



Vestavná trouba

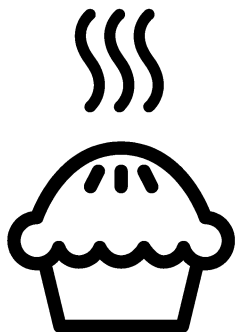
Návod k použití

Piekarnik do zabudowy

Instrukcja użytkowania

Įmontuojama orkaitė

Vartotojo vadovas



BIMM25400XMS

CZ / PL / LT

285.4474.81/R.AC/25.11.2019/4-3

7757788401

Prosím, čtěte nejprve tento návod.

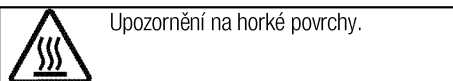
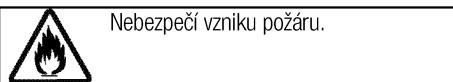
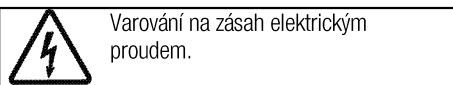
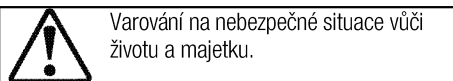
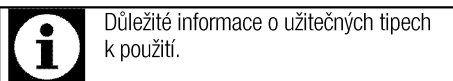
Vážený zákazník,

Děkujeme za výběr produktu Beko. Doufáme, že s tímto produktem, který byl vyroben s využitím vysoce kvalitní a moderní technologie, dosáhnete těch nejlepších výsledků. Proto si před použitím produktu pečlivě přečtěte celý návod k použití a jakékoli doplňující dokumenty a uchovejte je pro budoucí použití. Pokud produkt předáte další osobě, rovněž ji předejte návod k použití. Dodržte veškerá varování a informace obsažené v návodu k použití.

Nezapomeňte, že tento návod se může vztahovat i k několika jiným modelům. Rozdíly mezi modely jsou v návodu výslovně uvedeny.

Vysvětlení symbolů

V celém návodu k použití jsou použity následující symboly:



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



1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí **4**

Obecná bezpečnost.....	4
Elektrická bezpečnost.....	4
Bezpečnost produktu.....	5
Určené použití.....	7
Bezpečnost dětí.....	7
Likvidace starého výrobku.....	7
Likvidace obalových materiálů.....	7

2 Obecné informace **8**

Přehled.....	8
Obsah balení.....	9
Technické parametry.....	10

3 Montáž **11**

Před montáží.....	11
Instalace a připojení.....	13
Likvidace starého výrobku.....	14

4 Příprava **15**

Tipy pro úsporu energie.....	15
Úvodní použití.....	15
Nastavení času.....	15
První čištění produktu.....	15
Výchozí ohřev.....	15

5 Obsluha trouby **17**

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování..	17
Používání elektrické trouby.....	17
Provozní režimy.....	18
Ovládání řídicí jednotky trouby.....	20
Tabulka časů vaření.....	24
Ovládání grilu.....	26
Tabulka časů pečení pro grilování.....	27

6 Údržba a péče **28**

Obecné informace.....	28
Čištění ovládacího panelu.....	28
Čištění trouby.....	28
Odstranění dvířka trouby.....	29
Odstranění vnitřního skla dvířek.....	30
Výměna vnitřní žárovky.....	30

7 Odstraňování potíží **32**

1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí

Tento oddíl obsahuje bezpečnostní pokyny, které vám pomohou předejít riziku zranění a poškození.

Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.

Obecná bezpečnost

- Toto zařízení může být používáno dětmi staršími 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností, pokud je na ně dohlíženo nebo byly poučeny o použití zařízení bezpečným způsobem a rozumí zahrnutým rizikům.

Děti si nesmí se zařízením hrát.

Čištění a údržba uživatelem nesmí být prováděna dětmi bez dozoru.

- Spotřebič není určen k použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo bez nedostatku zkušeností, aniž by byly pod dohledem nebo proškolení.

Děti si nesmí se zařízením hrát.

- Pokud je výrobek předán jiné osobě za účelem soukromého použití nebo nepřímého použití, je třeba této osobě poskytnout také uživatelskou příručku, štítky k výrobku a další nezbytné dokumenty a díly.

- Instalaci a opravy musejí vždy provádět pracovníci autorizovaného servisu. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky. Před instalací si pečlivě přečtěte pokyny.
- Nepoužívejte výrobek, pokud je vadný nebo vykazuje viditelné škody.
- Po každém použití zkontrolujte, zda jsou všechna funkční tlačítka vypnutá.

Elektrická bezpečnost

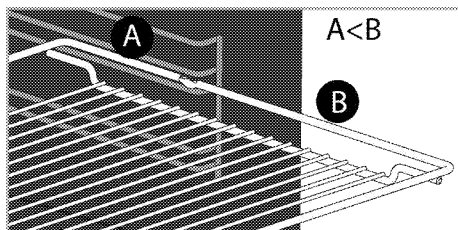
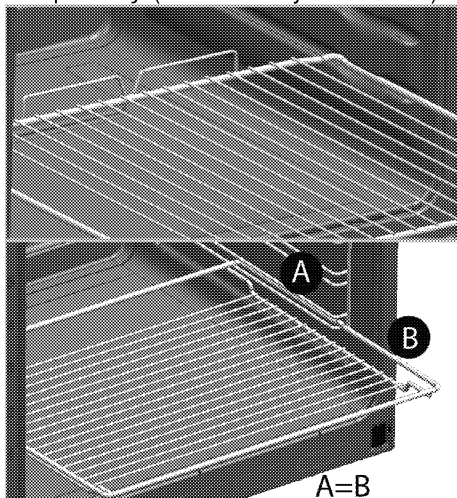
- Dojde-li k selhání produktu, nesmí být používán až do okamžiku opravy zástupcem autorizovaného servisu. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Produkt zapojte pouze do uzemněné zásuvky s daným napětím a ochranou uvedenou v "Technické údaje". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost nenesé žádnou zodpovědnost za problémy vyplývající z neuzemnění produktu v souladu s místními směrnici.

- Produkt nikdy nemyjte nalitím vody na něj! Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Zásuvky se nikdy nedotýkejte mokřýma rukama! Zástrčku nikdy neodpojujte tahem za kabel, vždy za zástrčku.
- Produkt musí být během instalace, údržby, čištění nebo oprav odpojen.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo riziku.
- Spotřebič musí být nainstalován tak, aby byl ze sítě zcela odpojen. Oddělení musí být zajištěno buď zástrčkou nebo spínačem vestavěným do fixní elektrické instalace, v souladu se stavebními směrnici.
- Zadní povrch trouby se při používání zahřívá. Zkontrolujte, zda není elektrické napojení v kontaktu se zadní stěnou; jinak může dojít k poškození spoju.
- Nezachycujte napájecí kabel mezi dvířky trouby a rám a neved'te jej po horkých plochách. Jinak může dojít k roztavení izolace kabelu a následkem zkratu dojde k požáru.
- Všechny činnosti s elektrickým zařízením a systémy mohou provádět jen autorizované osoby.
- V případě jakýchkoli poškození vypněte přístroj a odpojte jej od napájení. Za tímto účelem vypněte domovní pojistku.
- Zkontrolujte, zda je hodnota pojistky kompatibilní s výrobkem.

Bezpečnost produktu

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků. Děti do 8 let věku udržujte mimo dosah nebo pod stálým dohledem.
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud váš úsudek nebo koordinaci ovlivňuje použití alkoholu a/nebo léků.
- Dávejte pozor při používání alkoholu v pokrmech. Alkohol se při vysokých teplotách vypařuje a může způsobit požár, jelikož se vznítí, když se dostane do kontaktu s horkou plochou.
- Nestavte žádné hořlavé materiály vedle výrobku, jelikož jeho boky se při používání zahřejí.
- Během použití se spotřebič zahřeje. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků.
- Všechny větrací otvory musejí zůstat bez překážek.
- Neohřívajte uzavřené plechovky a sklenice v troubě. Tlak, který se nahromadí ve sklenici/plechovce, může vést k jejímu prasknutí.

- Neumísťujte pečicí plechy, nádoby či alobal přímo na dno trouby. Nahromaděné horko může poškodit dno trouby.
- Nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové stěrky na čištění skla dvířek trouby, protože mohou poškrábat povrch, což může vést k poničení skla.
- Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čistíče, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.
- (Liší se podle modelu výrobku.) Správné umístění drátěné police a plechu na drátěné přihrádce. Je nutné správně umístit polici a/nebo plech na přihrádku. Nasuňte polici nebo plech mezi 2 kolejnice a zajistěte, aby byla v rovnováze, než na ni umístíte pokrmy (viz následující obrázek).



- Nepoužívejte výrobek bez předních skleněných dveří nebo s prasklými dveřmi.
- Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.
- Pečicí papír dejte do pekáče nebo do příslušenství trouby (plech, gril, atd.) společně s jídelm a potom vše zasuňte do předehřáté trouby. Odstraňte části pečicího papíru přečnívající okraje pekáče nebo příslušenství, abyste předešli nebezpečí kontaktu s topnými tělesy v troubě. Pečicí papír nikdy nepoužívejte při teplotě překračující uvedenou hodnotu na obalu pečicího papíru. Pečicí papír nedávejte přímo na dno trouby.
- **VAROVÁNÍ:** Než začnete žárovku vyměňovat, ujistěte se, že napájecí kabel spotřebiče je odpojen nebo jistič je vypnut, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.
- Použijte pouze teplotní sondu doporučenou pro tuto troubu.
- Spotřebič nesmí být instalován za ozdobnými dvířky, aby se zabránilo přehřátí.

Pro bezpečný provoz:

- Ujistěte se, zda zástručka zapadla do zásuvky a nezpůsobí vznik jiskry.
- Nepoužívejte poškozený nebo nalomený prodlužovací kabel ani jiný než originální kabel.
- Ujistěte se, zda je při zapojení není na zástrůčce žádná vlhkost ani kapalina.

Určené použití

- Tento výrobek je určen pro domácí použití. Komerční použití není přípustné.
- **VAROVÁNÍ:** Toto zařízení je určeno jen pro vaření. Nesmí se používat na jiné účely, například k vytápění místností.
- Tento výrobek nepoužívejte k ohřívání talířů pod grilem, sušení ručníků a utěrek atd. na rukojeti a pro vytápění.
- Výrobce nezodpovídá za žádné škody způsobené nesprávným použitím nebo manipulací.
- Troubu lze použít k rozmrazení, pečení, rožnění a grilování pokrmů.

Bezpečnost dětí

- **VAROVÁNÍ:** Přístupné části se mohou během používání rozehrát. Malé děti udržujte mimo dosah.
- Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů. Všechny části obalu prosím likvidujte v souladu se standardy ochrany životního prostředí.

- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti. Udržujte děti mimo dosah tohoto výrobku, pokud je v provozu, nedovolte jim hrát si s výrobkem.
- Nad spotřebič nestavte žádné předměty, na něž by děti mohly dosáhnout.
- Když jsou otevřená dvířka trouby, nevkládejte na ně žádný těžký předmět a nedovolte dětem, aby na ně sedaly. Může se převrátit nebo by se poškodily závěsy dveří.

Likvidace starého výrobku

Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů:



Tento produkt splňuje směrnici EU WEEE (2012/19/EU). Tento výrobek nese symbol pro třídění, platný pro elektrický a elektronický odpad (WEEE).

Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních součástí a materiálů, které lze znovu použít a které jsou vhodné pro recyklaci. Produkt na konci životnosti nevyhazujte do běžného domácího odpadu. Odveďte ho do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Informace o těchto sběrných místech získáte na místních úřadech.

Dodržování směrnice RoHS:

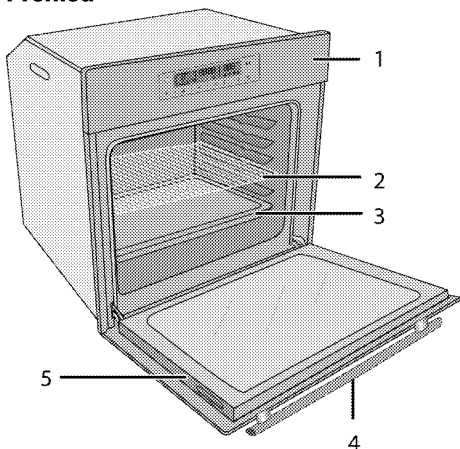
Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnici EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrnici zakázané.

Likvidace obalových materiálů

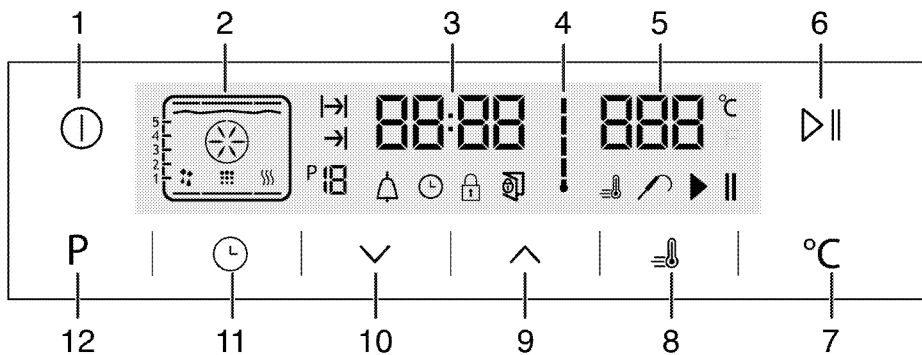
- Obalové materiály jsou nebezpečné pro děti. Obalové materiály uschovejte na bezpečném místě mimo dosah dětí. Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů. Zlikvidujte je správně a tříděte je v souladu s pokyny pro likvidaci recyklovaného odpadu. Nelikvidujte je s běžným domácím odpadem.

2 Obecné informace

Přehled



- | | | | |
|---|----------------|---|--|
| 1 | Ovládací panel | 6 | Pohon ventilátoru (za ocelovým plátem) |
| 2 | Drátěná police | 7 | Světlo |
| 3 | Plech | 8 | Horní topný prvek |
| 4 | Madlo | 9 | Polohy polic |
| 5 | Dveře | | |



- | | | | |
|---|---------------------------------------|----|-------------------------------------|
| 1 | Tlačítko zapnout/vypnout | 7 | Klávesa pro nastavení teploty |
| 2 | Zobrazení funkce | 8 | Symbol posílení (rychlé předehřátí) |
| 3 | Pole ukazatele aktuálního času | 9 | Tlačítko plus |
| 4 | Symbol vnitřní teploty v troubě | 10 | Tlačítko minus |
| 5 | Pole ukazatele teploty | 11 | Tlačítko nastavení |
| 6 | Klávesa pro spuštění/zastavení vaření | 12 | Klávesa návratu na funkční displej |

Obsah balení

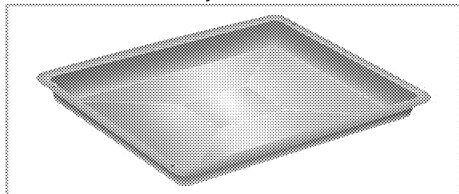


Dodávané příslušenství se může lišit podle modelu výrobku. Všechna příslušenství popisovaná v návodu k použití nemusí být součástí vašeho výrobku.

1. Návod k použití

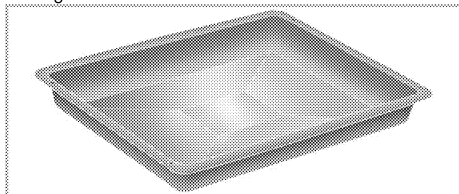
2. Standardní plech

Používá se na cukroviny, mražené potraviny a velké rožňené kusy.



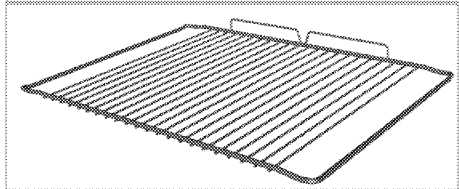
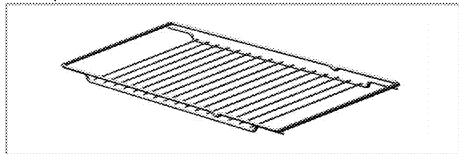
3. Hluboký plech

Slouží na cukroviny, velké rožňené kusy, pokrmy s vysokým obsahem tekutin a na sběr tuku při grilování.



4. Drátěná police

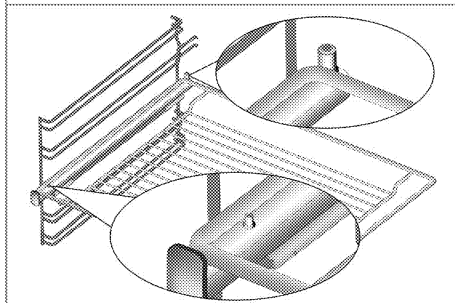
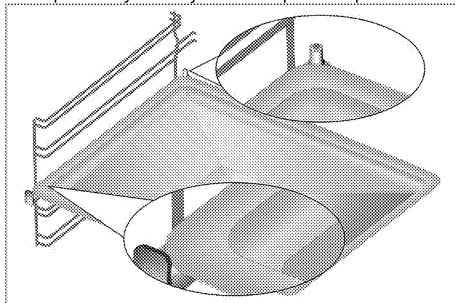
Slouží k rožnění a pokládání pečených, rožňených nebo v hrnci pečených pokrmů na požadované úrovni.



5. Správné umístění drátěné police a plechu na teleskopické přihrádky (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

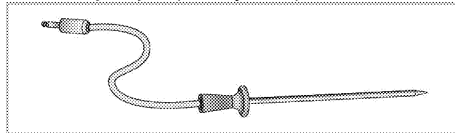
Teleskopické přihrádky umožňují snadno vkládat a vyjímat plechy a drátěnou polici.

Při používání plechu a drátěné police s teleskopickými přihrádkami, zkontrolujte, zda jsou kolíky v zadní části stojanů na teleskopické přihrádce u okrajů drátěné police a plechu.



6. Sonda do masa

Používá se při přípravě masových pokrmů tak, že se tenkým dlouhým koncem zabodne do masa a opačný konec se připojí do otvoru na boční stěně kostry, aby se pokrm jemně pekl.



Technické parametry

Napětí/frekvence	220-240 V ~ 50 Hz
Celková spotřeba energie	3.1 kW
Typ kabelu / průřez	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Vnější rozměry (výška/šířka/hloubka)	595 mm/594 mm/567 mm
Rozměry instalace (výška/šířka/hloubka)	**590 nebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hlavní trouba	Multifunkční trouba
Vnitřní světlo	15/25 W
Spotřeba energie grilu	2.2 kW

Základy: Informace na energetickém štítku elektrických trub jsou uvedeny v souladu s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Tyto hodnoty jsou zjišťovány za standardního zatížení s horním-dolním ohřevem nebo horkovzdušným provozu (pokud existuje).

Třída energetické účinnosti je stanovena v souladu s následujícími prioritami podle toho, zda na výrobku existují příslušné funkce nebo ne. 1-Vaření s eko-ventilátorem, 2- Turbo pomalé pečení, 3- Turbo pečení, 4- Horní/dolní ohřev s ventilátorem, 5- Horní a dolní ohřev.

** Viz . *Montáž, strana 11.*



Technické parametry se mohou měnit bez předchozího upozornění za účelem zvyšování kvality výrobku.



Obrázky v tomto návodu jsou schematické a nemusí se shodovat s vaším výrobkem.



Hodnoty na štítcích výrobku nebo v doprovodné dokumentaci jsou zjišťovány v laboratorních podmínkách podle příslušných norem. Podle provozních a okolních podmínek výrobku se tyto hodnoty mohou měnit.

3 Montáž

Výrobek musí nainstalovat kvalifikovaná osoba v souladu s platnými předpisy. Jinak není možné uznat záruku. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky.



Za přípravu místa a elektrické instalace výrobku odpovídá zákazník.



NEBEZPEČÍ:

Výrobek musí být instalován v souladu se všemi místními a/nebo elektrickými vyhláškami.



NEBEZPEČÍ:

Před instalací zkontrolujte případné vady na výrobku. Pokud nějaké objevíte, neinstalujte jej.

Poškozené výrobky mohou ohrozit vaši bezpečnost.

Před montáží

Spotřebič je určen pro instalaci do běžně dostupných kuchyňských skříní. Mezi přístrojem a kuchyňskými stěnami a nábytkem musí zůstat bezpečnostní vzdálenost. Viz obrázek (hodnoty v mm).

- Povrchy, syntetické lamináty a lepidla musejí být tepluvzdorné (100 °C minimum).
- Kuchyňské skříně musejí být nastaveny rovně.
- Pokud je pod troubou zásuvka, mezi troubou a zásuvkou musí být instalována police.
- Spotřebič přenášejte nejméně ve dvou.



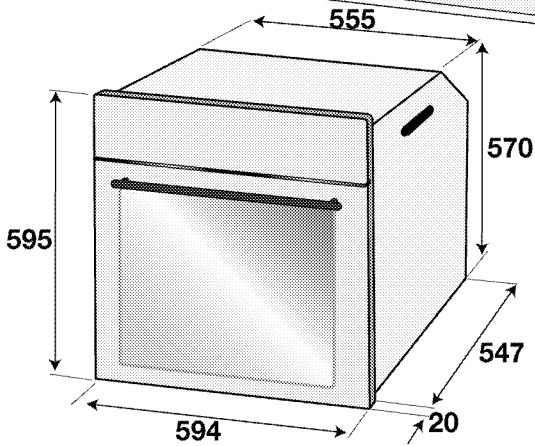
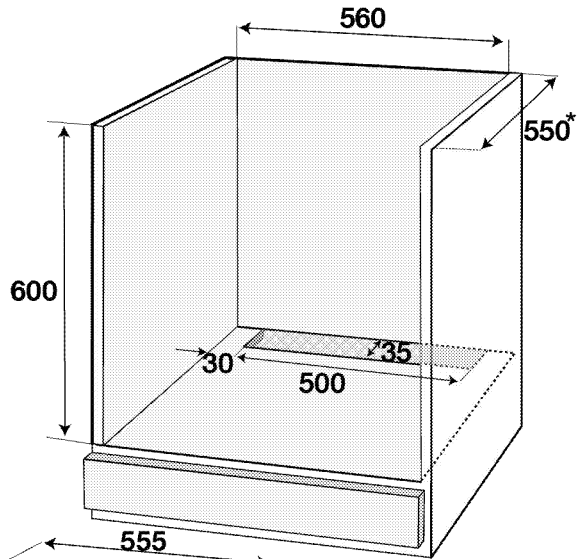
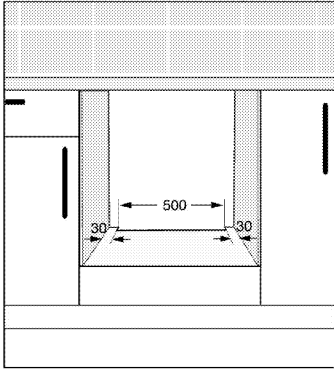
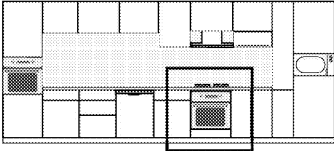
Neinstalujte přístroj vedle chladniček či mrazniček. Teplo vyzařované výrobkem zvýší spotřebu energie chladicích zařízení.



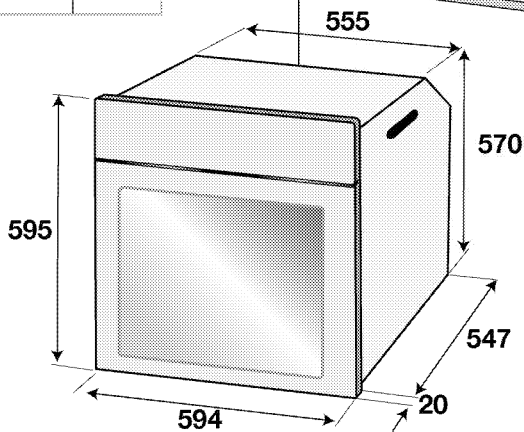
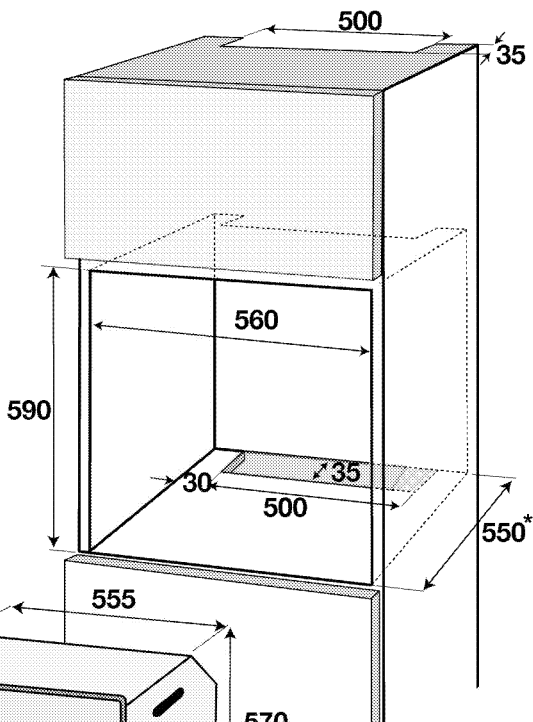
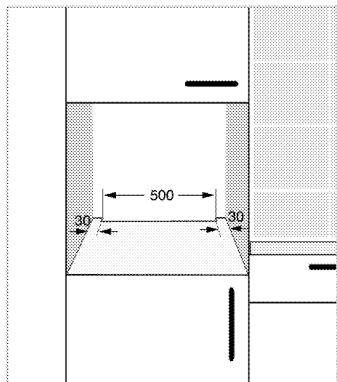
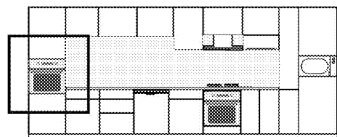
Nepoužívejte dvířka nebo madlo k přenášení či přesouvání výrobku.



Pokud má výrobek drátěná madla, zatlačte je zpět do stran výrobku po přesunutí.



* min.



* min.

Instalace a připojení

- Přístroj lze instalovat a připojovat jen v souladu se zákonnými předpisy.

Elektrické zapojení

Připojte výrobek k uzemněné zásuvce/vedení chráněného miniaturním jističem vhodného výkonu, jak je uvedeno v tabulce „Technické specifikace“.

Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj.

Naše společnost neodpovídá za škody vzniklé z důvodu používání výrobku bez správného uzemnění v souladu s místními předpisy.



NEBEZPEČÍ:

Výrobek smí připojit k napájení pouze autorizovaný a kvalifikovaný pracovník. Záruční lhůta výrobku začíná běžet až po řádné instalaci.

Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami.



NEBEZPEČÍ:

Napájecí kabel je nutno nepřiskřípnout, ohnout či zmačknout, nesmí přijít do styku s horkými částmi zařízení.

Poškozený napájecí kabel musí vyměnit kvalifikovaný elektrikář. Jinak je zde nebezpečí zásahu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru!

- Zapojení musí splňovat národní předpisy.
- Údaje napájení musejí odpovídat údajům na typovém štítku přístroje. Otevřete přední dvířka a uvidíte typový štítek.
- Napájecí kabel vašeho výrobku musí odpovídat hodnotám v rabulce "Technické parametry".



NEBEZPEČÍ:

Než zahájíte jakoukoli činnost na elektrické instalaci, odpojte výrobek od napájení. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!



Zástrčka napájecího kabelu musí být snadno dosažitelná i po instalaci (nevedte ji nad varnou desku).

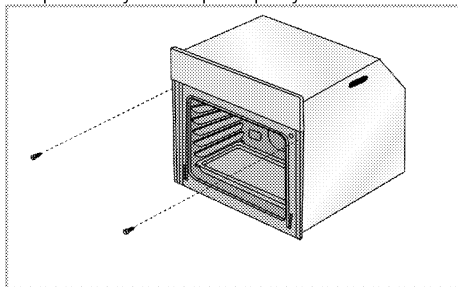


Během zapájení je nutné použít národní/místní elektrické předpisy a musí se použít příslušná zásuvka/vedení a zástrčka pro troubu. V případě, že jsou limity výkonu produktu mimo provozní schopnost zástrčky a zásuvky/vedení, musí být výrobek připojen přes pevnou elektrickou instalaci přímo bez použití zástrčky a zásuvky/vedení.

Zapojte napájecí kabel do zásuvky.

Instalace výrobku

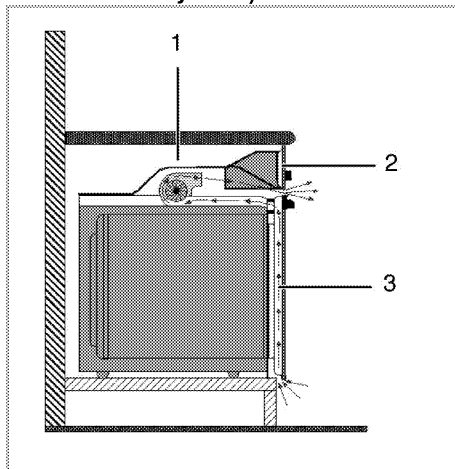
1. Nasuňte troubu do skříně, vyrovnejte ji a zajistěte, přitom kontrolujte, zda napájecí kabel není poškozený a/nebo přiskřípnutý.



Troubu zajistěte 2 šrouby podle obrázku.

Po instalaci zajistěte, aby všechny šrouby byly dostatečně utaženy a aby se trouba nehýbala. Pokud instalace nebyla provedena podle pokynů nebo šrouby nebyly dostatečně utaženy, za provozu se trouba může převrhnout.

Výrobky s chladicím ventilátorem (Nemusí být součástí vašeho výrobku.)



- 1 Chladicí ventilátor
- 2 Ovládací panel
- 3 Přední dveře

Vestavný ochlazovací ventilátor chladí vestavnou skříň i přední stranu zařízení.



Chladicí ventilátor běží ještě 20-30 minut, i když je trouba vypnutá.

Pokud jste peklí pomocí naprogramování časovače trouby, vypne se chladicí ventilátor na konci doby pečení zároveň se všemi funkcemi.

Poslední kontrola

1. Obsluha výrobku..
2. Zkontrolujte funkce.

Likvidace starého výrobku

- Uschovejte si originální karton od výrobku a přepravujte výrobek v něm. Dodržujte pokyny na kartonu. Pokud nemáte originální karton, zabalte výrobek do bublin nebo silného kartonu a pevně oblepte páskou.
- Aby drátěná police a plech v troubě nepoškodily dvířka trouby, umístěte pásku kartonu na vnitřek dveří trouby v částech, které odpovídají poloze plechů. Přilepte dvířka trouby k bočním stěnám.
- Nepoužívejte dvířka nebo madlo ke zvedání či přesouvání výrobku.



Ne vkládejte žádné předměty na výrobek a posouvajte jej ve svislé poloze.



Zkontrolujte vzhled výrobku, zda neobsahuje škody, k nimž mohlo dojít při přepravě.

4 Příprava

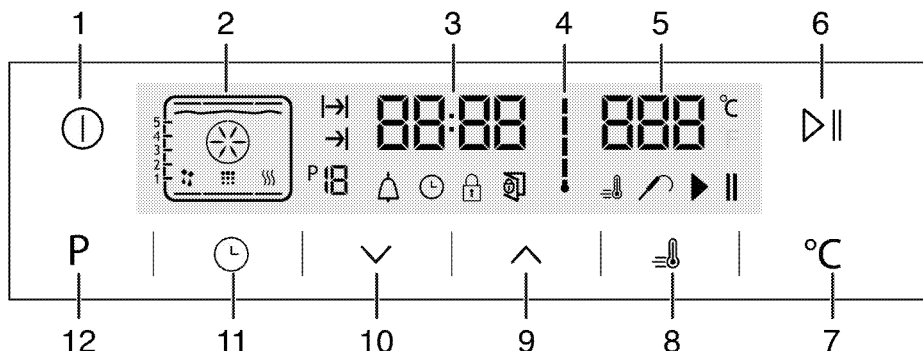
Tipy pro úsporu energie

Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:

- Používejte tmavé a smaltované nádoby, přenos tepla pak bude lepší.
- Když připravujete pokrmy, provádějte předehřívání, pokud je doporučuje návod k použití nebo recept.
- Během pečení neotevírejte často dvířka trouby.
- Když dveře nejsou otevřené, vnitřní teplota bude kvůli úspoře energie nastavena na TOPNÝ REŽIM

Úvodní použití

Nastavení času



- 1 Tlačítko zapnout/vypnout
- 2 Zobrazení funkce
- 3 Pole ukazatele aktuálního času
- 4 Symbol vnitřní teploty v troubě
- 5 Pole ukazatele teploty
- 6 Klávesa pro spuštění/zastavení vaření
- 7 Klávesa pro nastavení teploty
- 8 Symbol posílení (rychlé předhřátí)
- 9 Tlačítko plus
- 10 Tlačítko minus
- 11 Tlačítko nastavení
- 12 Klávesa návratu na funkční displej

1. Na začátku spuštění trouby se rozsvítí symbol ⌚, pro nastavení hodin stiskněte klávesy ^ / v .
2. Nastavení potvrďte stisknutím symbolu ⌚ a počkejte 4 sekundy, aniž byste se dotkli jiných kláves, 4 sekundy.



Není-li nastaven aktuální čas, kontrolka času se začne pohybovat/posunovat od **12:00**. Symbol ⌚ se aktivuje a označí, že aktuální čas nebyl nastaven. Zmizí, jakmile čas nastavíte.

ECO a může se lišit od teploty zobrazené na displeji.

- Zkuste péct více než jeden pokrm v troubě současně, jakmile je to možné. Můžete vařit tak, že na drátěnou polici umístíte dvě nádoby.
- Pečte více než jeden pokrm za druhým. Trouba již bude horká.
- energii ušetříte, pokud troubu vypnete pár minut před koncem doby pečení. Neotevírejte dvířka trouby.
- Zmražené potraviny před vařením rozmrazte.

První čištění produktu



Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čistících materiálů. Nepoužívejte agresivní saponáty, čistící prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.

1. Sejměte všechny obaly.
2. Setřete povrch výrobku vlhkým hadříkem nebo houbičkou a osušte hadříkem.

Výchozí ohřev

Zahřívejte výrobek cca 30 minut, pak je vypněte. Tím dojde k odpálení a odstranění zbytků nebo vrstev z výroby.



VAROVÁNÍ!

Horké povrchy způsobují popáleniny! Výrobek může být během používání horký. Nikdy se nedotýkejte horkých hořáků, vnitřních částí trouby, topných prvků atd. Udržujte děti mimo dosah. Vždy používejte teplotuvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.

Elektrická trouba

1. Vyjměte všechny pečicí plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte statickou pozici.
4. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz *Používání elektrické trouby, strana 17*.
5. Zapněte troubu asi na 30 minut.
6. Vypněte troubu; viz *Používání elektrické trouby, strana 17*.

Trouba s grilem

1. Vyjměte všechny pečicí plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz *Ovládání grilu, strana 26*.
4. Zapněte troubu asi na 15 minut.
5. Vypínání grilu; viz *Ovládání grilu, strana 26*



Při prvním použití se může na pár hodin uvolňovat kouř a zápach. To je normální. Zkontrolujte, zda je místnost řádně odvětrána, abyste odstranili kouř i zápach. Vyhněte se přímému vdechování kouře a zápachu.

5 Obsluha trouby

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování



VAROVÁNÍ!

Horké povrchy způsobují popáleniny! Výrobek může být během používání horký. Nikdy se nedotýkejte horkých hořáků, vnitřních částí trouby, topných prvků atd. Udržujte děti mimo dosah. Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.



NEBEZPEČÍ:

Dávejte pozor při otevírání dvířek trouby, může unikat pára. Únik páry vám může opařit ruce, obličej a/nebo oči.

Tipy pro pečení

- Používejte nepřilnavé kovové plechy nebo hliníkové nádoby nebo tepluvzdorné silikonové formy.
- Co nejlépe využijte místo na polici.
- Pečící formu vkládejte doprostřed přihrádky.
- Zvolte správnou pozici přihrádky, než troubu nebo gril zapnete. Neměňte pozici přihrádky, když je trouba horká.
- Udržujte dvířka trouby zavřená.

Tipy na rožnění

- Pokud na celé kuře, krocana a velké kusy masa naneseš např. citronovou šťávu a černý pepř před pečením, zvýšíš účinnost pečení.
- Rožnění masa s kostí trvá asi o 15 až 30 minut déle než masa stejné velikosti bez kostí.
- Každý centimetr tloušťky masa vyžaduje asi 4 až 5 minut pečení.
- Maso nechte v troubě ještě cca 10 minut po době pečení. Štávy se pak lépe rozmístí po celém kusu masa a nevytékají při nařiznutí.
- Ryby kladte na střední nebo dolní přihrádku do žáruvzdorného plechu.

Tipy na grilování

Když grilujete maso, ryby a drůbež, rychle zhnědnou, mají pěknou kůrku a nevysušují se. Ploché kusy, rožněné maso a klobásy jsou pro grilování zvláště vhodné, což platí i pro zeleninu s vysokým obsahem vody, jako jsou rajčata a cibule.

- Pokrmy ke grilování rozmístěte na drátěné mřížce nebo do plechu s drátěnou mřížkou tak, aby pokrytá plocha nepřekračovala rozměry ohřevu.
- Posuňte drátěnou mřížku nebo plech s grilem na požadovanou úroveň v troubě. Pokud grilujete na

drátěné mřížce, posuňte na dolní přihrádku pečící plech pro zachytávání tuku. Do tohoto plechu nalijte trochu vody pro snadnější čištění.



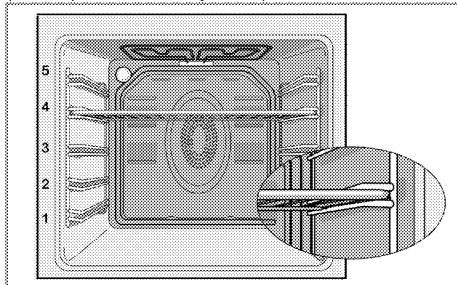
Potraviny, které nejsou vhodné ke grilování, představují nebezpečí požáru. Používejte na grilování jen ty potraviny, které jsou vhodné pro intenzivní žár grilu. Neumísťujte potraviny příliš daleko dozadu grilu. Je to nejteplejší část a masné potraviny se mohou vznítit.

Používání elektrické trouby

Vypněte elektrickou troubu

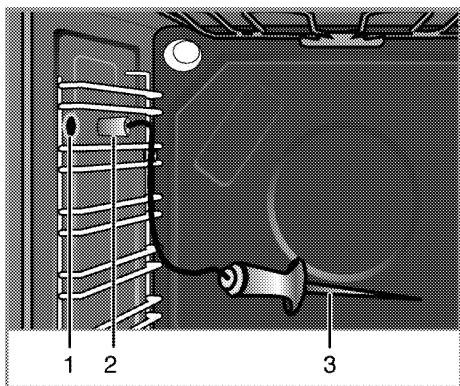
Pohyby přihrádek (pro modely s drátěnou mřížkou)

Je nezbytné umístit drátěnou mřížku správně na přihrádku. Drátěnou mřížku je nutné zasunout mezi přihrádky podle obrázku. Nenechte drátěnou mřížku stát opřenou o zadní stěnu trouby. Drátěnou mřížku posuňte do přední části police a vyrovnejte pomocí dvířek, abyste dosáhli ideálního výkonu grilu. (Liší se podle modelu výrobku.)



Použití sondy do masa

1. Po nastavení trouby na určitou funkci a teplotu zapojte přípojovací zásuvku sondy do masa (2) do jejího otvoru (1) na boční stěně kostry.



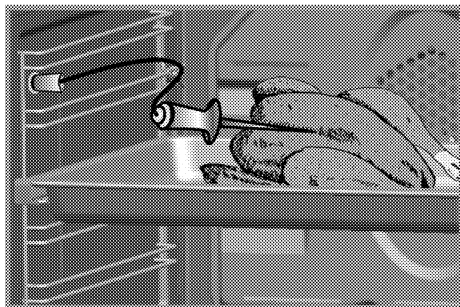
- 1 Otvor sondy do masa
- 2 Připojovací zásuvka sondy do masa
- 3 Koncovka snímače sondy do masa

i Masová sonda je aktivní během spuštění funkcí, kdy je symbol masové sondy neustále zobrazen.

i Pokud jste nastavil/a časovač trouby na určitou dobu pečení před použitím sondy do masa, bude toto nastavení času po připojení sondy do masa automaticky zrušeno.

i Když vaříte se sondou na maso nelze v troubě použít regály nad zásuvkou masové sondy.

2. Zabodněte do masa koncovku snímače sondy do masa.



» Trouba automaticky rozpozná, že sonda je umístěná v masa, a v poli ukazatele teploty se objeví **P75/075**. Snímač sondy do masa automaticky rozpozná, že vnitřní teplota masa dosáhla nastavené hodnoty, a ukončí vaření.

i Neobjeví-li se **P75/075** v poli ukazatele teploty, zkontrolujte, zda byla připojovací zásuvka bezpečně umístěna ve svém otvoru.

- Doporučená teplota sondy do masa je 75 °C. Teplotu můžete dle přání měnit v rozmezí 40–99 °C.
- Vyjmete-li sonda do masa před ukončením pečení, trouba bude nadále fungovat na předem nastavenou funkci a teplotu.
- Sondy do masa po každém použití otřete vlhkým hadrem a osušte suchým hadrem.

i Pokud nezapomenete koncovku snímače sondy do masa, koncovka rozezná teplotu v troubě a proces vaření ukončí, jakmile dosáhne nastavené teploty. Nicméně pokud je sonda vystavena teplotě nad 250 °C, její snímač bude nepoužitelný.

i Při vaření s masovou sondou se na displeji, v 3-sekundových intervalech, zobrazí skutečná teplota jídla, do kterého je sonda zasunuta a vámi zvolená teplota. Během tohoto střídání se na displeji rovněž zobrazí symbol masové sondy a teploty jídla, do kterého je sonda zasunuta. Zatímco se na displeji zobrazí vámi zvolená teplota, symbol masové sondy se nezobrazí.

Úroveň vaření	Základní teplota masa (°C)
Velmi krvavý	55-59
Krvavý	60-62
Středně krvavý	63-70
Střední	71-76
Téměř propečený	77-81
Velmi dobře propečený	≥82

i * Z důvodu bezpečnosti potravin se doporučuje, aby vnitřek (nejchladnější část) červeného masa dosáhl minimálně 63 °C.
* Z důvodu bezpečnosti potravin se doporučuje, aby vnitřek (nejchladnější část) drůbežního masa dosáhl minimálně 74 °C.

Provozní režimy

Pořadí provozních režimů uvedené zde se může lišit od výtvaru vašeho přístroje.

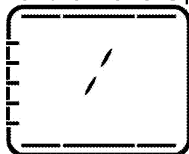
1. Horní a dolní ohřev



Potraviny se zahřívají současně shora i zdola. Vhodné např. pro koláče, sušenky či koláčky a rendlíky v pečicích formách. Používejte vždy jen jeden plech.

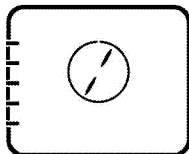
Na displeji se zobrazí vhodná poloha přihrádky.

2. Dolní/horní ohřev s pomocí ventilátoru



Horký vzduch zahříváný horními a dolními prvky se rovnoměrně rozvádí po celé troubě velmi rychle pomocí ventilátoru. Používejte vždy jeden plech.

3. Ohřev s ventilátorem



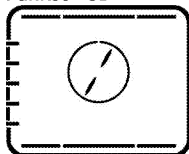
Horký vzduch zahříváný prvky s ventilátorem se rovnoměrně rozvádí po celé troubě velmi rychle pomocí ventilátoru.

Hodí se na ohřívání vašich pokrmů na různých úrovních polic, ve většině případů není nutné troubu předehřívat. Vhodné pro použití více plechů.



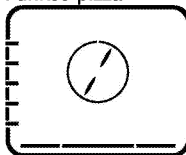
Když otevřete dvířka trouby, motor ventilátoru se vypne, aby z trouby neunikal teplý vzduch.

4. Funkce "3D"



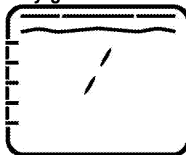
Horní ohřev, dolní ohřev a ohřev s ventilátorem jsou zapnuté. Pokrm je rovnoměrně a rychle upečen ze všech stran. Používejte vždy jen jeden plech.

5. Funkce pizza



Dolní ohřev a ohřev s ventilátorem jsou zapnuté. Vhodné pro pečení pizzy.

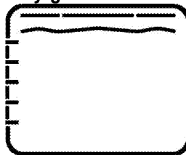
6. Plný gril + ventilátor



Horký vzduch zahříváný velkým grilem se rovnoměrně rozvádí v troubě velmi rychle pomocí ventilátoru. Hodí se na grilování velkého množství masa.

- Vložte velké nebo středně velké části na správnou polici pod gril pro grilování.
- V polovině doby grilování potraviny otočte.

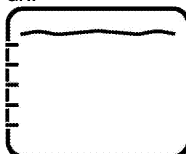
7. Plný gril



Je zapnutý velký gril ve stropu trouby. Hodí se na grilování velkého množství masa.

- Vložte velké nebo středně velké části na správnou polici pod gril pro grilování.
- V polovině doby grilování potraviny otočte.

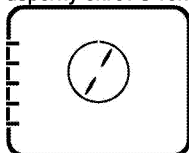
8. Gril



Je zapnutý malý gril ve stropu trouby. Vhodné pro grilování a zapékání.

- Vložte malé nebo středně velké části na správnou polici pod gril pro grilování.
- V polovině doby grilování potraviny otočte.

9. úsporný ohřev s ventilátorem



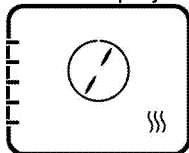
Pro úsporu energie můžete použít tuto funkci namísto vaření, které byste provedli pomocí ohřevu s ventilátorem při teplotách 160-220°C. Čas pečení se však mírně zvýší. Časy pečení související s touto funkcí jsou uvedeny v tabulce "úsporný ohřev s ventilátorem".

10. Dolní ohřev



Pracuje jen spodní ohřev. Je to vhodné pro pizzu a následné opečení potravin zespodu.

11. Udržování teploty



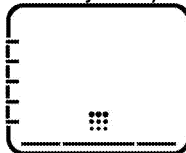
Slouží k dlouhodobému udržování pokrmu při teplotě pro podávání.

12. Funkce s ventilátorem



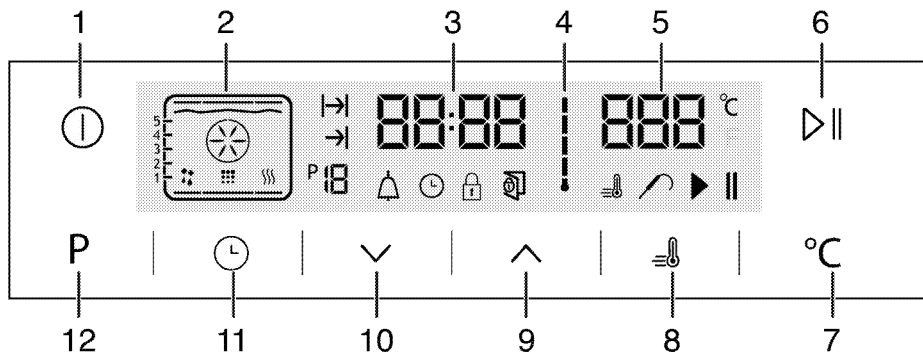
Trouba se nezahřívá. Funguje pouze ventilátor (v zadní stěně). Zmražené potraviny se rozmrazuje pomalu při pokojové teplotě, upečené potraviny se ochladí.

13. Snadné parní čištění (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)



Tato funkce umožňuje, aby se nečistota v troubě (která tam není příliš dlouho) zjemnila a snadno vyčistila. Podrobnosti naleznete v části "Čištění - snadné parní čištění" pro snadné čištění pomocí páry.

Ovládání řídicí jednotky trouby



- 1 Tlačítko zapnout/vypnout
- 2 Zobrazení funkce
- 3 Pole ukazatele aktuálního času
- 4 Symbol vnitřní teploty v troubě
- 5 Pole ukazatele teploty
- 6 Klávesa pro spuštění/zastavení vaření

- 7 Klávesa pro nastavení teploty
- 8 Symbol posílení (rychlé předehřátí)
- 9 Tlačítko plus
- 10 Tlačítko minus
- 11 Tlačítko nastavení
- 12 Klávesa návratu na funkční displej

→ : Symbol doby pečení
 → : Symbol konce času pečení

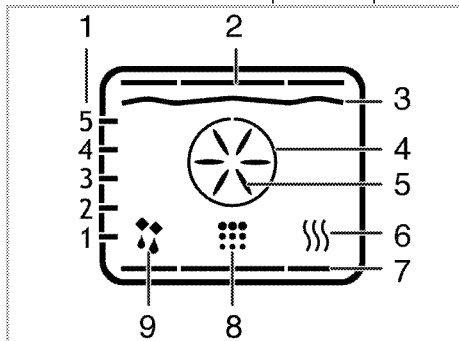
P18 : Číslo funkce
 Δ : Symbol Alarm
 ⌚ : Symbol hodin



- : Symbol zámku
- : Symbol otevřených dveří
- : Symbol posílení (rychlé předehřátí)
- : Symbol sondy do masa
- : Symbol pozastavení vaření
- : Symbol spuštění vaření

Tabulka funkcí.

Tabulka funkcí uvádí funkce, které lze používat v troubě, a jejich příslušné maximální a minimální teploty. Po zvolení funkce se zobrazí doporučená teplota.



- 1 Polohy polic
- 2 Horní ohřev
- 3 Ohřev grilu
- 4 Ohřev urychlení
- 5 Ventilátor urychlení
- 6 Udržování teploty
- 7 Dolní ohřev
- 8 Poloha čištění
- 9 Poloha funkce s ventilátorem



Funkce se liší podle modelu výrobku

Tabulka funkcí	Rozsah teplot (°C)
Horní a dolní ohřev	40-280
Dolní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	40-280
Pečení s ventilátorem	40-280
Funkce "3D"	40-280
Funkce pizza	40-280
Velký gril s horkovzduchem	40-280
Plný gril	40-280
Dolní gril	40-280
Ušporný ohřev s ventilátorem	160-220
Dolní ohřev	40-220
Udržování teploty	40-100

*Teplota může být nastavena až na 310°C u modelů s pyrolytickou samočisticí funkcí (pyrolyza)



Maximální nastavitelná doba pečení v režimech mimo ohřívání, je z bezpečnostních důvodů omezena na 6 hodin. Program se zruší v případě výpadku energie. Troubu pak musíte znovu naprogramovat.



Při nastavování blikají příslušné symboly na hodinách.



Aktuální čas nelze nastavit, zatímco trouba pracuje v libovolné funkci nebo pokud na troubě provedete poloautomatické nebo plně automatické nastavení programu.



Když je trouba vypnutá, světlo v troubě se rozsvítí, jakmile otevřete dvířka trouby.

Ovládání trouby

1. Stiskněte klávesu zhruba na 2 sekundy a troubu otevřete.
- » Po zapnutí trouby se na displeji zobrazí první provozní funkce. Když je displej v tomto režimu, můžete nastavit čas pečení, čas konce a zrychlení (rychlý ohřev).



Trouba se automaticky vypne během 20 sekund, pokud na této obrazovce neprovedete žádné nastavení trouby.

Manuální vaření výběrem teploty a provozní funkce

Vařit můžete výběrem teploty a provozní funkce specifické pro vaše jídlo, manuálně ovládat vaření bez nastavení délky trvání vaření.

1. Po stisknutí tlačítka pro otevření trouby se na displeji zobrazí první provozní funkce.
2. Funkci vyberte stisknutím kláves .
3. Chcete-li změnit teplotu doporučenou pro danou funkci, aktivujte pole teploty stisknutím tlačítka .
- » Rozbliká se symbol .
4. Požadovanou teplotu nastavte pomocí kláves .
5. Nastavení teploty potvrďte stisknutím klávesy .
6. Do trouby vložte pokrm.
7. Pro spuštění vaření, pokud jsou nastavené funkce teploty a provozu, stiskněte klávesu . Na displeji se zobrazí symbol .

» Vaše trouba zahájí provoz na požadované funkci a vnitřní teplota se zvýší na nastavenou hodnotu. Každý stupeň vnitřní teploty se rozsvítí jako vnitřní teplota, která dosáhla nastavené teploty. Na funkčním displeji se zobrazí aktivní ohřev a navrhovaná poloha plechu.

8. Pokud při manuálním vaření nenastavíte čas vaření, trouba se automaticky nevypne. Vaření můžete dokončit opětovným stisknutím tlačítka ►||.

» Trouba dokončí vaření a na displeji se zobrazí symbol ||.

9. Stiskněte klávesu ① zhruba na 2 sekundy a troubu zavřete.

Pečení s určením doby pečení:

Vařit můžete výběrem teploty a provozní funkce specifické pro vaše jídlo, manuálně ovládat vaření bez nastavení délky trvání vaření.

1. Po stisknutí tlačítka ① pro otevření trouby se na displeji zobrazí první provozní funkce.
2. Funkci vyberte stisknutím kláves ~~~.
3. Chcete-li změnit teplotu doporučenou pro danou funkci, aktivujte pole teploty stisknutím tlačítka ℃.

» Rozbliká se symbol ℃.

4. Požadovanou teplotu nastavte pomocí kláves ^/v.

5. Nastavení teploty potvrďte stisknutím klávesy ℃.

6. Stiskněte ⌚ dokud se na displeji nezobrazí symbol |>|.

7. Délku vaření nastavte stisknutím kláves ~~~ a nastavení potvrďte stisknutím klávesy ⌚.

» Jakmile je doba vaření nastavená, na displeji se zobrazí symbol |>|.

8. Do trouby vložte pokrm.

9. Pro spuštění vaření, pokud jsou natanené funkce teploty a provozu, stiskněte klávesu ►||. Na displeji se zobrazí symbol ►.

» Trouba se zahřeje na přednastavenou teplotu a zachová tuto teplotu až do konce zvolené doby pečení.

» Vaše trouba zahájí provoz na požadované funkci a vnitřní teplota se zvýší na nastavenou hodnotu. Udrží tuto teplotu až do konce času vaření. Každý stupeň vnitřní teploty se rozsvítí jako vnitřní teplota, která dosáhla nastavené teploty. Na funkčním displeji se zobrazí aktivní ohřev a navrhovaná poloha plechu.

10. Až skončí proces pečení, na displeji se zobrazí "End"(Konec) a ozve se zvuk budíku.

11. Pro zastavení budíku stiskněte jakékoli tlačítko.

» Budík se zastaví a trouba automaticky dokončí provoz.

Nastavení konce doby vaření na pozdější čas:

Vařit můžete výběrem teploty a provozní funkce specifické pro vaše jídlo, manuálně ovládat vaření bez nastavení délky trvání vaření, aniž byste museli provádět nastavení délky vaření.

1. Po stisknutí tlačítka ① pro otevření trouby se na displeji zobrazí první provozní funkce.

2. Funkci vyberte stisknutím kláves ~~~.

3. Chcete-li změnit teplotu doporučenou pro danou funkci, aktivujte pole teploty stisknutím tlačítka ℃.

» Rozbliká se symbol ℃.

4. Požadovanou teplotu nastavte pomocí kláves ^/v.

5. Nastavení teploty potvrďte stisknutím klávesy ℃.

6. Stiskněte ⌚ dokud se na displeji nezobrazí symbol |>|.

7. Délku vaření nastavte stisknutím kláves ~~~ a nastavení potvrďte stisknutím klávesy ⌚.

» Jakmile je doba vaření nastavená, na displeji se zobrazí symbol |>|.

8. Stiskněte ⌚ dokud se na displeji nezobrazí symbol →|.

9. Délku vaření nastavte stisknutím kláves ~~~ a nastavení potvrďte stisknutím klávesy ⌚.

» Jakmile je konec doby vaření nastavený, na displeji se zobrazí symbol →|.

10. Do trouby vložte pokrm.

11. Pro spuštění vaření, pokud jsou natanené funkce teploty a provozu a konečná doba vaření, stiskněte klávesu ►||. Na displeji se zobrazí symbol ►.

» Časovač trouby automaticky vypočítá čas spuštění vaření odečtením doby pečení od konce doby pečení, které jste nastavili. Zvolený provozní režim se aktivuje, jakmile nastane čas spuštění vaření, trouba se zahřeje na nastavenou teplotu. Udrží tuto teplotu až do konce času vaření. Každý stupeň vnitřní teploty se rozsvítí jako vnitřní teplota, která dosáhla nastavené teploty. Na funkčním displeji se zobrazí aktivní ohřev a navrhovaná poloha plechu.

12. Až skončí proces pečení, na displeji se zobrazí "End"(Konec) a ozve se zvuk budíku.

13. Pro zastavení budíku stiskněte jakékoli tlačítko.

» Budík se zastaví a trouba automaticky dokončí provoz.




Pokud chcete zrušit poloautomatický nebo automatický program po jejich nastavení, musíte obnovit čas vaření.


Nastavení zrychlení (rychlé předehřívání)

Použijte funkci posilovače (rychlé předehřátí), pokud chcete, aby trouba dosáhla zvolené teploty rychleji.




Zrychlení nelze zvolit v poloze odmrazování, Úsporný ohřev s ventilátorem, ohřívání a čištění. Nastavení posilovače se zruší v případě výpadku energie.

1. Pro spuštění vaření, pokud jsou nатаvené funkce teploty a provozu a konečná doba vaření, stiskněte klávesu .

» Zobrazí se symbol  a zrychlovač (rychlé přehřátí) je aktivovaný.

» Symbol zrychlení zmizí, jakmile trouba dosáhne požadované teploty a trouba obnoví provoz na funkci zvolené před zapnutím zrychlení.

2. Pro zrušení funkce zrychlovače znovu stiskněte klávesu .



» Symbol  zmizí a zrychlovač (rychlé přehřátí) je deaktivovaný.

Vypnutí elektrické trouby


Troubu vypnete stisknutím tlačítka .



Aktivace zámku

Použitím tlačítek trouby můžete zabránit aktivaci funkce zámku.

1. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .

» Na displeji se zobrazí "OFF".



2. Pro aktivaci zámku stiskněte .

» Jakmile je zámek aktivovaný, na displeji se zobrazí "Zap." a symbol  zůstane rozsvícený. Potvrďte stisknutím .




Klávesy trouby po aktivaci zámku nefungují. Zámek se nezruší ani v případě výpadku napájení.

Chcete-li zámek deaktivovat, stiskněte klávesu

1. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .

» Na displeji se zobrazí "On".

2. Zámek deaktivujete stisknutím klávesy .

» Jakmile je zámek deaktivovaný, zobrazí se "OFF". Potvrďte stisknutím .





Klávesy trouby po aktivaci zámku nefungují. Nastavení zámku se nezruší ani v případě výpadku napájení.

Nastavení budíku

Hodiny na přístroji můžete používat k upozornění nebo připomenutí i mimo pečení.


Budík nemá žádný vliv na funkce trouby. Používá se jako upozornění. Například to může být užitečné, chcete-li pokrm v troubě v určité chvíli obrátit. Po uplynutí nastavené doby zazní alarm.


1. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .



Maximální doba budíku může být 23 hodin a 59 minut.

2. Délku trvání nastavte pomocí kláves  / .

» Na displeji se rozsvítí symbol budíku  a jakmile bude budík nastavený, na displeji se zobrazí čas budíku.


3. Na konci času budíku začne blikat symbol času budíku  a ozve se signál budíku.


Vypínání alarmu

1. Audio upozornění zazní na dobu 2 minut. Chcete-li toto upozornění vypnout, stiskněte libovolnou klávesu.

» Budík se ztlumí a zobrazí se aktuální čas.

Zrušení budíku:



1. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol  a budík zrušte.



2. Stiskněte a přidržte klávesu  dokud se nezobrazí "00:00".




Zobrazí se čas budíku. Pokud je čas budíku a čas vaření nastaven současně, zobrazí se kratší čas.

Změna denní doby

1. Stiskněte klávesu  dokud se na displeji nezobrazí symbol .


2. Pro nastavení hodin stiskněte klávesy  / .



3. Nastavení potvrďte stisknutím symbolu  a počkejte 4 sekundy, aniž byste se dotkli jiných kláves, 4 sekundy.




Aktuální nastavení času se zruší v případě výpadku elektrické energie. Je nutno je znovu nastavit. Aktuální čas nelze změnit, pokud jsou zapnuté jakékoli funkce trouby.


Nastavení hlasitosti



1. Zatímco je trouba v pohotovostním režimu, v krátkých intervalech stiskněte klávesu  dokud se na displeji nezobrazí 'VOL'.


2. Pro nastavení jednoho z tónů L0, L1 nebo L2 stiskněte klávesy  / .

3. Stiskněte klávesu  nebo počkejte 4 sekundy aniž byste se dotkli jakékoli z kláves pro potvrzení nastavení.

Nastavení úsporného světla



1. Zatímco je trouba v pohotovostním režimu, v krátkých intervalech stiskněte tlačítko  dokud se na displeji nezobrazí 'LP'.

2. Stiskněte klávesy  /  a nastavte možnost Zap. nebo ECO.


3. Stiskněte  klávesu nebo počkejte 4 sekundy aniž byste se dotkli jakékoli z kláves pro potvrzení nastavení.

4. Při nastavení na ZAP; zatímco jsou dveře trouby v pohotovostním režimu otevřené a během provozu světlo je neustále zapnuté.

5. Při nastavení na ECO; zatímco jsou v pohotovostním režimu dveře otevřené a během provozu se světlo zapne a po 15 sekundách se vypne.
























Dojde-li během provozu ke stisknutí některé z kláves (vyjma kláves  a ) světlo se zapne a po 15 sekundách se vypne.

Tabulka časů vaření

 Časy v této tabulce jsou míněny jako průvodce. Časy se mohou lišit v závislosti na teplotě potravin, tloušťce, typu a vašich vlastních preferencích vaření.

Pečení a rožnění

 1. police v troubě je **spodní** police.

Nádoba	Počet zásobníků	Potřebné příslušenství	Provozní režim	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Koláče na plechu	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	160	25 ... 30
Koláč ve formě	Jeden zásobník	Forma na koláč na drátěné polici**		2	180	40 ... 50
Malé koláče	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Plech na cukrovi* 3-Standardní plech*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 zásobníky	1-Standardní plech* 3-Plech na cukrovi* 5-Hluboký plech*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Koláč	Jeden zásobník	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici**		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici**		2	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici** 4-Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na plechu na cukrovi**		1 - 4	150	35 ... 45
	Sušenky	Jeden zásobník	Plech na cukrovi*		3	180
	2 zásobníky	1-Plech na cukrovi* 3-Standardní plech*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 zásobníky	1-Plech na cukrovi* 3-Standardní plech* 5-Hluboký plech*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Pečivo	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	200	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Plech na cukrovi* 5-Standardní plech*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 zásobníky	1-Plech na cukrovi* 3-Standardní plech* 5-Hluboký plech*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
	Hutné pečivo	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	200
	2 zásobníky	1-Plech na cukrovi* 3-Standardní plech*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 zásobníky	1-Plech na cukrovi* 3-Standardní plech* 5-Hluboký plech*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kvasnice	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	200	35 ... 45
Lasagne	Jeden zásobník	Skleněná / kovová obdélníková forma na drátěné polici**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	200	10 ... 15
Hovězí	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	25 min.	100 ... 120



steak (celý) / Rozněný					250/max. potom 180 ... 190	
Jehněčí kýta (v hrnci)	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	25 min. 250/max, potom 190	70 ... 90
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	25 min. 250/max, potom 190	60 ... 80
Rozněné kuře (1,8-2 kg)	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	15 min. 250/max, potom 180 ... 190	60 ... 80
	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	15 min. 250/max. potom 180 ... 190	60 ... 80
Turquie (5.5 kg)	Jeden zásobník	Standardní plech*		1	25 min. 250/max, potom 180 ... 190	150 ... 210
	Jeden zásobník	Standardní plech*		1	25 min. 250/max, potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryba	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	200	20 ... 30
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	200	20 ... 30

Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin.
* Příslušenství se nemusí dodávat spolu se spotřebičem.
** Příslušenství se nedodává spolu se spotřebičem. Jsou to komerčně dostupné výrobky.

Tabulka pro přípravu kontrolních jídel

Jídla v této tabulce jsou připravena v souladu s normou EN 60350-1, čímž se zkoušky produktu pro kontrolní instituce zjednodušují

Nádoba	Počet zásobníků	Potřebné příslušenství	Provozní režim	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Sušenka	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	140	20 ... 30
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	140	20 ... 30
	2 zásobníky	1-Standardní plech* 3-Plech na cukroví*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 zásobníky	1-Standardní plech* 3-Plech na cukroví* 5-Hluboký plech*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Malé koláče	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 zásobníky	1-Standardní plech* 3-Plech na cukroví* 5-Hluboký plech*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Koláč	Jeden zásobník	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici**		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici**		2	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici** 4-Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na plechu na cukroví**		1 - 4	150	35 ... 45
Jablečný koláč	Jeden zásobník	Kulatá černá kovová forma o průměru 20 cm		2	180	50 ... 60

	Jeden zásobník	na drátěné polici** Kulatá černá kovová forma o průměru 20 cm na drátěné polici**		2	170	50 ... 60
	2 zásobníky	1-Kulatá černá kovová forma o průměru 20 cm na drátěné polici** 4-Kulatá černá kovová forma o průměru 20 cm na plechu na cukroví**		1 - 4	170	50 ... 60

Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin.

* Příslušenství se nemusí dodávat spolu se spotřebičem.

** Příslušenství se nedodává spolu se spotřebičem. Jsou to komerčně dostupné výrobky.

úsporný ohřev s ventilátorem



Po zahájení pečení v režimu úsporný ohřev s ventilátorem neměřte pečící teplotu.



Neotevírejte dvířka během pečení v režimu úsporný ohřev s ventilátorem. Když dveře nejsou otevřené, vnitřní teplota bude kvůli úspoře energie nastavena a může se lišit od teploty zobrazené na displeji.

Nádoba	Počet zásobníků	Potřebné příslušenství	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Malé koláče	Jeden zásobník	Standardní plech*	3	160	25 ... 35
Sušenky	Jeden zásobník	Standardní plech*	3	180	25 ... 35
Pečivo	Jeden zásobník	Standardní plech*	3	200	45 ... 55
Hutné pečivo	Jeden zásobník	Standardní plech*	3	200	35 ... 45

* Příslušenství se nemusí dodávat spolu se spotřebičem.

Tipy pro pečení

- pokud je koláč příliš suchý, zvýšte teplotu o cca 10 a zkraťte dobu pečení.
- Pokud je koláč vlhký, použijte méně tekutiny a snižte teplotu o 10°C.
- Pokud je koláč na povrchu příliš tmavý, položte ho na nižší polici, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.
- Pokud je dobře pečen uvnitř, ale lepkavý na povrchu, použijte méně tekutiny, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.

Tipy pro pečení pečiva

- Pokud je pečivo příliš suché, zvýšte teplotu o cca 10 a zkraťte dobu pečení. Navlhčete vrstvy těsta omáčkou z mléka, oleje, vajec a jogurtu.
- Pokud se pečivo peče příliš dlouho, dávejte pozor, aby tloušťka těsta nepřesáhla hloubku plechu.
- Pokud je povrch pečiva tmavne, ale spodní část není pečená, zkontrolujte, zda množství omáčky, kterou jste použili, není na spodní straně pečiva příliš velké. Snažte se rozprostřít omáčku rovnoměrně mezi vrstvy těsta a na ně pro rovnoměrné zbarvení.



Pečivo pečte v souladu s režimem a teplotou uvedenými v tabulce pečení. Pokud spodní část stále není dostatečně zbarvená, umístěte je příště o jednu úroveň níže.

Tipy na pečení zeleniny

- Pokud zeleninové jídlo ztrácí šťávu a začíná být vysušené, vařte ho v pánvi s poklicí místo na

plechu. v uzavřených nádobách jídlo zůstane šťavnaté.

- Pokud se zeleninové jídlo nemůže dovařit, uvařte zeleninu nebo ji připravte jako konzervované jídlo a pak ji dejte do trouby.









Ovládání grilu



VAROVÁNÍ!

Zavírejte dvířka trouby během grilování. Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

Zapnutí grilu

1. Po stisknutí tlačítka  pro otevření trouby se na displeji zobrazí první provozní funkce.
 2. Stiskněte  a zvolte požadovanou funkci grilu.
 3. Chcete-li změnit teplotu doporučenou pro danou funkci, aktivujte pole teploty stisknutím tlačítka .
 - » Rozbliká se symbol .
 4. Požadovanou teplotu nastavte pomocí kláves .
 5. Nastavení teploty potvrďte stisknutím klávesy .
 6. Pro spuštění grilování, je-li nastavená teplota a provozní funkce, stiskněte klávesu . Na displeji se zobrazí symbol .
- » Vaše trouba zahájí provoz na požadované funkci a vnitřní teplota se zvýší na nastavenou hodnotu. Každý stupeň vnitřní teploty se rozsvítí jako vnitřní teplota, která dosáhla nastavené teploty. Na funkčním displeji se zobrazí aktivní ohřev a navrhovaná poloha plechu.

7. Grilování můžete dokončit opětovným stisknutím tlačítka ► II.

» Trouba dokončí grilování a na displeji se zobrazí symbol II.

Vypínání grilu

1. Stisknete klávesu ① zhruba na 2 sekundy a troubu zavřete.



Potraviny, které nejsou vhodné ke grilování, představují nebezpečí požáru. Používejte na grilování jen ty potraviny, které jsou vhodné pro intenzivní žár grilu. Neumísťujte potraviny příliš daleko dozadu grilu. Je to nejteplejší část a masné potraviny se mohou vznítit.

Tabulka časů pečení pro grilování

Grilování s elektrickým grilem

Potraviny	Potřebné příslušenství	Poloha přihrádky	Doporučená teplota (°C)**	Čas grilování (přibl.)
Ryba	Drátěná police	4..5	250	20...25 min. #
Krájené kuře	Drátěná police	4..5	250	25...35 min.
Kousky jehněčího	Drátěná police	4..5	250	20...25 min.
Roastbeef	Drátěná police	4..5	250	25...30 min. #
Kousky telecího	Drátěná police	4..5	250	25...30 min. #
Toastový chléb *	Drátěná police	4	250	1...3 min.

podle tloušťky
 *Troubu předehřívejte po dobu 5 minut.
 **Pokud teplotu grilu vašeho výrobku nelze nastavit, bude gril fungovat při doporučené teplotě.

Jídla v této tabulce jsou připravena v souladu s normou EN 60350-1, čímž se zkoušky produktu pro kontrolní instituce zjednoduší

Potraviny	Potřebné příslušenství	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Toastový chléb	Drátěná police	4	250	1...3 min.
Masové kuličky (hovězí) - 12 kousky	Drátěná police	4	250	25...35 min.

Obraťte jídlo po 2/3 celkové doby pečení.
Doporučuje se 5 min ohřev všech potravin ke grilování.

6 Údržba a péče

Obecné informace

Životnost výrobku se prodlouží a případné problémy se omezí, pokud je výrobek pravidelně čistěn.



NEBEZPEČÍ:

Odpojte zařízení od napájení, než začnete s údržbou a čištěním.

Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!



NEBEZPEČÍ:

Před čištěním nechte přístroj vychladnout.

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

- Výrobek po každém použití pečlivě vyčistěte. Takto snadněji odstraníte nečistoty z pečení, které se takto nebudou při příštím použití přístroje dále připalovat.
- Pro čištění přístroje nejsou potřeba žádná zvláštní čisticidla. Výrobek omyjte vodou s mycím přípravkem a hadříkem nebo houbou a osušte ji suchým hadrem.
- Vždy zkontrolujte, zda byla jakákoliv zbylá kapalina po čištění pečlivě očištěna a a případná vylitá kapalina vysušena.
- K čištění nerezových ploch a rukojeti nepoužívejte čisticidla obsahující kyselinu nebo chlorid. K očištění těchto částí použijte měkký hadřík s tekutým rozpouštědlem (ne brusným) a dávejte pozor, abyste čistili jedním směrem.



Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů.

Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.



Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.

Čištění ovládacího panelu

Vyčistěte ovládací panel a tlačítka vlhkým hadříkem a očiřete je do sucha.



Pokud je Váš výrobek vybaven tlačítky/knoflíky, při čištění ovládacího panelu ovládací knoflíky nesundávejte.

Ovládací panel by se mohl poškodit.

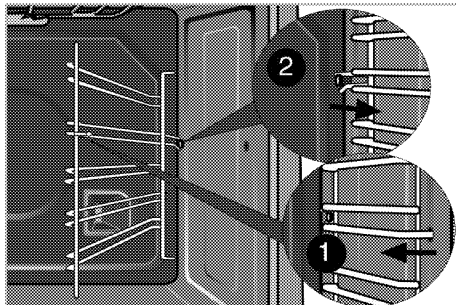
Čištění trouby

Čištění boční stěny (Liší se podle modelu výrobku.)

(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

1. Sejměte přední stranu boční police tak, že ji zatáhnete v opačném směru od boční stěny.

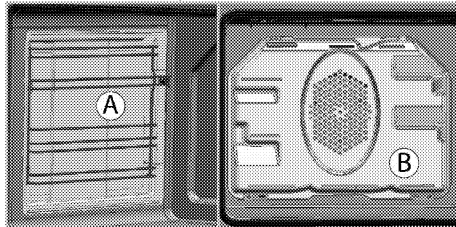
2. Vyjměte boční polici zcela tím, že ji přitáhnete k sobě.



Katalytické stěny

(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Vnitřní boční stěny (A) a/nebo zadní stěna (B) vašeho výrobku mohou být potaženy katalytickým smaltem. Katalytické stěny mají světle matovanou barvu a porézní povrch. Katalytické stěny trouby se nesmějí čistit. Díky tomu, že mají perforovanou strukturu, katalytické povrchy absorbují tuk, a když je takový povrch tukem zaplněn, začíná se lesknout. V takovém případě se doporučuje tyto součásti vyměnit.

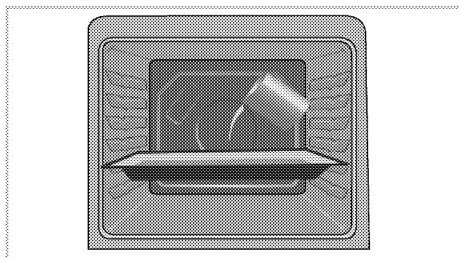


Snadné parní čištění

(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Zajišťuje snadné čištění, protože nečistota (pokud není příliš stará) se změkčí párou, která se vytvoří uprostřed trouby a z kondenzované kapky vody omyjí vnitřní povrch trouby.

1. Z trouby vyjměte všechna příslušenství.
2. Do plechu nalijte 500 ml vody a umístěte plech na druhý regál v troubě.



3. Zvolte funkci snadného parního čištění. Na obrazovce se objeví doba čištění, kterou nelze změnit. U této funkce můžete nastavit čas ukončení.
4. Otevřete dveře a vlhkou houbou nebo hadříkem otřete vnitřní povrchy trouby.
5. Výrobek omyjte vodou s mycím přípravkem a hadříkem nebo houbou a osušte ji suchým hadrem.

i V režimu snadného čištění párou se voda, která byla nalita do zásobníku ke změkčení zbytků jídla/špíny uvnitř trouby, bude vypařovat a kondenzovat se na vnitřních površích trouby a skla dvířek trouby, takže při otevření dvířek trouby může docházet ke stékání vody. Utřete kondenzát hned po otevření dvířek.

Čištění dvířek trouby

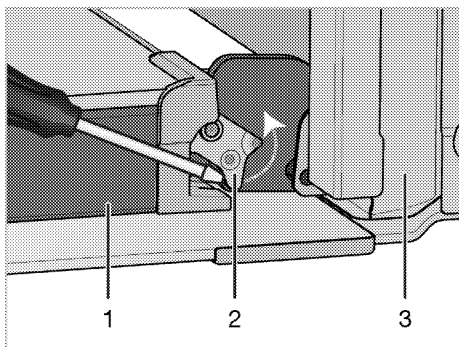
Chcete-li vyčistit dvířka trouby, použijte teplou vodu se saponátem, měkký hadřík nebo houbičku a vyčistěte výrobek, pak jej otřete suchým hadříkem.

i K čištění dvířek trouby nepoužívejte žádná hrubá brusná čistidla ani drátěnky. Mohou poškrábat povrch a poškodit sklo.

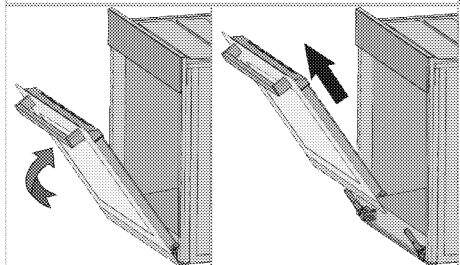
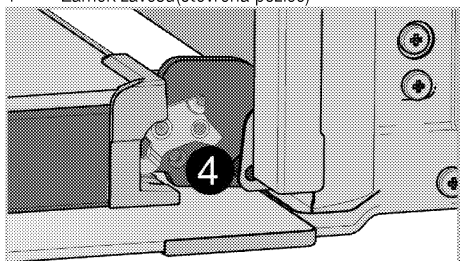
i Vnitřní sklo předních dvířek má speciální úpravu pro snadné čištění. Nepoužívejte žádná hrubá čistidla, tvrdé kovové stěrky, brusné prostředky ani škrab vnitřního skla předních dvířek, mohlo by dojít k poškrábání. Tím by se povrchová vrstva zničila.

Odstranění dvířka trouby.

1. Otevřete přední dvířka (1).
2. Otevřete klipsy na krytu závěsu (2) na pravé a levé straně předních dvířek tím, že zatlačíte na háček, jak je znázorněno na obrázku. Zámek by měl vypadat jako (4), pokud je otevřený.



- 1 Dveře
- 2 Zámek závěsu (uzavřená poloha)
- 3 trouba
- 4 Zámek závěsu (otevřená pozice)



3. Posuňte přední dveře na půl cesty.
4. Demontujte přední dvířka tak, že je zatlačíte nahoru, pokud je chcete uvolnit z pravého a levého závěsu.

i Při instalaci dvířek postupujte podle stejných kroků jako při jejich odstranění, jen v obráceném pořadí. Nezapomeňte zavírat svorky u krytu závěsu při opětovné montáži dveří.

Funkce Soft Open a Soft Close

Některé modely mohou obsahovat funkci Soft Close & Soft Open. Funkce Soft Close dovoluje uživateli zavírat dvířka trouby tak, že je zavede na cca 15 cm od zavřené polohy a lehce ji zatlačí. Systém automatické klapky pomalu zavírá dveře. Podobný rys je pozorován i při úplném otevření dvířek trouby; Asi 9 cm od úplně

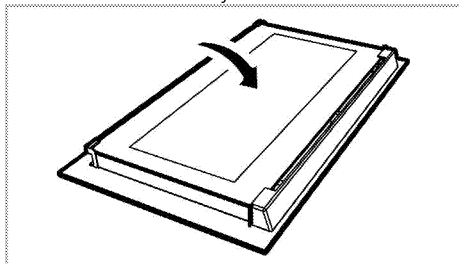
otevřené polohy se systém klapky otáčí a umožňují jemné otevření.

Odstranění vnitřního skla dvířek

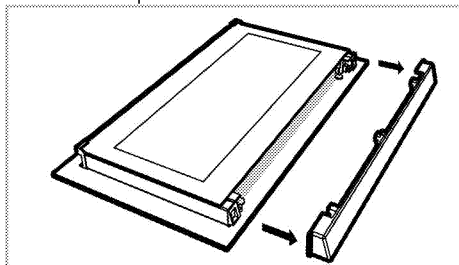
(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Vnitřní tabuli skla dvířek trouby lze demontovat z důvodu vyčištění.

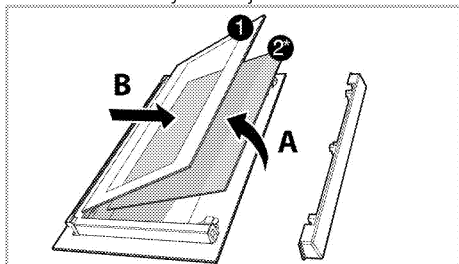
1. Otevřete dvířka trouby.



2. Přitáhněte k sobě a sejměte plastovou část na horní části předních dvířek.



3. Podle obrázku zvedněte vnitřní skleněnou tabuli (1) ve směru A a vytáhněte ji ve směru B.



- 1 Vnitřní skleněná tabule
- 2* Vnitřní skleněná tabule (Nemusí být součástí vašeho výrobku.)
4. Je-li váš výrobek vybavený vnitřním skleněným panelem (2); tento postup zopakujte při demontáži vnitřní skleněné tabule (2).
5. Prvním krokem při montáži dvířek je nainstalování vnitřní skleněné tabule (2). Aby zůstal ve skoseném rohu plastového otvoru. (Je-li váš výrobek vybavený vnitřním skleněným panelem). Vnitřní skleněnou tabuli (2) je nutno instalovat do

plastového otvoru u nejnižší skleněné tabule (1).

6. Při instalaci vnitřní skleněné tabule (1), zkontrolujte, zda potištěná strana tabule směřuje k nejnižší skleněné tabuli. Je nutné usadit dolní rohy všech vnitřních skleněných tabulí (1) do dolních plastových otvorů.
7. Zatlačte plastovou část k rámu, dokud nezacvakne.

Výměna vnitřní žárovky



NEBEZPEČÍ:

Před výměnou žárovky trouby zkontrolujte, zda je výrobek odpojen a vychladl, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

Horké povrchy mohou způsobovat popálení!



V této troubě se používá žárovka s výkonem menším než 40 W, výškou menší než 60 mm, průměrem menším než 30 mm nebo halogenovou žárovkou s objímkou typu G9, výkonem menším než 60 W. Žárovky jsou vhodné pro provoz při teplotách nad 300 ° C. Lamy do trouby lze získat od autorizovaných servisních zástupců nebo techniků s licencí.



Poloha žárovky se může lišit oproti obrázku.



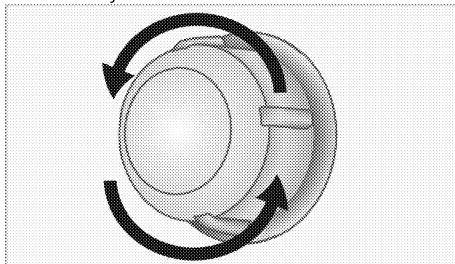
Žárovka použitá v tomto spotřebiči není vhodná k osvětlení místnosti. Zamýšleným účelem této žárovky je pomoci uživateli vidět na potraviny.



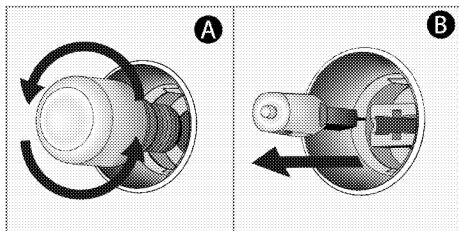
Žárovky použité v tomto spotřebiči musí vydržet extrémní fyzické podmínky, např. teploty nad 50 ° C.

Pokud je vaše trouba vybavena kulatou žárovkou:

1. Odpojte výrobek na napájení.
2. Sejměte skleněný kryt otočením proti směru hodinových ručiček.



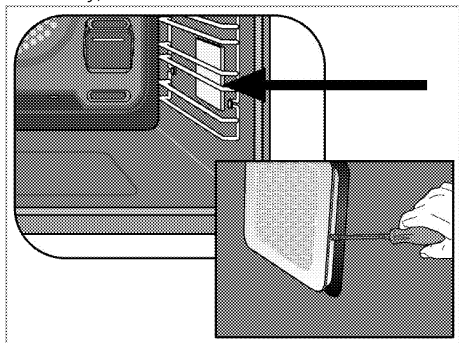
3. Jestliže je vaše světlo v troubě typu (A), který je vyobrazen níže, vyjměte světlo otočením (viz obrázek) a vyměňte ho. Jestliže je světlo typu (B), zatáhněte a vyjměte světlo (viz obrázek) a vyměňte ho.



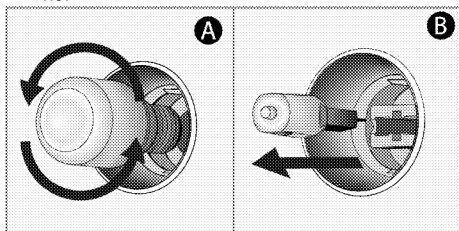
4. Nainstalujte skleněný kryt.

Pokud je vaše trouba vybavena čtvercovou žárovkou:

1. Odpojte výrobek na napájení.
2. Sejměte drátěné police podle popisu. Viz *Čištění trouby, strana 28.*



3. Sejměte ochranný skleněný kryt pomocí šroubováku.
4. Jestliže je vaše světlo v troubě typu (A), který je vyobrazen níže, vyjměte světlo otočením (viz obrázek) a vyměňte ho. Jestliže je světlo typu (B), zatáhněte a vyjměte světlo (viz obrázek) a vyměňte ho.



5. Nainstalujte skleněný kryt a pak drátěné přihrádky.

7 Odstraňování potíží

Z trouby za provozu vychází pára.

- Je normální, že při provozu uniká pára. >>> *Nejde o závadu.*

Při zahřívání a ochlazování výrobek vydává kovový zvuk.

- Když se zahřejí kovové součástky, mohou se rozpinat a způsobovat hluk. >>> *Nejde o závadu.*

Výrobek nehřeje.

- Hlavní pojistka je vadná nebo uvolněná. >>> *Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*
- Výrobek není zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> *Zkontrolujte zapojení zástrčky.*

Světlo trouby nefunguje.

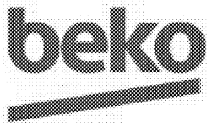
- Je vadná žárovka v troubě. >>> *Vyměňte žárovku v troubě.*
- Elektrina je odpojená. >>> *Zkontrolujte, zda je připojená elektrina. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*

Trouba nehřeje.

- Možná není nastavena na určitou funkci pečení nebo teplotu. >>> *Nastavte troubu na určitou funkci pečení nebo teplotu.*
- Elektrina je odpojená. >>> *Zkontrolujte, zda je připojená elektrina. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*



Pokud nemůžete odstranit poruchu ani poté, co jste postupovali podle pokynů obsažených v této části, obraťte se na autorizovaného servisního pracovníka nebo prodejce, u něhož jste výrobek zakoupili. Nikdy se nepokoušejte opravovat vadný výrobek sami.



ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

poradí nebo pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků Beko

tel. kontakt	222 525 222
tel. kontakt	800 350 333
e-mail	zakaznickecentrum@bekosa.cz
online objednávka opravy spotřebiče	www.bekocr.cz
5 let záruky - podmínky a registrace	www.bekocr.cz

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

- a) Platný a čitelný prodejní doklad, který obsahuje datum prodeje, model spotřebiče a označení prodejce, opravňuje uživatele využít záruku na výrobek v souladu s ustanoveními Občanského zákoníku, v platném znění.
- b) Není-li stanoveno jinak, je záruční doba na výrobek 24 měsíců. Začíná plynout ode dne převzetí věci kupujícím vyjma případu, kdy je nutné uvedení do provozu oprávněnou firmou. V tom případě začne záruční doba plynout ode dne uvedení výrobku do provozu.

Výrobky vyžadující odborné zapojení: plynové a kombinované sporáky a varné desky, dále všechny spotřebiče, které nejsou vybaveny přívodním elektrickým kabelem zakončeným vidlicí. Zapojení spotřebiče je službou hrazenou zákazníkem. Potvrzení je nutné uschovat. Dovozece nezodpovídá za poškození či škody vzniklé chybnou instalací nebo chybným zapojením výrobku.

- c) Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek může být uplatněna pouze na území České republiky a týká se pouze a výhradně spotřebičů dovezených do ČR prostřednictvím naší společnosti, BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky, která je oficiálním zastoupením značky Beko pro Českou republiku.
- d) Záruka je poskytována kupujícímu (konečnému spotřebiteli) v souladu se zákonem č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele v platném znění, na výrobek sloužící běžnému používání v domácnosti. Výrobek není určen k průmyslovému použití a poskytování služeb. Spotřebiče, které nejsou používány v domácnosti, nejsou předmětem záruky (hotelová, školská a restaurační zařízení, úklidové firmy atd.)
- e) Práva ze zodpovědnosti za vady výrobku se uplatňují u prodávajícího. Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou v době platnosti záruční lhůty a to výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněně odstranit pouze autorizovaný servis.

O odstranění vad výrobku v záruční lhůtě je kupující oprávněně požádat prodejce nebo **Zákaznické centrum Beko** na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotrebice>

- f) Zákazník musí pro objednání opravy nahlásit datum zakoupení, model spotřebiče, výrobní a produktové číslo, které se nachází na výrobním štítku každého spotřebiče. Bez nahlášení těchto údajů nebude moci být požadavek zákazníka na bezplatnou opravu vyřešen. Zákazník je také dále povinen poskytnout autorizovanému servisu součinnost potřebnou k ověření existence případně odstranění reklamované vady.

- g) Při návštěvě servisního technika kupující prokáže existenci záruky předložením čitelného prodejního dokladu nebo certifikátu 5 let záruky Beko. Po provedení záruční opravy jsou autorizovaná servisní střediska nebo prodávající povinni vydat kupujícímu čitelnou kopii opravného listu nebo doklad o uplatnění práva záruky a době trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen uschovat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku.

Opravní list slouží k prokázání práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si zkontrolovat před podpisem veškeré údaje. Záruční lhůta se v případech, kdy závada znemožnila používání výrobku, prodlužuje o dobu, kdy kupující uplatnil nárok na záruční opravu u autorizovaného střediska až do dne převzetí opraveného výrobku.

- h) Výrobek musí být instalován a provozován podle návodu k obsluze a platných norem. Funkce chladniček, mrazniček a jejich kombinací je zaručena při okolní teplotě od +10°C do +32°C.
- i) Touto zárukou nejsou dotčena práva kupujícího, která se ke koupi věci váží podle zvláštních právních předpisů.
- j) Společnost BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku v celkové délce trvání 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 36 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na www.bekocr.cz

O odstranění vad výrobku v prodloužené záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat Zákaznické centrum Beko na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotrebice>

Při opravě v rámci prodloužené záruky je uživatel povinen autorizovanému servisu předložit platný certifikát prodloužené záruky a prodejní doklad.

- k) V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamacie řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dovozce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů (platný certifikát, doklad o zakoupení, vyjádření servisního technika) na e-mail reklamacie@bekosa.cz nebo poštou na adresu BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky. Spotřebitel nemá právo v průběhu prodloužené záruky na vrácení kupní částky. Uplatnění práva na bezplatné odstraňování výrobních vad podléhá zde uvedeným všeobecným záručním podmínkám.

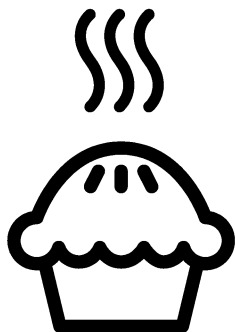
Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

- Není výrobek používán v souladu s návodem;
- Došlo k mechanickému poškození výrobku cizím zaviněním, při nesprávné údržbě nebo jiným zanedbáním péče o výrobek;
- Byl na výrobku proveden neodborný zásah neoprávněnou osobou;
- Plynové spotřebiče nebo spotřebiče s napájením 400V nebyly uvedeny do provozu odbornou firmou;
- Došlo k mechanickému poškození při přepravě;
- Je vada způsobená vnějšími podmínkami, jako jsou např. poruchy v elektrické síti nebo vadná bytová instalace, nevhodnými provozními podmínkami, poškození živlem;
- Je výrobek vadný z důvodu použití neoriginálního příslušenství a náhradních dílů;
- Kuchyňská linka, do které je výrobek zabudovaný, nespĺňuje potřebné technické parametry;
- Záruka se dále nevztahuje na preventivní údržbu popsanou v návodu k obsluze, popřípadě závady způsobené nevhodnou manipulací, na opotřebením vzniklém běžným používáním, na mechanické poškození skleněných a plastových komponentů;
- Záruka se nevztahuje na návštěvu technika za účelem poradenství, preventivní kontrolu stavu spotřebiče, výměnu náhradního dílu, který nevyžaduje odborný zásah, záměna směru otevírání dveří chladniček a sušiček.



Piekarnik do zabudowy

Instrukcja użytkowania



PL

Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

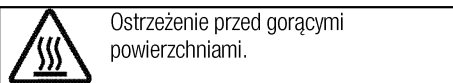
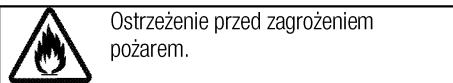
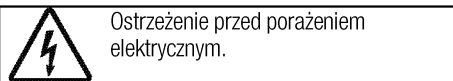
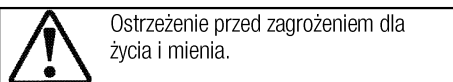
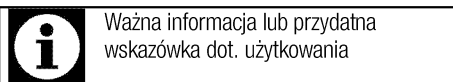
Drogi Kliencie,

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

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

Objaśnienie symboli

W niniejszej instrukcji użytkowania stosuje się następujące symbole:



Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)

- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.

ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa



1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia
dotyczące bezpieczeństwa i ochrony
środowiska 4

Ogólne zasady bezpieczeństwa.....	4
Bezpieczeństwo elektryczne.....	4
Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu.....	6
Zamierzone przeznaczenie.....	7
Bezpieczeństwo dzieci.....	8
Stare urządzenia.....	8
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych.....	8

2 Informacje ogólne 9

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

3 Instalacja 12

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

4 Przygotowanie 16

Jak oszczędzać energię.....	16
Pierwszy raz.....	16
Ustawianie czasu.....	16
Pierwsze czyszczenie.....	16
Podgrzewanie wstępne.....	16

5 Jak obsługiwać piekarnik 18

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu.....	18
Jak obsługiwać piekarnik elektryczny.....	18
Tryby pracy.....	19
Jak obsługiwać urządzenia sterujące piekarnika.....	21
Tabela czasów pieczenia.....	25
Jak obsługiwać grill.....	28
Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu.....	28

6 Czyszczenie i konserwacja 29

Informacje ogólne.....	29
Czyszczenie panelu sterowania.....	29
Czyszczenie piekarnika.....	29
Przenoszenie drzwiczek piekarnika.....	30
Wymywanie szyby w drzwiczkach.....	31
Wymiana lampki w piekarniku.....	31

7 Rozwiązywanie problemów 33

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

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

Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie wszelkich gwarancji.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

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

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

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

w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia.

Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem.

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

Bezpieczeństwo elektryczne

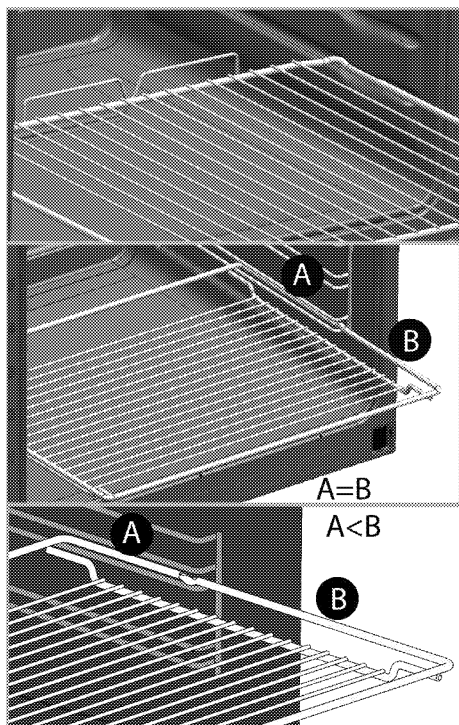
- W razie awarii tego urządzenia nie należy go używać do czasu naprawy przez autoryzowany

serwis. Grozi to porażeniem elektrycznym!

- To urządzenie można podłączyć tylko do gniazdka z uziemieniem o napięciu i z zabezpieczeniem jakie podano w "Danych technicznych. Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek problemy wynikające z braku uziemienia tego urządzenia zgodnie z miejscowymi przepisami.
- Nie wolno myć urządzenia rozlewając nań wodę! Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi dłońmi. Nie wolno wyciągać wtyczki ciągnąc za przewód, należy ją wyciągnąć chwytając za nią samą.
- Urządzenie to trzeba odłączyć od zasilania na czas instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Aby uniknąć zagrożenia w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
- Urządzenie należy tak zainstalować, aby można było go całkowicie odłączyć od sieci. Odłączenie to należy zapewnić albo poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka, albo wyłączenie wyłącznika, w który wyposażona jest domowa instalacja elektryczna, zgodnie z przepisami budowlanymi.
- Tylna powierzchnia urządzenia nagrzewa się w trakcie jego pracy. Upewnij się, że przyłącze elektryczne nie dotyka tej tylnej powierzchni; w przeciwnym razie może ono ulec uszkodzeniu.
- Przewód zasilający nie może się zakleszczyć między drzwiczkami i ramą piekarnika, a także nie można go prowadzić przez gorące powierzchnie. W przeciwnym wypadku izolacja przewodów może się topić i w rezultacie może nastąpić zwarcie.
- Wszelkie prace na układach i urządzeniach elektrycznych wykonywać może tylko upoważniony i wykwalifikowany personel.
- W razie jakiegokolwiek awarii wyłącz wyrób i odłącz go od sieci zasilającej. W tym celu wyłącz bezpiecznik zabezpieczający instalację domową.
- Upewnij się, że prąd bezpiecznika jest odpowiedni dla tego wyrobu.

Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie i jego części są gorące. Nie dotykać nagrzanymi częściami. Dzieci poniżej 8 lat mogą przebywać w pobliżu urządzenia wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych.
- Nigdy nie wolno używać tego wyrobu w stanie zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu i/lub innych środków odmieniających świadomość.
- Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.
- Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu tego wyrobu, ponieważ jego boki mogą bardzo się nagrzewać przy pracy.
- W trakcie użytkowania piekarnik nagrzewa się. Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek ani szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzy się w takiej puszcze/słoiku, może je rozsadzić.
- Nie umieszczaj foremek do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika. Nagromadzenie ciepła mogłoby zniszczyć dno piekarnika.
- 'Do czyszczenia szyby w drzwiczkach piekarnika nie należy używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych skrobaków metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do popękania szyby.'
- Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)
Właściwe umieszczanie rusztu i foremki na stelażach
Właściwe umieszczanie na stelażu rusztu i/lub tacki na ociekający tłuszcz jest niezwykle ważne. Wsuń ruszt lub tackę na ociekający tłuszcz pomiędzy dwie szyny i zanim umieścisz na nim potrawę upewnij się, że jest wypoziomowany (patrz następująca ilustracja).



- Nie używaj tego wyrobu z wyjętą lub popękaną szybą w przednich drzwiczkach.
- Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.
- Wyłóż naczynie do pieczenia, lub akcesorium z piekarnika (tackę, ruszt druciany, itp.), papierem do pieczenia, włóż do niego potrawę i wstaw je do wstępnie nagrzanego piekarnika. Utnij nadmiar papieru wystający z naczynia lub akcesorium, aby zapobiec ryzyku dotknięcia elementów grzejnych piekarnika. Nie wolno używać papieru do

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

- **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą lampy należy się upewnić, że wyjęto przewód zasilający z gniazdka lub wyłączono bezpiecznik, tak aby uniknąć potencjalnego porażenia prądem elektrycznym.
- Używaj sondy temperatury tylko zalecanej dla tego piekarnika.
- Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie należy umieszczać za dekoracyjnymi drzwiami.

Aby uniknąć zagrożenia pożarem przy użytkowaniu tej kuchenki;

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

Zamierzone przeznaczenie

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

celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń."

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

Bezpieczeństwo dzieci

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

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

Stare urządzenia

Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów:



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

Zgodność z dyrektywą RoHS:

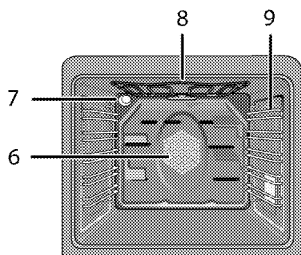
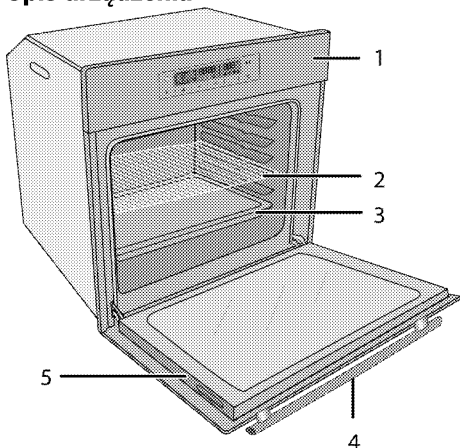
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

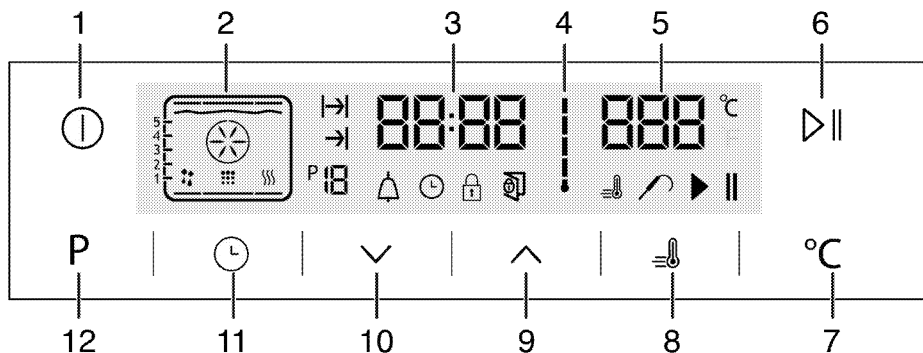
- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępnym dla dzieci. Opakowanie tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnych. Należy odpowiednio się ich pozbywać i sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać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

2 Informacje ogólne

Opis urządzenia



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



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

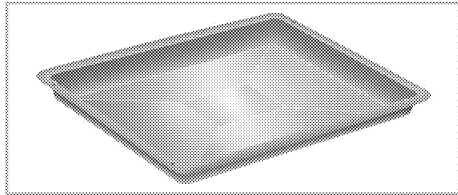
Zawartość opakowania



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

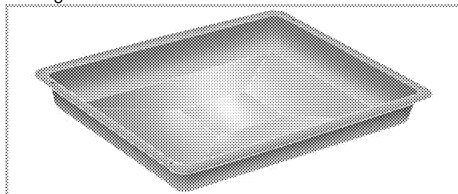
1. **Instrukcja użytkowania**
2. **Standardowa tacka**

Służy do pieczenia ciast, mrożonek i dużych porcji pieczeni.



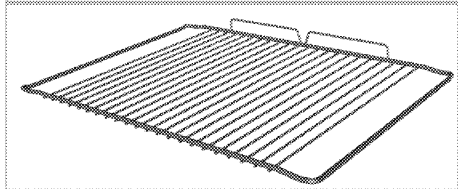
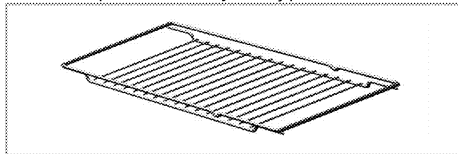
3. **Foremka głęboka**

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



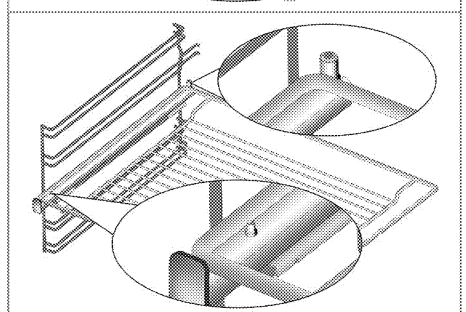
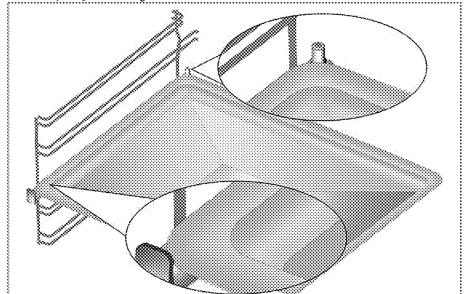
4. **Ruszt druciany**

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



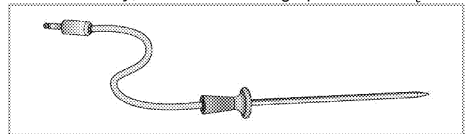
5. **Właściwe umieszczanie półki drucianej i foremki na stelażach teleskopowych (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).**

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



6. **Sonda do pieczenia mięsa**

Używa się jej przy pieczeniu mięsa, wbijając jej cienki, długi koniec w mięso, drugi zaś koniec wkładając do szczeliny na bocznej ścianie obudowy, w celu delikatnego pieczenia mięsa.



Dane techniczne

Napięcie/częstotliwość	220-240 V ~ 50 Hz
Łączne zużycie energii el.	3.1 kW
Typ/ przekrój przewodu	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	595 mm/594 mm/567 mm
Wymiary instalacyjne (wys./szer./głęb.)	**590 lub 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Piekarnik główny	Piekarnik wielofunkcyjny
Oświetlenie wewnętrzne	15/25 W
Zużycie energii el. przez grill.	2.2 kW

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

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

* Patrz: *Instalacja, strona 12.*

*



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



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



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

3 Instalacja

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



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



ZAGROŻENIE:

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



ZAGROŻENIE:

Przed zainstalowaniem sprawdź, czy wyrób nie ma widocznych defektów. Jeśli ma, nie instaluj go.

Uszkodzone wyroby zagrażają Twemu bezpieczeństwu.

Przed zainstalowaniem

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

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



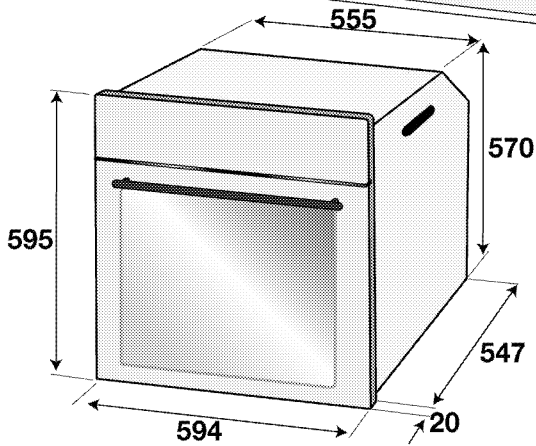
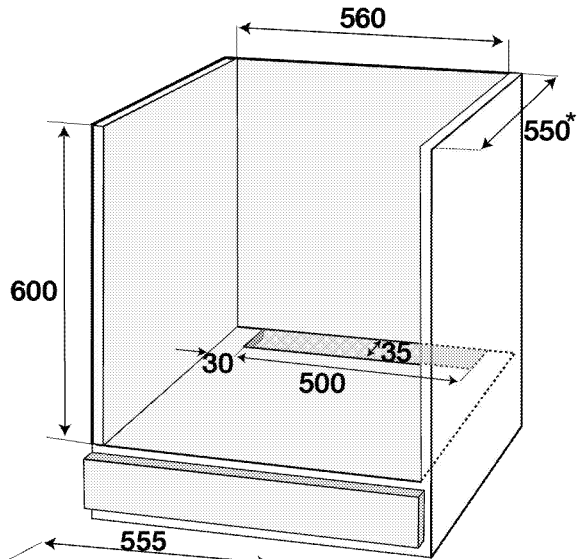
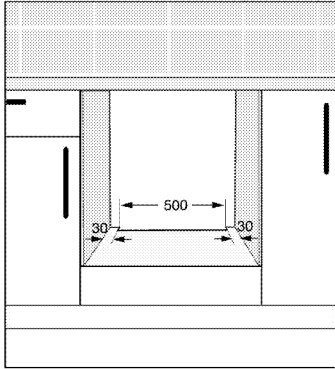
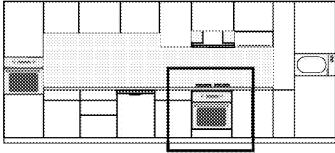
Nie instaluj tego urządzenia w pobliżu lodówek lub zamrażarek. Wydzielane z tego piekarnika ciepło może zwiększyć zużycie energii przez urządzenia chłodzące.



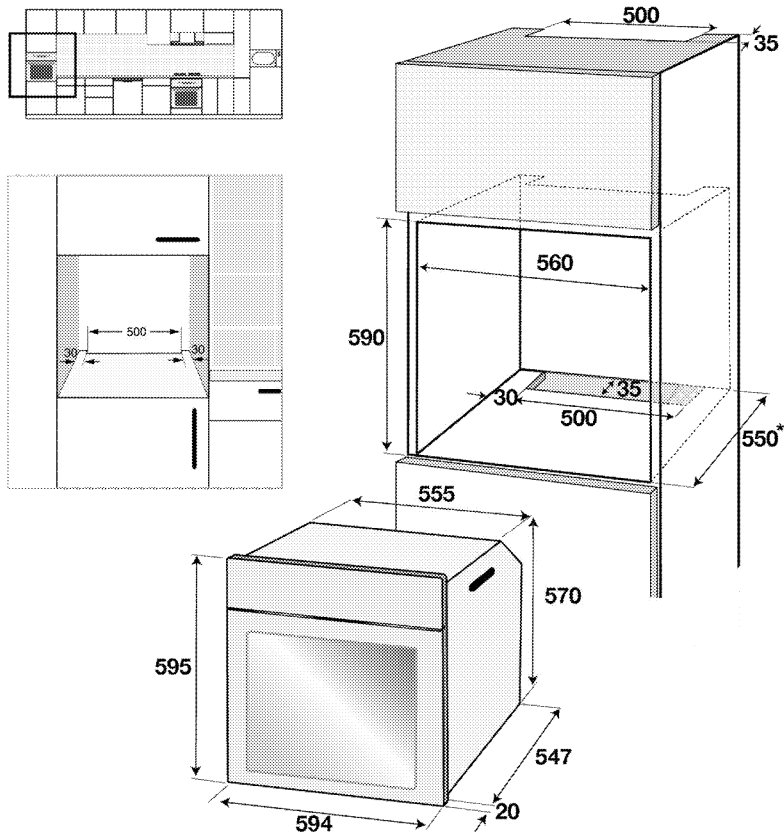
Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę.



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



* min.



* min.

Instalacja i przyłączenie

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

Przyłączenie elektryczne

Przyłączyć ten wyrób do uziemionego gniazda / obwodu zabezpieczonego miniaturowym wyłącznikiem automatycznym o odpowiedniej mocy, jak podano w tabeli „Dane techniczne”. Zlecić wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używany jest transformator do zasilania. Nasza firma nie odpowiada za żadne szkody wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uziemienia, zgodnie z przepisami miejscowymi.



ZAGROŻENIE:

Wyrób ten musi być przyłączony do sieci elektrycznej przez osobę upoważnioną i wykwalifikowaną. Gwarancja na ten wyrób obowiązuje dopiero po jego prawidłowym zainstalowaniu.

Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione.




ZAGROŻENIE:

Przewodu zasilającego nie można klamrować, zginać i przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia.

Przewody uszkodzone wymieniać może tylko wykwalifikowany elektryk. Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarciem lub pożarem z powodu niefachowej instalacji!

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

ZAGROŻENIE:

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

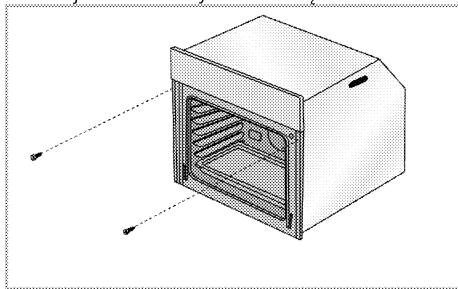
i Wtyczka przewodu zasilająca musi być łatwo dostępna po zainstalowaniu (nie prowadzić przewodu ponad płytą kuchenną).

i Podczas podłączania kabli należy przestrzegać krajowych/miejscowych przepisów elektrycznych oraz korzystać z właściwego dla urządzenia gniazda zasilającego / obwodu oraz wtyczki. Jeśli ograniczenia mocy produktu znajdują się poza obecną obciążalnością wtyczki i gniazda zasilającego / obwodu, należy podłączyć produkt bezpośrednio za pośrednictwem stałej instalacji elektrycznej bez korzystania z wtyczki i gniazda zasilającego / obwodu.

Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdko.

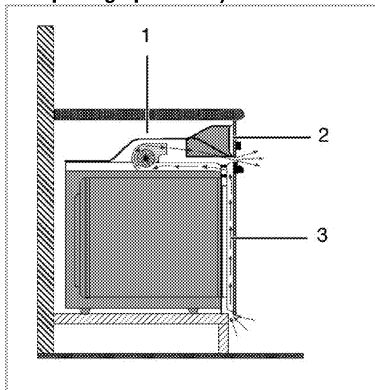
Instalowanie wyrobu

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



Zabezpiecz piekarnik 2 śrubkami, jak na rysunku. Po montażu należy się upewnić, że śruby są wystarczająco dokręcone, a piekarnik się nie rusza. Piekarnik zamontowany niezgodnie z instrukcjami lub zamocowany niedostatecznie dokręconymi śrubkami może się przewrócić podczas użytkowania.

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



- 1 Wentylator chłodzący
- 2 Panel sterowania
- 3 Drzwiczki

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

i Wentylator chłodzący nadal pracuje przez 20 - 30 minut nawet po wyłączeniu piekarnika. Jeśli pieczenie odbywało się z zaprogramowanym timerem piekarnika, po zakończeniu pieczenia wraz z wszystkimi funkcjami zostanie wyłączony również wentylator.

Ostateczne sprawdzenie

1. Obsługa produktu...
2. Sprawdź funkcje

Przysyły transport

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

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

i Sprawdzaj, czy urządzenie nie uległo w transporcie widocznym uszkodzeniom.

4 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkownikowi urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

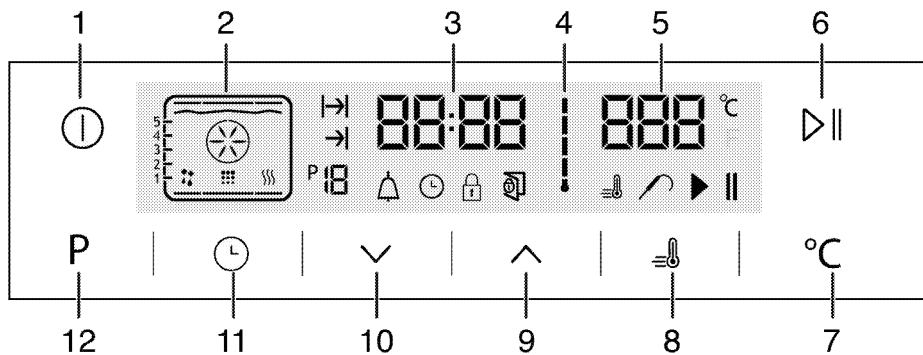
- Używaj naczyń w ciemnych barwach lub emaliowanych, co poprawi przepływ ciepła.
- Gotując potrawy wykonuj operacje podgrzewania, jeśli zaleca się ją w instrukcji obsługi lub przepisie gotowania.
- Nie otwieraj zbyt często drzwiczek w trakcie gotowania.
- Jeżeli drzwi nie są otwarte, wewnętrzna temperatura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





zapewnienia oszczędności energii w trybie ECO FAN HEATING i może się różnić od wskazań na wyświetlaczu.


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

Pierwszy raz

Ustawianie czasu



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

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

Pierwsze czyszczenie

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

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

Podgrzewanie wstępne

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



OSTRZEŻENIE

Można się poparzyć od gorących powierzchni! Urządzenie to nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykaj gorących palników, wewnętrznych sekcji piekarnika, elementów grzejnych itp. Zakaz zbliżania się dzieci!

Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.

Piekarnik elektryczny

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Wybierz pozycję „Static” (Statyczne)
4. Wybierz najwyższą moc grilla; patrz *Jak obsługiwać piekarnik elektryczny, strona 18*.
5. Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
6. Wyłącz piekarnik; patrz *Jak obsługiwać piekarnik elektryczny, strona 18*

Piekarnik z grillem

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Wybierz najwyższą moc grilla; patrz *Jak obsługiwać grill, strona 28*.
4. Niech piekarnik pracuje przez ok. 15 minut.
5. Wyłącz grill; patrz *Jak obsługiwać grill, strona 28*



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

5 Jak obsługiwać piekarnik

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu.



OSTRZEŻENIE

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



ZAGROŻENIE:

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

Wskazówki do pieczenia ciasta

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

Wskazówki do pieczenia mięsa

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

Wskazówki do grillowania

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

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

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



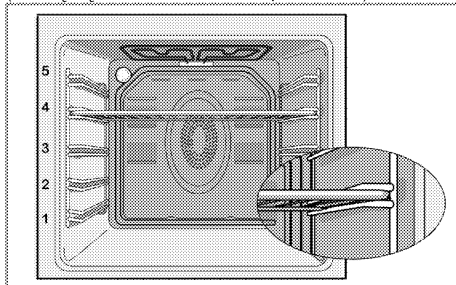
Żywność nie nadająca się do grillowania stwarza zagrożenie pożarowe. Do grillowania używaj wyłącznie żywności, która nadaje się do przyrządzania w wysokich temperaturach.
Nie wkładaj żywności do grilla zbyt głęboko. Tam jest najgoręcej i tłusta żywność może się zapalić.

Jak obsługiwać piekarnik elektryczny

Wyłączenie piekarnika elektrycznego

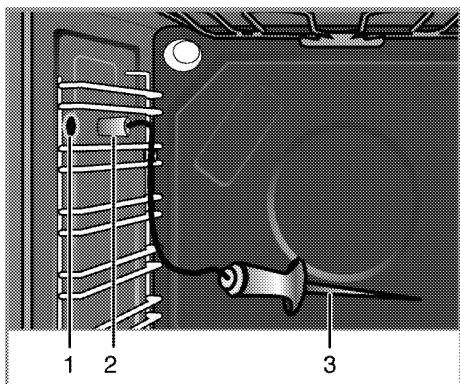
Pozycje stelażu (modele z rusztem drucianym)

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



Używanie sondy do mięsa

1. Po nastawieniu funkcji i temperatury piekarnika włóż gniazdo połączenia sondy (2) w szczelinę(1) na bocznej ścianie obudowy.



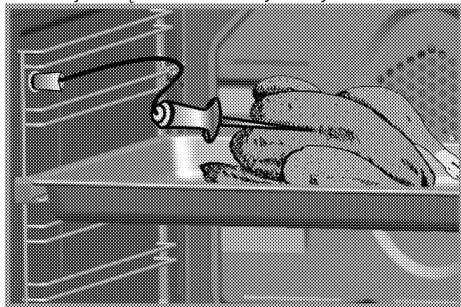
- 1 Szczelina na sondę do mięsa
- 2 Gniazdo połączenia sondy do mięsa
- 3 Koniec czujnika sondy do mięsa

i Sonda do mięsa jest aktywna, gdy używa się funkcji, przy których jej symbol świeci się ciągle.

i Jeśli czasomierz kuchenki nastawiono na jakiś czas trwania pieczenia przed użyciem sondy do mięsa, po jej przyłączeniu ustawienie to zostanie automatycznie skasowane.

i Podczas gotowania z użyciem sondy temperatury mięsa nie należy używać półek znajdujących się nad gniazdem sondy.

2. Wbij w mięso koniec sondy z czujnikiem.



» Piekarnik automatycznie wykryje sondę po jej przyłączeniu, a w polu wskaźnika temperatury pojawi się „P75/075”. Czujnik sondy do mięsa automatycznie wykryje osiągnięcie ustawionej temperatury wewnątrz mięsa i zakończy pieczenie.

i Jeśli w polu wskaźnika temperatury nie pojawi się P75/075, sprawdź, czy gniazdo połączenia sondy dobrze włożono do szczeliny.

- Zalecana temperatura sondy do mięsa to 75 ° C. Jeśli chcesz, możesz zmienić tę temperaturę z 40 na 99 ° C.
- Jeśli wyjmie się mięso przed ukończeniem pieczenia piekarnik będzie działał nadal przy uprzednio ustawionej funkcji i temperaturze.
- Po każdym użyciu sondę do mięsa zczyści się wilgotną ściereczką i wyciera do sucha ściereczką suchą.

i W przypadku używania sondy bez wbicia jej końcówki w mięso, czujnik ten wykryje temperaturę wewnątrz piekarnika i zakończy proces pieczenia po osiągnięciu ustawionej wartości. Jeśli jednak sonda będzie poddana temperaturze 250°C lub wyższej, jej czujnik ulegnie uszkodzeniu.

i Podczas pieczenia z użyciem sondy do pieczenia mięs rzeczywista temperatura potrawy, w którą wbita jest sonda, oraz ustawiona temperatura są pokazywane na wyświetlaczu na zmianę, co 3 sekundy. Wraz z temperaturą potrawy, w którą wbita jest sonda, na wyświetlaczu pokazywany jest symbol sondy do pieczenia mięs. Symbol ten nie jest widoczny na wyświetlaczu, gdy wyświetlana jest temperatura ustawiona przez użytkownika.

Poziom pieczenia	Temperatura wnętrza mięsa (°C)
Bardzo krwiste	55-59
Krwiste	60-62
Średnio krwiste	63-70
Średnie	71-76
Dobrze wysmażone	77-81
Bardzo dobrze wysmażone	≥82

i * Ze względu na bezpieczeństwo potraw zaleca się, aby temperatura wnętrza (najmniejszego punktu) mięsa czerwonego osiągnęła co najmniej 63°C.
* Ze względu na bezpieczeństwo potraw zaleca się, aby temperatura wnętrza (najmniejszego punktu) drobiu osiągnęła co najmniej 74°C.

Tryby pracy

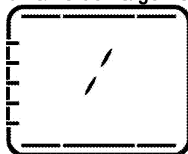
Podana tutaj kolejność trybów pracy może różnić się od ich układu dla tego urządzenia.

1. Grzałki górna i dolna



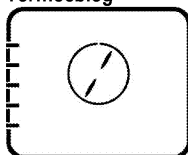
Żywność nagrzewana jest równocześnie od góry i od dołu. Na przykład, nadaje się do ciasta, ciasteczek oraz ciasta i zapiekanek w foremkach do pieczenia. Piecz w jednej tylko blasze. Na ekranie wyświetli się właściwa pozycja półki.

2. Grzanie dolne/górne z termoobiegiem



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

3. Termoobieg

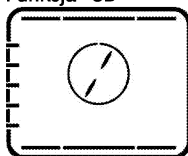


Gorące powietrze nagrzane grzałką tylną jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. Jest to przydatne do gotowania potraw na różnych poziomach półek i w większości przypadków nie potrzeba wstępnego podgrzewania. Nadaje się do pieczenia w kilku blachach na raz.



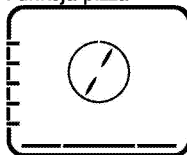
Gdy otwarte są drzwiczki piekarnika, silnik wentylatora nie będzie działać, aby gorące powietrze pozostało we wnętrzu.

4. Funkcja "3D"



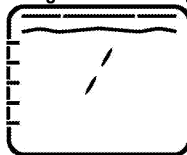
Działają grzałki dolna i górna oraz nagrzewanie z termoobiegiem. Potrawy pieką się równomiernie i szybko rumienią. Piecz w jednej tylko blasze.

5. Funkcja pizza



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

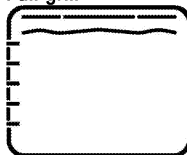
6. Full grill+termoobieg



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

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

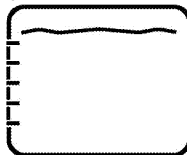
7. Full grill



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

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

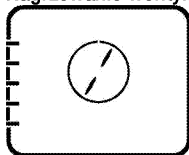
8. Grill



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

- Do grillowania połóż małe lub średnie porcje na odpowiednio ustawionej półce pod grzałką grilla.
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

9. Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan



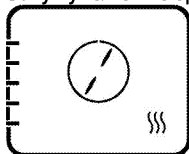
Aby oszczędzić energię el. można użyć tej funkcji zamiast pieczenia, które wykonałoby się stosując termoobieg w temperaturze z zakresu 160-220°C. Ale nieco przedłuży się czas gotowania. Czasy trwania pieczenia w odniesieniu do tej funkcji przedstawiono w tabeli **Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan**.

10. Grzałka dolna



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

11. Utrzymywanie w ciepłe



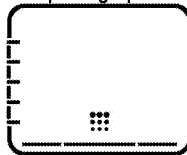
Służy do utrzymywania potraw gotowych do podawania przez długi okres czasu.

12. Praca z wentylatorem.



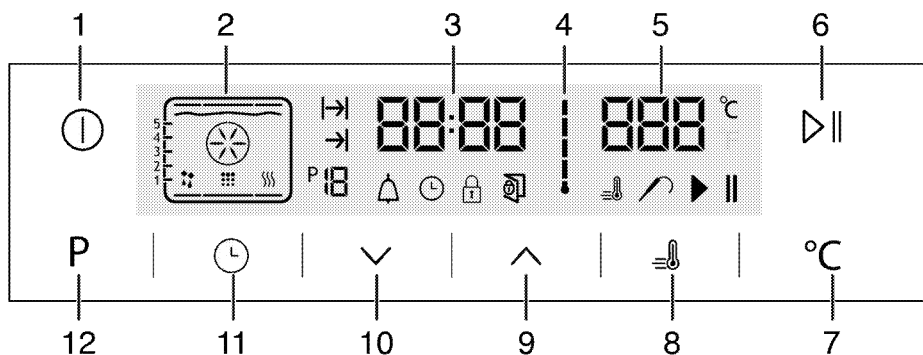
Piekarnik nie jest nagrzewany. Pracuje tylko wentylator (w ścianie tylnej). Nadaje się od powolnego odtajania mrozonek ziemnych w temperaturze pokojowej lub studzenia potraw gotowanych.

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



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

Jak obsługiwać urządzenia sterujące piekarnika



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












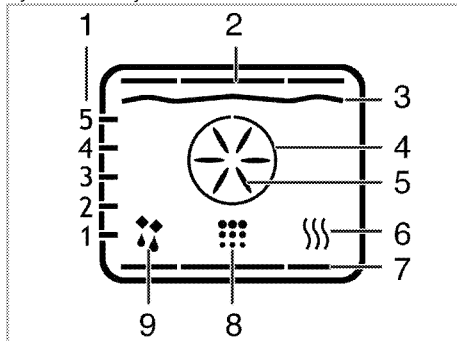

-  : Symbol czasu gotowania
-  : Symbol końca gotowania
-  : Numer funkcji
-  : Symbol alarmu
-  : Symbol zegara
-  : Symbol blokady klawiszy
-  : Symbol otwartych drzwiczek
-  : Symbol boostera (szybkie podgrzewanie)
-  : Symbol sondy do pieczenia mięsa
-  : Symbol przerwy w gotowaniu
-  : Symbol rozpoczęcia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

Tabela funkcji:


Tabela funkcji pokazuje dostępne funkcje piekarnika i odpowiadające im temperatury maksymalne i minimalne. Zalecana temperatura jest wyświetlana po wybraniu funkcji.





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


 Funkcje różnią się zależnie od modelu piekarnika!

Dolny grill	40-280
Nagrzewanie z termoobiegiem	160-220
Eco Fan	
Nagrzewanie dolne	40-220
Utrzymywanie w ciepłe	40-100
*W modelach z funkcją samoczyszczenia pirolitycznego można nastawić temperaturę maksymalnie 310°C	


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


 Przy każdej regulacji na zegarze migać będą odnośne symbole.

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

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

Jak obsługiwać piekarnik

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

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

Ręczne pieczenie poprzez wybranie temperatury i trybu pracy

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






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

Tabela funkcji	Zakres temperatur (°C)
Grzałki górna i dolna	40-280
Grzanie dolne/górne z termoobiegiem	40-280
Pieczenie z termoobiegiem	40-280
Funkcja „3D”	40-280
Funkcja pizza	40-280
Duży grill z termoobiegiem	40-280
Pięty grill	40-280

5. Potwierdź ustawienie temperatury, dotykając klawisz °C .
6. Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.
7. Jeśli temperatura i funkcja są odpowiednie, dotknij klawisz \blacktriangleright II, aby rozpocząć pieczenie. Na wyświetlaczu pojawi się symbol II .

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

8. Piekarnik nie wyłącza się automatycznie w przypadku pieczenia ręcznego bez ustawiania czasu pieczenia. Pieczenie możesz zakończyć, dotykając ponownie klawisz \blacktriangleright II.

» Piekarnik kończy pieczenie i na wyświetlaczu pojawia się symbol II .

9. Aby zamknąć piekarnik, dotknij przycisku ⓪ na ponad 2 sekundy.

Pieczenie o nastawionej godzinie:

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

1. Po dotknięciu przycisku ⓪ , aby otworzyć piekarnik, na wyświetlaczu pojawia się pierwsza dostępna funkcja.
2. Wybierz funkcję, dotykając klawiszy ~ .
3. Jeśli chcesz zmienić temperaturę zalecaną dla danej funkcji, aktywuj pole temperatury, dotykając przycisku °C .

» Zamiga symbol °C .

4. Ustaw wybraną temperaturę, dotykając klawiszy ~ .
5. Potwierdź ustawienie temperatury, dotykając klawisz °C .
6. Dotykaj ⓪ , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol H , aby ustawić czas pieczenia.
7. Ustaw czas pieczenia, dotykając klawiszy ~ i potwierdź ustawienie, dotykając klawisz ⓪ .

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

8. Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.
9. Jeśli temperatura i funkcja są odpowiednie, dotknij klawisz \blacktriangleright II, aby rozpocząć pieczenie. Na wyświetlaczu pojawi się symbol II .

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

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

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

11. Aby wyłączyć ten sygnał, naciśnij dowolny przycisk. » Alarm wyłącza się, a piec automatycznie kończy pieczenie.

Ustawianie zakończenie pieczenia na późniejszą godzinę:

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

1. Po dotknięciu przycisku ⓪ , aby otworzyć piekarnik, na wyświetlaczu pojawia się pierwsza dostępna funkcja.
2. Wybierz funkcję, dotykając klawiszy ~ .
3. Jeśli chcesz zmienić temperaturę zalecaną dla danej funkcji, aktywuj pole temperatury, dotykając przycisku °C .

» Zamiga symbol °C .


4. Ustaw wybraną temperaturę, dotykając klawiszy ~ .
5. Potwierdź ustawienie temperatury, dotykając klawisz °C .
6. Dotykaj ⓪ , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol H , aby ustawić czas pieczenia.
7. Ustaw czas pieczenia, dotykając klawiszy ~ i potwierdź ustawienie, dotykając klawisz ⓪ .

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

8. Dotykaj ⓪ , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol H , oznaczający koniec czasu pieczenia.
9. Ustaw czas pieczenia, dotykając przycisków ~ i potwierdź ustawienie, dotykając klawisz ⓪ .


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

10. Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.
11. Jeśli temperatura, funkcja, czas pieczenia i jego koniec są odpowiednie, dotknij klawisz \blacktriangleright II, aby

rozpocząć pieczenie. Na wyświetlaczu pojawi się symbol .


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




2. Po zakończeniu pieczenia wyświetli się „End” [Koniec] i odezwie alarm.
 13. Aby wyłączyć ten sygnał, naciśnij dowolny przycisk.
- » Alarm wyłącza się, a piec automatycznie kończy pieczenie.


 Jeśli po ustawieniu chcesz anulować tylko czas pieczenia lub czas pieczenia i koniec czasu pieczenia, musisz zresetować czas pieczenia.

Ustawianie funkcji Booster (szybkie nagrzewanie)

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

 Funkcji Booster nie można wybrać w pozycjach rozmrażania, nagrzewanie z termoobiegiem eco fan, utrzymywania w cieple i czyszczenia. W razie przerwy w zasilaniu ustawienia funkcji Booster kasują się.

1. Po ustawieniu temperatury, funkcji, czasu pieczenia i jego końca dotknij klawisz .
- » Symbol  będzie wyświetlał się przez cały czas. Włączona jest funkcja Booster (szybkie nagrzewanie).
- » Symbol Booster znika, gdy tylko piekarnik osiągnie nastawioną temperaturę, i piekarnik wraca do wykonywania funkcji czynnej przed uruchomieniem funkcji Booster.
 2. Ponownie dotknij klawisz , aby anulować funkcję Booster.



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

Wyłączanie piekarnika elektrycznego


Dotknij klawisz , aby wyłączyć piekarnik.



Aktywacja blokady przycisków


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

1. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .



» Na wyświetlaczu pojawi się „OFF” [WYŁ].

2. Naciśnij , aby aktywować blokadę przycisków.

» Po włączeniu blokady przycisków na wyświetlaczu pojawi się „On” [Za.], a symbol  będzie się nadal świecił. Potwierdź, dotykając .


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


W celu wyłączenia blokady dotknij przycisku


1. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .

» Na wyświetlaczu pojawi się „On” [Za.].

2. Wyłącz blokadę przycisków, naciskając klawisz

.



» Po wyłączeniu blokady przycisków pojawi się „OFF”. Potwierdź, dotykając .


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

Ustawianie alarmu czasowego


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


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

1. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .

 Najdłuższy czas alarmu to 23 godziny i 59 minut.

2. Ustaw alarm, korzystając z klawiszy  / .

» Symbol  będzie się nadal świecił, a gdy ustawi się godzinę alarmu, pojawi się na wyświetlaczu.




3. Po upływie czasu alarmu symbol  zaczyna migać i odzywa się sygnał alarmowy.

Wyłączanie alarmu

1. Dźwięk alarmu rozlega się przez 2 minuty. Aby wyłączyć alarm, wystarczy nacisnąć dowolny przycisk.

» Alarm ucichnie i wyświetli się bieżąca godzina.

Anulowanie alarmu

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



Wyświetlił się czas alarmu. Jeśli równocześnie nastawił się czas alarmu i czas pieczenia, wyświetlił się krótszy z nich.

Zmiana bieżącej godziny

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



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

Regulacja głośności

1. Gdy piekarnik jest w trybie gotowości (Standby), raz po raz dotykaj klawisza , aż na wyświetlaczu pojawi się "VOL".
2. Naciskając klawisze / ustaw jeden z dźwięków L0, L1 lub L2.

Tabela czasów pieczenia



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

Potrawa	Liczba blach	Akcesoria do zastosowania	Symbole menu ustawień	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ciasto w foremce	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	180	25 ... 30
Ciasto w foremce	Jedna blacha	Formy do ciast na ruszt druciany**		2	180	40 ... 50
Ciastka	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	160	25 ... 35
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	150	30 ... 40
	2 blachy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 blachy	1-Standardowa tacka* 3-Foremka do ciasta* 5-Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Ciasto biszkoptowe	Jedna blacha	Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany**		3	160	25 ... 35
	Jedna blacha	Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany**		2	150	30 ... 40
	2 blachy	1-Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany** 4-Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na foremkę do ciasta**		1 - 4	150	35 ... 45
Ciasteczka	Jedna blacha	Foremka do ciasta*		3	180	25 ... 30
	2 blachy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 blachy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka* 5-Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45

3. Naciśnij klawisz i odczekaj 4 sekundy nie naciskając innych klawiszy, aby potwierdzić to ustawienie.

Nastawianie lampki Eco.

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

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

Pieczenie ciast i mięs



Pierwsza półka w piekarniku to półka dolna.











Ciasto	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	200	30 ... 40
	2 blachy	1-Foremka do ciasta* 5-Standardowa tacka*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 blachy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka* 5-Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Ciasto zdobne	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	200	25 ... 35
	2 blachy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 blachy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka* 5-Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Ciasto na zaczynie	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	200	35 ... 45
Lazania	Jedna blacha	Szklana/metalowa forma prostokątna na ruszt druciany**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	200	10 ... 15
Stek wołowy/ pieczeń wołowa	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	25 min. 250/max, następnie 180 ... 190	100 ... 120
Udziec jagnięcy (zapiekanka)	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	25 min. 250/max, następnie 190	70 ... 90
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	25 min. 250/max, następnie 190	60 ... 80
Pieczone kurczęta (1,8- 2 kg)	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	15 min. 250/max, następnie 180 ... 190	60 ... 80
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	15 min. 250/max, następnie 180 ... 190	60 ... 80
Indyk (5.5 kg)	Jedna blacha	Standardowa tacka*		1	25 min. 250/max, następnie 180 ... 190	150 ... 210
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		1	25 min. 250/max, następnie 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	200	20 ... 30
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	200	20 ... 30

Sugeruje się, aby wstępne nagrzewanie stosować przy wszystkich potrawach.
* Te akcesoria mogą nie być dostarczane z produktem.
** Te akcesoria nie są dostarczane z produktem. Są to akcesoria dostępne komercyjnie.

Tabela gotowania do sprawdzania posiłków

Posiłki w tej tabeli gotowania są przygotowane według EN 60350-1, aby ułatwić instytucjom kontrolnym sprawdzanie produktu

Potrawa	Liczba blach	Akcesoria do zastosowania	Symbole menu ustawień	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Bułka maślana	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	140	20 ... 30
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	140	20 ... 30
	2 blachy	1-Standardowa tacka* 3-Foremka do ciasta*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 blachy	1-Standardowa tacka* 3-Foremka do ciasta*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35


		5-Foremka głęboka*				
Ciastka	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	160	25 ... 35
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	150	30 ... 40
	2 blachy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 blachy	1-Standardowa tacka* 3-Foremka do ciasta* 5-Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Ciasto biskoptowe	Jedna blacha	Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany**		3	160	25 ... 35
	Jedna blacha	Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany**		2	150	30 ... 40
	2 blachy	1-Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany** 4-Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na foremkę do ciasta**		1 - 4	150	35 ... 45
Placek z jabłkami	Jedna blacha	Okrągła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na ruszt grilla**		2	180	50 ... 60
	Jedna blacha	Okrągła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na ruszt grilla**		2	170	50 ... 60
	2 blachy	1-Okrągła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na ruszt grilla** 4-Okrągła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na blachę do pieczenia**		1 - 4	170	50 ... 60


Sugeruje się, aby wstępne nagrzewanie stosować przy wszystkich potrawach.

* Te akcesoria mogą nie być dostarczane z produktem.

** Te akcesoria nie są dostarczane z produktem. Są to akcesoria dostępne komercyjnie.

Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan

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

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

Potrawa	Liczba blach	Akcesoria do zastosowania	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ciastka	Jedna blacha	Standardowa tacka*	3	160	25 ... 35
Ciasteczka	Jedna blacha	Standardowa tacka*	3	180	25 ... 35
Ciasto	Jedna blacha	Standardowa tacka*	3	200	45 ... 55
Ciasto zdobne	Jedna blacha	Standardowa tacka*	3	200	35 ... 45

* Te akcesoria mogą nie być dostarczane z produktem.

Wskazówki do pieczenia ciasta

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o ok. 10 i skróć czas pieczenia.
- Jeśli ciasto jest wilgotne, użyj mniej płynu lub obniż temperaturę o 10°C.
- Jeśli ciasto jest zbyt ciemne z góry, umieść je na dolnej półce, obniż temperaturę i przedłuż czas pieczenia.
- Jeśli jest dobrze wypieczone wewnątrz, ale klei się na zewnątrz, użyj mniej płynu, obniż temperaturę i przedłuż czas pieczenia.

Wskazówki przy pieczeniu ciasta

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

rozprowadzić sos równo pomiędzy warstwami i górą ciasta.



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

Wskazówki przy gotowaniu jarzyn

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

Jak obsługiwać grill



OSTRZEŻENIE

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

Włączanie grilla







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

Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu

Grillowanie na grillu elektrycznym

Potrawa	Aksesoria do zastosowania	Pozycja półki	Zalecana temperatura (°C)**	Czas grillowania
Ryby	Ruszt druciany	4..5	250	20...25 min. *
Sznycle z kurczaka	Ruszt druciany	4..5	250	25...35 min.
Kotlety jędrne	Ruszt druciany	4..5	250	20...25 min.
Pieczeń wołowa	Ruszt druciany	4..5	250	25...30 min. *
Kotlety cielęce	Ruszt druciany	4..5	250	25...30 min. *
Opiekanie chleba *	Ruszt druciany	4	250	1...3 min.

* zależnie od grubości

**Nagrzewać przez 5 minut





**Jeśli nie można ustawić temperatury grilla w produkcie, grill będzie działał w zalecanej temperaturze.

Posiłki w tej tabeli gotowania są przygotowane według EN 60350-1, aby ułatwić instytucjom kontrolnym sprawdzanie produktu



Potrawa	Aksesoria do zastosowania	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Pieczynę tostowe	Ruszt druciany	4	250	1...3 min.
Klopsiki (wołowina) - 12 kawałki	Ruszt druciany	4	250	25...35 min.

Obrócić potrawę po upływie 2/3 całkowitego czasu grillowania.

Zaleca się, aby wszystkie potrawy poddawać wstępnemu ogrzewaniu przez ok. 5 minut przed opiekaniem.


5. Potwierdź ustawienie temperatury, dotykając klawisz .
6. Jeśli temperatura i funkcja są odpowiednie, dotknij klawisz  , aby rozpocząć grillowanie. Na wyświetlaczu pojawi się symbol .

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

7. Grillowanie możesz zakończyć, dotykając ponownie klawisz  .

» Piekarnik kończy grillowanie i na wyświetlaczu pojawia się symbol .

Wyłączanie grilla

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





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

6 Czyszczenie i konserwacja


Informacje ogólne


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

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

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


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

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

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

Czyszczenie panelu sterowania

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

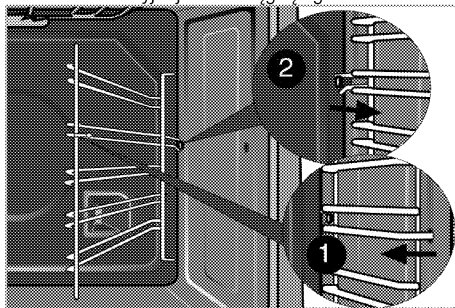
 Jeśli na produkcie znajdują się przyciski/pokrętałta, nie należy ich zdejmować do czyszczenia panelu sterowania.
Możesz uszkodzić panel sterowania!

Czyszczenie piekarnika

Aby oczyścić ścianę boczną (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)

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

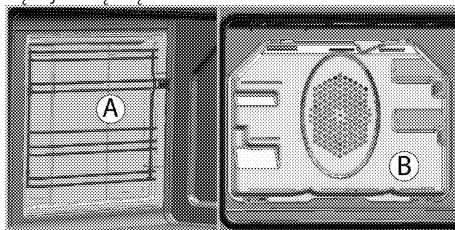
1. Wyjmij przednią sekcję stelaża bocznego wyciągając go w przeciwnym kierunku do ściany bocznej.
2. Całkiem wyjmij stelaż ciągnąc go do siebie.



Ściany katalityczne

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

Wewnętrzne ściany boczne (A) i/lub ściana tylna (B) urządzenia mogą być pokryte emalią katalityczną. Ściany katalityczne mają jasny, matowy kolor i porowatą powierzchnię. Nie należy ich czyścić. Dzięki perforowanej strukturze powierzchnie katalityczne wchłaniają smar, a po napełnieniu powierzchni smarem zaczynają świecić. W takim przypadku zaleca się wymianę części.

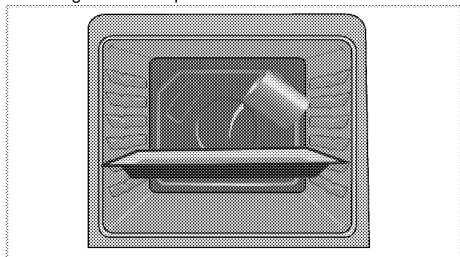


Łatwe czyszczenie parą

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

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

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



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

i W trybie łatwego czyszczenia parowego woda znajdująca się na tacy w celu zwilżenia powstałych lekkich zabrudzeń lub resztek odparowuje i ulega skraplaniu w komorze piekarnika i po wewnętrznej stronie szyby w drzwiach; w związku z tym gdy drzwi piekarnika zostaną otwarte, może z nich kapać woda. Po otwarciu drzwi piekarnika należy natychmiast wytrzeć skroploną wodę.

Czyszczenie drzwiczek piekarnika

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

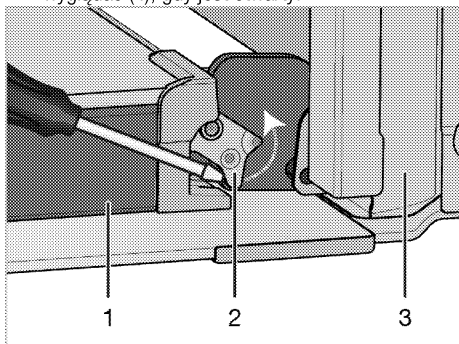
i Do czyszczenia drzwiczek piekarnika nie używaj żadnych szorstkich środków czyszczących ani skrobaczek metalowych. Mogą porysować powierzchnię i zniszczyć szybę.

i Szyba w drzwiczkach przednich powleczona jest łatwym do czyszczenia materiałem. Nie używaj ostrych iszorstkich środków czyszczących, twardych skrobaczek metalowych, ani myjek czy wybielaczy do czyszczenia szyby w drzwiczkach przednich, ponieważ mogą porysować jej powierzchnię. Może to uszkodzić powłokę.

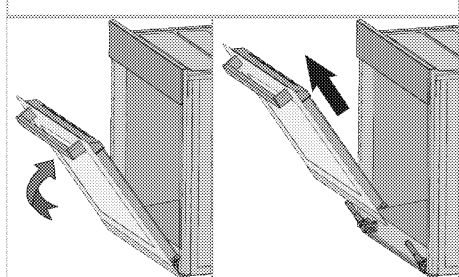
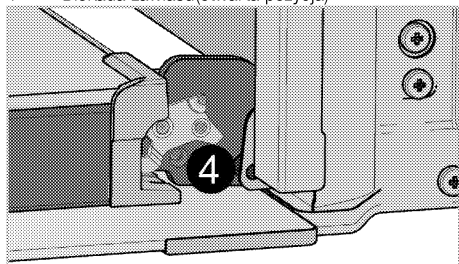
Przenoszenie drzwiczek piekarnika.

1. Otwórz drzwiczki przednie (1).

2. Otwórz klipsy na obudowie zawiasu (2) po prawej i lewej stronie przednich drzwi, naciskając zaczepek, jak pokazano na rysunku. Zamek powinien wyglądać (4), gdy jest otwarty.



- 1 Drzwiczki
- 2 Blokada zawiasu (pozycja zamknięta)
- 3 Piekarnik
- 4 Blokada zawiasu (otwarta pozycja)



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

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

Funkcja "Soft Open & Soft Close"

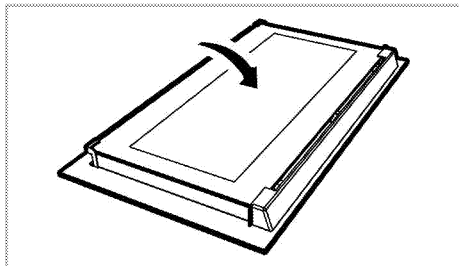
Niektóre modele mogą zawierać funkcję "Soft Close-Soft Open". Funkcja Soft Close pozwala użytkownikowi na płynne zamknięcie drzwiczek piekarnika, przynosząc go do około 15 cm od pozycji zamkniętej i

delikatnie popychając. Automacyjny system amortyzatorów pomaga delikatnie zamykać drzwi. Podobną funkcję obserwuje się, gdy drzwiczki piekarnika są całkowicie otwarte; W odległości ok. 9 cm od całkowicie otwartej pozycji system przepustnic kopie w sposób umożliwiający delikatne otwieranie.

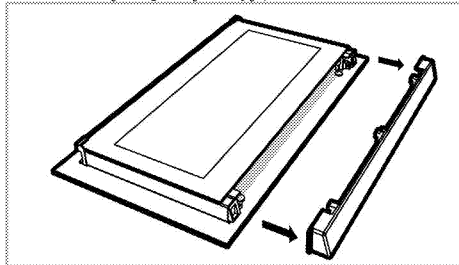
Wymowanie szyby w drzwiczkach (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Szklaną szybę z drzwiczek piekarnika można wyjąć do czyszczenia.

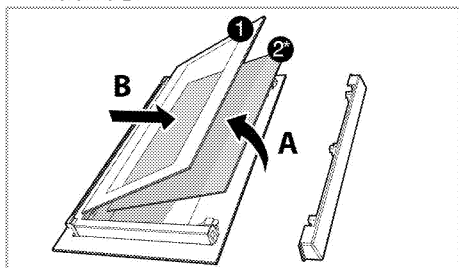
1. Otwórz drzwiczki.



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



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



- 1 Szyba wewnętrzna
- 2* Szyba wewnętrzna (Może on nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

4. Jeśli urządzenie jest wyposażone w szybę wewnętrzną (2); powtórz tę czynność, aby wyjąć szybę wewnętrzną (2).
5. Pierwszy krok do przegrupowania drzwiczek polega na ponownym założeniu szyby wewnętrznej (2). włóż szfowany narożnik szyby tak, aby spoczywała w fazonym narożniku szczeliny plastikowej. (Jeśli urządzenie jest wyposażone w szybę wewnętrzną). Druga szyba wewnętrzna (2) musi być założona w szczelinę plastikową blisko szyby wewnętrznej (1).
6. Zakładając szybę wewnętrzną (1), upewnij się, że jej strona z nadrukiem zwrócona jest ku szybie drugiej. Ważne jest, aby wsadzić dolne narożniki wszystkich szyb wewnętrznych (1) w dolne szczeliny plastikowe.
7. Naciśnij część plastikową ku ramie, aż usłyszysz kliknięcie.

Wymiana lampki w piekarniku



ZAGROŻENIE:

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



Lampka może być umieszczona gdzie indziej niż na rysunku.



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



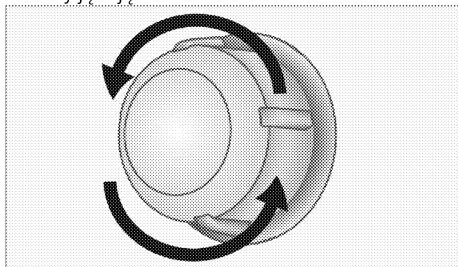
Żarówki używane w tym urządzeniu muszą wytrzymać ekstremalne warunki fizyczne, jak temperatury powyżej 50°C.



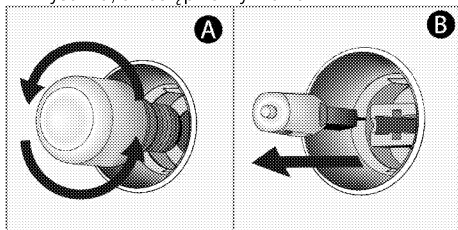
W tym piekarniku stosuje się żarówkę o mocy mniejszej niż 40 W, wysokość mniejszą niż 60 mm, średnicę mniejszą niż 30 mm lub lampę halogenową z gniazdem typu G9, o mocy mniejszej niż 60 W. Lampy nadają się do pracy w temperaturach powyżej 300 °C. Lampy piekarnika można nabyć u autoryzowanych agentów serwisowych lub technika z licencją.

Jeśli w piekarniku jest lampka okrągła:

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



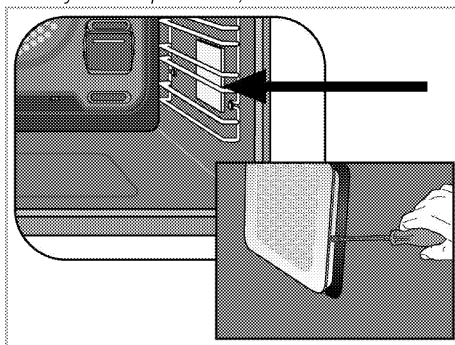
3. Jeżeli lampka w piekarniku to lampka typu (A) pokazana na poniższym rysunku, należy ją wykręcić zgodnie z oznaczeniem na rysunku, a następnie wymienić. Jeśli typ lampki to (B), należy ją pociągnąć i wyjąć w sposób pokazany na rysunku, a następnie wymienić.



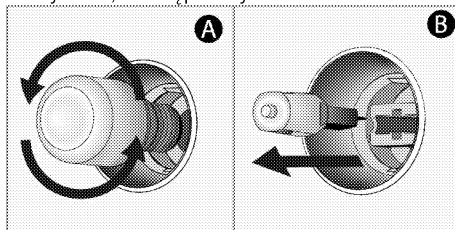
4. Załóż szklaną pokrywę.

Jeśli w piekarniku jest lampka kwadratowa:

1. Odłącz piekarnik od sieci zasilającej.
2. Wyjmij stelaże druciane, zgodnie z opisem. Patrz *Czyszczenie piekarnika, strona 29.*



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



5. Załóż szklaną pokrywę, a następnie stelaże druciane.

7 Rozwiązywanie problemów

W czasie pracy piekarnik wydziela parę.

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

Przy nagrzewaniu i studzeniu urządzenia słychać metaliczne odgłosy.

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

Produkt nie działa.

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

Nie świeci lampka w piekarniku.

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

Pieczyk nie grzeje.

- Urządzenie może nie być ustawiony na pewne funkcje gotowania i/lub temperatury. >>> *Ustawić urządzenie na pewne funkcje gotowania i/lub temperatury.*
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź, czy jest prąd. Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*

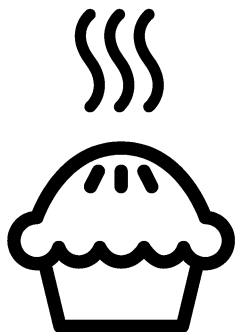


Jeśli pomimo postępowania według instrukcji z tego rozdziału problem pozostaje, skonsultuj się z autoryzowanym agentem serwisowym lub sprzedawcą urządzenia. Nie próbuj samemu naprawiać zepsutego urządzenia.



Įmontuojama orkaitė

Vartotojo vadovas



LT

Pirmiausia įdėmiai perskaitykite šį vartotojo vadovą!

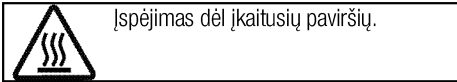
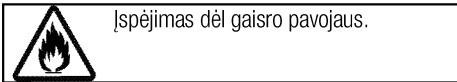
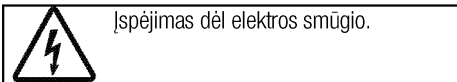
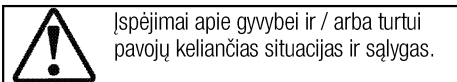
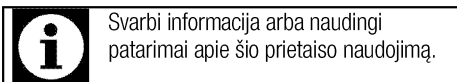
Gerbiamas pirkėjų,

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 pridėdamus 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.....	16

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.....	28
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 33

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 darbų, 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 gaminyje 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.

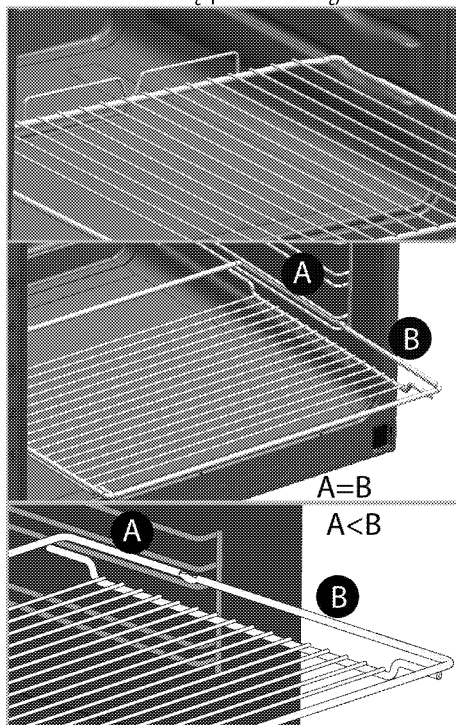
- Darbus su bet kokiais elektriniais prietaisais ir sistemomis gali atlikti tik įgaliotieji kvalifikuoti specialistai.
- Esant gedimui, išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo maitinimo tinklo. Norint tai padaryti, pirma išjunkite namų tinklo saugiklį.
- Patikrinkite, ar saugiklio elektros saugos klasė 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 mėvėkite 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.
- Naudokite tik šiam prietaisui rekomenduojamą maisto termometrą.
- 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. Gaminiiui 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 atitiktis:



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 atitiktis:

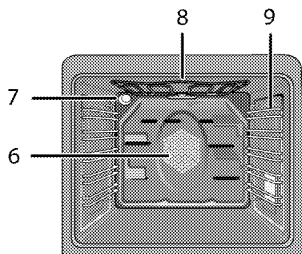
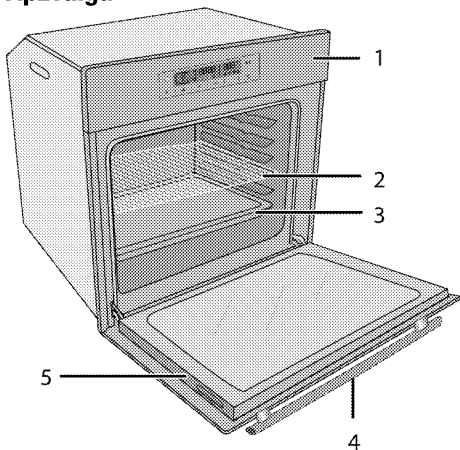
Jūsų įsigytas gaminys atitinka ES RoHS Direktyvą (2011/65/ES). Jame nėra šioje Direktyvoje nurodytų kenksmingų ir draudžiamų medžiagų.

Pakavimo medžiagų išmetimas

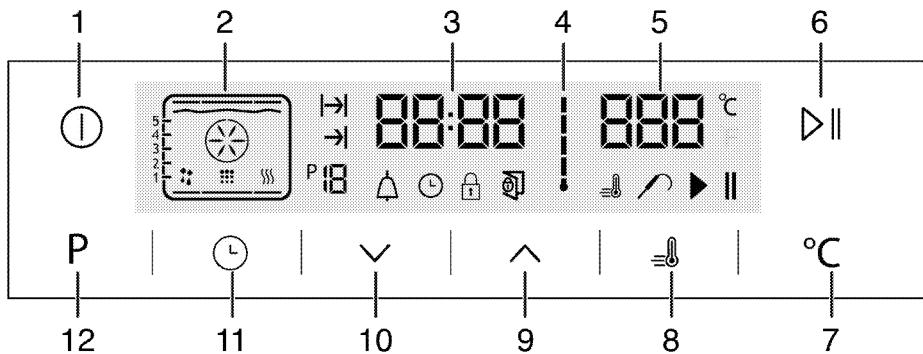
- Pakavimo medžiagos gali būti pavojingos vaikams. Pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Šio gaminio pakavimo medžiagos pagamintos iš pakartotinai panaudojamų medžiagų. Tinkamai jas išmeskite ir išrūšiuokite, atsižvelgdami į atliekų perdirbimo instrukciją. Neišmeskite jų kartu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

2 Bendra informacija

Apžvalga



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



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

Komplekto turinys

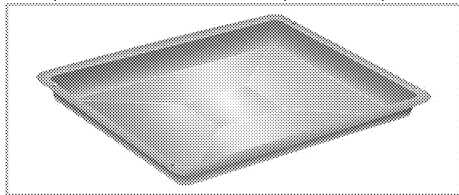


Pateikti priedai gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jūsų gaminyje gali būti ne visi vartotojo vadove aprašyti priedai.

1. Vartotojo vadovas

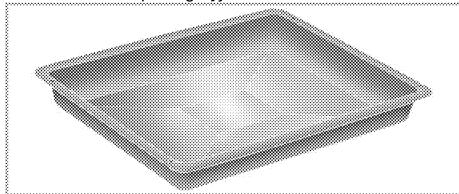
2. Standartinis padėklas

Naudojama pyragaičiams, šaldytiems maisto produktams ir dideliems kepsniams kepti.



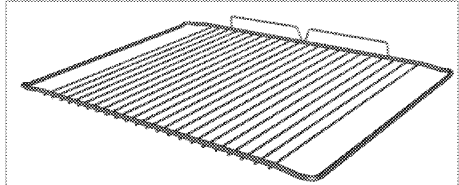
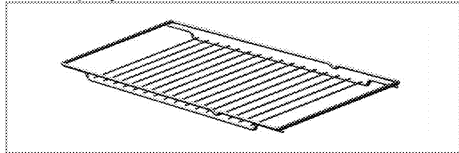
3. Gili kepimo skarda

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



4. Grilio grotelės

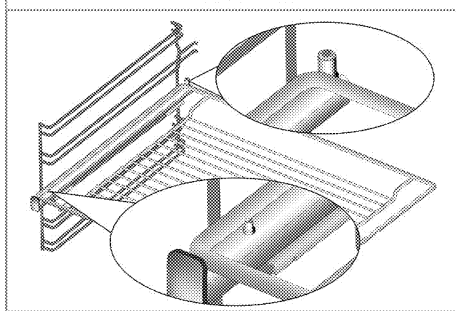
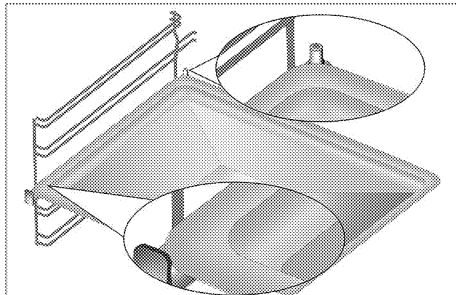
Naudojamos kepinimui ir maisto produktams, kurie bus kepami, kepinami arba gaminami troškinimo induose, dedamos ant pageidaujamo bėgelių.



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

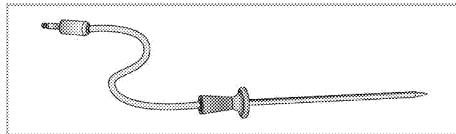
Ištraukiami bėgeliai leidžia lengvai įdėti ir išimti skardas bei grilio groteles.

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



6. Mėsos termometras

Keptant mėsos patiekalus, jis naudojamas įsmeigiant jo plonąjį ilgąjį galą į mėsą, o kitą galą įtaisant į jam skirtą angą korpuso šoninėje sienelėje, kad patiekalą galima būtų paruošti subtiliai.



Techniniai duomenys

Įtampa/dažnis	220-240 V ~ 50 Hz
Bendrosios energijos sąnaudos	3.1 kW
Saugiklis	min. 16 A
Laido tipas/ skerspjūvis	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
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	Daugiafunkcė orkaitė
Vidaus lemputė	15/25 W
Grilio energijos sąnaudos	2.2 kW

* Bendroji informacija: Elektrinių orkaitėjų 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 lydinciose 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 tieji 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 klijai turi būti atsparūs šilumai (bent 100 °C).
- Virtuvės spintelės turi būti pastatytos lygiai ir pritvirtintos.
- Jeigu po orkaite yra stalčius, tarp orkaitės ir stalčiaus reikia įtaisyti lentyną.
- Prietaisą turi nešti bent du žmonės.



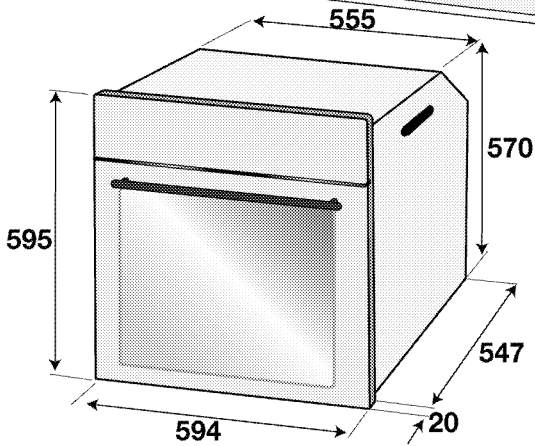
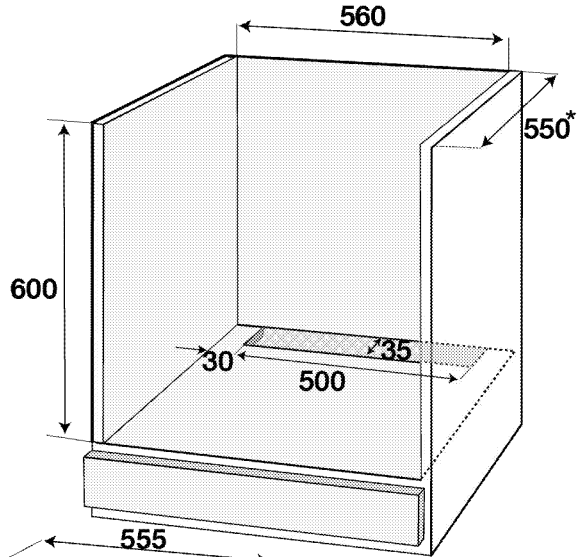
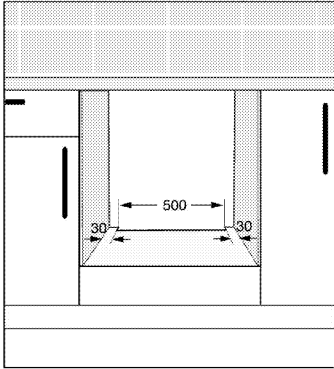
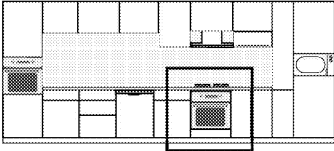
Nestatykite šio buitinio prietaiso prie šaldytuvo ar šaldiklio. Šio prietaiso skleidžiama šiluma padidins šaldymo prietaisų energijos sąnaudas.



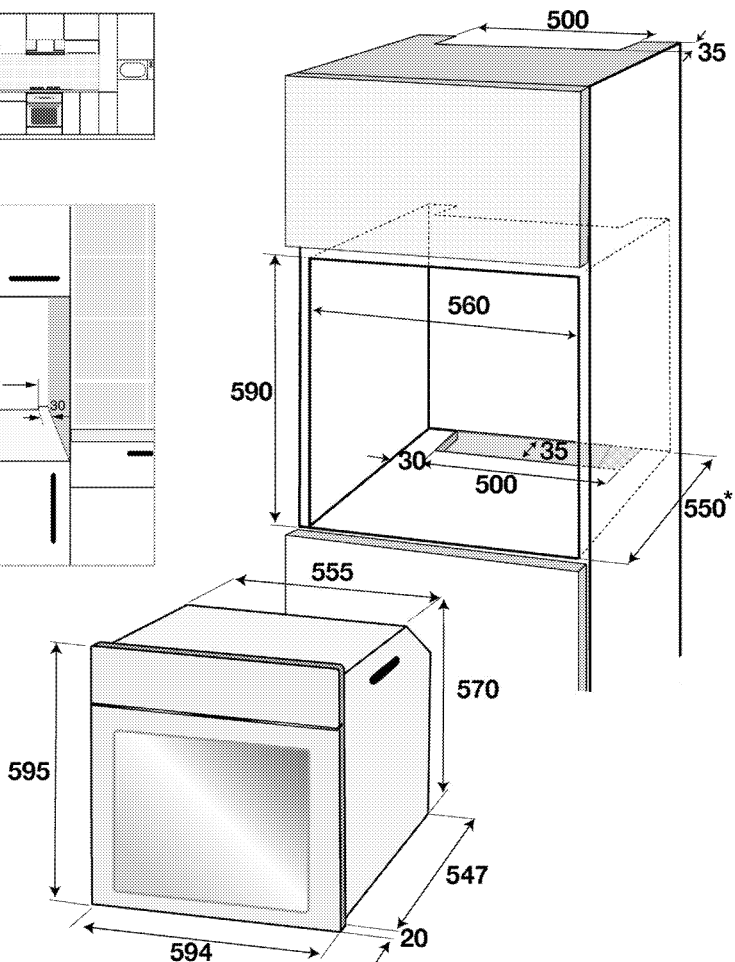
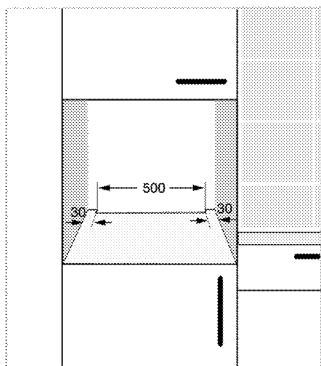
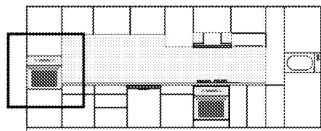
Nekelkite ir neperstatinėkite prietaiso, laikydami už jo durelių ir (arba) rankenos.



Jei gaminys turi vielines rankenėles, perkėlę gaminį, įstumkite jas į orkaitės šonus.



* min.



* min.

Įrengimas ir prijungimas

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

Elektros įvadas

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



PAVOJUS:

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

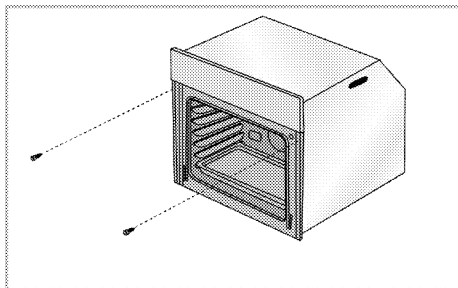
- Pajungiant reikia vadovautis nacionaliniais reglamentais.
- Maitinimo tinklo duomenys turi atitikti ant prietaiso esančioje kategorijos plokštelėje nurodytus duomenis. Norėdami pamatyti duomenų plokštelę, atidarykite priekines dureles.
- Šio gaminio maitinimo laidas privalo atitikti techninių duomenų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

	<p>PAVOJUS: 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.

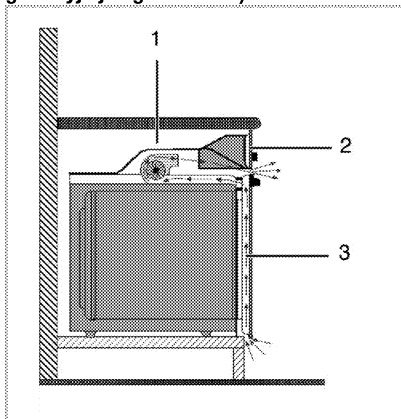
Gaminio įrengimas

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

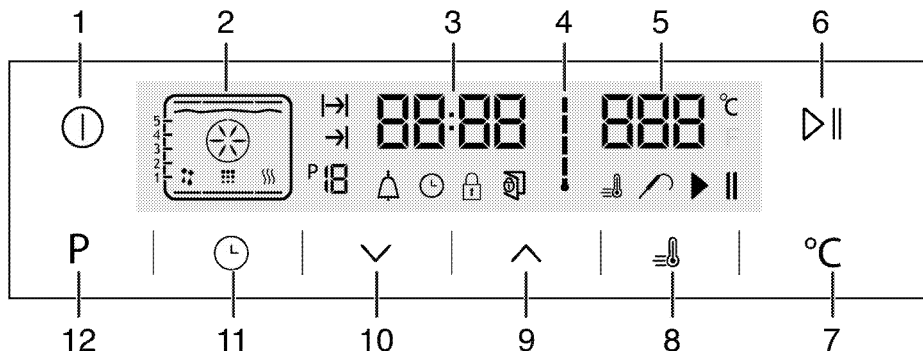
Patarimai, kaip taupyti energiją

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

Naudojant pirmą kartą

Laiko nustatymas



- 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 (greitis įkaitinimas)
 - 9 Didinimo mygtukas
 - 10 Mažinimo mygtukas
 - 11 Nustatymo mygtukas
 - 12 Grįžimo į funkcijų ekraną mygtukas
1. Pirmą kartą įjungus orkaitę, užsidega simbolis ; liiesdami mygtukus / , nustatykite valandas.
 2. Patvirtinkite nuostatą, paliesdami simbolį , ir palaukite 4 sekundes, neliesdami jokių kitų mygtukų, kol nuostata bus patvirtinta.

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

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 vielinių 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.

Pirmasis prietaiso valymas

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

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

Pirminis 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 mūvėkite šilumai atsparias pirštines.

Elektrinė orkaitė

1. Iš orkaitės išimkite visas kepimo skardas ir groteles.
2. Uždarykite orkaitės dureles.
3. Pasirinkite padėtį „Statinis“.
4. Parinkite didžiausią grilio galingumą; žr. *Kaip naudoti elektrinę orkaitę, puslapis 18*.
5. Pakaitinkite orkaitę maždaug 30 minučių.
6. Išjunkite orkaitę; žr. *Kaip naudoti elektrinę orkaitę, puslapis 18*

Orkaitė su griliu

1. Iš orkaitės išimkite visas kepimo skardas ir groteles.
2. Uždarykite orkaitės dureles.
3. Parinkite didžiausią grilio galingumą; žr. *Kaip naudoti grillį, puslapis 28*.
4. Pakaitinkite orkaitę maždaug 15 minučių.
5. Išjunkite grillį; žr. *Kaip naudoti grillį, puslapis 28*



Pirmą kartą naudojant orkaitę, porą valandų gali kilti dūmų ir sklįsti 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, kepinimą ir kepimą grilyje



DĖMESIO

Karšti paviršiai gali nudeginti!
Naudojamas prietaisas gali įkaišti. Niekuiomet 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, aliumininius 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 įkaitusi.
- Orkaitės durelės turi būti uždarytos.

Patarimai dėl kepinimo

- 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 paukštieną grilyje, mėsa greitai apskrunda, 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. Į kepimo skardą pripilkite truputį vandens, kad ją būtų lengviau išvalyti.



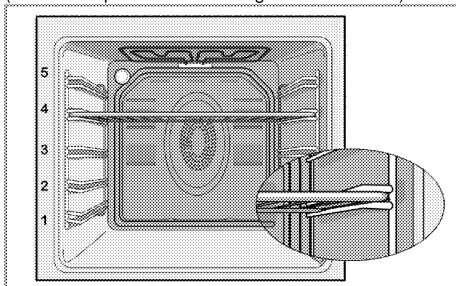
Dėl kepimui grilyje netinkamo maisto gali kilti gaisro pavojus. Grilyje kepkite tik tuos maisto produktus, kurie yra tinkami dideliam karščiui. Nedėkite maisto per giliai į grilį. Tai karščiausia grilio vieta ir riebus maistas gali užsiliepsnoti.

Kaip naudoti elektrinę orkaitę

Elektrinės orkaitės išjungimas

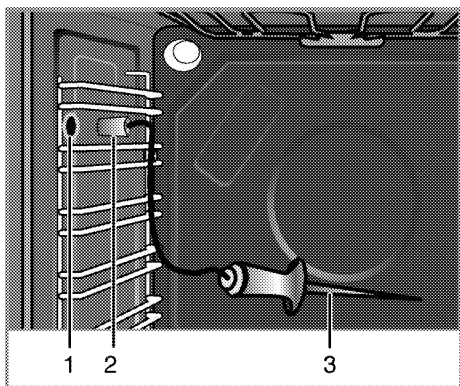
Svarbu tinkamai padėti vielines groteles ant vielinių grotelių. Vielinės grotelės privalo būti įdėtos tarp grotelių taip, kaip parodyta paveikslėlyje. Neatremkite vielinių grotelių į orkaitės galinę sienelę. Pastumkite vielines groteles lentynos priekinės dalies link ir įtaisykite jas, naudodami dureles,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

(Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.)



Mėsos termometro naudojimas

1. Nustatę tam tikrą orkaitės funkciją ir temperatūrą, įkiškite mėsos termometro prijungimo kištuką (2) į jam skirtą angą (1) korpuso šoninėje sienelėje.



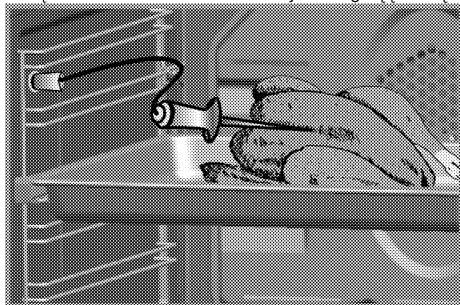
- 1 Anga mėsos termometrui
- 2 Mėsos termometro prijungimo kištukas
- 3 Mėsos termometro jutiklio galas

i Mėsos kepimo termometras veikia esant toms funkcijoms, kurias naudojant nuolat rodomas mėsos kepimo termometro simbolis.

i Jeigu prieš naudodami mėsos termometrą nustatėte orkaitės laikmatį tam tikrai kepimo trukmei, prijungus mėsos termometrą, ši laiko nuostata bus automatiškai atšaukta.

i Gaminant maistą su mėsos termometru, negalima naudoti lentynų ant mėsos termometro kištuko.

2. Įsmeikite mėsos termometro jutiklio galą į mėsą.



» Orkaitė automatiškai pajunta, kad mėsos termometras įstatytas ir temperatūros indikatorius ekrane rodoma **P75/075**. Mėsos termometro jutiklis automatiškai pajunta, kai mėsos temperatūra pradeda artėti link nustatytos reikšmės ir išjungia kepimą.

i Jeigu **P75/075** temperatūros indikatorius laukelyje nepasirodo, patikrinkite, ar tvirtai įtaisėte prijungimo kištuką į jam skirtą angą.

- Rekomenduojama mėsos termometro temperatūra yra 75 °C. Jei norite, šią temperatūrą galite keisti nuo 40 iki 99 °C.
- Jeigu mėsos termometrą ištraukiate kepimui nepasibaigus, orkaitės toliau veikia pagal pirmiau nustatytą funkciją ir temperatūrą.
- Kiekvieną kartą panaudoję mėsos termometrą, nuvalykite jį drėgnu skudurėliu ir nusausinkite sausa šluoste.

i Jeigu naudojate mėsos termometrą neįsmeigę jutiklio galo į mėsą, jutiklio galas aptinka orkaitės viduje esančią temperatūrą ir, pasiekus nustatytą temperatūrą, baigia kepimo procesą. Visgi jeigu mėsos termometrą paveiks 250 °C arba aukštesnė temperatūra, jo jutiklis bus nebenaudojamas.

i Kai kepte naudodami mėsos kepimo termometrą, tikroji maisto, prie kurio pritvirtintas mėsos kepimo termometras, temperatūra ir temperatūra, kurią pasirinkote, bus rodoma ekrane pakaitomis kas 3 sekundes. Keičiantis ekrane kartu su maisto, prie kurio pritvirtintas mėsos kepimo termometras, temperatūra bus rodomas ir mėsos kepimo termometro simbolis. Mėsos kepimo termometro simbolis ekrane nebus rodomas, kol bus rodoma jūsų pasirinkta temperatūra.

Kepimo lygis	Vidinė mėsos temperatūra (°C)
Beveik žalia	55–59
Su krauju	60–62
Pusžalė	63–70
Puskepė	71–76
Iškepta	77–81
Labai gerai iškepta	≥82

i * Maisto saugos sumetimais rekomenduojama, kad vidinė (vėsiausio taško) raudonos mėsos temperatūra siektų bent 63 °C.

* Maisto saugos sumetimais rekomenduojama, kad vidinė (vėsiausio taško) paukštienos temperatūra siektų bent 74 °C.

Veikimo režimai

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

1. Tradicinis kepimas



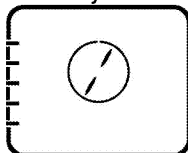
Maistas šildomas tolygiai - ir iš viršaus, ir iš apačios. Tinka, pavyzdžiui, tortams, pyragaičiams arba tortams ir troškiniams tešloje kepti. Kepkite įdėję tik vieną skardą. Ekране rodoma tinkama lentynos padėtis.

2. Apatinis/viršutinis kaitinimas su ventilatoriumi



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

3. Vent. šildymas

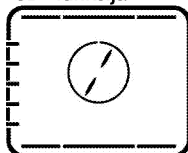


Ventiliatorius labai greitai ir tolygiai orkaitėje paskirsto karštą orą, kurį įšildo galinis šildytuvas. Kepant patiekalus, pravartu pasirinkti tinkamo lygio lentynas; daugeliu atvejų orkaitės iš anksto pašildyti nereikia. Tinkama kepti įdėjus kelias skardas.



Atidarius orkaitės dureles, ventilatoriaus variklis išsijungia, kad karštas oras liktų orkaitės viduje.

4. "3D" funkcija



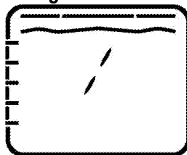
Veikia viršutinis bei apatinis kaitinimo elementai ir kaitinimas ventilatoriumi. Patiekalas tolygiai ir greitai kepamas iš visų pusių. Kepkite įdėję tik vieną skardą.

5. Picos kepimo funkcija



Veikia apatinis kaitinimo elementas ir kaitinimas ventilatoriumi. 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.

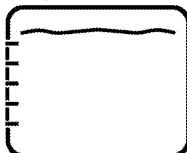
7. Stiprus grilis



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

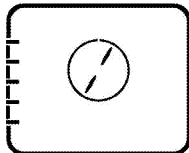


Veikia orkaitės viršuje esantis grilis. Tinkama kepti grilyje ir apkepus.

- 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 atlikumėte pasirinkdami greitąjį kepimą 160-220 °C temperatūros ribose. Bet kepimo laikas truputį pailgės.

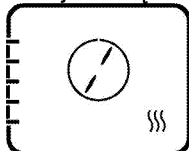
Visos šiai funkcijai tinkamos kepimo laiko nuostatos pateiktos „Eko. Karštas oras“ lentelėje.

10. Apat. šildymas



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

11. Palaikyti šilumą



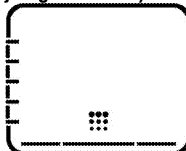
Naudojama maistui ilgai laikyti tokioje temperatūroje, kad jį galima būtų tuoj pat patiekti.

12. Veikia su ventilatoriumi



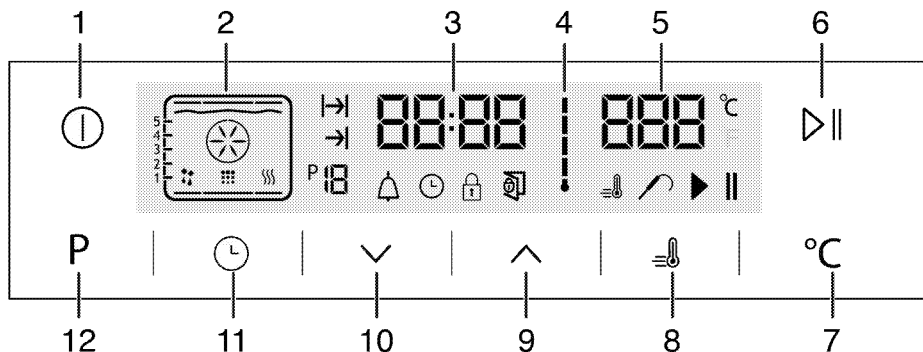
Orkaitė nešyla. Veikia tik apatinis ventilatorius (galinėje sienelėje). Tinkama užšaldytam granuliuotam maistui lėtai atitirpdytis kambario temperatūroje ir iškeptam maistui atvėsinti.

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

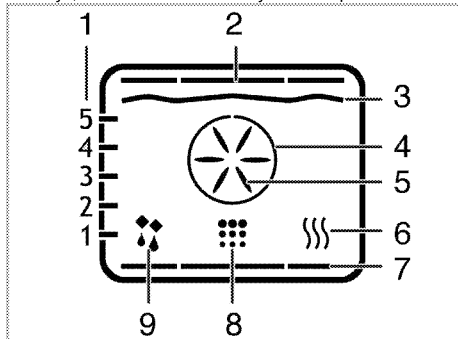


- | | | | |
|---|---------------------------------------|----|--|
| 1 | IJUNGIMO/IŠJUNGIMO mygtukas | 8 | Stiprintuvo simbolis (greitasis įkaitinimas) |
| 2 | Funkcijų rodyto ekranas | 9 | Didinimo mygtukas |
| 3 | Esamo laiko rodmens laukelis | 10 | Mažinimo mygtukas |
| 4 | Orkaitės vidaus temperatūros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

-  : Kepimo laiko simbolis
-  : Kepimo pabaigos laiko simbolis
-  : Funkcijų skaičius
-  : Įspėjimo signalo simbolis
-  : Laikrodžio simbolis
-  : Užrakto simbolis
-  : Atidarytų durelių simbolis
-  : Stiprintuvo simbolis (greitisis įkaitinimas)
-  : Mėšos 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 gaminio modelio!


Funkcijų lentelė	Temperatūros ribos (°C)
Tradiciinis 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
Eko- karštas oras	160-220
Apatinis kaitinimas	40-220
Šilumos palaikymas	40-100
*Modeliuose su pirolitinio savaiminio valymo 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 atšaukiama. Privalote iš naujo užprogramuoti orkaitę.

 Atliekant nustatymus, žybcio simbolis 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.


» Orkaitė įsijungus, ekrane rodoma pirmą 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 pirmą veikimo funkcija.
2. Pasirinkite veikimo funkciją, liesdami mygtukus  .

3. Jeigu norite pakeisti veikimo funkcijai rekomenduojamą temperatūrą, suaktyvinkite temperatūros laukelį, paliesdami mygtuką .

» Žybcio simbolis .

4. Nustatykite norimą temperatūrą, liesdami mygtukus  .




5. Patvirtinkite temperatūros nuostatą, paliesdami mygtuką .
 6. Įdėkite patiekalą į orkaitę.
 7. Jeigu temperatūra ir veikimo funkcija yra tinkamos, palieskite mygtuką  II, kad būtų pradėtas gaminimas. Ekране 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 ekране 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  II.


» Orkaitė baigia gaminti ir ekране 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, ekране 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 ekране pasirodys gaminimo laiko simbolis .
7. Liesdami mygtukus , nustatykite gaminimo laiką, ir patvirtinkite nuostatą, paliesdami mygtuką .

» Nustačius gaminimo laiką, ekране bus nuolat rodomas simbolis .

8. Įdėkite patiekalą į orkaitę.
9. Jeigu temperatūra ir gaminimo laikas yra tinkami, palieskite mygtuką  II, kad būtų pradėtas gaminimas. Ekране 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. Orkaitė pasiekus nustatytą temperatūrą, užsidegs kiekvienu vidaus temperatūros simbolio padala. Funkcijų ekране rodomi papildomi įjungti šildymo elementai ir rekomenduojama skardos padėtis.




10. Pasibaigus gaminimo procesui, ekране 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, ekране 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 ekране pasirodys gaminimo laiko simbolis .
7. Liesdami mygtukus , nustatykite gaminimo laiką, ir patvirtinkite nuostatą, paliesdami mygtuką .

» Nustačius gaminimo laiką, ekране nuolat rodomas simbolis .

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

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

10. Įdėkite patiekalą į orkaitę.

11. Jeigu temperatūra, veikimo funkcija, gaminimo laikas ir gaminimo laiko pabaiga yra tinkami, palieskite mygtuką  , kad būtų pradėtas gaminimas. Ekране pasirodo simbolis .

» Orkaitės laikmatis automatiškai nustato gaminimo pradžios laiką, atimdamas gaminimo trukmę iš jūsų nustatyto gaminimo pabaigos laiko. Atėjęs gaminimo pradžios laikui, įjungiamas parinktas darbo režimas ir orkaitė įšildoma iki nustatytos temperatūros.

Nustatytoji temperatūra orkaitėje palaikoma iki pat nustatyto gaminimo laiko pabaigos. Orkaitei pasiekus nustatytą temperatūrą, užsidegs kiekvienas vidaus temperatūros simbolio padalas. Funkcijų ekране rodomi papildomi įjungti šildymo elementai ir rekomenduojama skardos padėtis.

12. Pasibaigus gaminimo procesui, ekране 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 veikiant 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 .


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

» Stiprintuvo simbolis (8) dingsta iš ekrano, kai tik orkaitėje pasiekiamą 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 ekране pasirodys simbolis .

» Ekране bus rodoma „IŠJUNGTA“.

2. Jeigu norite įjungti mygtukų užrakto funkciją, paspauskite .

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





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

Norėdami išjungti mygtukų užrakto funkciją, palieskite

1. Lieskite  tol, kol ekране pasirodys simbolis .

» Ekране pasirodys „IŠJUNGTA“.

2. Išjunkite mygtukų užrakto funkciją, paspausdami mygtuką .

» Mygtukų užrakto funkciją išjungus, ekране viena kartą pasirodys pranešimas „IŠJUNGTA“. Patvirtinkite, paliesdami .



Įjungus 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.


Žadintuvą neturi poveikio orkaitės funkcijoms. Jis naudojamas tik kaip įspėjimo signalas. Pavyzdžiui, jis praverčia, kai reikia priminti, kad po tam tikro laiko reikia apversti orkaitėje kepamą patiekalą. Pasiekus nustatyto laiko pabaigą, pasigirs laikmačio įspėjamasis garso signalas.


1. Lieskite  tol, kol ekране 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 ekране 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. Spūščiokite , 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.





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.



Patiekalas	Skardos numeris	Priedas, skirtas naudoti	Darbo režimas	Grotelių padėtis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Pyragėliai skardoje	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	160	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
	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		1 - 4	150	35 ... 45

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 durelės atidarytos budėjimo režimu ir prietaisui veikiant lemputė nepertraukiamai dega.
5. Kai nustatyta taupymo funkcija; kol orkaitės durelės 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.

Kepimas ir kepinimas



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

		skersmens, dėti ant skardos**				
Sausainiai	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 tešla	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
Jautėros žiegtainis (nepjaustyfas) / kepsnys	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	25 min. 250/max, tada 180 ... 190	100 ... 120
Eriuko koja (troškiny)	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 įkairinti akmenį prieš kepančią bet kokius patiekalus.













* Šie priedai gali būti neparoduodami su produktu.

** Šie priedai neparoduodami su produktu. Galima įsigyti papildomai.

Ruošimo stalo 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 kepant 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, kepant Eko. 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)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Pyragėliai	Viena skarda	Standartinis padėklas*	3	160	25 ... 35
Sausainiai	Viena skarda	Standartinis padėklas*	3	180	25 ... 35
Teštainiai	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 apkeps viršuje, dėkite jį ant žemesnės lentynos, sumažinkite temperatūrą ir padidinkite kepimo laiką.
- Jeigu jis gerai iškeps viduje, bet lipnus viršuje, paruoškite tirštesnę tešlą, sumažinkite temperatūrą ir padidinkite kepimo laiką.

Patarimai dėl tešlos gaminių kepimo

- Jeigu tešlos kepiny s yra per sausas, padidinkite temperatūrą 10 ir sumažinkite kepimo laiką. Sudrėkinkite tešlos sluoksnius kremu, pagamintu iš pieno, aliejaus, kiaušinių ir jogurto.
- Jeigu tešlos kepiny s kepa pernelyg ilgai, pasirūpinkite, kad paruošto kepinio storis neviršytų formos gylio ir būtų lygus su formos kraštais.
- Jeigu kepinio viršutinė pusė apskrunda, o apatinė dalis neiškepa, įsitikinkite, kad kremas, kurį naudojate kepiniiui, nebūtų pernelyg arti

kepimo apačios. Pabandykite vienodai paskirstyti kremą tarp ir ant tešlos sluoksnių, kad kepiny sulygiai keptų.



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

Patarimai dėl daržovių kepimo

- Jeigu daržovių patiekalas išdžiūsta ir tampa pernelyg sausas, kepkite inde su dangčiu, o ne skardoje. Uždaruose induose patiekalas išliks sultingas.
- Jeigu daržovių patiekalas neiškepa, prieš tai apvirkite daržoves arba pamarinuokite jas, tuomet kepkite 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 pirma veikimo funkcija.
2. Norėdami pasirinkti norimą grilio funkciją, lieskite .
3. Jeigu norite pakeisti veikimo funkcijai rekomenduojamą temperatūrą, suaktyvinkite temperatūros laukelį, paliesdami mygtuką .

» Žybcioja simbolis .

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. #
Versienos koteliai	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 gaminio 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 kepat maistą rekomenduojama 5 minutes įkaitinti orkaitę.

4. Nustatykite norimą temepatūrą, liesdami mygtukus .
5. Patvirtinkite temperatūros nuostatą, paliesdami mygtuką .
6. Jeigu temperatūra ir veikimo funkcija yra tinkamos, palieskite mygtuką  II, kad būtų pradėtas kepimas 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  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.

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 gaminiiui 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 paviršius. Valydami nenaudokite esdinančių valymo priemonių, valymo miltelių/pienelio 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.



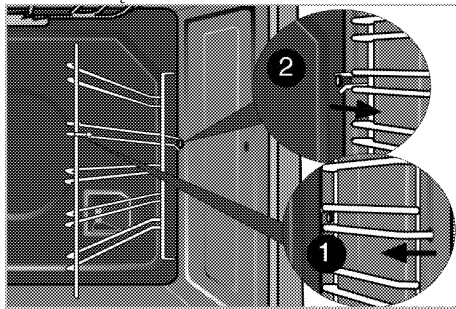
Jei jūsų gaminyje įtaisyti mygtukai / rankenėlės, valydami valdymo skydelį, nenuimkite valdymo rankenėlių. Galite sugadinti valdymo skydelį!

Orkaitės valymas

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

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

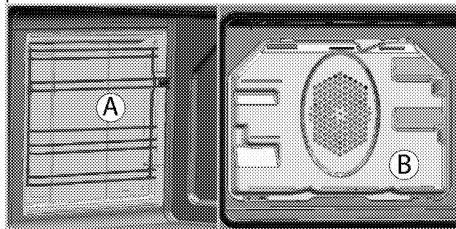
1. Ištraukite priekinę šoninę grotelių dalį, traukdami ją šalin nuo šoninės sienelės.
2. Visiškai išimkite šonines groteles, traukdami jas link savęs.



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 aktyo paviršiaus. Katalizinių orkaitės sienelių valyti negalima. Dėl jų perforuotos konstrukcijos, kataliziniai paviršiai absorbuoja riebalus, o paviršiumi užsipildžius riebalais, jie pradeda blizgėti. Šiuo atveju rekomenduojama pakeisti dalis.

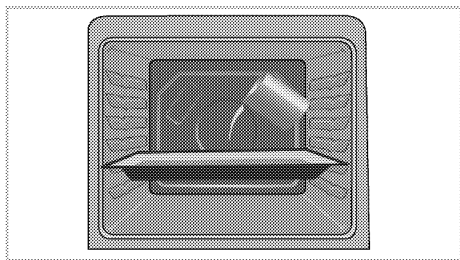


Lengvas valymas garais

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

Ši funkcija užtikrina lengvą valymą, nes laiku neišvalytus (jisisenėjusius) 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. Ekrane 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

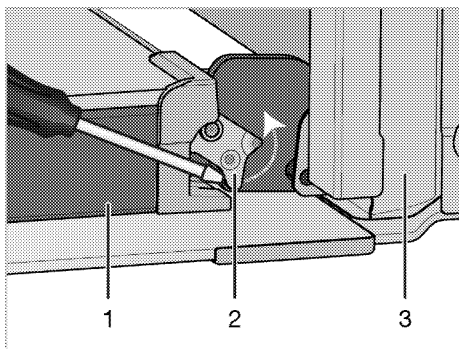
Norėdami išvalyti orkaitės dureles, naudokite šiltą vandenį su trupučiu indų plovimo skysčio, minkštą skudurėlį ar kempinę gaminiui valyti ir sausą skudurėlį drėgmei iššluostyti.

i Orkaitės durelėms valyti nenaudokite jokių šiurkščių šlifuojamųjų valiklių arba sunkiųjų metalų grandyklų. Kitaip galite subraižyti paviršių ir sugadinti stiklą.

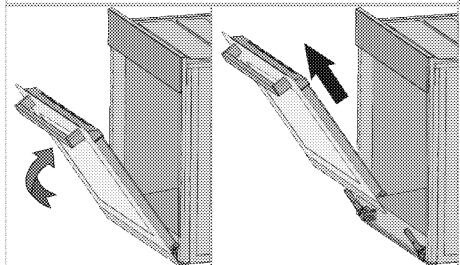
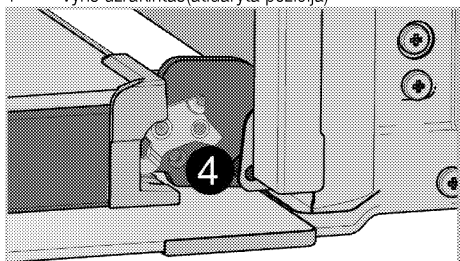
i Priekinių durelių stiklo plokštė yra padengta lengvai valoma medžiaga. Nenaudokite abrazyvinių valiklių, kietų metalinių grandyklų, šveitimo kempinių ir baliklių priekinių durelių stiklo plokštei valyti, nes šios medžiagos gali subraižyti paviršių. Šios medžiagos gali pažeisti dangą.

Orkaitės durelių išėmimas

1. Atidarykite priekines dureles (1).
2. Atidarykite spaustukus prie vyrių korpuso (2) priekinių durų dešinėje ir kairėje pusiu paspaudę ant kablio, 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 pradeda leisti švelniai atidaryti.

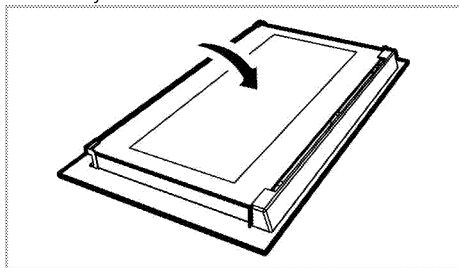
Durelių vidinės stiklo plokštės

išėmimas

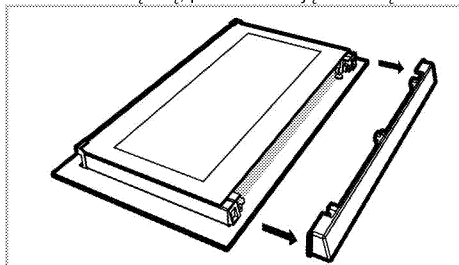
(Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

Vidinę orkaitės durelių stiklo plokštę galima išimti ir išvalyti.

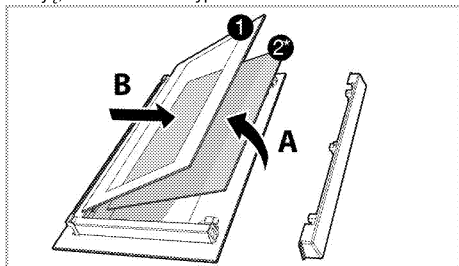
1. Atidarykite orkaitės dureles.



2. Nuimkite plastmasinę, priekinių durelių viršuje sumontuotą dalį, patraukdami ją link savęs.



3. Truputį kilstelėkite toliausią vidinę stiklo plokštę (1) A kryptimi kaip parodyta paveikslėlyje ir ištraukite ją, traukdami B kryptimi.



1. Toliausiai viduje esanti stiklo plokštė
- 2* Vidinė stiklo plokštė (Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)
4. Jei jūsų gaminys turi vidinę stiklo plokštę (2); pakartokite šiuos veiksmus, kad išimtumėte vidinę stiklo plokštę (2).
5. Pirmasis žingsnis norint perdėti dureles – vėl įdėti vidinę stiklo plokštę (2). Dėkite nusklembtą stiklo plokštės kampą, kad jis atsiremtų į nusklembtą

plastikinės angos kampą. (Jei jūsų gaminys turi vidinę stiklo plokštę). Vidinė stiklo plokštė (2) privalo būti sumontuota plastikinėje angoje, šalia toliausiai viduje esančios stiklo plokštės (1).

6. Įdedant tolimiausiai viduje esančią stiklo plokštę (1), šios plokštės spausdinta pusė turi būti nukreipta vidinės stiklo plokštės link. Svarbu, kad tolimiausiai viduje esančią stiklo plokštę (1) apatinis kampas būtų įtaisytas apatinėje plastikinėje angoje.
7. Spauskite plastikinę dalį rėmo link tol, kol pasigirs spragtelėjimas.

Orkaitės lemputės keitimas



PAVOJUS:

Prieš keisdami orkaitės lemputę, įsitikinkite, kad prietaisas yra išjungtas iš elektros tinklo ir atvėšęs, kad išvengtumėte galimo elektros smūgio.

Karšti paviršiai gali nudeginti!



Šioje krosnyje naudojama kaitrinė lempa, kurios galia mažesnė nei 40 W, aukštis mažesnis nei 60 mm, skersmuo mažesnis nei 30 mm, arba halogeninė lempa, kurios lizdas yra G9, galia mažesnė nei 60 W. Lempos yra tinkamos naudoti esant aukštesnei nei 300 ° C temperatūrai. Orkaitės lempas galima įsigyti iš įgaliotų techninės priežiūros agentų arba techniko, turinčio licenciją.



Lemputės padėtis gali skirtis nuo pavaizduotosios paveikslėlyje.



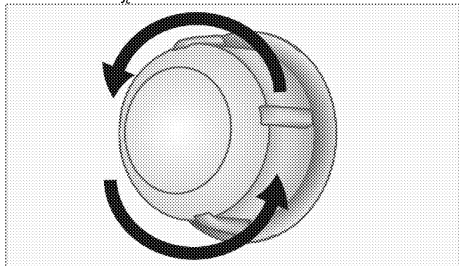
Šiame prietaise naudojama lempa netinkama kambarių apšvietimui. Ši lempa skirta naudotojui padėti geriau matyti maistą.



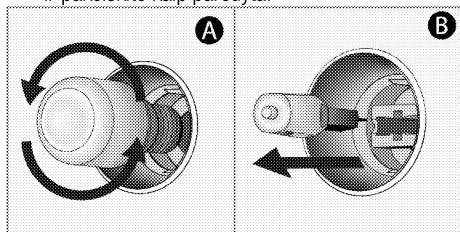
Šiame prietaise naudojamos lempos turi atlaikyti ekstremalias sąlygas, pavyzdžiui, didesnę nei 50 °C temperatūrą.

Jeigu orkaitėje sumontuota apvali lemputė:

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



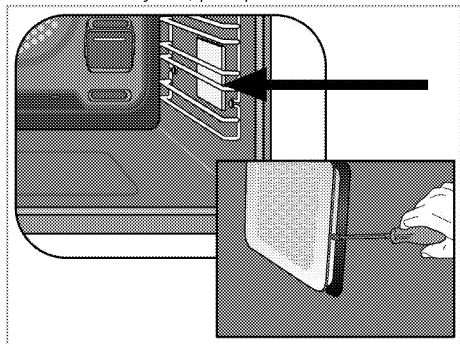
3. Jei orkaitėje įrengta (A) tipo lemputė (žr. iliustraciją), ją išsukite ir pakeiskite kaip parodyta. Jei orkaitėje įrengta (B) tipo lemputė, ją ištraukite ir pakeiskite kaip parodyta.



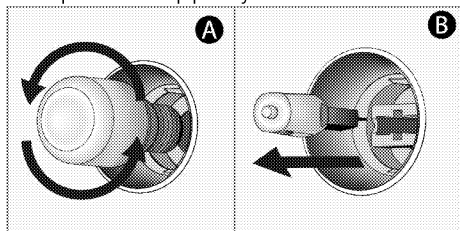
4. Uždėkite stiklinį gaubtelį.

Jeigu orkaitėje sumontuota keturkampė lemputė:

1. Ištraukite gaminio kištuką iš elektros tinklo.
2. Nuimkite vielines groteles, kaip aprašyta. Žr. *Orkaitės valymas, puslapis 29.*



3. Atsuktuvu nuimkite apsauginį stiklinį gaubtelį.
4. 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.



5. Paskui uždėkite stiklinį gaubtelį, o paskui – groteles.

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.

