



Vstavaná rúra

Používateľská príručka

Horno empotrado

Manual del usuario

Įmontuojama orkaitė

Vartotojo vadovas



BIM25402XMS

SK / ES / LT

285.4474.82/R.AD/18.03.2020/5-2

7757786701

Túto príručku si prečítajte ako prvú!

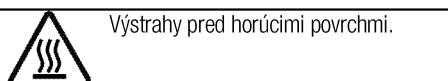
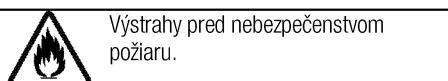
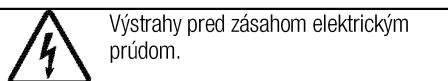
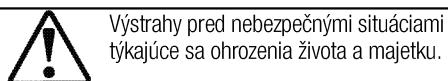
Vážený zákazník,

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

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

Vysvetlivky k symbolom

V celej užívateľskej príručke sa používajú nasledujúce symboly:



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



**1 Dôležité pokyny týkajúce sa
bezpečnosti a životného prostredia 4**

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

2 Všeobecné informácie 9

Prehľad	9
Obsah balenia	10
Technické parametre	11

3 Montáž 12

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

4 Prípravy 16

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

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

5 Práca s rúrou 18

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

6 Údržba a starostlivosť 29

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

7 Riešenie problémov 32

1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia

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

Všeobecná bezpečnosť

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

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

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

Elektrická bezpečnosť

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

- spôsobené neuzemnením v súlade s miestnymi predpismi.
- Výrobok nikdy neumývajte rozptýlením alebo nalievaním vody naň! Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
- zástrčky sa nikdy nedotýkajte mokrými rukami! Nikdy neodpájajte vytiahnutím kábla, vždy vytiahnite uchopením zástrčky.
- Výrobok sa počas montáže, údržby a postupov čistenia a opravy musí odpojiť.
- Ak je kábel sieťového pripojenia pre výrobok poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo rizikám.
- Zariadenie sa musí namontovať tak, aby sa úplne mohlo odpojiť od siete. Oddelenie sa musí zabezpečiť buď sieťovou zástrčkou alebo spínačom zabudovaným do pevnej elektrickej inštalácie v súlade s montážnymi predpismi.
- Počas používania sa zadná stena rúry zohrieva. Uistite sa, že pripojenie elektriny sa nedotýka zadného povrchu, inak sa spojenia môžu poškodiť.
- Nedovoľte, aby sa sieťový kábel zachytil medzi dverka rúry a rám, ani ho nenasmerujte cez horúce povrhy. Inak sa izolácia kálov môže roztaviť a spôsobiť požiar v dôsledku skratu.
- Všetky práce na elektrických zariadeniach a systémoch by mali vykonávať iba autorizovaní kvalifikovaní odborníci.
- V prípade akéhokoľvek poškodenia vypnite prístroj a odpojte ho od sieťového zdroja. Aby ste tak urobili, vypnite poistky v domácnosti.
- Uistite sa, že menovitý výkon hodnota poistky je kompatibilný s výrobkom.

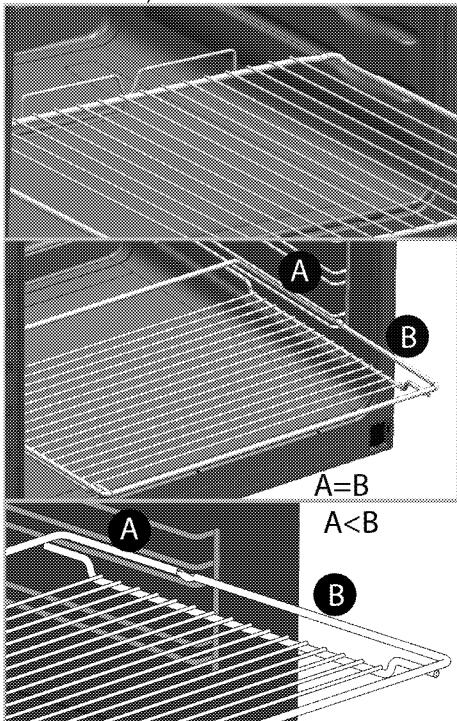
Bezpečnosť produktu

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

strany sa počas používania zohrejú.

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

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



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

- aby ste predišli nebezpečenstvu kontaktu s vykurovacími telesami v rúre. Papier na pečenie nikdy nepoužívajte pri teplote prekračujúcej uvedenú hodnotu na obale papiera na pečenie. Papier na pečenie nedávajte priamo na dno rúry.
- **VÝSTRAHA:** Než začnete lampu vymieňať, uistite sa, že napájací kábel spotrebiča je odpojený alebo istič je vypnutý, aby ste tak predišli možnosti elektrického šoku.
 - Spotrebič nesmie byť inštalovaný za ozdobnými dvierkami, aby sa zabránilo prehriatiu.

Záruka produktu voči požiaru

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

Zamýšľané použitie

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

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

Bezpečnosť detí

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

Likvidácia starého výrobku

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



Tento produkt je v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ

(2012/19/EU) Tento produkt obsahuje symbol triedeného odpadu pre odpadové elektrické a elektronické vybavenie (WEEE).

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

vybavenia. Pre zistenie informácií o zbernych miestach kontaktujte mestske úrady.

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

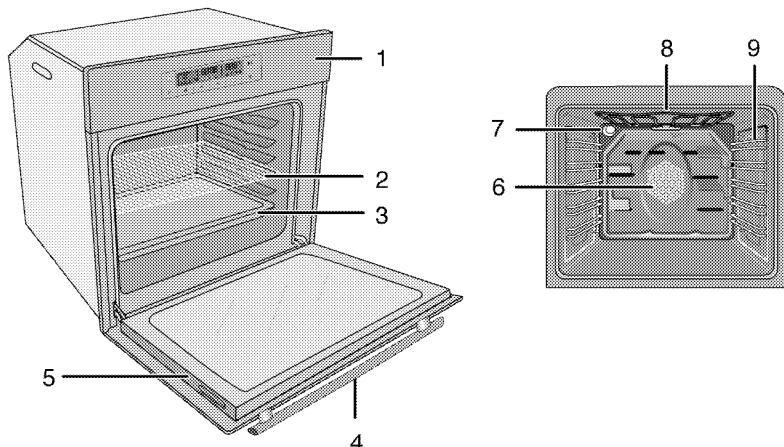
Tento produkt bol zakúpený v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2011/65/EU) Neobsahuje žiadne nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

Likvidácia obalového materiálu

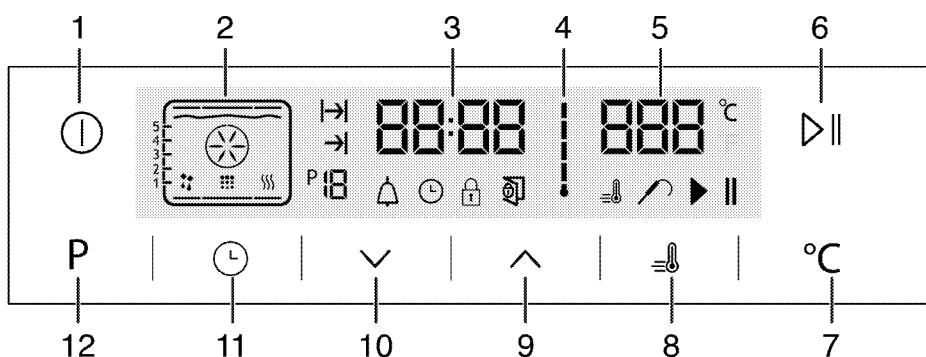
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály uchovávajte na bezpečnom mieste, mimo dosahu detí. Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov. Riadne ich zlikvidujte a roztriedťte v súlade s pokynmi na recykláciu odpadu. Nelikvidujte ich spolu s bežným odpadom z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

2 Všeobecné informácie

Prehľad



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



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

Obsah balenia

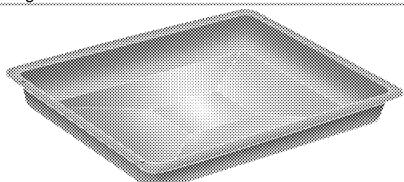


Dodané príslušenstvo sa môže odlišovať v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo popísané v používateľskej príručke sa s vaším produkтом nemusí dodávať.

1. Používateľská príručka

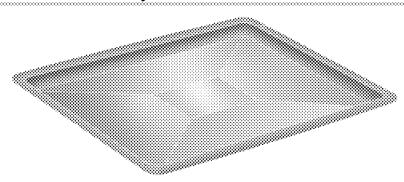
2. Hlboký plech

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



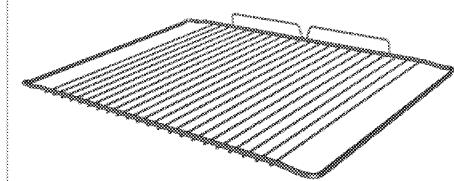
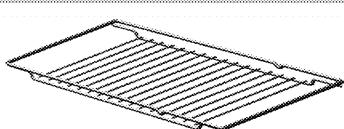
3. Plech pre pečivo

Používa sa na pečivo, ako napríklad koláčiky alebo sušienky.



4. Drôtentá mriežka

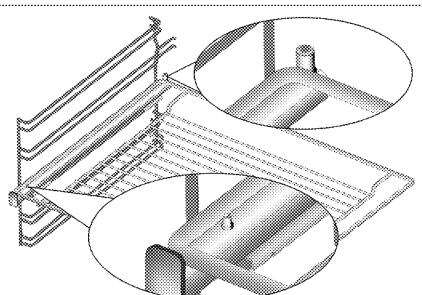
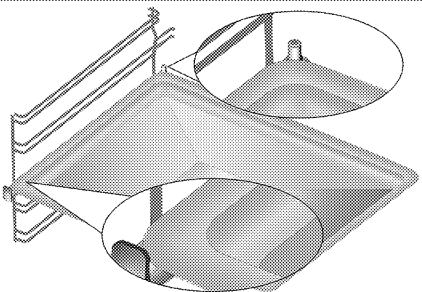
Používa sa na opekanie a na položenie pokrmov, ktoré budete piecť, opekať alebo variť v misách na požadovaný podstavec.



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

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

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



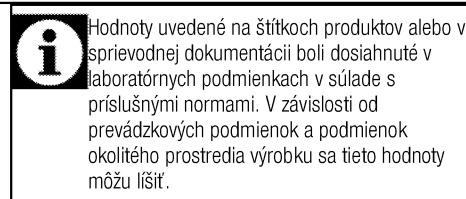
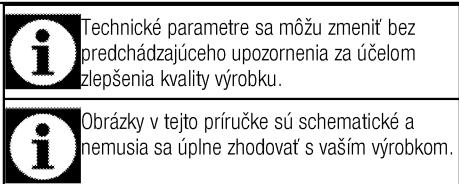
Technické parametre

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

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

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

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



3 Montáž

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



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



NEBEZPEČENSTVO:

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



NEBEZPEČENSTVO:

Pred montážou vizuálne skontrolujte, či na výrobku nie sú žiadne závady.

Ak sú, výrobok nemontujte. Poškodené výrobky predstavujú riziko pre vašu bezpečnosť.

Pred montážou

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

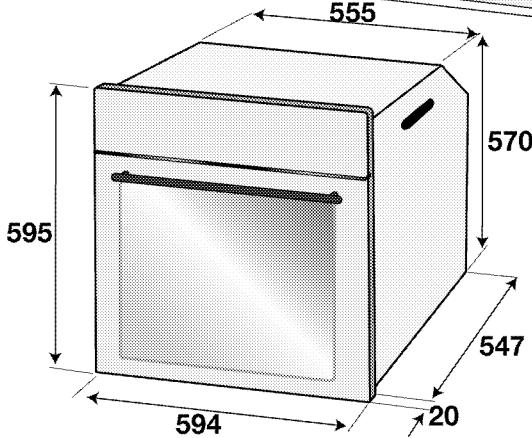
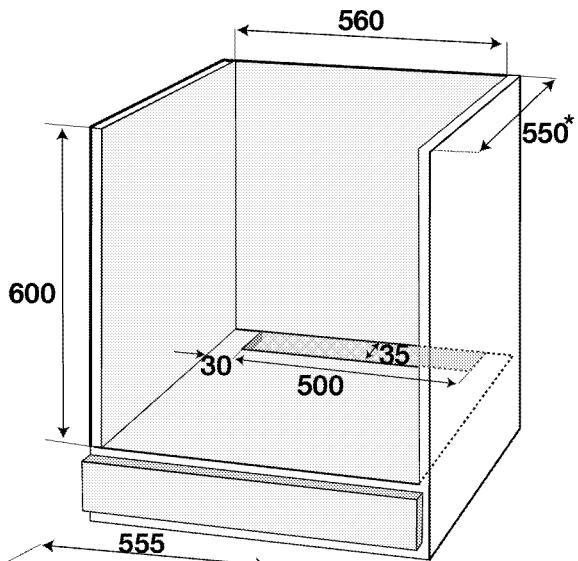
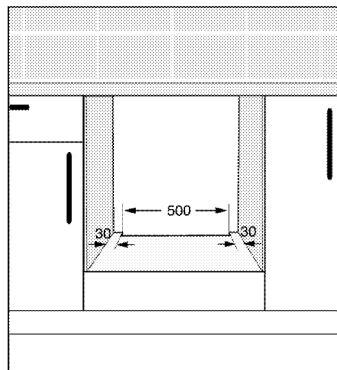
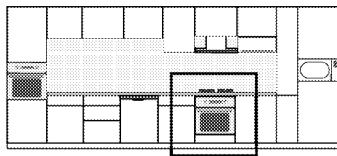
- Povrchy, syntetické lamináty a lepidlá musia byť teplovzdorné (minimálne 100 °C).
- Kuchynské skrinky musia zarovnané a upevnené.
- Ak je za rúrou zásuvka, medzi rúru a zásuvku musí byť namontovaná priehradka.
- Prístroj prenášajte za pomoci najmenej dvoch osôb.
- Ak chcete rúru presunúť, držte ju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



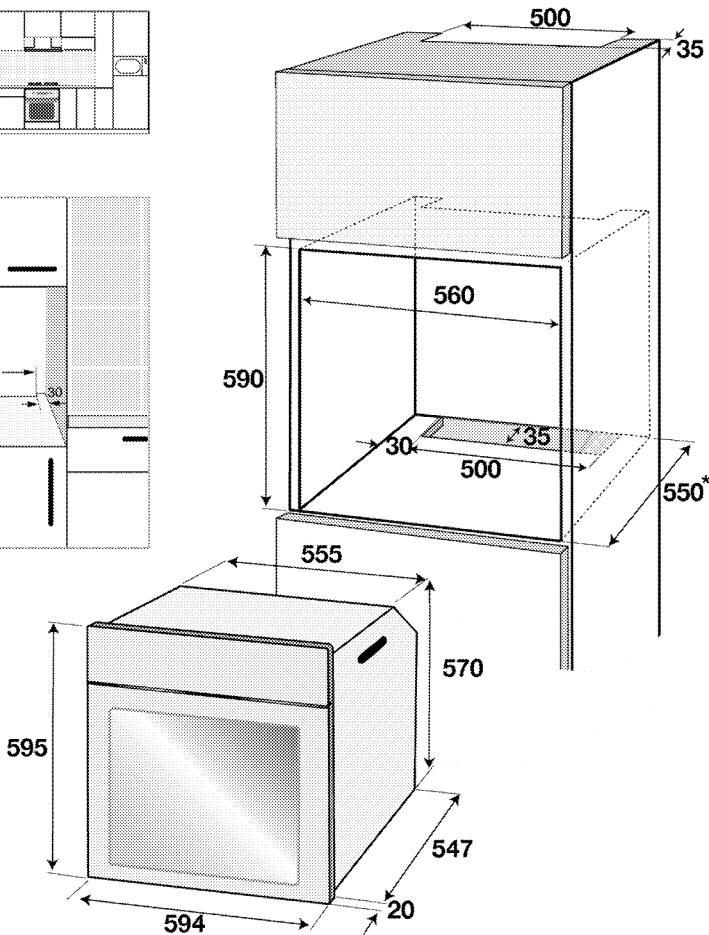
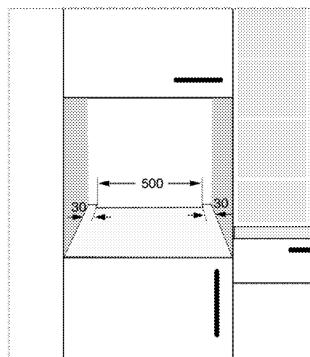
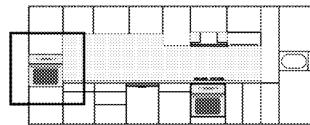
Výrobok nemontujte do blízkosti chladničiek alebo mrazničiek. Teplo, ktoré výrobok vyžaruje, bude zvyšovať spotrebu energie chladiacich spotrebičov.



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



* min.



* min.

Montáž a pripojenie

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

Elektrické pripojenie

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



NEBEZPEČENSTVO:

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

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



NEBEZPEČENSTVO:

Sietový kábel nesmie byť stisnutý, ohnutý, ani stačlený, ani nesmie prísť do styku s horúcimi časťami výrobku.

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

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



NEBEZPEČENSTVO:

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



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

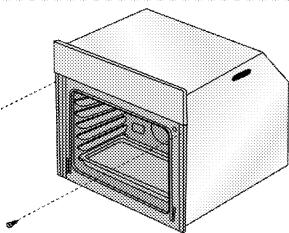


Pri zapájani spotrebiča treba dodržiavať národné/miestne elektrické predpisy a je potrebné použiť príslušnú zásuvku/konektor a zástrčku pre rúru. V prípade, že výkonné limity spotrebiča presahujú prenosovú kapacitu zástrčky a zásuvky/konektora, musí byť výrobok pripojený priamo cez pevnú elektrickú inštaláciu bez použitia zástrčky a zásuvky/konektora.

Zasuňte sieťový kábel do zásuvky.

Inštalácia produktu

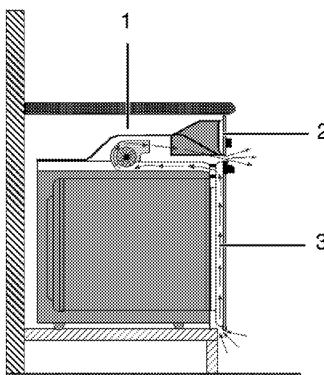
- Zasuňte rúru do skrinky, zarovnajte ju a zaistite, pričom sa uistite, že sieťový kábel nie je zlomený a/alebo uviaznutý.



Rúru zaistite pomocou 2 skrutiek tak, ako je to znázorneň.

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

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



1 Chladiaci ventilátor

2 Ovládací panel

3 Dvierka

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



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

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

Záverečná kontrola

- Ovládanie spotrebiča..
- Skontrolujte funkcie.

Budúca preprava

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



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



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

4 Prípravy

Tipy na šetrenie energiou

Nasledujúce informácie vám pomôžuť používať váš spotrebič ekologickej a šetriť energiou:

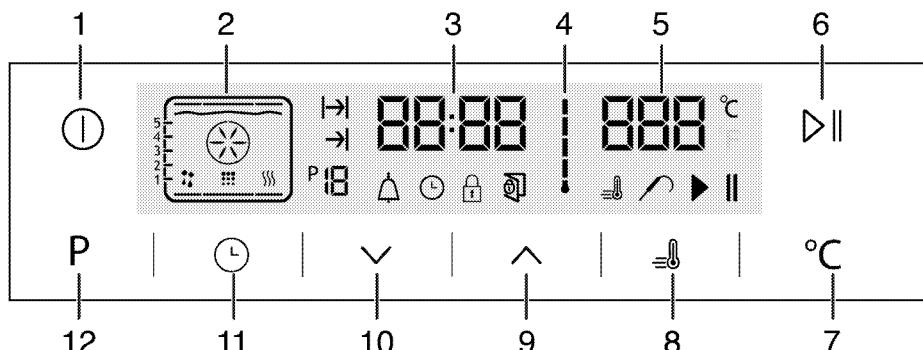
- V rúre používajte tmavé alebo smaltované nádoby, pretože lepšie prenášajú teplo.
- Keď varíte pokrmy, vykonajte predhriatie, ak to odporúča používateľská príručka alebo pokyny na varenie.
- Počas varenia neotvárajte dvierka rúry príliš často.
- Ak dvere nie sú otvorené, vnútorná teplota je optimalizovaná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

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

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

Prvé použitie

Nastavenie času



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

- Pri úvodnej prevádzke rúry sa rozsvieti symbol , dotknite sa tlačidiel /, aby ste nastavili hodiny.
- Potvrdte nastavenie dotknutím sa symbolu a počkajte 4 sekundy bez toho, aby ste sa dotkli ktoréhokoľvek tlačidla, čím výber potvrdíte.

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

Prvé čistenie výrobku

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

- Odstráňte všetky obalové materiály.
- Vyutierajte povrhy produktu vlhkou tkaninou alebo špongiou a utrite ich tkaninou.

Prvé zahriatie

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



VAROVANIE

Horúce povrchy spôsobujú popáleniny!

Výrobok môže byť počas používania horúci.

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

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

Elektrická rúra

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

Grilovacia rúra

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



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

5 Práca s rúrou

Všeobecné informácie o pečení, opekáni a grilovaní



VAROVANIE

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

Ked vkladáte alebo vyberáte nádoby do alebo z
horúcej rúry, používajte vždy teplovzdorné¹
rukavice určené na použitie v rúre.



NEBEZPEČENSTVO:

Dávajte pozor pri otváraní dvierok rúry, pretože
môže unikať para.

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

Tipy na pečenie

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

Tipy na opekanie

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

Tipy na grilovanie

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

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

mriežkou takým spôsobom, aby pokrytý priestor
nepresahoval veľkosť ohrievača.

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



Potraviny, ktoré nie sú vhodné na
grilovanie, predstavujú riziko požiaru.

Grilujte iba jedlo, ktoré je vhodné na
intenzívne teplo pri grilovaní.

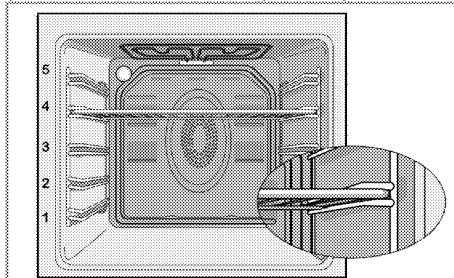
Jedlo neumiestňujte príliš ďaleko do
zadnej časti grilu. Toto je najhorúcejšie
miesto a mastné jedlo sa môže
vznietiť.

Práca s elektrickou rúrou

Polohy podstavca (pre modely s drôtencou mriežkou)

Je dôležité, aby ste drôtenu mriežku správne umiestnili
na drôtenu podstavcu. Drôtena mriežka musí byť
vložená medzi drôtene podstavce tak, ako je to
znázornené na obrázku.

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



Prevádzkové režimy

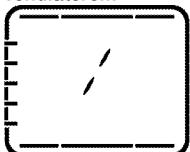
Poradie prevádzkových režimov znázornené na týchto obrázkoch sa môže líšiť od usporiadania na vašom výrobku.

1. Horné a spodné ohrievanie



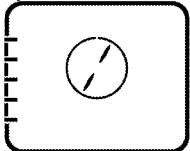
Jedlo sa ohrieva súčasne zhora aj zdola. Je to vhodné, napríklad, pre koláče, cestoviny alebo koláče a miskové jedlá vo formách na pečenie. Varte len s jedným plechom.
Vhodná poloha podstavca sa zobrazí na obrazovke.

2. Spodné/horné ohrievanie podporené ventilátorom



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

3. Vyhrievanie ventilátorom

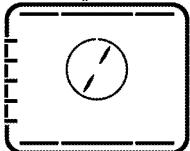


Horúci vzduch ohriatý ohrevným prvkom s asistenciou ventilátora sa pomocou ventilátora veľmi rýchlo rovnomerne rozšíri po celej rúre. Je vhodné pre varenie vašich jedál v rôznych úrovniach podstavcov a vo väčšine prípadov nie je potrebné predhrievanie. Vhodné na varenie s viacerými plechmi.



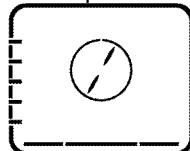
Ked' sú dvierka rúry otvorené, motor ventilátora sa nespustí, aby sa udržal teplý vzduch v rúre.

4. Funkcia „3D“



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

5. Funkcia pizza



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

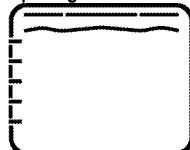
6. Úplné grilovanie + ventilátor



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

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

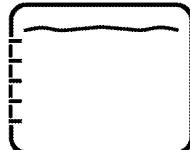
7. Úplné grilovanie



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

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

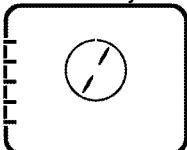
8. Grill



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

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

9. **Ekonomické vyhrievanie ventilátorom**



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

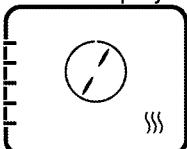
Časy varenia, ktoré súvisia s touto funkciou, sú uvedené v tabuľke „**Ekonomické vyhrievanie ventilátorom**“.

10. **Spodné ohrievanie**



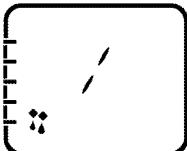
V prevádzke je len spodné ohrievanie. Je to vhodné na pizzu a na následné stmavnutie jedál z dolnej časti.

11. **Uchovanie teploty**



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

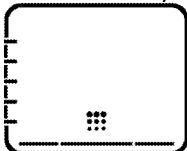
12. **Prevádzka s ventilátorom**



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

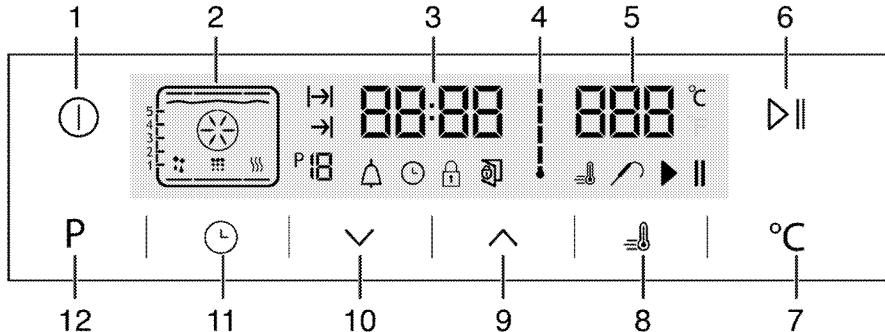
13. **Jednoduché parné čistenie**

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



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

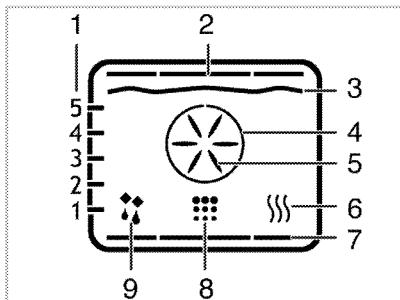
Obsluha riadiacej jednotky rúry



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

Tabuľka funkcii:

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



i Funkcie sa líšia v závislosti od modelu výrobku.

Tabuľka funkcií	Rozsah teploty (°C)
Horné a spodné ohrevanie	40-280
Spodné/horné ohrevanie podporené ventilátorom	40-280
Varenie s asistenciou ventilátora	40-280
Funkcia „3D“	40-280
Funkcia pizza	40-280
Veľký gril s asistenciou ventilátora	40-280
Upíne grilovanie	40-280
Nízky gril	40-280
Ekonomické vyrhrievanie ventilátorom	160-220
Spodné ohrevanie	40-220
Uchovanie teploty	40-100

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

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

Práca s rúrou

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

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

Manuálne varenie výberom teploty a funkcie prevádzky

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

- Po dotknutí sa tlačidla ① na otvorenie rúry sa na displeji zobrází prvá prevádzková funkcia.
- Vyberte prevádzkovú funkciu tak, že sa dotkniete tlačidiel ②/③.
- Ak si želáte zmeniť teplotu, ktorá je odporúčaná pre prevádzkovú funkciu, aktivujte teplotné pole dotknutím sa tlačidla ④.
- » Bude blikať symbol ⑤.
- Nastavte požadovanú teplotu tak, že sa dotkniete tlačidiel ②/③.
- Potvrdte nastavenie teploty dotknutím sa tlačidla ④.
- Vložte jedlo do rúry.
- Dotknutím sa tlačidla ⑤ spustíte varenie, ak je vhodná teplota, prevádzková funkcia a čas varenia.

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

- Rúra sa automaticky nezapne, a to z dôvodu manuálneho varenia bez nastavenia času varenia. Varenie môžete dokončiť opäťovným stlačením tlačidla ⑥.

» Rúra dokončí varenie a na displeji sa zobrazí symbol ⑦.

- Dotknite sa tlačidla ⑧ na približne 2 sekundy, aby ste zatvorili rúru.

Varenie pomocou nastavenia času varenia:

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

- Po dotknutí sa tlačidla ① na otvorenie rúry sa na displeji zobrází prvá prevádzková funkcia.
- Vyberte prevádzkovú funkciu tak, že sa dotkniete tlačidiel ②/③.
- Ak si želáte zmeniť teplotu, ktorá je odporúčaná pre prevádzkovú funkciu, aktivujte teplotné pole dotknutím sa tlačidla ④.
- » Bude blikať symbol ⑤.

- Nastavte požadovanú teplotu tak, že sa dotkniete tlačidiel ②/③.
- Potvrdte nastavenie teploty dotknutím sa tlačidla ④.

- Dotknite sa položky ⑤, kým sa na displeji nezobrazí symbol ⑥ pre čas varenia.
- Nastavte čas varenia tak, že sa dotkniete tlačidiel ②/③ a potvrdte nastavenie tak, že sa dotkniete tlačidla ⑤.
- » Po nastavení času varenia sa bude na displeji neprerušované zobrazovať symbol ⑦.

- Vložte jedlo do rúry.
- Dotknutím sa tlačidla ⑧ spustíte varenie, ak je vhodná teplota, prevádzková funkcia a čas varenia.
- » Vaša rúra ihneď spustí prevádzku vo zvolenej funkcií a zvýši vnútornú teplotu na nastavenú teplotu.

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

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

10. Po dokončení varenia sa na displeji zobrazí hlásenie "**End**" a zaznie alarm.

11. Alarm stíšite stlačením ktoréhoľvek tlačidla.
» Alarm sa zastaví a rúra automaticky dokončí prevádzku.

Nastavenie konca času varenia na neskoršiu dobu:

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

1. Po dotknutí sa tlačidla ① na otvorenie rúry sa na displeji zobrazí prvá prevádzková funkcia.

2. Vyberte prevádzkovú funkciu tak, že sa dotknete tlačidiel ↖↖.
3. Ak si želáte zmeniť teplotu, ktorá je odporúčaná pre prevádzkovú funkciu, aktivujte teplotné pole dotknutím sa tlačidla °C.

» Bude blikať symbol °C.

4. Nastavte požadovanú teplotu tak, že sa dotknete tlačidiel ↖↖.

5. Potvrdte nastavenie teploty dotknutím sa tlačidla °C.

6. Dotknite sa položky ②, kým sa na displeji nezobrazí symbol →| pre čas varenia.

7. Nastavte čas varenia tak, že sa dotknete tlačidiel ↖↖ a potvrdte nastavenie tak, že sa dotknete tlačidla ②.

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

8. Dotknite sa položky ②, kým sa na displeji nezobrazí symbol →| pre koniec času varenia.

9. Nastavte čas varenia tak, že sa dotknete tlačidiel ↖↖ a potvrdte nastavenie tak, že sa dotknete tlačidla ②.

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

10. Vložte jedlo do rúry.

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

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

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

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



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

Nastavenie posilňovača (rýchle predhrievanie)

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



Posilňovač nie je možné vybrať v polohách rozmrzovania, ekonomickej vyhrievanie ventilátorm ,ohrevania a čistenia. Nastavenia posilňovača sa zrušia v prípade výpadku prúdu.

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

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

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

2. Opäťovne sa dotknite tlačidla ≡, aby ste zrušili funkciu zosilnenia.

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

Vypnutie elektrickej rúry

Dotknutím sa tlačidla ① rúru vypnete.

Zapnutie zámky tlačidiel

Aktivovaním funkcie zámky tlačidiel môžete predísť používaniu rúry.

1. Dotknite sa položky ②, kým sa na displeji nezobrazí symbol ☒.

» Na displeji sa zobrazí hlásenie „OFF“.

2. Stlačením tlačidla ↗ aktivujete zámku tlačidiel.

» Po zapnutí zámky tlačidiel sa na displeji zobrazí hlásenie „On“ a symbol ☒ zostane svietiť. Potvrdte to stlačením tlačidla ②.



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

Aby ste deaktivovali zámku tlačidiel, dotknite sa

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



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

Nastavenie budíka

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

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



Maximálny čas alarmu môže byť 23 hodín a 59 minút.

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

Vypnutie alarmu

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

Zrušenie alarmu:

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



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

Zmena denného času

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



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

Nastavenie hlasitosti

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

Nastavenie úsporného svetla

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

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

Harmonogramy varenia



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

Pečenie a opekanie



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

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

kastróle)	Jeden zásobník	Standardný plech*		3	potom 190 25 min. 250/max, potom 190	60 ... 80
Pečené kura (1,8-2 kg)	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	15 min. 250/max, potom 180 ... 190	60 ... 80
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	15 min. 250/max, potom 180 ... 190	60 ... 80
Moriak (5,5 kg)	Jeden zásobník	Štandardný plech*		1	25 min. 250/max, potom 180 ... 190	150 ... 210
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		1	25 min. 250/max, potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	200	20 ... 30
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	200	20 ... 30

Odporúča sa, aby ste všetky potraviny predhriali.

* Príslušenstvo sa nemusí dodávať spoločne so spotrebičom.

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

Tabuľka na prípravu kontrolných jedáľ

Jedlá v tejto tabuľke sú pripravené v súlade s normou

EN 60350-1, čím sa skúšky produktu pre kontrolné inštitúcie zjednodušujú

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

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

Odporuča sa, aby ste všetky potraviny predhrali.

* Príslušenstvo sa nemusí dodávať spoločne so spotrebícom.

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

Ekonomické vyhrievanie ventilátorom



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



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

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

* Príslušenstvo sa nemusí dodávať spoločne so spotrebícom.

Tipy na pečenie koláčov

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

Tipy na pečenie pečiva

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



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

Tipy pre varenie zeleniny

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

Prevádzka grilu



VAROVANIE

Počas grilovania zatvorte dvierka rúry.
Horúce povrhy môžu spôsobiť popáleniny!

Zapnutie grilu

1. Po dotknutí sa tlačidla ① na otvorenie rúry sa na displeji zobrazí prvá prevádzková funkcia.
2. Dotknutím sa tlačidiel \wedge/\vee vyberte požadovanú funkciu grilu.
3. Ak si želáte zmeniť teplotu, ktorá je odporúčaná pre prevádzkovú funkciu, aktivujte teplotné pole dotknutím sa tlačidla $^{\circ}\text{C}$.
- » Bude blikať symbol $^{\circ}\text{C}$.
4. Nastavte požadovanú teplotu tak, že sa dotknete tlačidiel \wedge/\vee .
5. Potvrdte nastavenie teploty dotknutím sa tlačidla $^{\circ}\text{C}$.
6. Dotknutím sa tlačidla $\blacktriangleright/\parallel$ spustíte grilovanie, ak je vhodná teplota a prevádzková funkcia. Na displeji sa zobrazí symbol \blacktriangleright .

» Vaša rúra ihned spustí prevádzku vo zvolenej funkcií a zvýší vnútornú teplotu na nastavenú teplotu. Každý

Varné harmonogramy pre grilovanie

Grilovanie na elektrickom grile

Jedlo	Potrebné príslušenstvo	Pozícia stojana	Odporučaná teplota (°C)**	Čas grilovania (pričíne)
Ryby	Drôtaná mriežka	4...5	250	20...25 min. *
Kuracie plátky	Drôtaná mriežka	4...5	250	25...35 min.
Jehnacia kotlety	Drôtaná mriežka	4...5	250	20...25 min.
Pečené mäso	Drôtaná mriežka	4...5	250	25...30 min. *
Tefacie kotlety	Drôtaná mriežka	4...5	250	25...30 min. *
Hriankový chlieb *	Drôtaná mriežka	4	250	1...3 min.

* v závislosti od hrúbky

** Predhrilevať po dobu 5 minút

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

Jedlá v tejto tabuľke sú pripravené v súlade s normou

EN 60350-1, čím sa skúšky produktu pre kontrolné

inštitúcie zjednodušujú

Jedlo	Potrebné príslušenstvo	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (pričíne v min.)
Hriankový chlieb	Drôtaná mriežka	4	250	1...3 min.
Másové guláčky (hovädzia) - 12 kúsky	Drôtaná mriežka	4	250	25...35 min.

Obráťte jedlo po 2/3 celkovej dobe pečenia.

Odporúčame, aby ste v prípade grilovania všetkých jedá nastavili predhrilevanie zhruba na 5 minút.

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

7. Grilovanie môžete dokončiť opäťovným stlačením tlačidla $\blacktriangleright/\parallel$.

» Rúra dokončí grilovanie a na displeji sa zobrazí symbol \parallel .

Vypnutie grilu

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

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

6 Údržba a starostlivosť

Všeobecné informácie

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



NEBEZPEČENSTVO:

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



NEBEZPEČENSTVO:

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

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



Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.

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

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



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

Čistenie ovládacieho panela

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



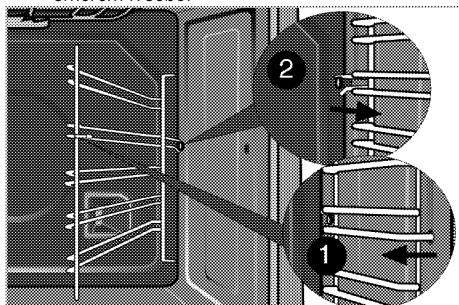
Ak je váš produkt vybavený tlačidlami/gombíkmi, pri čistení ovládacieho panela nedodstraňujte ovládacie gombíky.
Ovládaci panel by sa mohol poškodiť!

Čistenie rúry

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

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

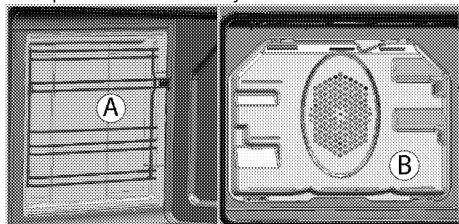
1. Odstráňte prednú časť bočného podstavca jeho potiahnutím smerom od bočnej steny.
2. Úplne vyberte bočný podstavec jeho potiahnutím smerom k sebe.



Katalyticke steny

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

Vnútorné bočné steny (A) a/alebo zadná stena (B) vášho produktu môžu byť pokryté katalytickým smalтом. Katalyticke steny majú svetlomathú farbu a pôroviný povrch. Katalyticke steny rúry by sa nemali čistiť. Vďaka tomu, že majú perforovanou štruktúru, katalyticke povrchy absorbijú tuk, a keď je taký povrch tukom zaplnený, začína sa lesknúť. V takom prípade sa odporúča tieto súčasti vymeniť.

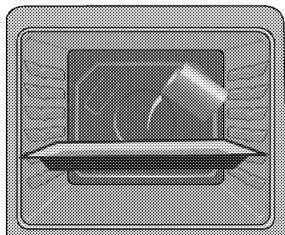


Jednoduché parné čistenie

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

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

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



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



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

Cistenie dvierok rúry

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



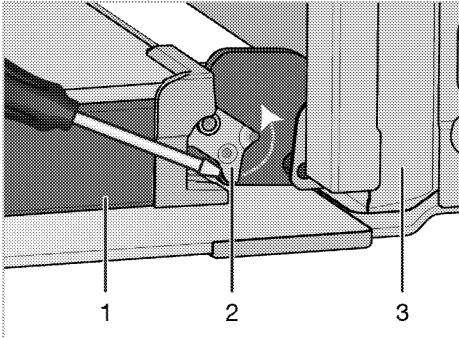
Na čistenie dvierok rúry nepoužívajte žiadne drsné, abrazívne čistiacie prostriedky, ani kovové škrabky. Môžu poškriabať povrch a poškodiť sklo.



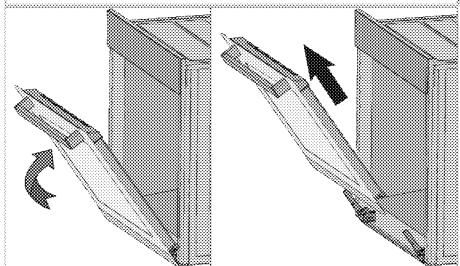
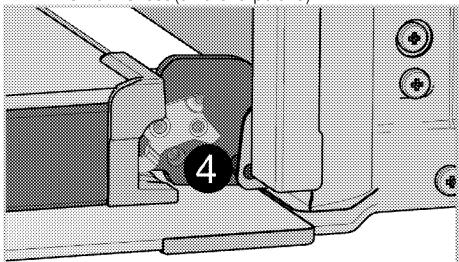
Vnútorné sklo predných dvierok má povrchovú úpravu na zaistenie ľahkého čistenia materiálu. Na čistenie skleneného veka nepoužívajte žiadne ostré drsné čistiacie prostriedky, tvrdé kovové škrabky, drôtenky alebo bielidlá, pretože môžu poškriabať povrch. Toto môže zničiť povrchový materiál.

Odstránenie dvierok rúry

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



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



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



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

Funkcia Soft Open a Soft Close

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

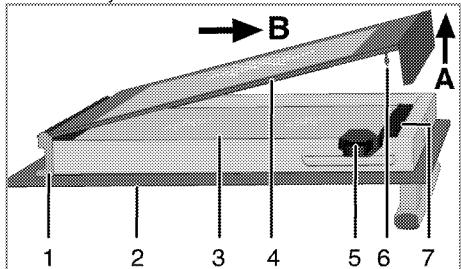
Odstránenie vnútorného skla dvierok

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

Panel vnútorného skla dvierok rúry sa dá vybrať kvôli čisteniu.

V prípade čistenia vnútorného skleneného panelu.

1. Po odmontovaní dvierok rúry pokračujte nasledujúcimi krokmi:



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

Výmena žiarovky v rúre



NEBEZPEČENSTVO:

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

Horecké povrchy môžu spôsobiť popáleniny!



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



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



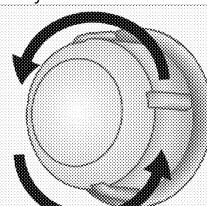
Žiarovka použitá v tomto spotrebici nie je vhodná na osvetlenie miestnosti. Zamysľaným účelom tejto žiarovky je pomôcť užívateľovi vidieť na potraviny.



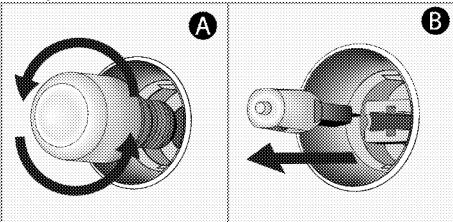
Žiarovky použité v tomto spotrebici musí vyrážať extrémne fyzické podmienky, napr. teploty nad 50 °C.

Ak je vaša rúra vybavená okrúhlym svetlom:

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



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



4. Namontujte sklený kryt.

7 Riešenie problémov

Rúra emituje počas používania paru.

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

Počas ohrevania a chladenia vydáva produkt kovové zvuky.

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

Produkt nepracuje.

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

Osvetlenie rúry nefunguje.

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

Rúra sa nezohrieva.

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



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



Horno empotrado

Manual del usuario



ES

Lea este manual en primer lugar.

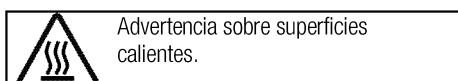
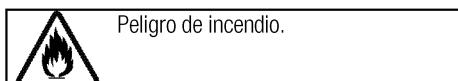
Estimado cliente:

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

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

Explicación de los símbolos

A lo largo del manual se utilizan los siguientes símbolos:



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



TABLA DE CONTENIDOS

1 Instrucciones y advertencias importantes para la seguridad y el medio ambiente	4	Ajuste de la hora	17
Seguridad general.....	4	Primera limpieza de la unidad.....	17
Seguridad eléctrica	4	Primer calentamiento	18
Seguridad del producto	6		
Uso previsto	7		
Seguridad de los niños.....	8		
Eliminación del aparato	8		
Eliminación del material de embalaje	8		
2 Información general	9		
Resumen.....	9		
Contenidos del paquete.....	10		
Especificaciones técnicas	11		
3 Instalación	12		
Antes de la instalación	12		
Instalación y conexión	15		
Eliminación del aparato	16		
4 Preparaciones	17		
Consejos para ahorrar energía.....	17		
Uso por primera vez	17		
5 Cómo usar el horno	19		
Información general sobre horneado, asado y gratinado	19		
Cómo utilizar el horno eléctrico	19		
Modos de funcionamiento.....	20		
Funcionamiento de la unidad de control del horno.	22		
Tabla de tiempos de cocción.....	26		
Cómo utilizar el gratinador	29		
Tabla de tiempos de cocción para el asado a la parrilla	30		
6 Mantenimiento y cuidados	31		
Información general.....	31		
Limpieza del panel de control.....	31		
Limpieza del horno	31		
Retirada de la puerta del horno	32		
Retirada del vidrio interior de la puerta.....	33		
Sustitución de la lámpara del horno.....	33		
7 Resolución de problemas	35		

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

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

Seguridad general

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

del uso por una persona responsable de su seguridad. Los niños bajo supervisión no deben jugar con el aparato.

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

Seguridad eléctrica

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

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

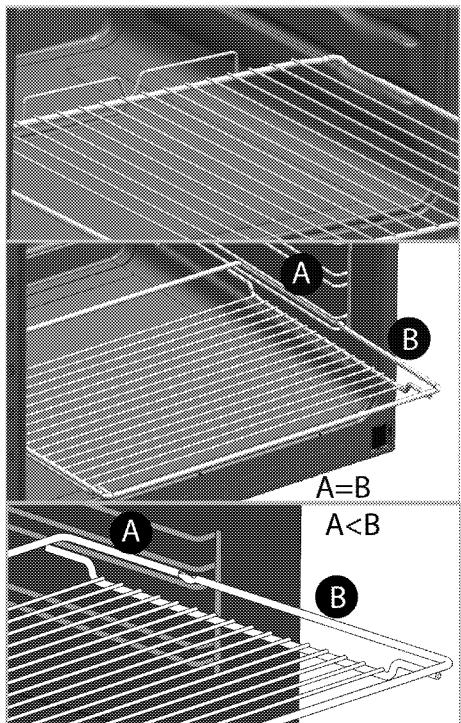
- Asegúrese de que la corriente del fusible sea compatible con el aparato.

Seguridad del producto

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

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

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



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

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

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

Para evitar riesgos de incendio:

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

Uso previsto

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

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

Seguridad de los niños

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

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

Eliminación del aparato

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



Este producto es conforme con la directiva de la UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE) (2012/19/UE). Este producto incorpora el símbolo de la clasificación selectiva para los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).

Este aparato se ha fabricado con piezas y materiales de primera calidad, que pueden ser reutilizados y son aptos para el reciclado. No se deshaga del producto junto con sus residuos domésticos normales y de otros tipos al final de su vida útil. Llévelo a un centro de reciclaje de dispositivos eléctricos y electrónicos. Solicite a las autoridades locales información acerca de dichos centros de recogida.

Cumplimiento de la directiva RoHS:

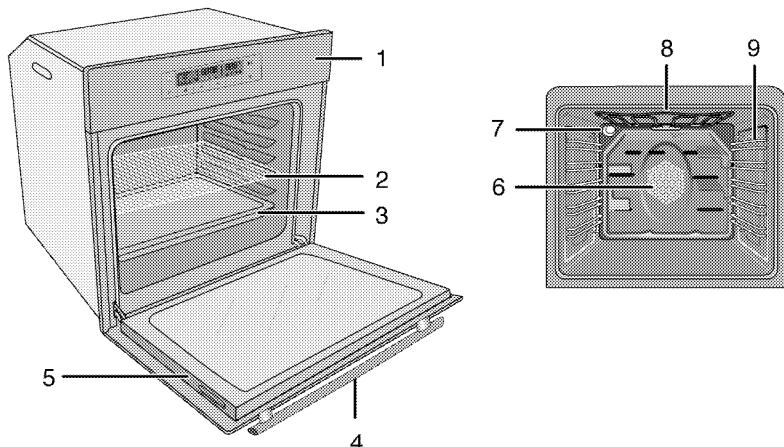
El producto que ha adquirido es conforme con la directiva de la UE sobre la restricción de sustancias peligrosas (RoHS) (2011/65/UE). No contiene ninguno de los materiales nocivos o prohibidos especificados en la directiva.

Eliminación del material de embalaje

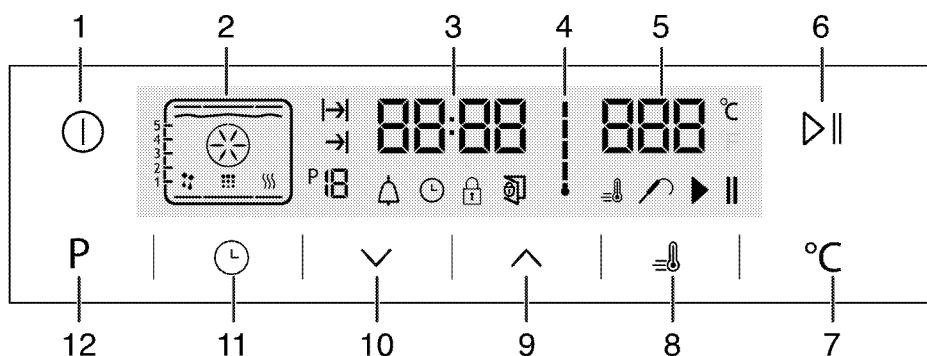
- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Guarde los materiales de embalaje en un lugar seguro y lejos del alcance de los niños. Los materiales de embalaje del aparato se han fabricado con materiales reciclables. Deshágase de ellos de forma adecuada y clasifíquelos según las instrucciones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

2 Información general

Resumen



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



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

Contenidos del paquete

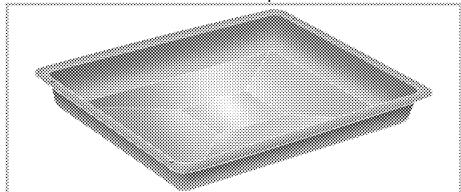


Los accesorios suministrados pueden variar en función del modelo del producto. Puede que alguno de los accesorios descritos en el manual del usuario no esté presente en su producto.

1. Manual del usuario

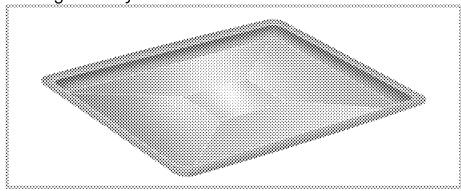
2. Bandeja profunda

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



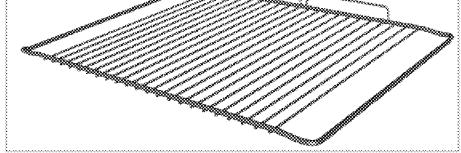
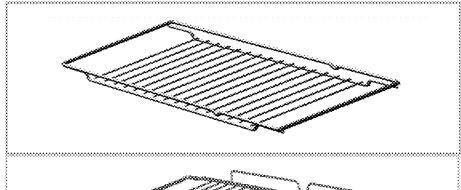
3. Bandeja para pasteles

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



4. Parrilla de alambre

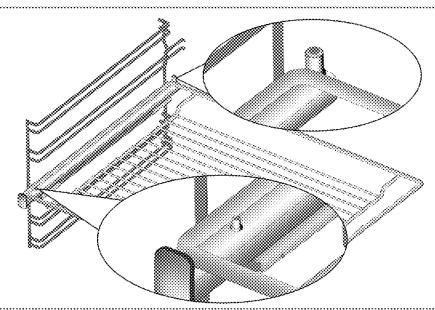
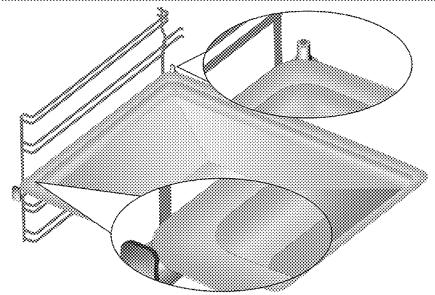
Se utilizar para asar y para colocar en el estante deseado los alimentos que se van a hornear, asar o cocer en cazuela.



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

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

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



Especificaciones técnicas

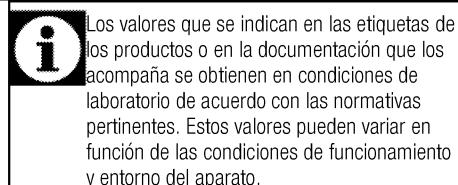
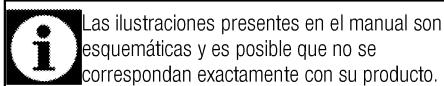
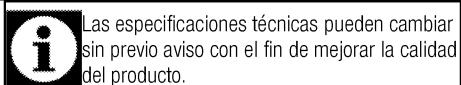
Voltaje/frecuencia	220-240 V ~ 50 Hz
Consumo energético total	3.1 kW
Tipo de cable / sección	min.H05V-FG 3 x 1,5 mm ²
Dimensiones externas (altura/anchura/profundidad)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensiones de instalación (altura/anchura/profundidad)	**590 o bien la tecla 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Horno principal	Horno multifunción
Lámpara interna	15/25 W
Consumo energético del gratinador	2.2 kW

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

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

* Vea *Instalación*, pág. 12.

*



3 Instalación

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



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



PELIGRO:

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



PELIGRO:

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

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



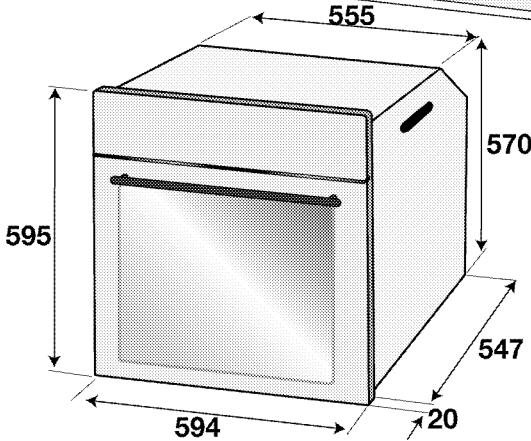
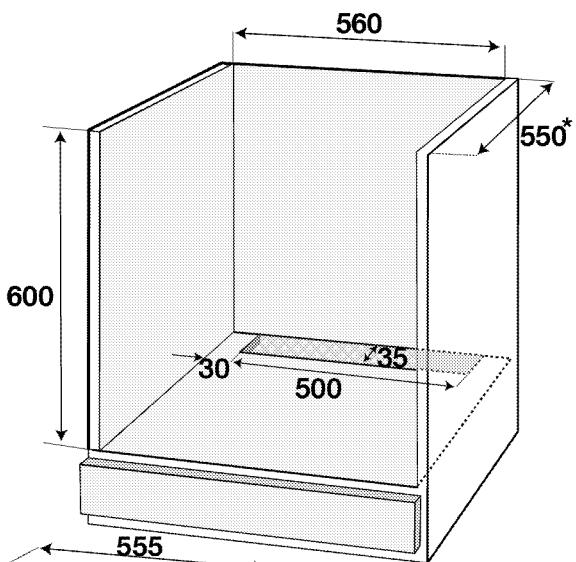
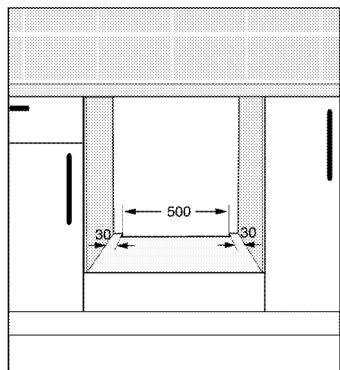
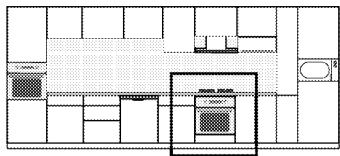
No instale el aparato en las proximidades de neveras o congeladores. El calor emitido por el aparato incrementará el consumo de energía de los aparatos de cocina.



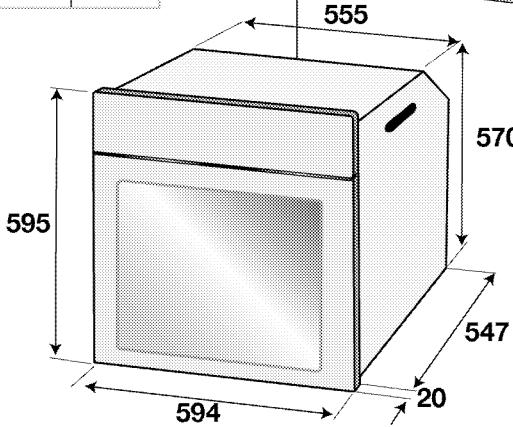
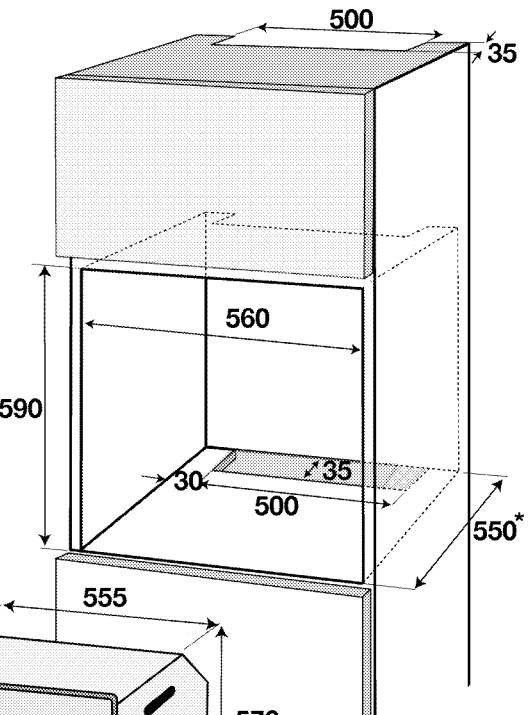
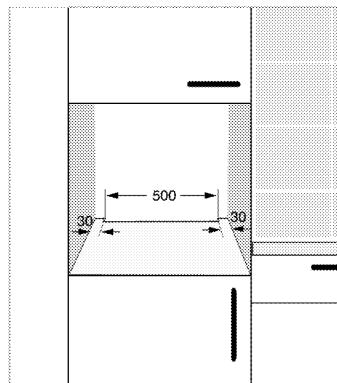
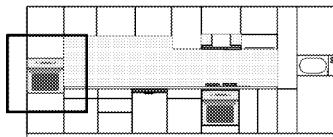
No utilice la puerta ni el asa para transportar o mover el aparato.

Antes de la instalación

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



* min.



* min.

Instalación y conexión

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

Conexión eléctrica

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



PELIGRO:

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



PELIGRO:

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

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



PELIGRO:

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



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

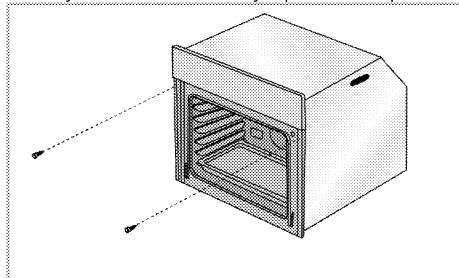


Al realizar el cableado, debe respetar las regulaciones eléctricas locales/nacinales y debe utilizar la línea/salida de enchufe apropiada y el conector para hornos. En el caso de que los límites de potencia del electrodoméstico estén fuera de la capacidad de conducir corriente de la línea/salida de enchufe,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

Enchufe el cable de alimentación en la toma de corriente.

Instalación del producto

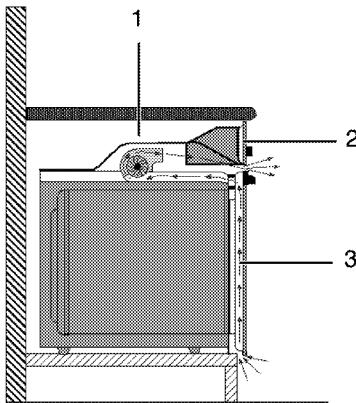
1. Introduzca al horno en el armario, alínelo y fíjelo, asegurándose de que el cable de alimentación no haya sufrido daños ni haya quedado atrapado.



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

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

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



- 1 Ventilador
- 2 Panel de control
- 3 Puerta

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



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

Comprobación final

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

Eliminación del aparato

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



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



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

4 Preparaciones

Consejos para ahorrar energía

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

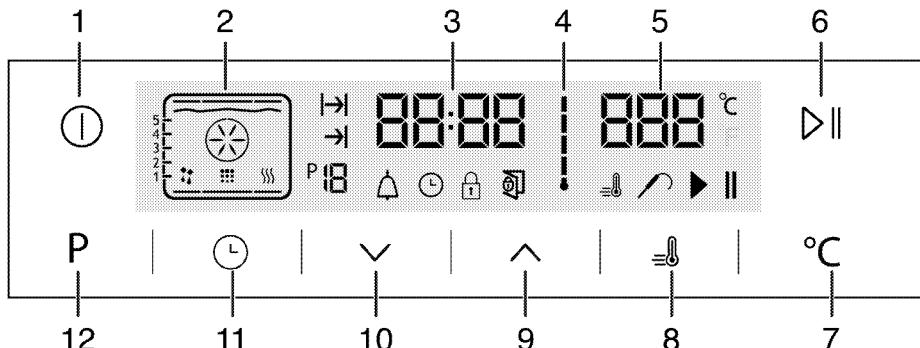
- Utilice utensilios de cocina oscuros o esmaltados en el horno, ya que la transferencia del calor será mejor.
- Antes de cocinar sus platos, precaliente el horno si así se recomienda en el manual del usuario o en la receta.
- No abra con frecuencia la puerta del horno durante el proceso de cocción.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

CALEFACCIÓN DE VENTILADOR ECO y puede diferir de la pantalla.

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

Uso por primera vez

Ajuste de la hora



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

1. En la operación inicial del símbolo del horno (1) se enciende, toque las teclas \wedge / \vee para ajustar la hora.
2. Confirmar el ajuste presionando (11) el símbolo y esperar 4 segundos sin tocar ninguna tecla para confirmar.

i Si el reloj no se ha puesto en hora, el indicador del tiempo se realizará a partir de las 12:00. El símbolo (1) se activará para indicar que el reloj no se ha puesto en hora. El símbolo se apagará en cuanto se ajuste la hora.

Primera limpieza de la unidad

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

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

Primer calentamiento

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



ADVERTENCIA

Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

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

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

Horno eléctrico

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

Horno gratinador

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



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

5 Cómo usar el horno

Información general sobre horneado, asado y gratinado



ADVERTENCIA

Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

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

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



PELIGRO:

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

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

Consejos sobre el horneado

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

Consejos sobre el asado

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

Consejos para el asado a la parrilla

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

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



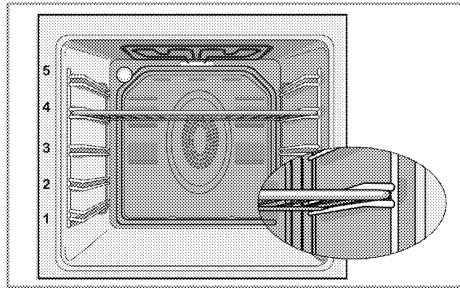
Los alimentos no adecuados para el asado a la parrilla suponen un riesgo de incendio. Sólo deben asarse a la parrilla alimentos adecuados para el calor intenso de este proceso. No coloque los alimentos demasiado cerca de la parte trasera de la parrilla. Ese es el lugar más caliente y los alimentos con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

Cómo utilizar el horno eléctrico

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

Es importante colocar correctamente la parrilla de alambre sobre la rejilla de alambre. La parrilla de alambre debe insertarse entre las rejillas de alambre, tal y como se muestra la figura.

No permita que la parrilla de alambre entre en contacto con la pared trasera del horno. Deslice la parrilla de alambre hacia la parte delantera del estante y acabe de colocarla con ayuda de la puerta, con el fin de gozar de un buen rendimiento de gratinado. (Varía en función del modelo del producto.)



Modos de funcionamiento

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

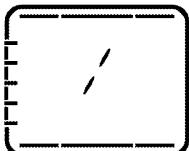
1. Calentamiento superior e inferior



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

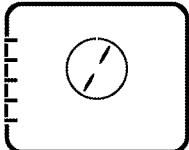
La pantalla mostrará la posición de estante más adecuada.

2. Calentamiento superior/ inferior con ventilador



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

3. Calentamiento con ventilador



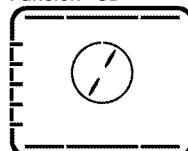
El aire caliente generado por el calentador con ventilador se distribuye de manera uniforme y con rapidez por todo el horno gracias al ventilador.

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



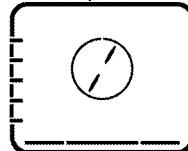
Al abrir la puerta del horno, el motor del ventilador dejará de funcionar para que el aire caliente se mantenga en el interior.

4. Función "3D"



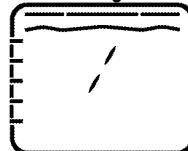
El calentamiento superior e inferior más el calentamiento con ventilador están activados. Los alimentos se cocinan de manera uniforme y rápida. Cocine con una sola bandeja.

5. Función pizza



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

6. Gratinador grande+ventilador



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

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

7. **Gratinador grande**



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

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

8. **Gratinador**



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

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

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



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

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

10. **Calentamiento inferior**



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

11. **Conservación del calor**



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

12. **Funcionando con ventilador**



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

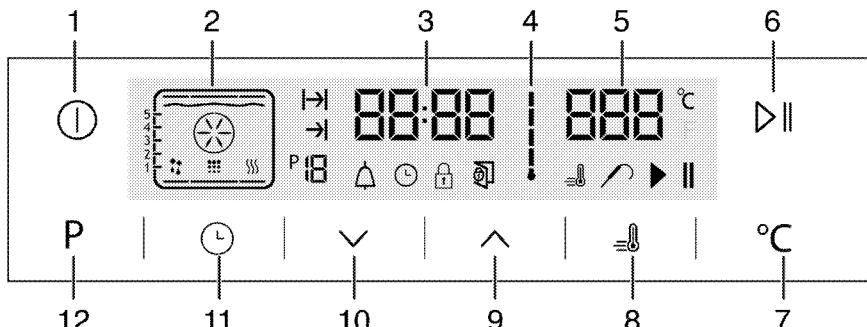
13. **Limpieza al vapor fácil**

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



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

Funcionamiento de la unidad de control del horno

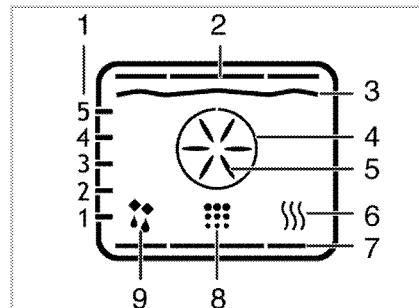


- 1 Tecla de encendido/apagado
- 2 Pantalla de función
- 3 Campo indicador de la hora actual
- 4 Símbolo de temperatura interna del horno
- 5 Campo indicador de la temperatura
- 6 Tecla de inicio/fin de cocción
- 7 Tecla de ajuste de temperatura
- 8 Símbolo de la función de refuerzo (precalentamiento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

- : Símbolo de tiempo de cocción
- : Símbolo de hora de finalización de la cocción
- P 18 : Número de función
- : símbolo de alarma
- : Símbolo del reloj
- : Símbolo de bloqueo de teclas
- : Símbolo de puerta abierta
- : Símbolo de la función de refuerzo (precalentamiento rápido)
- : Símbolo de sonda de carne
- : Símbolo de pausa de la cocción
- : Símbolo de inicio de la cocción

Tabla de funciones:

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



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

Las funciones varían dependiendo del modelo del producto.

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

*La temperatura puede regularse hasta 310°C en modelos con función de autolimpieza pirólica (pirólisis)



Por razones de seguridad, el tiempo máximo de cocción ajustable en todos los modos, excepto en el de conservación de calor, está limitado a seis horas. El programa no se cancelará en caso de corte del fluido eléctrico. Debe reprogramar el horno.



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



La hora actual no se puede fijar si el horno está realizando cualquier función, o si se ha fijado una programación semiautomática o totalmente automática en el horno.



Incluso con el horno apagado, la lámpara del horno se encenderá al abrir la puerta del horno.

Cómo utilizar el horno

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



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

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

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

1. La primera función de funcionamiento aparece en pantalla después de tocar el botón ① para abrir el horno.
2. Seleccione la función operativa al tocar las teclas $\wedge\vee$.
3. Si usted desea cambiar la temperatura recomendada para la operación de la función, active el campo temperatura presionando el botón $^{\circ}\text{C}$.

» El símbolo $^{\circ}\text{C}$ parpadea.

4. Fije la temperatura deseada pulsando las teclas $\wedge\vee$.

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

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

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

Cocción ajustando el tiempo de cocción:

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

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

8. Introduzca el plato en el horno.

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

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

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

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

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



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

Ajuste del refuerzo (precalentamiento rápido)

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



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

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

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

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

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

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

Apagado del horno eléctrico

Pulse la tecla para apagar el horno.

Activación del bloqueo de teclas

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

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

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

2. Pulse para activar el bloqueo de teclas.

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



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

Para desactivar el bloqueo de teclas, pulse

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

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

2. Inhabilite el bloqueo de teclas pulsando la tecla .

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



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

Ajuste del reloj alarma

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

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

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



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

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

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

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

Apagado de la alarma

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

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

Cancelando la alarma:

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

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



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

Cambio de la hora

1. Tocar la tecla en breves intervalos hasta que aparezca el símbolo en la pantalla.
2. Toque las teclas / para ajustar la hora.
3. Confirmar el ajuste presionando el símbolo y esperar 4 segundos sin tocar ninguna tecla para confirmar.



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

Ajustar el volumen

1. Cuando el horno esté en el modo Standby, toque la tecla en breves intervalos hasta que "VOL" aparezca en pantalla.
2. Pulse las teclas / para configurar uno de los tonos L0, L1 o L2.
3. Pulse la tecla o espere 4 segundos sin tocar ninguna tecla para confirmar la configuración.

Ajustar la configuración de la lámpara Eco

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

Si se toca cualquier tecla durante la operación

(excluyendo las teclas y) la lámpara se encenderá y se apagará después de 15 segundos.

Tabla de tiempos de cocción



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

Horneado y asado



El primer estante del horno es el estante inferior.

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

	3 bandejas	1-Bandeja para pasteles* 3-Bandeja estándar* 5-Bandeja profunda*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Masa de repostería	Una bandeja	Bandeja estándar*		2	200	30 ... 40
	2 bandejas	1-Bandeja para pasteles* 5-Bandeja estándar*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 bandejas	1-Bandeja para pasteles* 3-Bandeja estándar* 5-Bandeja profunda*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Masa fuerte	Una bandeja	Bandeja estándar*		2	200	25 ... 35
	2 bandejas	1-Bandeja para pasteles* 3-Bandeja estándar*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 bandejas	1-Bandeja para pasteles* 3-Bandeja estándar* 5-Bandeja profunda*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Levadura	Una bandeja	Bandeja estándar*		2	200	35 ... 45
Lasaña	Una bandeja	Bandeja rectangular de vidrio/metal sobre rejilla de alambre**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Una bandeja	Bandeja estándar*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	200	10 ... 15
Filete de ternera (entero) / Asado	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	25 min. 250/max, A continuación: 160 ... 190	100 ... 120
Pierna de cordero (cocido)	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	25 min. 250/max, A continuación: 190	70 ... 90
	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	25 min. 250/max, A continuación: 190	60 ... 80
Pollo asado (1,8-2 kg)	Una bandeja	Bandeja estándar*		2	15 min. 250/max, A continuación: 180 ... 190	60 ... 80
	Una bandeja	Bandeja estándar*		2	15 min. 250/max, A continuación: 180 ... 190	60 ... 80
Pavo (5,5 kg)	Una bandeja	Bandeja estándar*		1	25 min. 250/max, A continuación: 180 ... 190	150 ... 210
	Una bandeja	Bandeja estándar*		1	25 min. 250/max, A continuación: 180 ... 190	150 ... 210
Pescado	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	200	20 ... 30
	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	200	20 ... 30

Se recomienda precalentar siempre el horno.

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

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

Tabla de cocción para comprobar las comidas

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

Plato	Número de bandeja	Accesorio a utilizar	Modo de funcionamiento	Posición de la rejilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción aproximado (min.)
Mantecada	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	140	20 ... 30
	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	140	20 ... 30
	2 bandejas	1-Bandeja estándar* 3-Bandeja para pasteles*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 bandejas	1-Bandeja estándar* 3-Bandeja para pasteles* 5-Bandeja profunda*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Bizcochos pequeños	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	160	25 ... 35
	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	150	30 ... 40
	2 bandejas	1-Bandeja para pasteles* 3-Bandeja estándar*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 bandejas	1-Bandeja estándar* 3-Bandeja para pasteles* 5-Bandeja profunda*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Bizcocho esponjoso	Una bandeja	Bandeja redonda con forma de resorte con un diámetro de 26 cm en la parrilla de alambre**		3	160	25 ... 35
	Una bandeja	Bandeja redonda con forma de resorte con un diámetro de 26 cm en la parrilla de alambre**		2	150	30 ... 40
	2 bandejas	1-Bandeja redonda con forma de resorte con un diámetro de 26 cm en la parrilla de alambre** 4-Bandeja redonda con forma de resorte de 26 cm de diámetro sobre bandeja para pasteles**		1 - 4	150	35 ... 45
	Una bandeja	Plato redondo de metal negro con un diámetro de 20 cm en la parrilla de alambre**		2	180	50 ... 60
Tarta de manzana	Una bandeja	Plato redondo de metal negro con un diámetro de 20 cm en la parrilla de alambre**		2	170	50 ... 60
	2 bandejas	1-Plato redondo de metal negro con un diámetro de 20 cm en la parrilla de alambre** 4-Plato redondo de metal negro con un diámetro de 20 cm en la bandeja para pasteles**		1 - 4	170	50 ... 60

Se recomienda precalentar siempre el horno.

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

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

Calentamiento de ventilador 'Eco'



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



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

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

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

Consejos para el horneado de bizcochos

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

Consejos sobre el horneado de masa

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



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

Consejos para la cocción de verduras

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

Los recipientes cerrados preservarán los jugos del plato.

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

Cómo utilizar el gratinador



ADVERTENCIA

Cierre la puerta del horno cuando utilice el gratinador.

Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

Encendido del gratinador

- La primera función de funcionamiento aparece en pantalla después de tocar el botón ① para abrir el horno.
- Pulse \swarrow/\searrow para seleccionar la función de gratinador que deseé.
- Si usted desea cambiar la temperatura recomendada para la operación de la función, active el campo de temperatura presionando el botón $^{\circ}\text{C}$.
» El símbolo $^{\circ}\text{C}$ parpadea.
- Fije la temperatura deseada pulsando las teclas \swarrow/\searrow .
- Confirme el ajuste de temperatura tocando la tecla $^{\circ}\text{C}$.
- Toque la tecla $\blacktriangleright/\parallel$ para empezar a gratinar si la temperatura y la función de funcionamiento son apropiadas. El símbolo \blacktriangleright aparece en la pantalla.
» Su horno fácilmente comenzará a funcionar en la función seleccionada y aumentará la temperatura interior a la temperatura fijada. Se iluminará cada grado del símbolo de la temperatura interna como temperatura interna hasta alcanzar la temperatura fijada. La pantalla de función muestra los calentadores

activos adicionales y la posición de bandeja recomendada.

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

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

Apagado del gratinador

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



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

Tabla de tiempos de cocción para el asado a la parrilla

Asado a la parrilla con gratinador eléctrico

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

* en función del grosor

**Precalentante durante 5 minutos

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

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

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

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

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

6 Mantenimiento y cuidados

Información general

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



PELIGRO:

Desconecte el producto de la red de alimentación antes de iniciar las tareas de mantenimiento y limpieza.
Existe el riesgo de descarga eléctrica.



PELIGRO:

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

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



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

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



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

Limpieza del panel de control

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



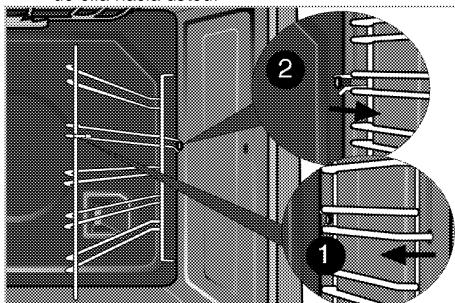
Si su aparato viene equipado con botones/mandos no retire los mandos de control para limpiar el panel de control.
Puede dañarse el panel de control.

Limpieza del horno

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

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

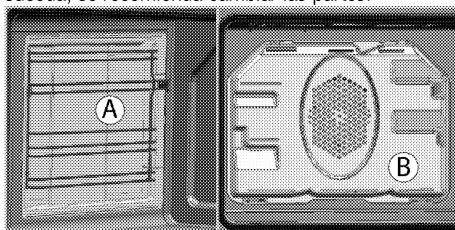
1. Retire la sección frontal de la rejilla lateral tirando de ella en dirección opuesta a la pared lateral.
2. Extraiga completamente la rejilla lateral tirando de ella hacia usted.



Paredes catalíticas

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

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

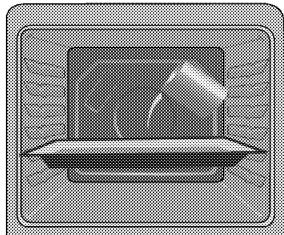


Limpieza al vapor fácil

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

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

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



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



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

Limpieza de la puerta del horno

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



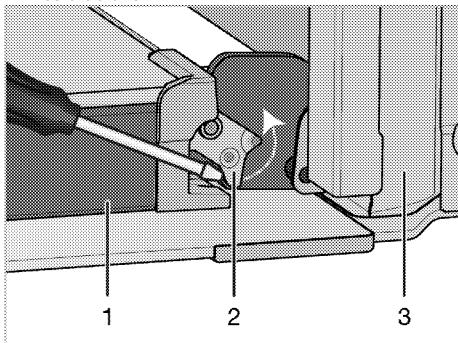
No use limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores afilados de metal para limpiar la puerta del horno. Podría rayar la superficie y romper el cristal.



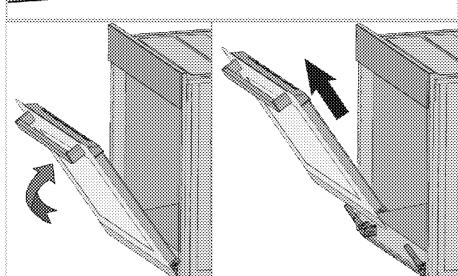
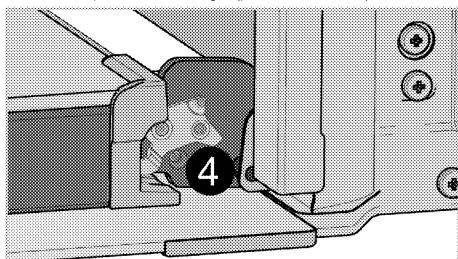
El panel de vidrio de la puerta frontal está recubierto de un material de fácil limpieza. No utilice productos de limpieza abrasivos, rasquetas de metal, estropajos o lejía para limpiar el panel de vidrio de la puerta frontal, ya que podría rayar la superficie. Tales productos podrían destruir el recubrimiento.

Retirada de la puerta del horno

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



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



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



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

Función de Cierre suave y Abrir suave

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

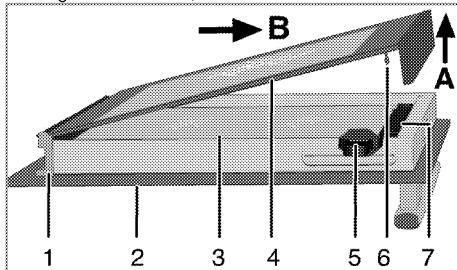
Retirada del vidrio interior de la puerta

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

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

Para limpiar el panel de vidrio interior de la puerta;

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



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

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

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

Sustitución de la lámpara del horno



PELIGRO:

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

Las superficies calientes pueden causar quemaduras.



La lámpara del horno es una bombilla eléctrica especial, capaz de resistir temperaturas de hasta 300 °C. Más información en *Especificaciones técnicas*, pág. 10. Puede solicitar lámparas de horno de recambio a los agentes de servicio autorizados.



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



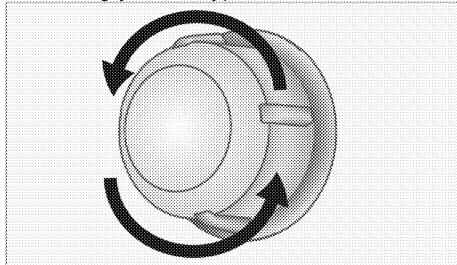
La luz utilizada en este electrodoméstico está pensada para la iluminación de una estancia doméstica. La finalidad de esta lámpara es ayudar al usuario a ver los productos alimenticios.



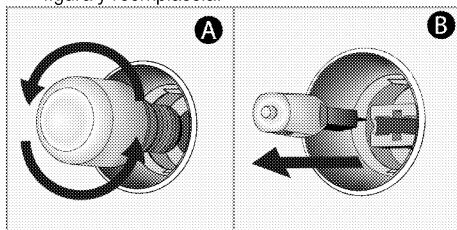
Las lámparas utilizadas en este electrodoméstico tienen que soportar condiciones físicas extremas como temperaturas superiores a 50 °C.

Si su horno dispone de una lámpara redonda:

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



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



4. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio.

7 Resolución de problemas

El horno emite vapor cuando está en funcionamiento.

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

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

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

El aparato no funciona.

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

La luz del horno no funciona.

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

El horno no se calienta.

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



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

beko

Įmontuojama orkaitė

Vartotojo vadovas



LT

Pirmausia jidėmial perskaitykite ši vartotojo vadovą!

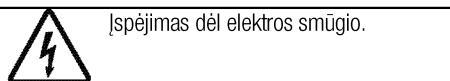
Gerbiamas pirkėjau,

Ačiū, kad pasirinkote „Beko“ gaminį. Tikimės, kad šiuo gaminiu, kuris buvo pagamintas naudojantis aukščiausios kokybės moderniausią technologiją, liksite patenkinti. Todėl prieš naudojantį šiuo prietaisu prašome perskaityti visą ši vartotojo vadovą ir prie jo pridedamus dokumentus ir pasilikti juos, jei jų prieikytų ateityje. Jeigu atiduotumėte šį gaminį kam nors kitam, kartu atiduokite ir ši 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 jspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos 4

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

2 Bendra informacija 9

Apžvalga	9
Komplekto turinys	10
Techniniai duomenys	11

3 Įrengimas 12

Prieš įrengiant	12
Įrengimas ir prijungimas	14
Būsimas transportavimas	15

4 Paruošimo Darbai 16

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

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

5 Kaip naudoti orkaitę 18

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

6 Techninis aptarnavimas ir priežiūra 29

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

7 Trikčių nustatymas 32

1 Svarbūs nurodymai ir įspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos

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

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 instruktuoami, kaip saugiai naudoti šį prietaisą, ir supranta atitinkamus pavojus.
Neliskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu. Vaikams draudžiama valyti ir techniškai prižiūrėti šį gaminj, nebent juos prižiūrėtų suaugusieji.
- Šio prietaiso negalima naudoti asmenims (iskaitant vaikus), turintiems fizinių, jutimo ar psichinių negalių arba neturintiems pakankamai patirties ir žinių, nebent jie būtų prižiūrimi arba instruktuoti.
Neliskite 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 neigaliotieji asmenys; tokiu atveju garantija gali nebegalioti. 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 gaminj 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 atlikti kvalifikuotas elektrikas. Mūsų bendrovė nėra atsakinga už jokius nuostolius,

- patirtus naudojant gaminj, kuris nėra jžemintas pagal vietos reglamentus.
- Niekada neplaukite gaminio, purkšdami arba pildami ant jo vandenij! 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 gaminys 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 jungiamujų 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 gaminui.

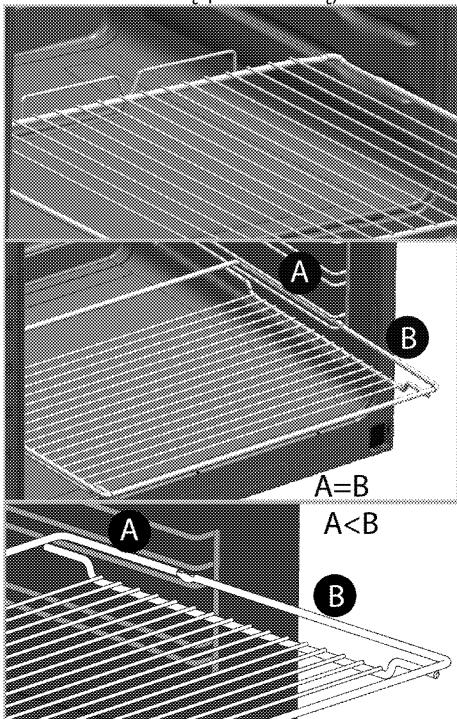
Gaminio sauga

- **JSPĖJIMAS:** Prietaisas ir jo prieinamos dalys įkaista naudojimo metu. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų. Neleiskite jaunesniems nei 8 metų amčiaus 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, naudodamai 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.
- Eksplotavimo 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.
- Nedékite 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 subražyti 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 bégelių uždėti grilio groteles ir skardą
Svarbu tinkamai padėti grilio groteles ir (arba) riebalų surinkimo skardą ant bégelių. Įstumkite grilio groteles arba riebalų surinkimo skardą tarp 2 skersinių

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



- Nenaudokite prietaiso, jeigu jo priekinis durelių stiklas yra išimtas arba suskilęs.
- Dėdami į orkaitę arba ištraukdami iš jos indus, visuomet mūvėkite šilumai atsparias pirštines.
- Įtieskite kepimo popierij į puodą ar patieskite ant skardos, grilio grotelių ar pan., sudékite ant jo maistą ir jdékite 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 instrukcijoje. Netieskite kepimo popieriaus tiesiai ant orkaitės pagrindo.

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

Norédami užtikrinti gaminio apsaugą nuo gaisro:

- Kištuką į elektros lizdą privaloma įkišti taip, kad nekiltų kibirkščių.
- Nenaudokite pažeisto arba įpjauto kabelio, o taip pat ilginimo laidų; 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.
- **DÉMESIO:** Šis prietaisas skirtas tik maistui gaminti. Prietaiso negalima naudoti kitiemis tikslams, pavyzdžiu, 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

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

Seno gaminio išmetimas

WEEE Direktyvos ir senų gaminių išmetimo taisykių atitiktis:



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

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

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

Surinkimo punktų adresus sužinosite vietos savivaldybėje.

RoHS direktyvos atitiktis:

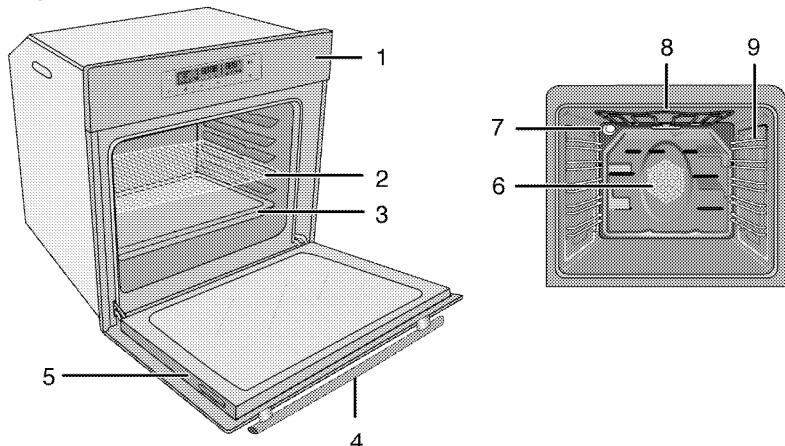
Jūsų įsigytas gaminys atitinka ES RoHS Direktyvą (2011/65/ES). Jame nėra šioje Direktyvoje nurodytų kenksmingų ir draudžiamų medžiagų.

Pakavimo medžiagų išmetimas

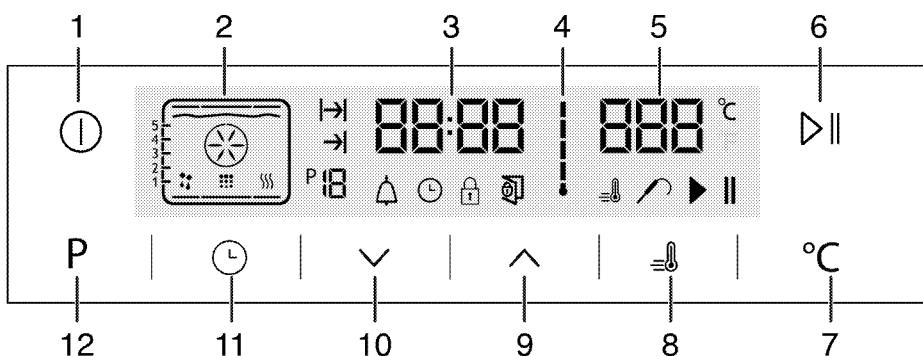
- Pakavimo medžiagos gali būti pavojingos vaikams. Pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Šio gaminio pakavimo medžiagos pagamintos iš pakartotinai panaudojamų medžiagų. Tinkamai jas išmeskite ir išrušiuokite, atsižvelgdami į atlieku perdirbimo instrukciją. Neišmeskite jų kartu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

2 Bendra informacija

Apžvalga



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



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

Komplekto turinys

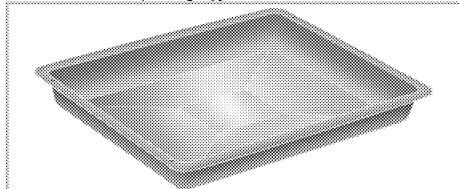


Pateikti priedai gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jūsų gaminyje gali būti ne visi vartotojo vadove aprašyti priedai.

1. Vartotojo vadovas

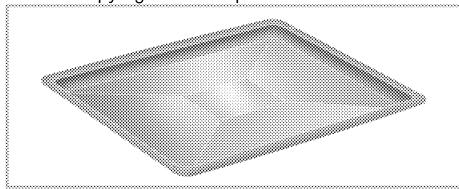
2. Gili kepimo skarda

Naudojama tešlainiams, dideliems kepsniams, sultingiemis patiekalamams gaminti ir riebalams surinkti kepant grilyje.



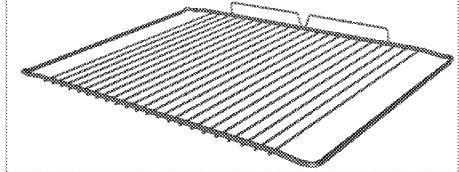
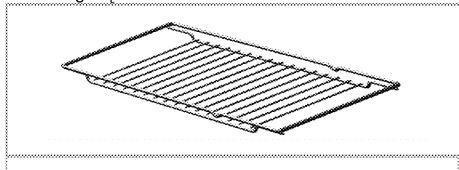
3. Skarda pyragaičiams

Naudojama tešlainiams, pavyzdžiui, sausainiams arba pyragaičiams kepti.



4. Grilio grotelės

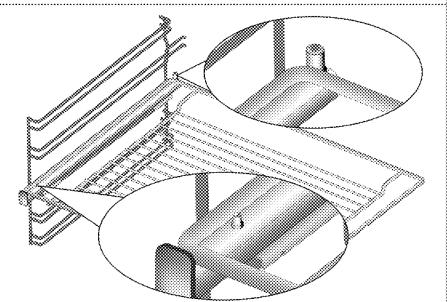
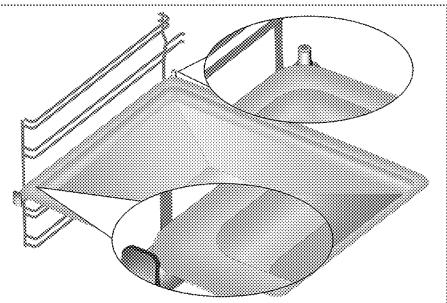
Naudojamos kepinimui ir maisto produktams, kurie bus kepami, kepinami arba gaminami troškinimo induose, dedamos ant pageidaujamų bėgelį.



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

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

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



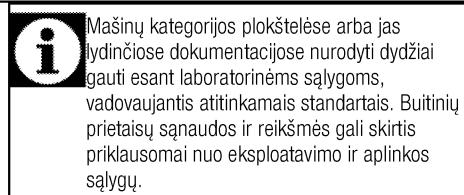
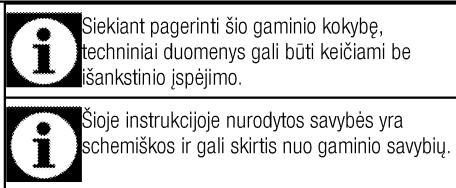
Techniniai duomenys

Įtampa/dažnis	220-240 V ~ 50 Hz
Bendrosios energijos sąnaudos	3.1 kW
Saugiklis	16 A
Laido tipas/ skerspjūvis	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm 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 orkaičių 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 gaminyme yra, ar ne. 1- gaminimas naudojant ekonomiško 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. *Jrengimas, puslapis 12.*



3. Įrengimas

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



Vartotojas yra atsakingas už vietos, elektros instalacijos paruošimą šiam gaminui.



PAVOJUS:

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



PAVOJUS:

Prieš pradendant instalaciją, apžiūrėkite šį gaminį, ar jis neturi kokiu nors defektų. Jeigu turi, neinstaliuokite jo. Sugadinti gaminiai kelia pajovų jūsų saugai.

Prieš įrengiant

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

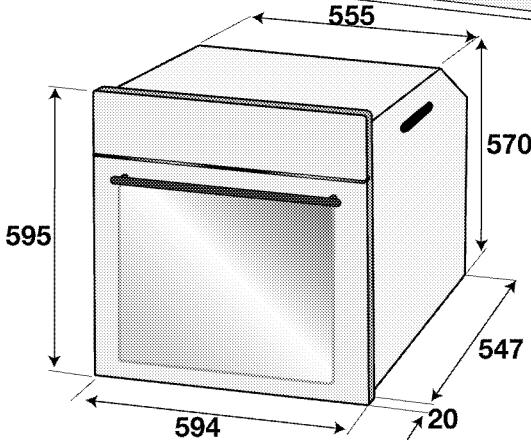
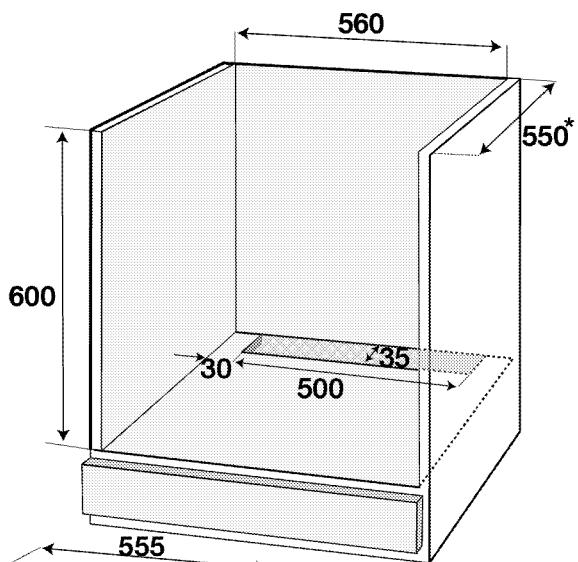
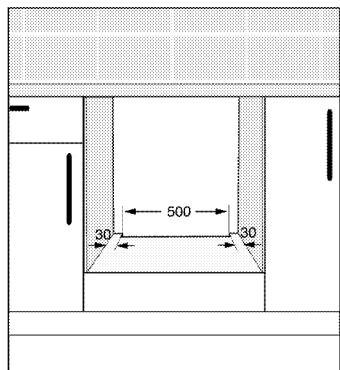
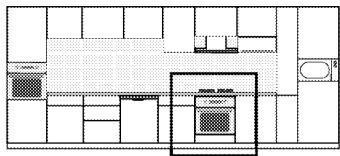
- Pavaršiai, sintetiniai laminatai ir klijai turi būti atsparūs šilumai (bent 100 °C).
- Virtuvės spintelės turi būti pastatytos lygiai ir pritvirtintos.
- Jeigu po orkaite yra stalčiai, tarp orkaitės ir stalčiaus reikia įtaisyti lentyną.
- Prietaisą turi nešti bent du žmonės.
- Norėdami perkelti, imkite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



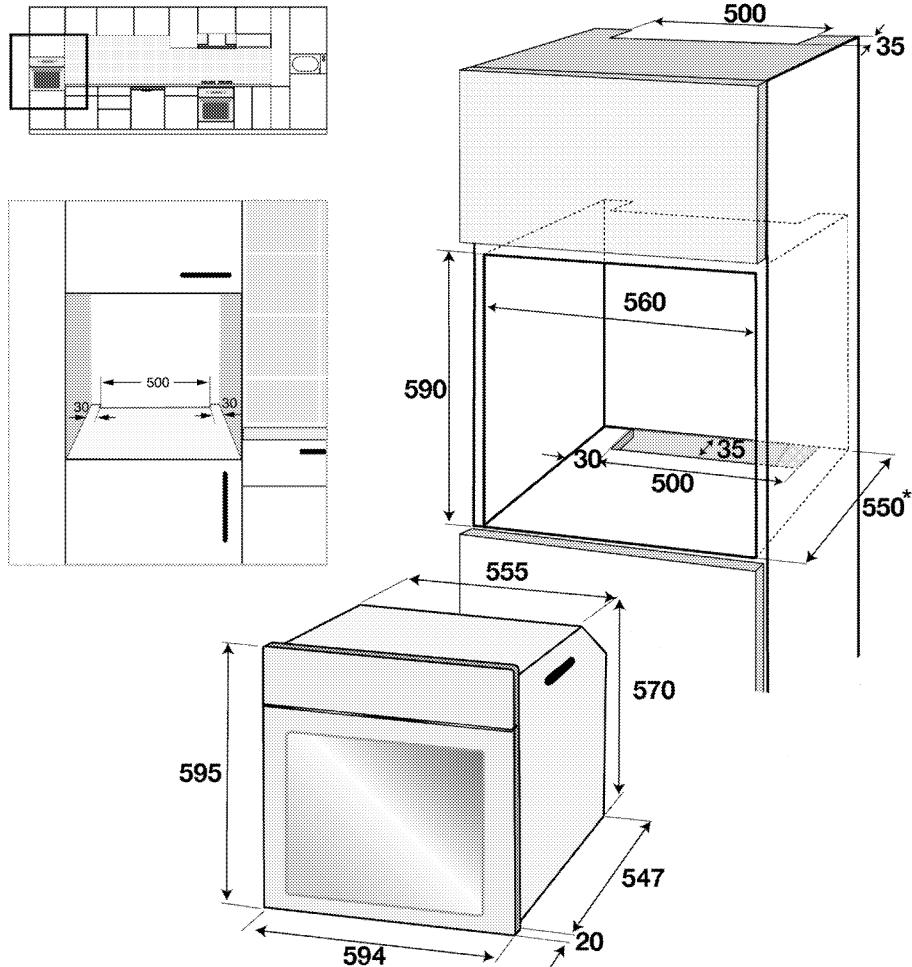
Nestatykite šio būtininio prietaiso prie šaldytuvo ar šaldiklio. Šio prietaiso skleidžiama šiluma padidins šaldymo prietaisų energijos sąnaudas.



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



* min.



* min.

Irengimas ir prijungimas

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

Elektros įvadas

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



PAVOJUS:

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

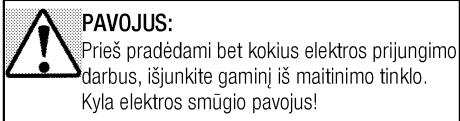


PAVOJUS:

Maitinimo laidą negalima prispausti, sulenkti ar suspausti, jis neturi liestis prie įkaitusiu 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 atitiki ant prietaiso esančioje kategorijos plokštéléje nurodytus duomenis. Norédami pamatyti duomenų plokštélę, atidarykite priekines dureles.
- Šio gaminio maitinimo laidas privalo atitiki techninių duomenų lentelėje nurodytus parametrus.



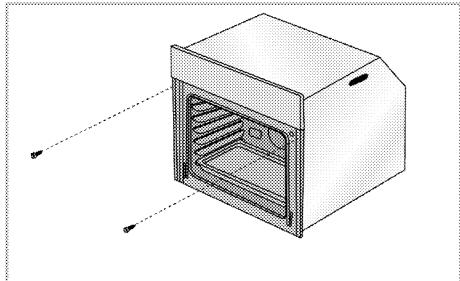
i Irengus prietaisą, maitinimo laido kištukas turi būti lengvai pasiekiamas (nenutieskite laido virš viryklos).

i Atlikant elektros instalaciją, privalote laikytis nacionalinių / vietas elektros taisykių ir naudotis orkaitėi tinkančius kištukinį lizdą / elektros liniją ir kištuką. Jeigu gaminio galios apribojimai virsija elektros linijos lizdo ir kištuko srovės per davimo gebą, gaminj reikia jungti naudojant stacionariajā elektrōs instalacijā tiesiogiai, nenaudojant elektros linijos kištuko ir lizdo.

Junkite maitinimo laido kištuką į elektros lizdą.

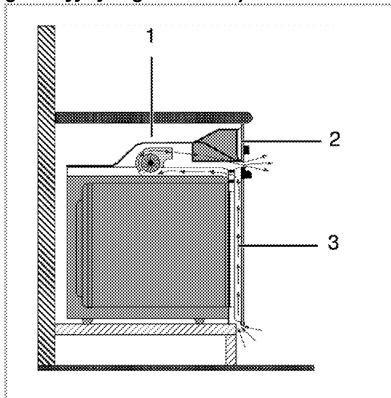
Gaminio įrengimas

- Istatykite orkaitę į spintelę, sulyginkite ir pritvirtinkite ją, tuo pat metu įsitikindami, ar nepažeidėte ir (arba) neprispaudėte maitinimo laidą.



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

Gaminiams su aušinimo ventiliatoriumi (Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)



- Aušinimo ventiliatorius
- Valdymo skydelis
- Durelės

Įmontuotasventiliatoriusaušina ir įmontuojamą spintelę, ir prietaiso priekį.

i Išjungus orkaitę, aušinimo ventiliatorius veikia dar 20–30 minučių. Jeigu maistą orkaitėje gaminote užprogramavę laikmatį, pasibaigus kepimo laikui kartu su visomis funkcijomis bus išjungtas ir aušinimo ventiliatorius.

Galutinis patikrinimas

- Gaminio eksplotavimas.
- Patikrinkite, ar funkcijos veikia.

Būsimas transportavimas

- Išsaugokite originalią prietaiso dėžę ir vežkite prietaisą į originalioje pakuočėje. Vadovaukitės ant dėžes pateiktais nurodymais. Jeigu neturite originalios kartoninės dėžes, supakuokite gaminį į plastikinę plėvelę su oro burbuliukais arba storą kartoną ir tvirtai apskubite jį lipnia juosta.
- Norédami apsaugoti, kad viduje esančios grilio grotelės ir skardos nesugadinty orkaitės durelių, skardų padėtis lygyje lipnia juosta prilipdykite kartono juostelę prie vidinės durelių pusės. Lipnia juoste pripelikuokite dureles prie orkaitės korpuso.
- Nekelkite ir nerestatinėkite prietaiso, laikydami už jo durelių arba rankenos.

i Nedékite ant gaminio jokių daiktų ir neškite jį tik vertikalioje padėtyje.

i Apžiūrėkite prietaisą ir įsitikinkite, ar jis nebuvo apgaudintas gabenimo metu.

4 Paruošimo Darbai

Patarimai, kaip tauputi energiją

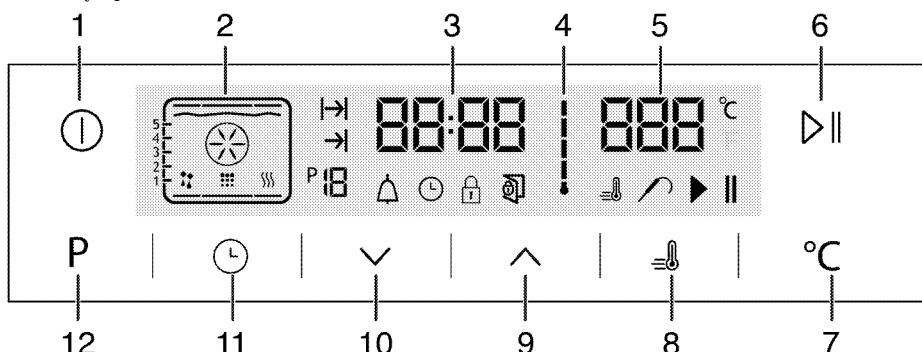
Ši informacija padės jums ekologiškiai naudoti šį būtinį prietaisą ir tauputi energiją.

- Naudokite tamios 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 neatidaramos, vidinė temperatūra optimizuojama energijai tauputi naudojant TAUPAUS KAITINIMO SU VENTILATORIUMI režimą ir gali skirtis nuo rodomas ekrane.

- Jeigu jmanoma, vienu metu orkaitėje stenkiteis gaminti daugiau nei vieną patiekalą. Galite gaminti, padėjė du kepimo indus ant vielinių grilio grotelių.
- Gaminke daugiau nei vieną patiekalą vieną po kito. Orkaitė jau būty įkaitusi.
- Galite surauputi energijos išjungdami orkaitę kelias minutes prieš kepimo pabaigą. Neatidarykite orkaitės durelių.
- Atsildykite užšaldytus maisto produktus prieš gamindami juos.

Naudojant pirmą kartą

Laiko nustatymas



- I JUNGIMO/IŠJUNGIMO mygtukas
 - Funkcijų rodomo ekrano
 - Esamo laiko rodmens laukelis
 - Orkaitės vidaus temperatūros simbolis
 - Temperatūros indikatoriaus laukelis
 - Kepimo paleidimo/sustabdymo mygtukas
 - Temperatūros nustatymo mygtukas
 - Stiprintuvo simbolis (greitasis įkaitinimas)
 - Didinimo mygtukas
 - Mažinimo mygtukas
 - Nustatymo mygtukas
 - Gržimo į funkcijų ekraną mygtukas
- Pirmą kartą įjungus orkaitę, užsidega simbolis ; liesdami mygtukus / , nustatykite valandas.
 - Patvirtinkite nuostataj, paliesdami simbolį , ir palaukite 4 sekundes, neliesdami jokių kitų mygtukų, kol nuostata bus patvirtinta.

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

Pirmasis prietaiso valymas

Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgadinti paviršių. Valydamai nenaudokite įsodinančių valymo priemonių, valymo miltelių/pienelio ar kokių nors aštrių daiktų.

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

Pradinis šildymas

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



DÉMESIO

Karštai paviršiai gali nudedinti!

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 pírstines.

Elektrinė orkaitė

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

Orkaitė su griliu

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



Pirmą kartą naudojant orkaitę, porą valandų gali kilti dūmų ir sklisti nemalonus kvapas. Tai visiškai normalu. Būtinai gerai išvédinkite patalpą, kad joje nelikty dūmų ir nemalonaus kvapo. Stenkiteis nejkvėpti dūmų ir jų skleidžiamuo kvapo.

5 Kaip naudoti orkaitę

Bendroji informacija apie kepimą, kepinių ir kepimą grilyje

DĒMESIO!

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 pírstines.

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 lėkštės, alumininius indus arba šilumai atsparias silicio formas.
- Geriausiai išnaudokite grotelių vietą.
- Kepimo formą dėkite grotelių viduryje.
- Prieš įjungdami orkaitę arba grili, pasirinkite tinkamą grotelių padėtį. Nekeiskite grotelių padėties, kai orkaitė yra įkausti.
- Orkaitės durelės turi būti uždarytos.

Patarimai dėl kepinimo

- Visa višta, kalakutas ir dideli mėsos gabalai iškeps geriau, jeigu prieš tai juos palaiksytėte marinatuose, pavyzdžiui, citrinų sulčių ir juodujų pipirų.
- Mėsai su kaulais iškepti reikia maždaug 15 - 30 minučių daugiau, nei kepart tokio paties dydžio kepsnį be kaulų.
- Turėtumėte apskaičiuoti kepsnio kepimo laiką: vienas mėsos centimetras j 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 apatiniaame lygyje.

Patarimai dėl kepimo grilyje

Kepant mėsą, žuvį ir paukščių grilyje, mėsa greitai apskrunda, pasidengia gražia plutele ir nebūna sausa. Grilyje ypač tinka kepti kepsnius, ant iešmyų kepamą mėsą ir dešreles bei daržoves, kurios yra didelis kiekis vandens, pavyzdžiui, pomidorus ir svogūnus.

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

vielinė lentyna taip, kad padengtas plotas neviršytų šildytuvo dydžio.

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

Dėl kepimui grilyje netinkamo maisto gali kilti gaisro pavojuς. Grilyje kepkite tik tuos maisto produktus, kurie yra tinkami dideliam karščiu.

Nedėkite maisto per giliai į grili. Tai karščiausia grilio vieta ir riebus maistas gali užsiliepsnoti.

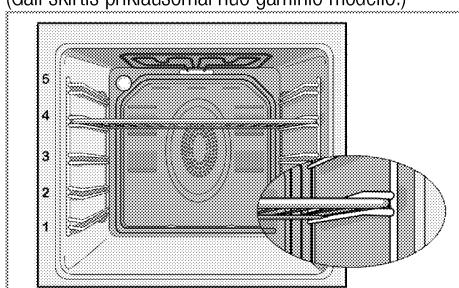
Kaip naudoti elektarinę orkaitę

Elektrinés orkaités išjungimas

Svarbu tinkamai padėti vielines grotelės ant vielinių grotelių. Vieulinės grotelės privalo būti ijdėtos tarp grotelių taip, kaip parodyta paveikslyje.

Neatremkite vielinių grotelių į orkaitės galinę sienele. Pastumkite vielines grotelės lentynas priekinės dalies link ir įtaisykite jas, naudodami dureles, kad grilis veikytų veiksmingiausiai.

(Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.)



Veikimo režimai

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

1. Tradicinis kepimas



Maistas šildomas tolygiai - ir iš viršaus, ir iš apačios. Tinka, pavyzdžiu, tortams, pyragaičiams arba tortams ir troškiniamis tešloje kepti. Kepkite jdėjė tik vieną skardą.

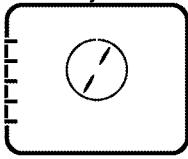
Ekrane rodoma tinkama lentynos padėtis.

2. Apatinis/viršutinis kaitinimas su ventilatoriumi



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

3. Vent. šildymas

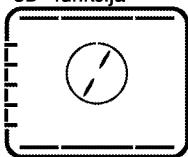


Ventiliatorius labai greitai ir tolygiai orkaitėje paskirsto karštą orą, kurį išildo galinis šildytuvas. Kepant patiekalus, pravartu pasirinkti tinkamo lygio lentynas; daugelius atvejų orkaitės iš anksto pašildyti nereikia. Tinkama kepti jdėjus kelias skardas.



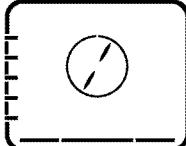
Atidarius orkaitės dureles, ventiliatoriaus variklis išsijungia, kad karštasoras liktų orkaitės viduje.

4. "3D" funkcija



Veikia viršutinis bei apatinis kaitinimo elementai ir kaitinimas ventiliatoriumi. Patiekalas tolygiai ir gretai kepamas iš visų pusiu. Kepkite jdėjė tik vieną skardą.

5. Picos kepimo funkcija



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

6. Did. grilis+vent.



Ventiliatorius labai greitai ir tolygiai orkaitėje paskirsto karštą orą, kurį išildo stiprus grilis. Kepimo grotelės tinkamos kepti didelių mėsos kiekj.

- 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 didelių mėsos kiekj.

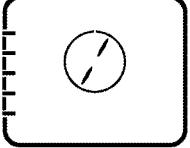
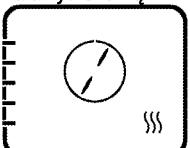
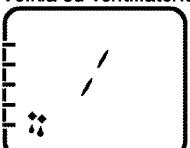
- Dėkite dideles arba vidutinio dydžio porcijas tinkamoje lentynos padėtyje po grilio šildytuvu.
- Praėjus pusei numatyto kepimo grilyje laiko, apverskite patiekalą.

8. Grilis



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

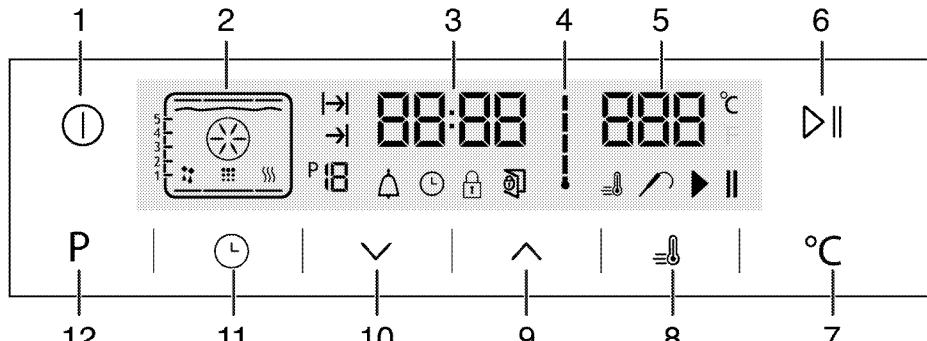
- Dėkite mažas arba vidutinio dydžio porcijas tinkamoje lentynos padėtyje po grilio šildytuvu.

- Praėjus pusei numatyto kepimo grilyje laiko, apverskite patiekalą.
9. **Eko. Karštas oras**
- 
- Norėdami taupyti energiją, galite naudoti šią funkciją vietoj kitų kepimo operacijų, kurias atliktumėte pasirinkdami greitajį kepimą 160-220 °C temperatūros ribose. Bet kepimo laikas truputį pailgés.
- Visos šiai funkcijai tinkamos kepimo laiko nuostatos pateiktos „**Eko. Karštas oras**“ lentelėje.
10. **Apat. Šildymas**
- 
- Veikia tik apatinis šildytuvas. Tinka picoms kepti ir paskesniams patiekalų apskrudinimui iš apačios.
11. **Palaikyti šilumą**
- 
- Naudojama maistui ilgai laikyti tokiuoje temperatūroje, kad jų galima būtų tuo pat patiekti.
12. **Veikia su ventiliatoriumi**
- 
- Orkaitė nešyla. Veikia tik apatinis ventiliatorius (galinėje sienelėje). Tinkama užšaldytam granuliuotam maistui lėtai atitirpdintis kambario temperatūroje ir iškeptam maistui atvésinti.

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

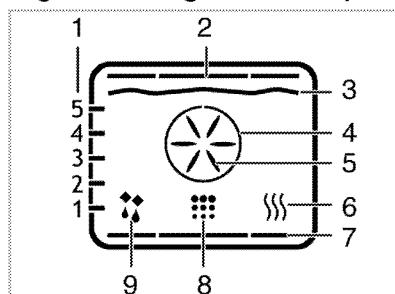


1. JUNGIMO/IŠJUNGIMO mygtukas
2. Funkcijų rodomo ekranas
3. Esamo laiko rodmenis laukelis
4. Orkaitės vidaus temperatūros simbolis
5. Temperatūros indikatoriaus laukelis
6. Kepimo paleidimo/sustabdymo mygtukas
7. Temperatūros nustatymo mygtukas
8. Stiprintuvo simbolis (greitasis įkaitinimas)
9. Didinimo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

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

Funkcijų lentelė:

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



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

i Funkcijos gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio!

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

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

 Saugos sumetimais, maksimalus gaminimo laikas, kurį galima nustatyti, yra ne didesnis nei 6 valandos parinkus bet kokią gaminimo funkciją, išskyrus šilumos palaikymą. Dingus elektros tiekimiui, programa atšaukiama. Privalote iš naujo užprogramuoti orkaitę.

 Atliekant nustatymus, žybčios atitinkami laikrodžio simboliai.

 Jeigu orkaitė vykdo kokią nors funkciją, orkaitė yra pusiau automatiškai arba visiškai automatiškai užprogramuota, esamo laiko nustatyti negalima.

 Net jei orkaitė yra išjungta, atidarius orkaitės dureles, užsidega orkaitės lemputė.

Kaip naudoti orkaitę

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

» Orkaitė išsijungus, ekrane rodoma pirma veikimo funkcija. Ekranui veikiant šiuo režimu, galima nustatyti gaminimo laiką, gaminimo pabaigos laiką ir stiprintuvu (greitojo iškaitinimo) 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 ①, kad būty atidaryta orkaitė, ekrane pasirodo pirma veikimo funkcija.
2. Pasirinkite veikimo funkciją, liesdami mygtukus \nwarrow .
3. Jeigu norite pakeisti veikimo funkcijai rekomenduojamą temperatūrą, suaktyvinkite temperatūros laukelį, paliesdami mygtuką $^{\circ}C$.
- » Žybčioja simbolis $^{\circ}C$.
4. Nustatykite norimą temepratūrą, liesdami mygtukus \nwarrow .
5. Patvirtinkite temperatūros nuostatą, paliesdami mygtuką $^{\circ}C$.
6. Jdékite patiekalą į orkaitę.
7. Jeigu temperatūra ir veikimo laikas yra tinkamios, palieskite mygtuką \blacktriangleright , kad būt pradėtas gaminimas. Ekrane pasirodo simbolis \blacktriangleright .

» Orkaitė tuo pat pradera vykdyti parinktą funkciją ir padidina temperatūrą iki parinktos orkaitės temperatūros. Orkaitė pasieku nustatytą temperatūrą, užsidegs visos vidaus temperatūros simbolio padalas. Funkcijų ekrane rodomi papildomi įjungti šildymo elementai ir rekomenduojama skardas padėtis.

8. Naudojant rankinį gaminimo valdymo būdą, nenustacius gaminimo trukmés, orkaitė automatiškai neišsijungia. Gaminimą galite išjungti, dar kartą palietę mygtuką \blacktriangleright .

- » Orkaitė baigia gaminti ir ekrane pasirodo simbolis \parallel .
9. Palieskite mygtuką ① ir palaikykite maždaug 2 sekundes, kad orkaitė būty uždaryta.

Gaminimas nustatant gaminimo laiką

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

1. Palietus mygtuką ①, kad būty atidaryta orkaitė, ekrane pasirodo pirma veikimo funkcija.
2. Pasirinkite veikimo funkciją, liesdami mygtukus \nwarrow .
3. Jeigu norite pakeisti veikimo funkcijai rekomenduojamą temperatūrą, suaktyvinkite temperatūros laukelį, paliesdami mygtuką $^{\circ}C$.

- » Žybčioja simbolis $^{\circ}C$.
4. Nustatykite norimą temepratūrą, liesdami mygtukus \nwarrow .
 5. Patvirtinkite temperatūros nuostatą, paliesdami mygtuką $^{\circ}C$.

6. Lieskite ② tol, kol ekrane pasirodys gaminimo laiko simbolis \rightarrow .
7. Liesdami mygtukus \nwarrow , nustatykite gaminimo laiką, ir patvirtinkite nuostatą, paliesdami mygtuką ②.

- » Nustačius gaminimo laiką, ekrane bus nuolat rodomas simbolis \rightarrow .
8. Jdékite patiekalą į orkaitę.
 9. Jeigu temperatūra ir gaminimo laikas yra tinkamios, palieskite mygtuką \blacktriangleright , kad būt pradėtas gaminimas. Ekrane pasirodo simbolis \blacktriangleright .
- » Orkaitė ikaista iki nustatytos temperatūros ir išlaiko šią temperatūrą iki pasirinkto gaminimo pabaigos laiko.
- » Orkaitė tuo pat pradera vykdyti parinktą funkciją ir padidina temperatūrą iki parinktos orkaitės temperatūros. Nustatytai temperatūra orkaitėje palaikoma iki pat nustatytu gaminimo pabaigos laiko. Orkaitė pasieku nustatytą temperatūrą, užsidėgs kiekviena vidaus temperatūros simbolio padala.

- Funkcijų ekrane rodomi papildomi įjungti šildymo elementai ir rekomenduojama skardos padėtis.
10. Pasibaigus gaminimo procesui, ekrane pasirodo pranešimas „**Pabaiga**“ ir pasigirsta jspéjamieji garso signalai.
 11. Norédami nutiltyni garso signalą, palieskite bet kurį mygtuką.
» Garso signalas nutyla ir orkaitė automatiškai išsijungia.
- ### **Gaminimo pabaigos laiko nustatymas vėlesniams 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 ①, kad būty atidaryta orkaitė, ekrane pasirodo pirma veikimo funkcija.
 2. Pasirinkite veikimo funkciją, liesdami mygtukus ↘/↖.
 3. Jeigu norite pakeisti veikimo funkcijai rekomenduojamą temperatūrą, suaktyninkite temperatūros laukelį, paliesdami mygtuką °C.
» Žybčioja simbolis °C.
 4. Nustatykite norimą temepratūrą, liesdami mygtukus ↘/↖.
 5. Patvirtinkite temperatūros nuostatą, paliesdami mygtuką °C.
 6. Lieskite ② tol, kol ekrane pasirodys gaminimo laiko simbolis ↗.
 7. Liesdami mygtukus ↘/↖, nustatykite gaminimo laiką, ir patvirtinkite nuostatą, paliesdami mygtuką ③.
» Nustačius gaminimo laiką, ekrane nuolat rodomas simbolis ↗.
 8. Lieskite ② tol, kol ekrane pasirodys gaminimo pabaigos laiko simbolis →.
 9. Liesdami mygtukus ↘/↖, nustatykite gaminimo laiką, ir patvirtinkite nuostatą, paliesdami mygtuką ④.
» Nustačius gaminimo pabaigos laiką, ekrane bus nuolat rodomas simbolis →.
 10. Jdékite patiekalą į orkaitę.
 11. Jeigu temperatūra, veikimo funkcija, gaminimo laikas ir gaminimo laiko pabaiga yra tinkami, palieskite mygtuką ►||, kad būty pradėtas gaminimas. Ekrane pasirodo simbolis ►.
 - » Orkaitės laikmatis automatiškai nustato gaminimo pradžios laiką, atimdamas gaminimo trukmę iš jūsų nustatytą gaminimo pabaigos laiko. Atėjus gaminimo pradžios laikui, ižungiamas parinktas darbo režimas ir

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

12. Pasibaigus gaminimo procesui, ekrane pasirodo pranešimas „**Pabaiga**“ ir pasigirsta jspéjamieji garso signalai.
13. Norédami 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, privalo te atšaukti gaminimo laiką (nustatyti į pradinę padėtį).

Stiprintuvu (greitojo įkaitinimo) nustatymas

Stiprintuvu (greitojo įkaitinimo) funkciją galite naudoti įkaitinimui, kad greitai pasiekiumėte norimą orkaitės temperatūrą.



Stiprintuvu funkcijos negalima pasirinkti veikiant atšildymo, eko, karštasis oras, šilumos palaikymo ir valymo režimams. Dingus elektros tiekimui, stiprintuvu funkcijos nuostatos atšaukiamas.

1. Nustatę temperatūrą, veikimo funkciją, gaminimo laiką ir gaminimo pabaigos laiką, palieskite mygtuką ≡.
- » Ekrane bus nuolat rodomas simbolis ≡ ir stiprintuvu (greitojo įkaitinimo) nuostata bus ižungta.
- » Stiprintuvu simbolis (8) dingsta iš ekrano, kai tik orkaitėje pasiekiamama pageidaujama temperatūra ir orkaitė vél ima vykdyti funkciją, kuri buvo parinkta prieš nustatant stiprintuvu funkciją.
2. Norédami stiprintuvu funkciją atšaukti, dar kartą palieskite mygtuką ≡.
- » Simbolis ≡ dings iš ekrano ir stiprintuvu (greitojo įkaitinimo) nuostata bus išjungta.

Elektrinės orkaitės išjungimas

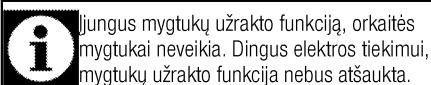
Norédami išjungti orkaitę, palieskite mygtuką ①.

Mygtukų užrakto funkcijos įjungimas

Įjungę mygtukų užrakto funkciją, galite neleisti naudotis orkaite.

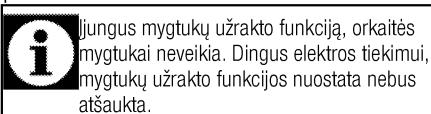
1. Lieskite ② tol, kol ekrane pasirodys simbolis ☰.
- » Ekrane bus rodoma „**ISJUNGTÀ**“.
2. Jeigu norite įjungti mygtukų užrakto funkciją, paspauskite ↘.

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



Norédami išjungti mygtukų užrakto funkciją, paliesskite

1. Lieskite tol, kol ekrane pasirodys simbolis .
- » Ekrane pasirodys „JUNGTA“.
2. Išjunkite mygtukų užrakto funkciją, paspausdami mygtuką .
- » Mygtukų užrakto funkciją išjungus, ekrane vieną kartą pasirodys pranešimas „IŠJUNGTA“. Patvirtinkite, paliessdami .



Žadintuvu nustatymas

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

Žadintuvas neturi poveikio orkaitės funkcijoms. Jis naudojamas tik kaip jspėjimo signalas. Pavyzdžiu, jis praverčia, kai reikia priminti, kad po tam tikro laiko reikia apversti orkaitėje kepamą patiekalą. Pasiekus nustatytu laiko pabaigą, pasigirs laikmačio jspėjamasis garso signalas.

1. Lieskite tol, kol ekrane pasirodys simbolis .



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

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

3. Nustatydam laikui pasibaigus, pradės žybčioti žadintuvu laiko simbolis ir pasigirs garso signalai.

1. Ispėjamasis garso signalas skambės 2 minutes. Norédami išjungti jspėjamajį garso signalą, tiesiog paspauskite bet kurį mygtuką.

» Ispėjamasis garso signalas nutilis ir bus rodomas esamas laikas.

Ispėjamojo garso signalo atšaukimas

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

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



Dienos laiko keitimas

1. Spūščiokite tol, kol ekrane pasirodys simbolis .
2. Liesdami mygtukus / , nustatykite valandas.
3. Patvirtinkite nuostatą, paliessdami simbolį , ir palaukite 4 sekundes, neliesdami jokių kitų mygtukų, kad nuostat būtų patvirtinta.



Garsumo reguliavimas

1. Orkaitei veikiant budėjimo režimu kelis kartus paliesskite mygtuką , kol ekrane pasirodys pranešimas „VOL“.
2. Norédami 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 paliesskite mygtuką , kol ekrane pasirodys pranešimas „LP“.
2. Norédami nustatyti ijjungimo arba taupymo funkciją, paspauskite mygtukus / .
3. Paspauskite mygtuką arba palaukite 4 sekundes, neliesdami jokių kitų mygtukų, kol nuostata bus patvirtinta.
4. Kai nustatyta kaip ijjunga; kol orkaitės durelės atidarytos budėjimo režimu ir prietaisui veikiant lemputė nepertraukiama dega.
5. Kai nustatyta taupymo funkcija; kol orkaitės durelės atidarytos budėjimo režimu ir prietaisui veikiant lemputė užsidega, o po 15 sekundžių užgesta.

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

Maisto gaminimo laiko lentelė



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

Kepimas ir kepinimas



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

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

Jautienos žiegtainis (nepjaustytas) / kepsnys	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	25 min. 250/max, tada 180 ... 190	100 ... 120
Eriuko koja (troškinys)	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 viščukas (1,8-2 kg)	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	15 min. 250/max, tada 180 ... 190	60 ... 80
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	15 min. 250/max, tada 180 ... 190	60 ... 80
Kalakutas (5,5 kg)	Viena skarda	Standartinis padėklas*		1	25 min. 250/max, tada 180 ... 190	150 ... 210
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		1	25 min. 250/max, tada 180 ... 190	150 ... 210
Žuvis	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	200	20 ... 30
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	200	20 ... 30

Siūlome iš anksto įkaitinti akmenį prieš kepati bet kokius patiekalus.

* Sie priedai gali būti neparduodami su produkту.

** Sie priedai neparduodami su produkту. Galima įsigyti papildomai.

Ruošimo stalas bandomiesiems patiekalam

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

Patielkas	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 kepmo 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 kepmo 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 kepati bet kokius patiekalus.

* Sie priedai gali būti neparduodami su produkту.

** Sie priedai neparduodami su produkту. Galima įsigyti papildomai.

Eko. Karštas oras



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



Neatidarykite durelių, keptant Eko. Karštas oras režimu. Jei durelės neatidaramos, vidinė temperatūra optimizuojama energijai taupyti ir gali skirtis nuo rodomas ekrane.

Patiukas	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
Tešliniai	Viena skarda	Standartinis padėklas*	3	200	45 ... 55
Sviestiniai pyragaičiai	Viena skarda	Standartinis padėklas*	3	200	35 ... 45

* Sie prietai gali būti nepareduodami su produkto

Patarimai dėl tortų kepimo

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

Patarimai dėl tešlos gaminių kepimo

- Jeigu tešlos kepinyne yra per sausas, padidinkite temperatūrą 10 °C ir sumažinkite kepimo laiką. Sudrėkinkite tešlos sluoksnius kremu, pagamintu iš pieno, aliejaus, kiaušinių ir jogurto.
- Jeigu tešlos kepinyne kepa pernelyg ilgi, pasirūpinkite, kad paruošto kepinio storis neviršytų formos gylio ir būty lygus su formos kraštais.
- Jeigu kepinio viršutinė pusė apskrunda, o apatinė dalis neiškepa, įsitinkinkite, kad kremas, kurį naudojate kepiniu, nebūtų pernelyg arti kepinio apačios. Pabandykite vienodai paskirstyti kremą tarp ir ant tešlos sluoksnių, kad kepinys tolygiai keptu.



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

Patarimai dėl daržovių kepinimo

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

Kaip naudoti grili



DĖMESIO

Naudodamis grili, uždarykite orkaitės dureles. Karšti paviršiai gali nudeginti!

Grilio ijjungimas

- Palietus mygtuką 1, kad būtų atidaryta orkaitė, ekrane pasirodo pirma veikimo funkcija.
- Norédami pasirinkti norimą grilio funkciją, lieskite .
- Jeigu norite pakeisti veikimo funkcijai rekomenduojamą temperatūrą, suaktyvinkite temperatūros laukelį, paliesdami mygtuką . » Žybčioja simbolis .
- Nustatykite norimą temepratūrą, liesdami mygtukus .
- Patvirtinkite temperatūros nuostatą, paliesdami mygtuką .
- Jeigu temperatūra ir veikimo funkcija yra tinkamos, palieskite mygtuką 2, kad būtų pradėtas kepmas grilyje. Ekrane pasirodo simbolis .
- Orkaitė tuo pat pradeda vykdyti parinktą funkciją ir padidina temperatūrą iki parinktos orkaitės temperatūros. Orkaitei pasiekus nustatytą temperatūrą, užsiidegs kiekviena vidaus temperatūros simbolio padala. Funkcijų ekrane rodomi papildomi ijjungti šildymo elementai ir rekomenduojama skardos padėtis.
- Kepimą grilyje galite išjungti, dar kartą palietę mygtuką 2.
- Orkaitė baigia kepti grilyje ir ekrane pasirodo simbolis .

Grilio ijjungimas

- Palieskite mygtuką 1 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 dideliam karščiui.

Nedėkite maisto per giliai į grilj. Tai karsčiausia grilio vieta ir riebus maistas gali užsiliapsnoti.

Maisto gaminimo grilyje laiko lentelė

Kepimas elektriniame grilyje

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

* priklausomai nuo storio

**Pakaitinimas 5 minutes

***Jei jusų gaminio grotelių temperatūros negalima sureguliuoti, grotelės veiks rekomenduojamoje temperatūroje.

Patielialai ant šio maisto ruošimo stalo ruošiami pagal

EN 60350-1, kad būtų lengviau kontroliuoti
reikalaivimus, taikomus produkty bandymams

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

Apverskite ruošiamą maistą po 2/3 kepmo laiko.

Prieš kepat maistą rekomenduojama 5 minutes išlaikinti orkaitę.

6 Techninis aptarnavimas ir priežiūra

Bendroji informacija

Prietaisą reguliai valant, pailgėja gaminio naudojimo laikas ir sumažeja trukčių atvejų.



PAVOJUS:

Prieš atlikdami techninę priežiūrą ir pries valydam, prietaisą atjunkite nuo maitinimo tinklo.

Kyla elektros smūgio pavojus!



PAVOJUS:

Prieš valydam virykļę, leiskite jai atvęsti.

Karštai paviršiai gali nudeginti!

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



Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgadinti paviršių.
Valydami nenaudokite esdinančių valymo priemonių, valymo miltelių/pienelio ar kokių nors aštrų daiktų.



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

Valdymo skydo valymas

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



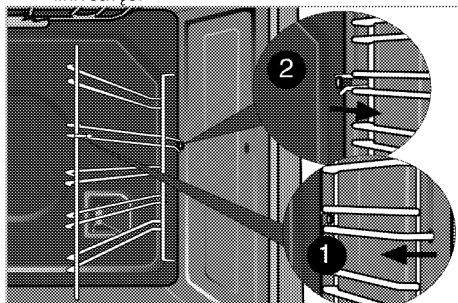
Jei jūsų gaminyje įtaisyti mygtukai / rankenėlės, valydami valdymo skydelį, nenuimkite valdymo rankenėlių.
Galite sugadinti valdymo skydelį!

Orkaitės valymas

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

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

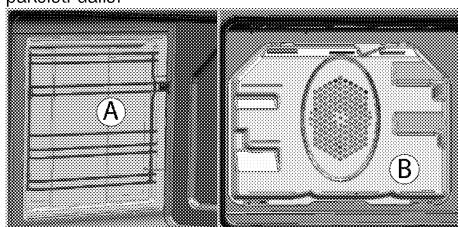
1. Ištraukite priekinę šoninę grotelių dalį, traukdami ją šalin nuo šoninės sienelės.
2. Visiškai išimkite šonines groteles, traukdami jas link savęs.



Kataliziniai paviršiai

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

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

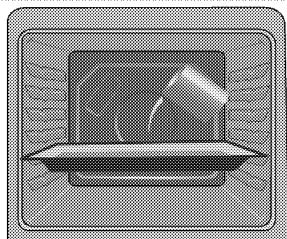


Lengvas valymas garais

(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 susidara vandens lašelių kondensatas.

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



- Pasirinkite lengvo valymo garais funkciją. Ekrane pasirodys valymo trukmė ir jos nebus galima pakeisti. Galite nustatyti šio valymo funkcijos pabaigos laiką.
- Atidarykite dureles ir drėgna kempine arba šluoste nušluostykite vidinius orkaitės paviršius.
- Išsenėjusius nešvarumus valykite minkštū drėgnumu skudurėliu arba kempine su trupučiu indų plovimo skysčiu, o paskui iššluostykite sausu skudurėliu.



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

Orkaitės durų valymas

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



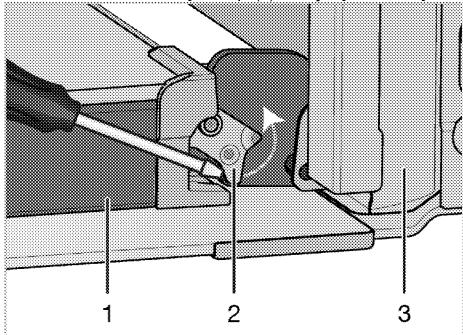
Orkaitės durelėms valyti nenaudokite jokių šiurkščių šlifuojamujų valiklių arba sunkiųjų metalų grandyklų. Kitap galite subražyti paviršių ir sugadinti stiklą.



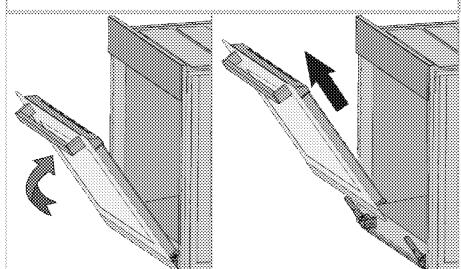
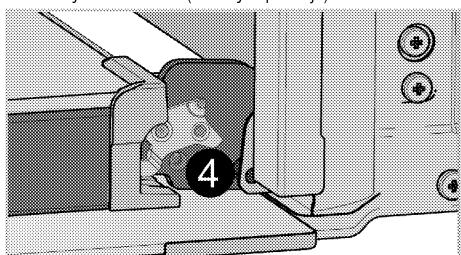
Priekinių durelių stiklo plokštė yra padengta lengvai valoma medžiaga. Nenaudokite abrazyvinį valiklį, kietų metalinių grandyklų, šveitimo kempinių ir baliklių priekinių durelių stiklo plokštėi valyti, nes šios medžiagos gali subražyti paviršių. Šios medžiagos gali pažeisti dangą.

Orkaitės durelių išėmimas

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



- Durelės
- Vyris užrakintas(uždaryta pozicija)
- Orkaitė
- Vyris užrakintas(atidaryta pozicija)



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



Norint vėl sumontuoti dureles, nuėmimo proceso metu atliktus žingsnius reikia atlikti atvirkšcia tvarka. Vėl įstači 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, pastumdamas ją maždaug 15 cm nuo uždarytos padėties ir švelniai stundamai 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.

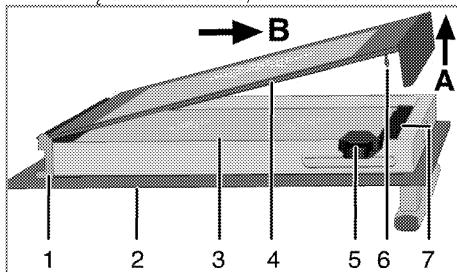
Durelių vidinės stiklo plokštės išėmimas

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

Vidinė orkaitės durelių stiklo plokštę galima išimti ir išvalyti.

Norint išvalyti vidinę stiklo plokštę

1. Nuémę orkaitės dureles, atlikite šiuos veiksmus:



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

Orkaitės lemputės keitimas



PAVOJUS:

Prieš keisdami orkaitės lemputę, jsitikinkite, kad prietaisas yra išjungtas iš elektros tinklo ir atvėsės, kad išengtumėte galimo elektros smūgio.

Karšti paviršiai gali nudeginti!



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



Lemputės padėtis gali skirtis nuo
pavaizduotosios paveikslėlyje.



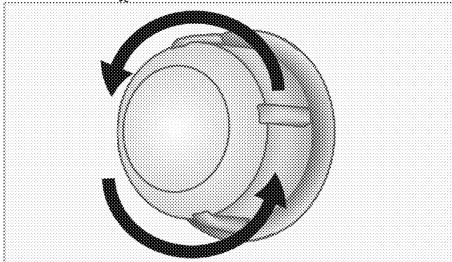
Šiame prietaise naudojama lempa netinkama
kambarių apšvietimui. Ši lempa skirta
naudotojui padėti geriau matyti maistą.



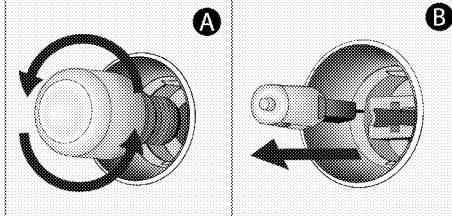
Šiame prietaise naudojamos lempos turi
atlaikyti ekstremalias sąlygas, pavyzdžiu,
didesnė nei 50 °C temperatūrą.

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.
iliustracija), ją išsukite ir pakeiskite kaip parodyta.
Jei orkaitėje įrengta (B) tipo lemputė, ją ištraukite
ir pakeiskite kaip parodyta.



4. Uždėkite stiklinį gaubtelį.

7 Trikčių nustatymas

Naudojama orkaitė išleidžia garus.

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

Kaisdamos ir vėsdamos metalinės prietaiso dalys skleidžia garsus.

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

Prietaisas neveikia.

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

Neveikia orkaitės apšvietimas.

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

