

# Einbau-Backofen

Gebrauchsanleitung

lebūvētā

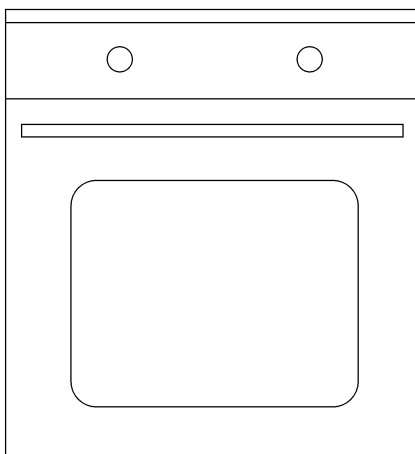
cepeškrāsns

Lietotāja rokasgrāmata

BCM12300X

Įmontuojama orkaitė

Vartotojo vadovas



## Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,  
vielen Dank für den Kauf eines Beko-Produktes. Wir hoffen, dass dieses Produkt, das mit hochwertiger und hochmoderner Technologie hergestellt wurde, beste Ergebnisse erzielt. Daher bitte die gesamte Bedienungsanleitung und alle beiliegenden Dokumente aufmerksam durchlesen und zum zukünftigen Nachschlagen aufbewahren. Bei Weitergabe des Produktes auch die Bedienungsanleitung mit aushändigen. Alle Warnungen und Informationen in der Bedienungsanleitung einhalten.

Bitte beachten, dass diese Bedienungsanleitung für unterschiedliche Modelle geschrieben wurde. Unterschiede zwischen den verschiedenen Modellen werden natürlich in der Anleitung erwähnt.

### Die Symbole

In dieser Anleitung verwenden wir folgende Symbole:



Wichtige Informationen oder nützliche  
Tipps zum Gebrauch.



Warnung vor gefährlichen Situationen,  
in denen es zu Verletzungen oder  
Sachschäden kommen kann.



Warnung vor Stromschlägen.



Warnung vor Brandgefahr.



Warnung vor heißen Flächen.

**Arçelik A.Ş.**

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY



---

This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

## **1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise** **4**

|                                        |   |
|----------------------------------------|---|
| Allgemeine Sicherheit.....             | 4 |
| Elektrische Sicherheit.....            | 4 |
| Produktsicherheit.....                 | 5 |
| Bestimmungsgemäße Verwendung .....     | 7 |
| Sicherheit von Kindern .....           | 7 |
| Altgeräte entsorgen.....               | 8 |
| Verpackungsmaterialien entsorgen ..... | 8 |

## **2 Allgemeine Informationen** **9**

|                        |    |
|------------------------|----|
| Geräteübersicht .....  | 9  |
| Lieferumfang .....     | 10 |
| Technische Daten ..... | 10 |

## **3 Installation** **11**

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Vor der Installation .....     | 11 |
| Einbauen und Anschließen ..... | 13 |
| Transport .....                | 14 |

## **4 Vorbereitungen** **15**

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Tipps zum Energiesparen .....   | 15 |
| Erste Inbetriebnahme .....      | 15 |
| Zeiteinstellung .....           | 15 |
| Erstreinigung des Gerätes ..... | 15 |
| Erstaufheizung.....             | 15 |

## **5 Bedienung des Backofens** **17**

|                                                          |    |
|----------------------------------------------------------|----|
| Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen ..... | 17 |
| So bedienen Sie den Backofen .....                       | 17 |
| Betriebsarten .....                                      | 18 |
| Ofenuhr verwenden .....                                  | 19 |
| Garzeitentabelle .....                                   | 21 |
| So bedienen Sie den Grill .....                          | 23 |
| Garzeitentabelle zum Grillen .....                       | 23 |

## **6 Reinigung und Wartung** **24**

|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| Allgemeine Hinweise .....                   | 24 |
| Bedienfeld reinigen.....                    | 24 |
| Backofen reinigen .....                     | 24 |
| Backofentür ausbauen .....                  | 25 |
| Türinnenscheibe ausbauen .....              | 25 |
| Beleuchtung des Backofens auswechseln ..... | 26 |

## **7 Problemlösungen** **27**

## **1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise**

Dieser Abschnitt enthält Hinweise, die für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen unerlässlich sind. Diese Hinweise müssen beachtet werden, damit es nicht zu Verletzungen oder Sachschäden kommt.

Bei Nichteinhaltung dieser Anweisungen erlöschen sämtliche Garantieansprüche.

### **Allgemeine Sicherheit**

- Dieses Gerät darf von Kindern (ab acht Jahren) oder Personen bedient werden, die unter körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung und Wissen im Umgang mit solchen Geräten mangelt, wenn solche Personen beaufsichtigt werden und, zuvor gründlich mit der sicheren Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden und sich der damit verbundenen Gefahren voll und ganz bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.
- Installation und Reparaturen müssen grundsätzlich vom

autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch den Eingriff nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen. Vor der Installation aufmerksam alle Anweisungen lesen.

- Gerät nicht nutzen, falls es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder sichtbare Beschädigungen aufweist.
- Nach jeder Benutzung prüfen, ob die Funktionsknöpfe des Produktes ausgeschaltet sind.

### **Elektrische Sicherheit**

- Falls das Produkt einen Fehler aufweist, sollte es bis zur Reparatur durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter nicht in Betrieb genommen werden. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose an, deren Spannung und Schutz den Angaben unter „Technische Daten“ entsprechen. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen. Unser Unternehmen haftet nicht für Probleme, die durch ein nicht entsprechend den örtlichen

Richtlinien geerdetes Produkt entstehen.

- Reinigen Sie das Produkt niemals, indem Sie Wasser darauf verteilen oder schütten! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Berühren Sie den Stecker niemals mit feuchten oder gar nassen Händen! Trennen Sie das Kabel niemals durch Ziehen am Kabel; greifen und ziehen Sie immer am Stecker.
- Das Produkt darf während Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur nicht an eine Steckdose angeschlossen sein.
- Falls das Netzkabel des Produktes beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Das Gerät muss so installiert sein, dass es vollständig vom Netzwerk getrennt werden kann. Die Trennung muss entsprechend den Baurichtlinien entweder durch einen Netzstecker oder einen in der festen elektrischen Installation eingebauten Schalter ermöglicht werden.
- Die Rückseite des Ofens wird im Betrieb heiß. Achten Sie darauf, dass der Elektroanschluss die Rückseite nicht berührt;

andernfalls kann der Anschluss beschädigt werden.

- Klemmen Sie das Netzkabel nicht zwischen Backofentür und Rahmen ein; führen Sie es nicht über heiße Oberflächen. Andernfalls kann die Kabelisolierung schmelzen und in Folge eines Kurzschlusses einen Brand verursachen.
- Jegliche Arbeiten an elektrischen Geräten und Systemen sollten von autorisierten und qualifizierten Personen ausgeführt werden.
- Schalten Sie das Gerät bei Schäden aus, unterbrechen Sie die entsprechende Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherungen im Haus ab.
- Stellen Sie sicher, dass die Sicherungsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.

### **Produktsicherheit**

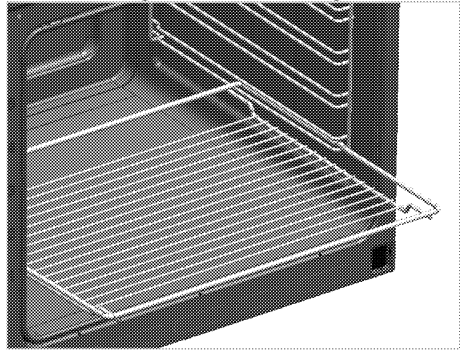
- Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Keine Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren fernhalten, sofern nicht kontinuierlich beaufsichtigt.
- Produkt niemals nutzen, wenn Urteilsvermögen oder Koordination durch Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt sind.
- Bei alkoholischen Getränken in den Gerichten entsprechend

vorsichtig sein. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann durch Entzünden bei Kontakt mit heißen Oberflächen Feuer verursachen.

- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Produktes aufstellen, da die Seiten während des Gebrauchs heiß werden können.
- Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Keine Heizelemente im Inneren des Backofens berühren.
- Darauf achten, dass keine Belüftungsschlitze blockiert werden.
- Keine geschlossenen Dosen und Glasgefäße im Ofen erhitzen. Der in der Dose/im Glasgefäß entstehende Druck könnte Dose/Glasgefäß bersten lassen.
- Backbleche, Gerichte und Alufolie nicht direkt auf den Boden des Backofens stellen. Der Hitzestau kann den Boden des Backofens beschädigen.
- Zur Reinigung der Backofen-Glastür keine aggressiven scheuernden Reiniger oder scharfen Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und so das Glas springen lassen können.
- Zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger verwenden;

andernfalls besteht Stromschlaggefahr.

- Rost und Backblech richtig einsetzen  
Es ist wichtig, dass Rost und/oder Blech richtig in den Einschüben sitzen. Schieben Sie Rost oder Blech zwischen zwei Schienen ein, vergewissern Sie sich, dass insbesondere der Rost gerade sitzt, bevor Sie Lebensmittel darauf legen; bitte schauen Sie sich die folgende Abbildung an.



- Produkt nicht verwenden, falls das Glas der Fronttür entfernt oder gesprungen ist.
- Griff der Ofentüre nicht zum Trocknen von Geschirrtüchern verwenden. Keine Geschirrtücher, Handschuhe oder vergleichbare Textilprodukte aufhängen, wenn die Grillfunktion bei geöffneter Tür arbeitet.
- Beim Hineingeben oder Herausnehmen von Gerichten in den/aus dem heißen Ofen immer

hitzebeständige Handschuhe verwenden.

- Zur Vermeidung von Stromschlaggefahr vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist.

Brandschutzvorkehrungen des Produktes:

- Sicherstellen, dass die elektrische Verbindung richtig in die Steckdose eingesteckt ist und keine Funken erzeugt.
- Keine beschädigten oder abgeschnittenen Kabel bzw. Verlängerungskabel verwenden; nur das Originalkabel einsetzen.
- Beim Anschließen des Produktes sicherstellen, dass sich keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit an der elektrischen Verbindung befindet.

### **Bestimmungsgemäße Verwendung**

- Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch entwickelt. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.
- Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen. Es darf nicht zu anderen Zwecken eingesetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht zum Vorwärmen von Tellern, hängen Sie keine Küchentücher, Handtücher und dergleichen zum

Trocknen oder Anwärmen an die Griffe.

- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.
- Das Gerät ist zum Garen, Auftauen, Backen, Braten und Grillen von Lebensmitteln geeignet.

### **Sicherheit von Kindern**

- Verschiedene Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Daher kleine Kinder vom Gerät fernhalten.
- Verpackungsmaterialien können eine Gefahr für Kinder darstellen. Sämtliche Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Elektrische Produkte können eine Gefahr für Kinder darstellen. Kinder im Betrieb daher unbedingt vom Gerät fernhalten. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen, die Kinder erreichen können.
- Wenn die Ofentür geöffnet ist, keine schweren Gegenstände darauf ablegen und keine Kinder darauf sitzen lassen. Das Gerät

kann kippen oder die Ofentür oder die Türscharniere können beschädigt werden.

## **Altgeräte entsorgen**

### **Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten:**



Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/EU). Das Produkt wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Dieses Gerät wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt, die wiederverwendet und recycelt werden können. Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner

Einsatzzeit nicht mit dem regulären Hausmüll; geben Sie es stattdessen bei einer Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten ab. Ihre Stadtverwaltung informiert Sie gerne über geeignete Sammelstellen in Ihrer Nähe.

### **Einhaltung von RoHS-Vorgaben:**

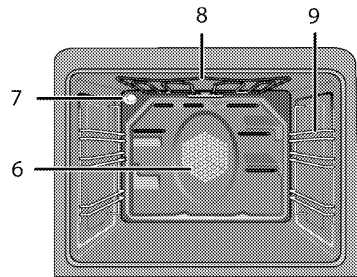
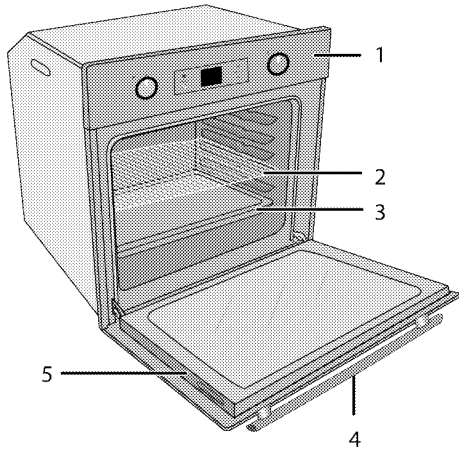
Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

## **Verpackungsmaterialien entsorgen**

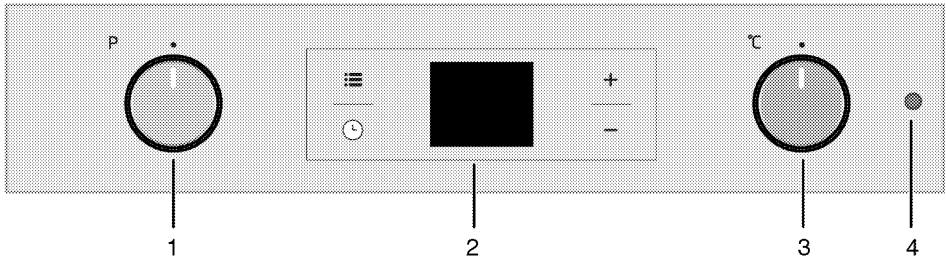
- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

## 2 Allgemeine Informationen

### Geräteübersicht



- |   |            |   |                                       |
|---|------------|---|---------------------------------------|
| 1 | Bedienfeld | 6 | Lüftermotor (hinter der Metallplatte) |
| 2 | Gitterrost | 7 | Beleuchtung                           |
| 3 | Backblech  | 8 | Oberes Heizelement                    |
| 4 | Griff      | 9 | Einschubpositionen                    |
| 5 | Tür        |   |                                       |



- |   |                   |
|---|-------------------|
| 1 | Funktionsknopf    |
| 2 | Digitaltimer      |
| 3 | Temperaturknopf   |
| 4 | Temperaturleuchte |

## Lieferumfang

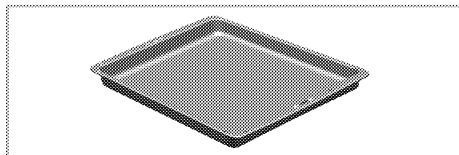


Je nach Modell wird eventuell unterschiedliches Zubehör mitgeliefert. Daher kann es vorkommen, dass nicht sämtliches in der Anleitung erwähntes Zubehör mit Ihrem Gerät geliefert wird.

### 1. Bedienungsanleitung

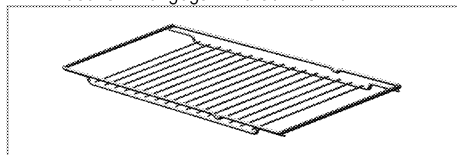
### 2. Backblech

Für Backwaren, Tiefkühlgerichte und große Braten.



### 3. Gitterrost

Zum Rösten und Grillen und als Unterlage für Behälter, in denen unterschiedlichste Lebensmittel gegart werden können.



## Technische Daten

|                                      |                                         |
|--------------------------------------|-----------------------------------------|
| Spannung/Frequenz                    | 220-240 V ~ 50 Hz                       |
| Leistungsaufnahme gesamt             | 2.4 kW                                  |
| Sicherung                            | Minimum 16 A                            |
| Kabeltyp/Kabelquerschnitt            | H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>        |
| Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe) | 455 mm/594 mm/567 mm                    |
| Einbaumaße (Höhe/Breite/Tiefe)       | **450 oder 460 mm/560 mm/Minimum 550 mm |
| Hauptofen                            | <b>Multifunktionsofen</b>               |
| Garraumleuchte                       | 15/25 W                                 |
| Leistungsaufnahme Grill              | 2.2 kW                                  |

# Allgemeine Hinweise: Energieangaben von Elektroöfen werden gemäß der Richtlinie EN 60350-1 / IEC 60350-1 ermittelt. Die entsprechenden Werte werden unter üblichen Einsatzbedingungen bei Ober-/Unterhitze oder im Umluftbetrieb (sofern vorhanden) ermittelt.

Die Energieeffizienzklasse wird gemäß Funktion ermittelt: je nachdem, ob das Gerät mit den entsprechenden Funktionen ausgestattet ist. 1. Garen mit Eco-Umluft, 2. Turbo-Niedertemperaturgaren, 3. Turbogaren, 4. Ober-/Unterhitze mit Umluft, 5. Ober-/Unterhitze

\*\* Siehe *Installation*, Seite 11.



Im Zuge der Qualitätsverbesserung können sich technische Daten ohne Vorankündigung ändern.



Die Abbildungen in dieser Anleitung dienen lediglich der Veranschaulichung und können etwas vom tatsächlichen Aussehen des Gerätes abweichen.



Angaben am Produkt oder in der begleitenden Dokumentation wurden unter Laborbedingungen unter Berücksichtigung der zutreffenden Richtlinien ermittelt. Solche Werte können je nach Einsatzumgebung und Nutzungsweise des Gerätes abweichen.

### 3 Installation

Gerät vom nächstgelegenen autorisierten Kundendienst gemäß gültigen Bestimmungen installieren lassen. Andernfalls erlischt die Garantie. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen.



Die Vorbereitung des Aufstellungsortes und der elektrischen und Anschlüsse sind Sache des Kunden.



#### GEFAHR:

Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Elektroinstallation erfolgen.



#### GEFAHR:

Gerät vor der Installation auf eventuelle, sichtbare Defekte untersuchen. Falls Defekte vorliegen, darf das Gerät nicht installiert werden.  
Beschädigte Geräte müssen grundsätzlich als Sicherheitsrisiko betrachtet werden.

### Vor der Installation

Das Gerät ist für den Einbau in handelsübliche Küchenmöbel vorgesehen. Zwischen Gerät und angrenzenden Küchenwänden und -möbeln muss ein

Sicherheitsabstand verbleiben. Siehe Abbildung auf der nächsten Seite (Angaben in mm)..

- Oberflächen, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).
- Küchenmöbel müssen waagerecht ausgerichtet und fixiert sein.
- Befindet sich unter dem Backofen eine Schublade, muss zwischen Backofen und Schublade ein Trennboden eingesetzt werden.
- Tragen Sie das Gerät grundsätzlich mit mindestens zwei Personen.



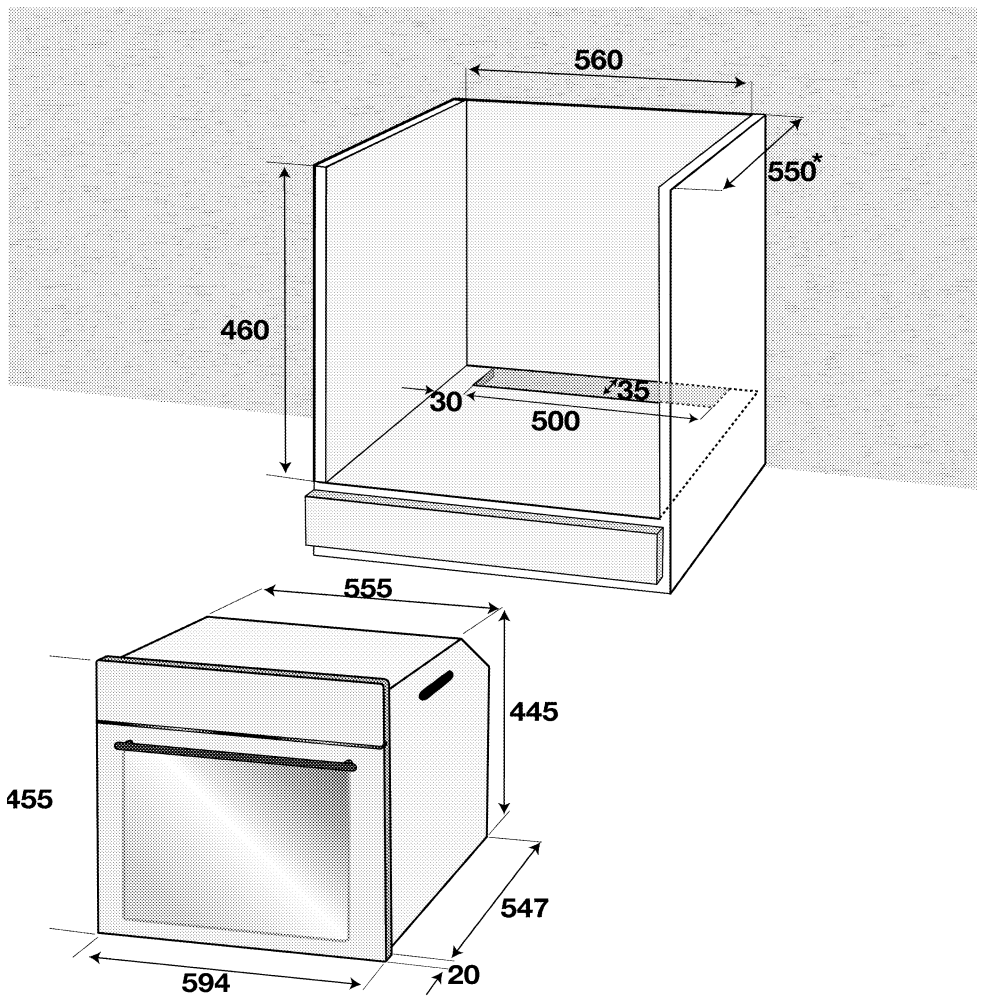
Stellen Sie das Gerät nicht neben Kühl- oder Gefriergeräten auf. Die Wärmeabgabe des Gerätes führt zu steigendem Energieverbrauch der Kühlgeräte.



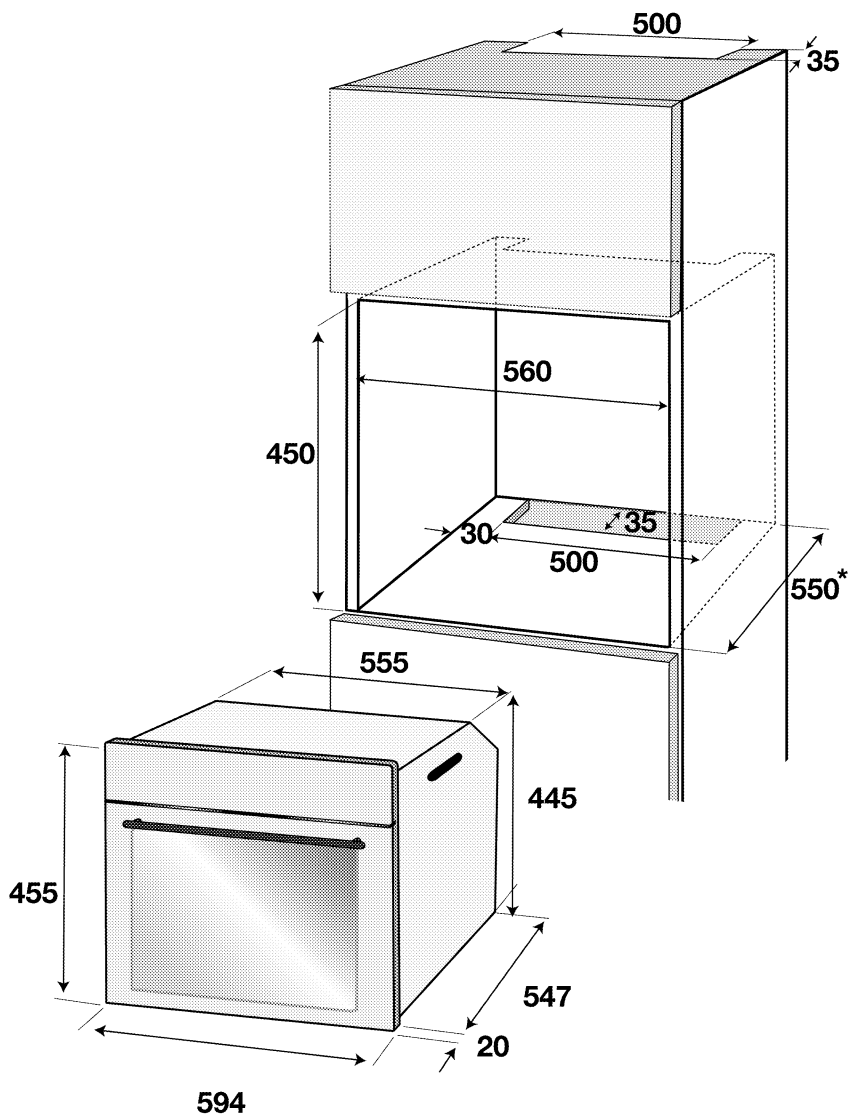
Missbrauchen Sie die Tür/den Türgriff nicht zum Anheben oder Bewegen des Gerätes.



Bei Geräten mit Drahtgriffen schieben Sie die Griffe nach dem Transport des Gerätes wieder in die Seitenwände zurück.



\* Minimum



\* Minimum

## Einbauen und Anschließen

- Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Gas- und Elektroinstallation erfolgen.

### Elektrischer Anschluss

Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Schutzkontaktsteckdose/Leitung an, die mit einer Sicherung passender Stromstärke abgesichert wird,

siehe dazu den Abschnitt „Technische Daten“. Lassen Sie die Erdung in jedem Fall von einem qualifizierten Elektriker vornehmen oder überprüfen. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden, die durch den Einsatz des Gerätes ohne vorschriftsmäßige Erdung entstehen.

**GEFAHR:**

Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden.  
Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen.

**GEFAHR:**

Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht werden und darf nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen. Beschädigte Netzkabel müssen durch einen zugelassenen Elektriker ausgetauscht werden. Andernfalls kann es zu Stromschlägen, Kurzschlüssen und Bränden kommen!

- Der Anschluss muss gemäß nationalen Richtlinien erfolgen.
- Die Netzanschlussdaten müssen mit den Daten auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen. Das Typenschild finden Sie nach Öffnen der Ofentür an der Unterseite des Gerätes.
- Verwenden Sie nur Netzkabel, die den Angaben im Abschnitt „Technische Daten“ entsprechen.

**GEFAHR:**

Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie mit der Elektroinstallation beginnen.  
Es besteht Stromschlaggefahr!

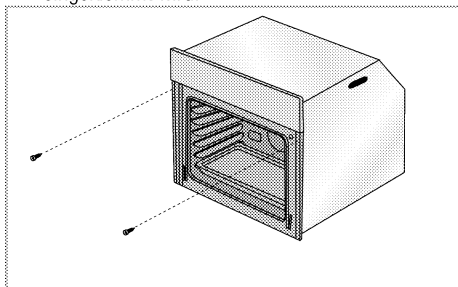


Der Netzstecker muss nach der Installation frei zugänglich bleiben, das Netzkabel darf jedoch nicht über das Gerät hinweg verlegt werden.

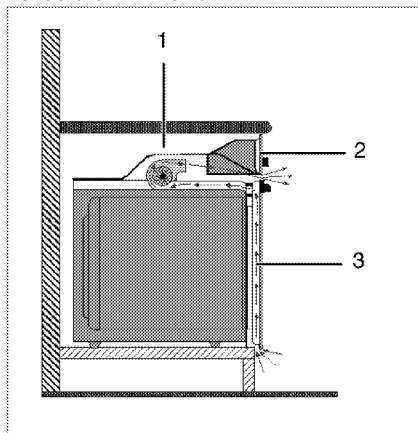
Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

**Gerät installieren**

1. Schieben Sie den Backofen in die vor-gesehene Nische/Küchenschrank, richten Sie ihn richtig aus und fixieren Sie ihn – achten Sie dabei unbedingt darauf, dass das Netzkabel nicht beschädigt oder eingeklemmt wird.



Fixieren Sie den Backofen wie in der Abbildung gezeigt mit zwei Schrauben.

**Bei Geräten mit Lüfter**

- 1 Lüfter
- 2 Bodenfeld
- 3 Tür

Der integrierte Lüfter kühlt den Einbauschrank und die Vorderseite des Gerätes.



Der Kühlungs Lüfter läuft auch nach dem Abschalten des Backofens noch etwa 20 bis 30 Minuten lang nach.

Wenn Sie Lebensmittel Timer-programmiert zubereiten, schaltet sich gemeinsam mit den restlichen Funktionen auch der Lüfter zum Ende der Garzeit ab.

**Endkontrolle**

1. Schalten Sie die entsprechende Sicherung ein.
2. Prüfen Sie die Funktion.

**Transport**

- Bewahren Sie den Originalkarton auf, falls Sie das Gerät künftig transportieren müssen. Halten Sie sich an die Hinweise auf dem Karton. Falls Sie den Originalkarton nicht mehr besitzen sollten, verpacken Sie das Gerät in Luftpolsterfolie oder starken Karton, anschließend gut mit Klebeband sichern.
- Damit Gitterroste und Bleche nicht zu Beschädigungen der Ofentür führen, schützen Sie die Ofentür von innen mit einem passenden Stück Karton. Fixieren Sie die Ofentür mit Klebeband.
- Verwenden Sie die Tür/den Türgriff nicht zum Anheben oder Bewegen des Gerätes.



Legen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab, bewegen Sie das Gerät grundsätzlich in aufrechter Position.



Überprüfen Sie das Gerät nach dem Transport genau, überzeugen Sie sich davon, dass es nicht zu Beschädigungen gekommen ist.

## 4 Vorbereitungen

### Tipps zum Energiesparen

Mit den folgenden Hinweisen nutzen Sie Ihr Gerät umweltbewusst und energiesparend:

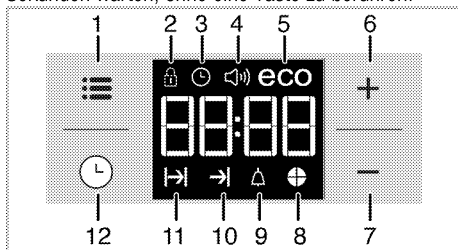
- Verwenden Sie am besten dunkles oder emailliertes Kochgeschirr – dies leitet die Wärme besser.
- Lassen Sie den Backofen vorheizen, wenn dies durch Bedienungs- oder Zubereitungsanleitung empfohlen wird.
- Verzichten Sie bei der Zubereitung auf häufiges Öffnen der Backofentür.
- Bereiten Sie mehrere Gerichte gleichzeitig zu, sofern dies möglich ist. Dazu stellen Sie einfach mehrere Behälter auf den Gitterrost.
- Größere Gerichte und solche, deren Geschmack sich nicht gegenseitig beeinflussen soll, bereiten Sie nacheinander zu. Der Backofen ist dann bereits vorgeheizt.
- Sie können zusätzliche Energie sparen, indem Sie den Backofen ein paar Minuten vor Ende der Garzeit bereits abschalten. Verzichten Sie während der Zubereitung möglichst auf ein Öffnen der Backofentür.
- Tauen Sie gefrorene Gerichte vor der Zubereitung auf.

### Erste Inbetriebnahme

#### Zeiteinstellung

 Wenn Sie Einstellungen ändern, blinken die entsprechenden Symbole in der Anzeige.

Drücken Sie nach dem ersten Einschalten des Ofens zum Einstellen der Uhrzeit **+/–**. Bestätigen Sie die Einstellung, indem Sie das Symbol  berühren und 4 Sekunden warten, ohne eine Taste zu berühren.



- 1 Einstelltaste
- 2 Tastensperre-Symbol
- 3 Uhrensymbol
- 4 Alarmlautstärkesymbol

- 5 Energiesparmodussymbol
- 6 Plus-Taste
- 7 Minus-Taste
- 8 Zeit-Kuchendiagramm
- 9 Alarmsymbol
- 10 Garzeitendesymbol
- 11 Garzeitsymbol
- 12 Programmtaste

 Wurde die Zeit noch nicht eingestellt, startet die Uhr bei **12:00** und das -Symbol wird angezeigt. Das Symbol verschwindet nach der Zeiteinstellung.

 Bei einem Stromausfall werden die aktuellen Zeiteinstellungen abgebrochen. Eine Neueinstellung ist erforderlich.

#### Erstreinigung des Gerätes

 Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Geräteoberflächen mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abwischen und mit einem Tuch trocknen.

#### Erstaufheizung

Lassen Sie das Gerät etwa 30 Minuten lang aufheizen, schalten Sie es anschließend ab. Auf diese Weise werden sämtliche Rückstände und Beschichtungen durch Abbrennen entfernt.

 **WARNUNG**  
Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!  
Das Gerät kann sich im Betrieb stark aufheizen. Berührung Sie niemals heiße Brenner, das Innere des Backofens, Heizelemente und so weiter. Halten Sie Kinder fern.  
Tragen Sie grundsätzlich hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie etwas in den Backofen stellen oder herausnehmen.

## Elektroofen

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Gitterrost) aus dem BackOfen heraus.
2. Schließen Sie die BackOfentür.
3. Wählen Sie die Einstellung „Ober- und Unterhitze“.
4. Wählen Sie die höchste Ofentemperatur; Siehe *"So bedienen Sie den Backofen, Seite 17"*.
5. Lassen Sie den BackOfen etwa 30 Minuten lang arbeiten.
6. Schalten Sie den BackOfen ab; Siehe *"So bedienen Sie den Backofen, Seite 17"*

## Grill

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Gitterrost) aus dem BackOfen heraus.

2. Schließen Sie die BackOfentür.
3. Wählen Sie die höchste Temperatureinstellung; Siehe *"So bedienen Sie den Grill, Seite 23"*.
4. Lassen Sie den Grill etwa 30 Minuten lang arbeiten.
5. Schalten Sie den Grill ab; Siehe *"So bedienen Sie den Grill, Seite 23"*



Bei der ersten Inbetriebnahme kann es über mehrere Stunden zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist völlig normal. Lüften Sie den Raum gut durch, damit Rauch und Gerüche schnell abziehen können. Atmen Sie die Dämpfe möglichst nicht ein.

## 5 Bedienung des Backofens

### Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen



#### WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen! Das Gerät kann sich im Betrieb stark aufheizen. Berührung Sie niemals heiße Brenner, das Innere des Backofens, Heizelemente und so weiter. Halten Sie Kinder fern.

Tragen Sie grundsätzlich hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie etwas in den Backofen stellen oder herausnehmen.



#### GEFAHR:

Öffnen Sie die Backofentür vorsichtig: Heißer Dampf kann austreten.

Der austretende Dampf kann zu Verbrühungen von Händen, Gesicht und Augen führen.

### Tipps zum Backen

- Benutzen Sie Metallgeschirr mit Antihafbeschichtung oder hitzebeständige Silikonformen.
- Nutzen Sie den Platz auf dem Gitterrost gut aus.
- Stellen Sie Backformen in die Mitte des Gitterrostes.
- Wählen Sie die richtige Einschubposition, bevor Sie Backofen oder Grill einschalten. Wechseln Sie die Einschubposition nicht, solange der Backofen heiß ist.
- Halten Sie die Backofentür geschlossen.

### Tipps zum Rösten

- Eine Würzmischung aus Zitronensaft und schwarzem Pfeffer sorgt für eine besonders schmackhafte Zubereitung von ganzen Hühnern, Puten und größeren Fleischportionen.
- Fleisch mit Knochen braucht etwa 15 – 30 Minuten länger zum Garen als dieselbe Menge Fleisch ohne Knochen.
- Jeder Zentimeter an Fleischdicke braucht etwa 4 – 5 Minuten mehr an Garzeit.
- Lassen Sie Fleisch nach Ablauf der Garzeit noch etwa 10 Minuten im Backofen ruhen. Der Fleischsaft verteilt sich so gleichmäßiger im Braten und läuft beim Anschneiden nicht aus.
- Fisch stellen Sie auf einem hitzebeständigem Teller möglichst in der mittleren oder unteren Einschubposition in den Backofen.

### Tipps zum Grillen

Fleisch, Geflügel und Fisch werden durch das Grillen schnell braun, bekommen eine schöne Kruste und trocknen dabei nicht aus. Insbesondere flache Stücke, Fleischspieße und Würstchen sowie Gemüse mit hohem Wasseranteil (wie Tomaten oder Zwiebeln) sind zum Grillen gut geeignet.

- Verteilen Sie das Grillgut so auf dem Gitterrost, dass es nicht über die Kanten des Gitterrostes hinausragt.
- Schieben Sie den Gitterrost (mit darunter eingeschobener Tropfschale) in die richtige Einschubposition. Vergessen Sie nicht, die Tropfschale beim Grillen in den untersten Einschub einzuschieben, damit das Fett aufgefangen wird. Geben Sie etwas Wasser in die Tropfschale – so wird die Reinigung einfacher.



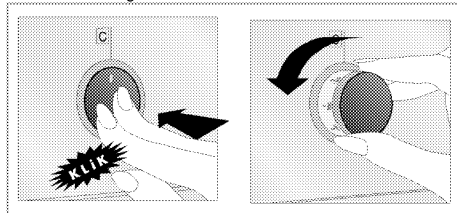
Lebensmittel, die nicht zum Grillen geeignet sind, können sich im schlimmsten Fall entzünden. Grillen Sie nur Lebensmittel, die bei der starken Hitze beim Grillen keinen Schaden nehmen.

Platzieren Sie das Grillgut nicht nahe der Backofenrückwand. Dort wird es besonders heiß, fettes Grillgut kann in Brand geraten.

### So bedienen Sie den Backofen

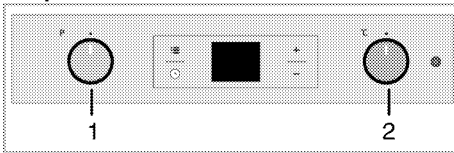
Ihr Ofen ist mit Knöpfen ausgestattet, die bei Betätigung herauspringen.

1. Drücken Sie den Knopf zum Herauspringen nach unten; nehmen Sie dann die gewünschte Einstellung vor.



2. Nach Abschluss des Garens drehen Sie den Knopf in die Aus-Position (oben) und drücken ihn hinein.

## Temperatur und Betriebsart einstellen



- 1 Funktionsknopf
- 2 Temperaturregler

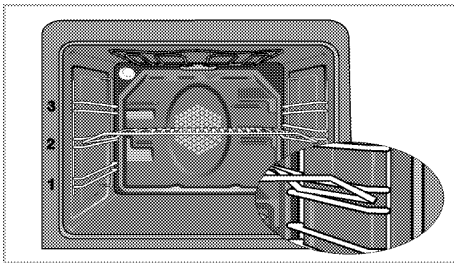
1. Stellen Sie den Funktionswähler auf die gewünschte Betriebsart ein.
  2. Stellen Sie den Funktionswähler auf die gewünschte Temperatur ein.
- » Der Ofen heizt sich auf die eingestellte Temperatur auf und hält diese aufrecht. Während des Aufheizens bleibt die Temperaturleuchte eingeschaltet.

### Backofen ausschalten

Bringen Sie Funktions- und Temperatureinstellungsknopf in die obere Position (Aus).

### Einschubpositionen (bei Modellen mit Grillrost)

Es ist wichtig, dass der Grillrost richtig in die Einschiebe eingesetzt wird. Setzen Sie den Grillrost wie in der Abbildung gezeigt in den Einschub ein. Achten Sie darauf, dass der Grillrost nicht die Rückwand des Ofens berührt. Schieben Sie den Rost daher nur so weit ein, bis sich die Backofentür problemlos schließen lässt – so funktioniert der Grill am besten.



### Betriebsarten

Die hier gezeigte Reihenfolge der Betriebsarten kann je nach Gerätemodell etwas abweichen.

#### Ober- und Unterhitze



Ober- und Unterhitze werden eingesetzt. Das Gargut wird gleichzeitig von oben und unten erhitzt. Diese Betriebsart eignet sich beispielsweise für Kuchen, Gebäck und Aufläufe. Nur ein Blech verwenden.

#### Unterhitze



Bei dieser Betriebsart wird lediglich das untere Heizelement eingesetzt. Geeignet z. B. für Pizza und zum Nachbräunen von unten. Diese Funktion muss auch zur einfachen Dampfreinigung verwendet werden.

#### Ober-/Unterhitze mit Umluft



Bei dieser Betriebsart werden Oberhitze, Unterhitze und Umluft (hinteres Heizelement) eingesetzt. Durch den Lüfter wird heiße Luft schnell gleichmäßig im Backofen verteilt. Nur ein Blech verwenden.

#### Umluftbetrieb



Der Backofen wird nicht beheizt. Nur der Lüfter (in der Rückwand) arbeitet. Gefrorene Lebensmittel werden langsam bei Zimmertemperatur aufgetaut, heiße Lebensmittel abgekühlt.

#### Umluft



Umluft (in der Rückwand) arbeitet. Durch den Lüfter wird heiße Luft schnell gleichmäßig im Backofen verteilt. Ein Vorheizen ist meistens nicht erforderlich. Eignet sich zum Garen auf unterschiedlichen Einschubebenen. Mehrere Bleche können verwendet werden.

#### „3D“-Funktion



Bei dieser Betriebsart werden Oberhitze, Unterhitze und Umluft (hinteres Heizelement) eingesetzt. Das Gargut wird gleichmäßig und schnell von allen Seiten gegart. Nur ein Blech verwenden.

## Grill, groß



Der große Grill an der Oberseite des Backofens ist in Betrieb. Diese Betriebsart eignet sich insbesondere zum Grillen größerer Fleischmengen.

- Stellen Sie mittelgroße bis große Portionen auf dem richtigen Einschub direkt unter das Grillelement.
- Stellen Sie die maximale Temperatur ein.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

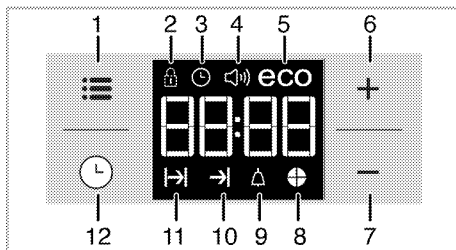
## Grill + Umluft (Grill+Fan)



Der Grilleffekt ist nicht so stark wie bei Flächengrill

- Kleine oder mittelgroße Portionen in der richtigen Einschubposition unter dem Grill-Heizkörper grillen.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

## Ofenuhr verwenden



- 1 Einstelltaste
- 2 Tastensperre-Symbol
- 3 Uhrensymbol
- 4 Alarmlautstärkesymbol
- 5 Energiesparmodussymbol
- 6 Plus-Taste
- 7 Minus-Taste
- 8 Zeit-Kuchendiagramm
- 9 Alarmsymbol
- 10 Garzeitendesymbol
- 11 Garzeitsymbol

## 12 Programmtaste

|  |                                                                                                                                                                                                  |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Die maximal einstellbare Zeit bis zum Garzeitende beträgt 5 Stunden 59 Minuten. Bei Stromausfällen wird die aktuelle Betriebsart aufgehoben. Sie müssen den Backofen also wieder neu einstellen. |
|  | Wenn Sie Einstellungen ändern, blinken die entsprechenden Symbole in der Anzeige. Bitte warten Sie einen Moment ab, bis die Einstellungen in Kraft treten.                                       |
|  | Falls keine Gareinstellungen vorgenommen werden, kann die Uhrzeit nicht eingestellt werden.                                                                                                      |
|  | Bei eingestellter Garzeit wird die verbleibende Zeit angezeigt, sobald das Gerät arbeitet.                                                                                                       |

## Garen mit Einstellung der Garzeit

Sie können den Ofen durch Vorgabe der Garzeit so einstellen, dass Ihr Gericht zu einer bestimmten Zeit servierbereit ist.

1. Wählen Sie die Funktion zum Garen.
2. Berühren Sie , bis das Symbol für die Garzeit in der Anzeige erscheint.
3. Stellen Sie die Garzeit mit den Tasten **+**/**-** ein.  
» » Nachdem Sie die Garzeit eingestellt haben, erscheinen das Symbol und die Zeitscheibe kontinuierlich in der Anzeige.
4. Geben Sie das Gericht in den Ofen und stellen Sie die Temperatur über den Temperatorknopf ein.  
Das Garen startet.  
» Die am Display angezeigte Garzeit wird heruntergezählt, sobald das Garen beginnt und alle Teile der Zeitscheibe leuchten. Die eingestellte Garzeit wird in 4 gleiche Teile unterteilt; sobald die Zeit eines Teils abgelaufen, erlischt das Symbol dieses Teils. Dies zeigt übersichtlich das Verhältnis der verbleibenden Garzeit zur Gesamtgarzeit.

## Ende der Garzeit verzögern:

Nach der Einstellung der Garzeit können Sie das Garzeitende auf einen späteren Zeitpunkt verschieben.

1. Wählen Sie die Funktion zum Garen.
2. Berühren Sie , bis das Symbol für die Garzeit in der Anzeige erscheint.
3. Stellen Sie die Garzeit mit den Tasten **+**/**-** ein.  
» » Sobald Sie die Garzeit eingestellt haben, erscheint das Symbol kontinuierlich in der Anzeige.
4. Berühren Sie , bis das Symbol für das Garzeitende in der Anzeige erscheint.

5. Stellen Sie das Garzeitende mit den Tasten **+**/**—** ein.

» Nachdem Sie die Garzeit eingestellt haben, erscheinen die Symbole **→|** und **→|** sowie die Zeitscheibe kontinuierlich in der Anzeige. Sobald das Garen startet, verschwindet das **→|**-Symbol.

6. Geben Sie das Gericht in den Ofen und stellen Sie die Temperatur über den Temperaturnopf ein. Das Garen startet.

» **Der Ofentimer berechnet die richtige Startzeit anhand von Garzeitende und Garzeit.** Beim Erreichen der Startzeit wird der ausgewählte Betriebsmodus automatisch eingestellt und der Ofen auf die festgelegte Temperatur vorgeheizt. Diese Temperatur wird bis zum Garzeitende beibehalten.

» Die am Display angezeigte Garzeit wird heruntergezählt, sobald das Garen beginnt und alle Teile der Zeitscheibe leuchten. Die eingestellte Garzeit wird in 4 gleiche Teile unterteilt; sobald die Zeit eines Teils abgelaufen, erlischt das Symbol dieses Teils. Dies zeigt übersichtlich das Verhältnis der verbleibenden Garzeit zur Gesamtgarzeit.

7. Nach Abschluss des Garens erscheint **„End (Ende)“** in der Anzeige, der Timer gibt einen Alarm aus.

8. Der Signalton erklingt 2 Minuten lang. Drücken Sie zum Beenden des Signaltons einfach eine beliebige Taste. Der Signalton verstummt, die aktuelle Zeit wird angezeigt.



Wenn Sie nach Abschluss des Alarms eine beliebige Taste drücken, schaltet sich der Ofen wieder ein. Drehen Sie Temperaturnopf und Funktionswähler zum Abschalten des Ofens in die Aus-Position (**0**); dadurch wird verhindert, dass sich der Ofen nach Abschluss des Alarms wieder einschaltet.

## Tastensperre einschalten

Die Tastensperre verhindert die unerwünschte Bedienung des Ofens.

1. Berühren Sie **≡**, bis das Symbol **⏻** in der Anzeige erscheint.

» **„OFF (Aus)“** erscheint in der Anzeige.

2. Drücken Sie zum Aktivieren der Tastensperre **+**.

» Sobald die Tastensperre aktiviert ist, erscheint **„On (Ein)“** in der Anzeige und das **⏻**-Symbol leuchtet weiter.



Bei eingeschalteter Tastensperre sind die Bedientasten ohne Funktion. Auch nach einem Stromausfall bleibt die Tastensperre weiterhin eingeschaltet.

## Deaktivieren Sie die Tastensperre durch Berühren von

1. Berühren Sie **≡**, bis das Symbol **⏻** in der Anzeige erscheint.

» **„On (Ein)“** erscheint in der Anzeige.

2. Deaktivieren Sie die Tastensperre, indem Sie die Taste **—** drücken.

» Nach dem Abschalten der Tastensperre wird **„OFF (Aus)“** angezeigt.

## Alarmfunktion einstellen

Sie können die Alarmfunktion des Gerätes auch als Kurzzeitwecker einsetzen, wenn Sie sich an etwas erinnern lassen möchten.

Der Kurzzeitwecker hat keinen Einfluss auf die Funktionen des Backofens. Er wird lediglich zur Erinnerung eingesetzt. Dies ist beispielsweise sinnvoll, wenn Sie Speisen nach einer bestimmten Zeit wenden müssen. Nach Ablauf der voreingestellten Zeit gibt der Timer einen Alarm aus.

1. Berühren Sie **⌚**, bis das Symbol **⏻** in der Anzeige erscheint.



Die Alarmfunktion kann auf maximal 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden.

2. Stellen Sie die Alarmzeit mit **+**/**—** ein.



Funktionstasten für Alarmton, Uhrzeit, Anzegehelligkeit und Temperaturtasten sollten auf Position 0 (Aus) eingestellt sein.

» Das **⏻**-Symbol leuchtet weiter und die Alarmzeit erscheint in der Anzeige, sobald die Alarmzeit eingestellt ist.

3. Am Ende der Alarmzeit beginnt das **⏻**-Symbol zu blinken und der Signalton wird ausgegeben.

## Alarm abschalten

1. Der Signalton erklingt 2 Minuten lang. Drücken Sie zum Beenden des Signaltons einfach eine beliebige Taste.

» Der Signalton verstummt, die aktuelle Zeit wird angezeigt.

## Alarm abbrechen

1. Zum Abbrechen des Alarms berühren Sie **⌚**, bis das Symbol **⏻** in der Anzeige verschwindet.

2. Halten Sie die Taste **—** gedrückt, bis **„00:00“** angezeigt wird.



Die Alarmzeit wird angezeigt. Falls Alarm- und Garzeit gleichzeitig eingestellt sind, wird die kürzere Zeiteinstellung angezeigt.

## Signalton ändern

1. Berühren Sie , bis das Symbol  in der Anzeige erscheint.
  2. Stellen Sie den gewünschten Signalton mit den Tasten **+** / **-** ein.
  3. Der von Ihnen eingestellte Ton wird nach kurzer Zeit aktiviert.
- » Der ausgewählte Alarmton wird mit „b-01“, „b-02“ oder „b-03“ angezeigt.

## Uhrzeit ändern

So ändern Sie die zuvor eingestellte Uhrzeit:

1. Berühren Sie , bis das Symbol  in der Anzeige erscheint.
2. Stellen Sie die Uhrzeit mit den Tasten **+** / **-** ein.
3. Die von Ihnen eingestellte Zeit wird kurz darauf aktiviert.

## Energiesparmodus

Mit dem Energiesparmodus können Sie während des Garens Energie sparen, indem Sie die Garzeit einstellen.

Dieser Modus schließt das Garen mit der Innentemperatur des Ofens ab, indem er die Heizelemente bereits vor Ablauf der Garzeit abschaltet.

## Garzeitentabelle



Die Zeitangaben in dieser Tabelle sollen als Richtwerte dienen. Zeitangaben können aufgrund von Temperatur, Dicke, Typ der Lebensmittel und Ihren eigenen Vorlieben abweichen.

## Energiesparmodus einstellen

1. Berühren Sie das Symbol , bis das **eco**-Symbol in der Anzeige erscheint.
- » „OFF (Aus)“ erscheint in der Anzeige.
2. Aktivieren Sie den Energiesparmodus durch Berühren der **+**-Taste.
- » Sobald die Tastensperre aktiviert ist, erscheint „On (Ein)“ in der Anzeige und das Energiesparen-Symbol leuchtet weiter.

## Energiesparmodus deaktivieren

1. Berühren Sie das Symbol , bis das **eco**-Symbol in der Anzeige erscheint.
- » „On (Ein)“ erscheint in der Anzeige.
2. Deaktivieren Sie den Energiesparmodus durch Berühren der **-**-Taste.
- » „Off (Aus)“ erscheint, sobald die Tastensperre deaktiviert ist.

## Displayhelligkeit einstellen

1. Berühren Sie , bis „d-01“, „d-02“ oder „d-03“ für die Displayhelligkeit im Display erscheint.
  2. Stellen Sie die gewünschte Helligkeit mit **+** / **-** ein.
- » Die von Ihnen eingestellte Zeit wird kurz darauf aktiviert.

## Backen und Braten



Der erste Einschub ist der **untere** Einschub.

| Gericht                   | Leistungsstufe |                                                                                     | Einschubposition | Temperatur (°C)                        | Gardauer (ca.-Angabe in Min.) |
|---------------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------------------------|-------------------------------|
| Kuchenblech*              | Einschub 1     |   | 2                | 175                                    | 25 ... 30                     |
| Kuchen, Form*             | Einschub 1     |  | 1                | 175                                    | 40 ... 50                     |
| Kuchen in Backpapier*     | Einschub 1     |  | 2                | 175                                    | 25 ... 30                     |
|                           | Einschub 1     |  | 1                | 175                                    | 25 ... 35                     |
| Biskuitkuchen*            | Einschub 1     |  | 2                | 200                                    | 5 ... 10                      |
| Kekse*                    | Einschub 1     |  | 2                | 175                                    | 25 ... 30                     |
|                           | Einschub 2     |  | 1 - 3            | 170 ... 180                            | 35 ... 45                     |
| Teiggebäck*               | Einschub 1     |  | 2                | 200                                    | 30 ... 40                     |
| Teilchen*                 | Einschub 1     |  | 2                | 180                                    | 25 ... 35                     |
|                           | Einschub 2     |  | 1 - 3            | 190                                    | 35 ... 45                     |
| Sauerteig*                | Einschub 1     |  | 2                | 190                                    | 35 ... 45                     |
| Lasagne*                  | Einschub 1     |  | 2                | 180                                    | 30 ... 40                     |
| Pizza*                    | Einschub 1     |  | 2                | 200                                    | 15 ... 20                     |
| Rindersteak (ganz)/Braten | Einschub 1     |  | 2                | 25 Min. bei 250 max., dann 180 ... 190 | 100 ... 120                   |
| Lammkeule (Auflauf)       | Einschub 1     |  | 2                | 25 Min. bei 250 max., dann 190         | 70 ... 90                     |
|                           | Einschub 1     |  | 2                | 25 Min. bei 250 max., dann 190         | 60 ... 80                     |
| Brathähnchen              | Einschub 1     |  | 1                | 15 Min. bei 250                        | 55 ... 65                     |

|                                                                                                                                                                                                   |            |                                                                                   |   |                                              |             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---|----------------------------------------------|-------------|
|                                                                                                                                                                                                   |            |                                                                                   |   | max., dann 180 ...<br>190                    |             |
|                                                                                                                                                                                                   | Einschub 1 |  | 1 | 15 Min. bei 250<br>max., dann 180 ...<br>190 | 55 ... 65   |
| Pute (in Scheiben)                                                                                                                                                                                | Einschub 1 |  | 1 | 25 Min. bei 250<br>max., dann 180 ...<br>190 | 150 ... 210 |
|                                                                                                                                                                                                   | Einschub 1 |  | 1 | 25 Min. bei 250<br>max., dann 180 ...<br>190 | 140 ... 190 |
| Fisch                                                                                                                                                                                             | Einschub 1 |  | 2 | 200                                          | 20 ... 30   |
|                                                                                                                                                                                                   | Einschub 1 |  | 2 | 200                                          | 20 ... 25   |
| Wenn Sie mit zwei Blechen gleichzeitig arbeiten, wählen Sie den oberen Einschub für das tiefe, den unteren Einschub für das andere Blech.<br>* Wir empfehlen, den Ofen grundsätzlich vorzuheizen. |            |                                                                                   |   |                                              |             |

(\*\*) Wenn vorgeheizt werden muss, lassen Sie den Ofen zu Beginn vorheizen, bis die Temperaturleuchte erlischt.

### Tipps zum Kuchenbacken

- Falls Gebäck zu trocken wird, erhöhen Sie die Temperatur etwas und vermindern gleichzeitig die Garzeit.
- Werden Kuchen zu feucht, reduzieren Sie die Flüssigkeiten oder senken die Temperatur um 10 °C.
- Sofern die Oberseite des Kuchens zu stark gebräunt wird, backen Sie etwas länger mit reduzierter Temperatur.
- Wenn der Kuchen außen gut gelingt, innen jedoch noch klebrig ist, geben Sie weniger Flüssigkeit hinzu, senken die Temperatur und verlängern dafür die Garzeit etwas.

### Tipps für Gebäck

- Falls Gebäck zu trocken wird, erhöhen Sie die Temperatur etwas und vermindern gleichzeitig die Garzeit. Befeuchten Sie den Teig mit einer Mischung aus Milch, Öl, Ei und Joghurt.
- Sollte Gebäck sehr lange zum Garen benötigen, achten Sie darauf, dass das Gebäck nicht über die Oberkante des Backblechs hinausragt.
- Wird Gebäck an der Oberseite gut gebräunt, innen jedoch nicht richtig gar, achten Sie darauf, dass sich Flüssigkeiten nicht am Boden des Gebäcks konzentrieren. Versuchen Sie, Flüssigkeitsmischungen gleichmäßig zwischen den Teigschichten zu verteilen; so erreichen Sie eine gleichmäßige Bräunung.



Halten Sie sich beim Backen an die Betriebsart- und Temperaturempfehlungen der Zubereitungstabelle. Falls die Unterseite nicht ausreichend gebräunt wird, nutzen Sie beim nächsten Mal den nächstniedrigeren Einschub.

### Tipps zur Zubereitung von Gemüse

- Falls Gemüsegerichte zu trocken werden, bereiten Sie diese in einem Geschirr mit Deckel statt auf dem Blech zu. Geschlossene Behälter sorgen dafür, dass nicht zu viel Flüssigkeit verloren wird.
- Falls Gemüsegerichte nicht richtig gar werden, kochen Sie das Gemüse zuvor und geben es erst danach in den Ofen.

## So bedienen Sie den Grill



### WARNUNG

Backofentür beim Grillen geschlossen halten.  
Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

### Grill einschalten

1. Drehen Sie den Funktionswähler auf das gewünschte Grillsymbol.
2. Wählen Sie dann die gewünschte Grilltemperatur.
3. Heizen Sie den Grill bei Bedarf etwa 5 Minuten vor.  
» Die Temperaturleuchte schaltet sich ein.

### Grill ausschalten

1. Drehen Sie den Funktionswähler in die Aus-Position (oben).



Lebensmittel, die nicht zum Grillen geeignet sind, können sich im schlimmsten Fall entzünden. Grillen Sie nur Lebensmittel, die bei der starken Hitze beim Grillen keinen Schaden nehmen.

Platzieren Sie das Grillgut nicht nahe der Backofenrückwand. Dort wird es besonders heiß, fettes Grillgut kann in Brand geraten.

## Garzeitentabelle zum Grillen

### Elektrischer Grill

| Speise                     | Einschubebene | Grilldauer (ca.)          |
|----------------------------|---------------|---------------------------|
| Fisch                      | 2...3         | 20...25 Min. <sup>#</sup> |
| Hühnerklein                | 2...3         | 25...35 Min.              |
| Lammkoteletts              | 2...3         | 20...25 Min.              |
| Rinderbraten               | 2...3         | 25...30 Min. <sup>#</sup> |
| Kalbskoteletts             | 2...3         | 25...30 Min. <sup>#</sup> |
| Toastbrot                  | 3             | 1...2 min.                |
| <sup>#</sup> je nach Dicke |               |                           |

## 6 Reinigung und Wartung

### Allgemeine Hinweise

Durch regelmäßiges Reinigen verlängern Sie die Lebenserwartung Ihres Gerätes und beugen Fehlfunktionen vor.



#### GEFAHR:

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie es reinigen. Es besteht Stromschlaggefahr!



#### GEFAHR:

Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen gründlich abkühlen. Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich. Dadurch lassen sich Speisereste leichter entfernen und können sich beim nächsten Einsatz des Backofens nicht einbrennen.
- Zur Reinigung benötigen Sie keine Spezialreiniger. Verwenden Sie am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.
- Achten Sie stets darauf, überschüssige und verschüttete Flüssigkeiten nach der Reinigung gründlich ab- bzw. aufzuwischen.
- Wenn Sie Edelstahl und Griffe reinigen verzichten Sie auf Reinigungsmittel, die Säuren oder Chlor enthalten. Reinigen Sie diese Teile mit einem weichen Tuch und etwas Flüssigreiniger (kein Scheuermittel); wischen Sie dabei am besten nur in eine Richtung.



Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.



Nutzen Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Gerätes – es besteht Stromschlaggefahr.

### Bedienfeld reinigen

Reinigen Sie Bedienfeld und Knöpfe mit einem feuchten Tuch; anschließend trocken reiben.

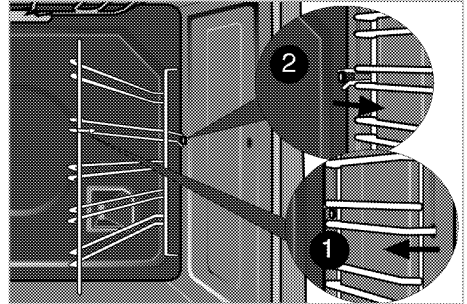


Ziehen Sie die Knöpfe zum Reinigen des Bedienfelds nicht ab. Das Bedienfeld kann beschädigt werden!

### Backofen reinigen

#### So reinigen Sie die Seitenwand

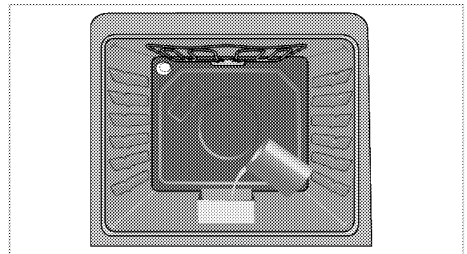
1. Lösen Sie den vorderen Bereich der seitlichen Halterungen, indem Sie diese von der Seitenwand wegziehen.
2. Ziehen Sie die seitliche Halterung komplett zu sich hin heraus.



#### Einfache Dampfreinigung

Diese Funktion gewährleistet eine einfache Reinigung, da Schmutz (der durch langes Warten eingetrocknet ist) mit dem im Inneren des Backofens entstehenden Dampf und den an den Innenflächen des Backofens kondensierenden Wassertropfen aufgeweicht wird.

1. Entfernen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum.
2. Stellen Sie einen Metallbehälter am Backofenboden auf. Geben Sie 400 ml Wasser in den Behälter.



3. Stellen Sie den Backofen auf Unterhitze ein, lassen Sie ihn bei 200 °C 25 Minuten laufen.
4. Öffnen Sie die Tür, wischen Sie die Innenflächen des Backofens mit einem feuchten Schwamm oder Tuch ab.
5. Verwenden Sie zum Entfernen von hartnäckigem Schmutz am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm und ein Tuch zum Trockenreiben.

## Backofentür reinigen

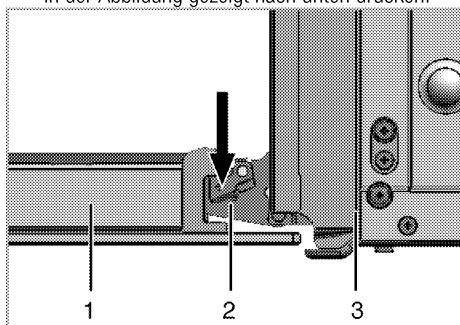
Verwenden Sie zum Reinigen der Backofentür am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.



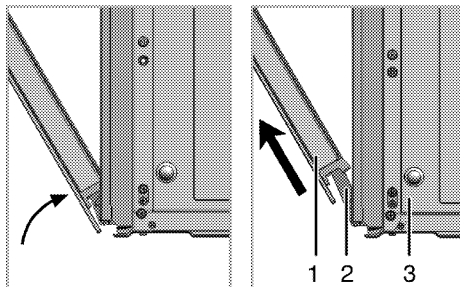
Verzichten Sie bei der Reinigung der Backofentür auf aggressive Reinigungsmittel und auf scharfkantige Schaber aus Metall. Solche Hilfsmittel können die Oberflächen zerkratzen und das Glas beschädigen.

## Backofentür ausbauen

1. Öffnen Sie die Backofentür (1).
2. Öffnen Sie die Clips am Scharniergehäuse links und rechts der Backofentür, indem Sie diese wie in der Abbildung gezeigt nach unten drücken.



- 1 Backofentür
- 2 Scharnier
- 3 Backofen



3. Öffnen Sie die Backofentür zur Hälfte.
4. Nehmen Sie die Ofentür heraus, indem Sie diese etwas anheben und von den Scharnieren rechts und links lösen.

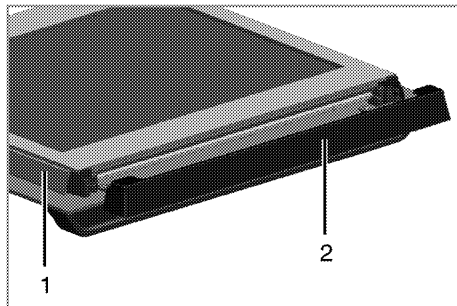


Zum Einbau führen Sie die obigen Schritte wieder in umgekehrter Reihenfolge aus. Vergessen Sie nicht, die Clips am Scharniergehäuse nach dem Wiedereinsetzen der Tür wieder zu schließen.

## Türinnenscheibe ausbauen

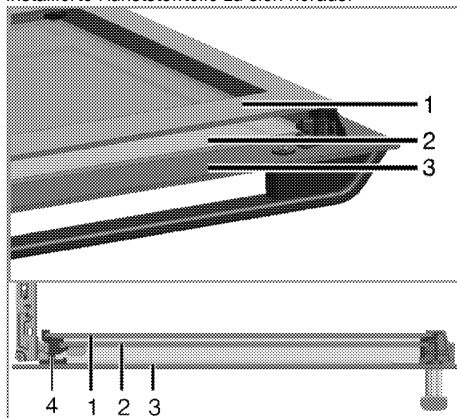
Die Türinnenscheibe kann zur Reinigung ausgebaut werden.

Öffnen Sie die Backofentür.



- 1 Rahmen
- 2 Kunststoffteil

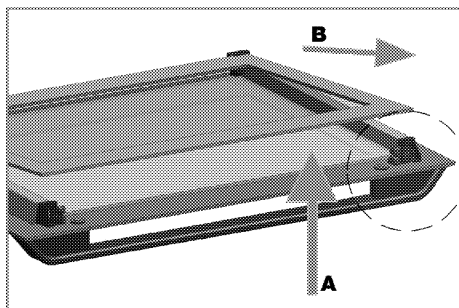
Ziehen Sie das im oberen Bereich der Fronttür installierte Kunststoffteile zu sich heraus.



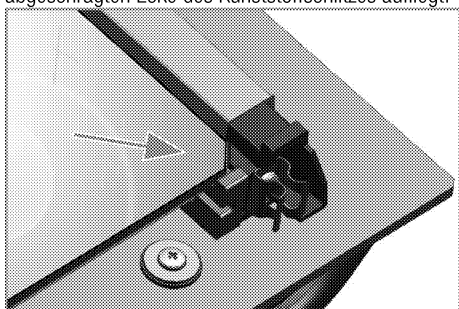
- 1 Innerste Scheibe
- 2 Innenscheibe
- 3 Äußere Glasscheibe
- 4 Scheibenkunststoffschlitz, unten

Heben Sie die innerste Scheibe (1) wie in der Abbildung gezeigt leicht in Richtung A an, ziehen Sie sie in Richtung B heraus.

Wiederholen Sie dieses Verfahren zum Entfernen der inneren Scheibe (2).



Der erste Schritt zum Zusammensetzen der Tür besteht darin, die Innenscheibe (2) wieder anzubringen. Platzieren Sie die abgeschrägte Ecke der Scheibe wie in der Abbildung gezeigt so, dass sie in der abgeschrägten Ecke des Kunststoffschlitzes aufliegt.



Die Innenscheibe (2) muss im Kunststoffschlitz in der Nähe der innersten Scheibe (1) installiert werden. Achten Sie bei der Anbringung der innersten Scheibe (1) darauf, dass die bedruckte Seite der Scheibe in Richtung der inneren Scheibe zeigt. Es ist wichtig, die untere Kante der inneren Scheibe im unteren Kunststoffschlitz einzusetzen. Drücken Sie das Kunststoffteil gegen den Rahmen, bis es mit einem Klickgeräusch einrastet.

## Beleuchtung des Backofens auswechseln



### GEFAHR:

Bevor Sie die Beleuchtung des Backofens auswechseln, sorgen Sie dafür, dass das Gerät vollständig von der Stromversorgung getrennt und komplett abgekühlt ist; ansonsten droht Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.  
Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!



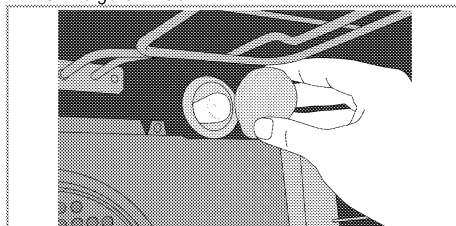
Als Leuchtmittel wird eine spezielle Glühlampe eingesetzt, die für Temperaturen bis 300 °C ausgelegt ist. Weitere Hinweise finden Sie in "Technische Daten, Seite 10". Passende Leuchtmittel erhalten Sie beim autorisierten Kundendienst.



Die Position der Beleuchtung kann etwas von der Abbildung abweichen.

### Wenn Ihr Ofen mit einer runden Leuchte ausgestattet ist:

1. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.
2. Schrauben Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ab.



3. Drehen Sie die Lampe gegen den Uhrzeigersinn heraus, setzen Sie eine neue Lampe ein.
4. Glasabdeckung wieder anbringen.

## 7 Problemlösungen

### **Aus dem Backofen tritt im Betrieb Dampf aus.**

- Während des Betriebs ist ein Dampfaustritt normal. >>> *Dies ist kein Fehler.*

### **Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.**

- Wenn sich die Temperatur von Metallteilen ändert, dehnen sich diese aus oder ziehen sich zusammen – dabei entstehen Geräusche. >>> *Dies ist kein Fehler.*

### **Das Gerät funktioniert nicht.**

- Die Sicherung ist durchgebrannt oder ausgelöst. >>> *Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*
- Das Gerät ist nicht richtig an die (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> *Überprüfen Sie die Steckerverbindung.*

### **Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht.**

- Das Leuchtmittel ist defekt. >>> *Tauschen Sie das Leuchtmittel aus.*
- Die Stromversorgung wurde unterbrochen. >>> *Überprüfen Sie die Stromversorgung. Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Sicherungen bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*

### **Backofen heizt nicht.**

- Falsche Funktion ausgewählt und/oder Temperatur nicht richtig eingestellt. >>> *Stellen Sie Funktion und Temperatur entsprechend ein.*
- Bei Modellen mit Timer ist der Timer eventuell nicht richtig eingestellt. >>> *Stellen Sie die richtige Zeit ein.*  
(Bei Produkten mit Mikrowellenofen kontrolliert der Timer nur die Mikrowelle.)
- Die Stromversorgung wurde unterbrochen. >>> *Überprüfen Sie die Stromversorgung. Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Sicherungen bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*

### **(Bei Modellen mit Timer:) Die Uhrzeitanzeige blinkt oder das Uhrensymbol leuchtet.**

- Es gab einen Stromausfall. >>> *Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein, schalten Sie das Gerät aus und anschließend wieder ein.*



Falls sich ein Problem nicht mit den obigen Hinweisen lösen lassen sollte, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Versuchen Sie niemals, ein defektes Gerät selbst zu reparieren.

**Lūdzu, vispirms izlasiet šo lietošanas rokasgrāmatu!**

Cienījamais pircēj!

Paldies, ka izvēlējāties Beko produktu. Mēs ceram, ka šī iekārta, kas izgatavota ar augstu kvalitāti un modernu tehnoloģiju, jums nodrošinās vislabākos rezultātus. Tādēļ lūdzam pirms šīs iekārtas izmantošanas rūpīgi izlasīt visu lietošanas rokasgrāmatu un citus pievienotos dokumentus saglabāt tos atsaucēi arī nākotnē. Ja atdosiet šo iekārtu kādam citam, pievienojiet tai arī šo lietošanas rokasgrāmatu. Ņemiet vērā visus šajā lietošanas rokasgrāmata dotos brīdinājumus un norādījumus.

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

### **Simbolu paskaidrojums**

Šajā lietošanas rokasgrāmatā ir izmantoti tālāk norādītie simboli.



Svarīga informācija vai noderīgi ieteikumi par izmantošanu.



Brīdinājums par dzīvībai un īpašumam bīstamām situācijām



Brīdinājums par elektriskās strāvas triecieni



Brīdinājums par aizdegšanās risku



Brīdinājums par karstām virsmām



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

## **1 Svarīgi norādījumi un brīdinājumi par drošību un vides aizsardzību 4**

|                                            |   |
|--------------------------------------------|---|
| Vispārējā drošība .....                    | 4 |
| Elektriskā drošība .....                   | 4 |
| Produkta drošība .....                     | 5 |
| Paredzētā lietošana .....                  | 7 |
| Bērnu drošība .....                        | 7 |
| Atbrīvošanās no vecās iekārtas .....       | 7 |
| Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla ..... | 7 |

## **2 Vispārīgā informācija 8**

|                              |   |
|------------------------------|---|
| Pārskats .....               | 8 |
| Iepakojuma saturs .....      | 9 |
| Tehniskā specifikācija ..... | 9 |

## **3 Uzstādīšana 10**

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Pirms uzstādīšanas .....             | 10 |
| Uzstādīšana un pievienošana .....    | 12 |
| Atbrīvošanās no vecās iekārtas ..... | 13 |

## **4 Sagatavošana 14**

|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| Padomi par elektroenerģijas taupīšanu ..... | 14 |
| Sākotnējā izmantošana .....                 | 14 |
| Laika iestatišana .....                     | 14 |
| Iekārtas pirmā tīrīšanas reize .....        | 14 |
| Sākotnējā sakarsēšana .....                 | 14 |

## **5 Krāsns izmantošana 16**

|                                                                 |    |
|-----------------------------------------------------------------|----|
| Vispārīga informācija par cepšanu, apcepšanu un grilēšanu ..... | 16 |
| Elektriskās krāsns izmantošana .....                            | 16 |
| Darba režīmi .....                                              | 17 |
| Cepeškrāsns izmantošana .....                                   | 18 |
| Ēdiena gatavošanas laika tabula .....                           | 20 |
| Grila izmantošana .....                                         | 21 |
| Ēdiena grilēšanas laika tabula .....                            | 21 |

## **6 Apkope un tīrīšana 22**

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| Vispārīga informācija .....           | 22 |
| Vadības paneļa tīrīšana .....         | 22 |
| Krāsns tīrīšana .....                 | 22 |
| Krāsns durvju izņemšana .....         | 23 |
| Iekšējo stikla durvju izņemšana ..... | 23 |
| Krāsns lampas nomaiņšana .....        | 24 |

## **7 Traucējummeklēšana 25**

## **1 Svarīgi norādījumi un brīdinājumi par drošību un vides aizsardzību**

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

### **Vispārējā drošība**

- Šo iekārtu var izmantot bērni vecumā no 8 gadiem un personas ar mazākām fiziskajām, garīgajām un uztveres spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja vien šīs personas netiek uzraudzītas vai nav saņēmušas norādījumus par iekārtas drošu izmantošanu un sapratušas saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar šo iekārtu. Tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, kuri netiek uzraudzīti.
- Uzstādīšanu un remontu vienmēr jāveic pilnvarotam pakalpojuma sniedzējam. Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies nepilnvarotu personu veiktu darbību rezultātā, un tas var atcelt iekārtas garantiju. Pirms uzstādīšanas uzmanīgi izlasiet instrukcijas.
- Neizmantojiet iekārtu, ja tā ir bojāta vai ja redzams kāds bojājums.

- Pēc katras izmantošanas reizes pārbaudiet, vai iekārtas funkciju pārslēgi ir novietoti izslēgtā pozīcijā.

### **Elektriskā drošība**

- Ja iekārta ir bojāta, to nevajadzētu izmantot, kamēr iekārtu nav salabojis pilnvarots pakalpojuma sniedzējs. Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
- Pievienojiet iekārtu tikai pie iezemētas kontaktligzdas/elektrolīnijas ar tabulā "Tehniskās specifikācijas" norādītajām vērtībām atbilstošu spriegumu un aizsardzību. Neatkarīgi no tā, vai iekārtai ir vai nav transformators, lieciet iekārtu iezemēt kvalificētam elektriķim. Mūsu uzņēmums nebūs atbildīgs par problēmām, kas radīsies iekārtu izmantojot bez iezemējuma atbilstoši vietējiem noteikumiem.
- Nekādā gadījumā nemazgājiet iekārtu, uz tās uzlejot vai uzšļakstot ūdeni! Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
- Nekādā gadījumā neaiztieciet kontaktspraudni ar mitrām rokām. Nekādā gadījumā neatvienojiet iekārtu no kontaktligzdas, to

velkot aiz kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.

- Iekārtas uzstādīšanas, apkopes, tīrīšanas un remonta laikā to jāatvieno no barošanas avota.
- Ja iekārtas barošanas savienojuma kabelis ir bojāts, lai izvairītos no riska tā nomaiņa jāuztic ražotājam, ražotāja pakalpojumu sniedzējam vai līdzīgi kvalificētām personām.
- Iekārta jāuzstāda tā, lai to varētu pilnīgi atvienot no tīkla. Atbilstoši konstrukcijas prasībām, jābūt iespējamai atvienošanai vai nu ar barošanas vada kontaktspraudni, vai ar fiksētā elektroinstalācijā iebūvētu slēdzi.
- Krāsns izmantošanas laikā tās aizmugurējā virsma sakarst. Pārļiecinieties, ka elektriskais savienojums nepieskaras aizmugurējai virsmai, jo tas var sabojāt savienojumus.
- Neiespiediet strāvas vadu starp krāsns durvīm un rāmi, un nenovietojiet to virs karstām virsmām. Pretējā gadījumā kabeļu izolācija var izkust, radīt īssavienojumu un aizdegties.
- Jebkurus darbus, kas saistīti ar elektroaprīkojumu un sistēmām, vajadzētu veikt tikai pilnvarotiem un kvalificētiem speciālistiem.
- Bojājuma gadījumā izslēdziet iekārtu un atvienojiet no strāvas

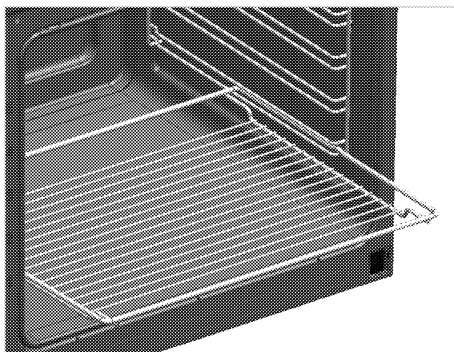
avota. Lai to izdarītu, atvienojiet atbilstošo mājas drošinātāju.

- Pārļiecinieties, vai drošinātāja pretestība atbilst produkta specifikācijai.

### **Produkta drošība**

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

- Nekarsējiet cepeškrāsnī aizvērtas skārdenes un stikla burkas. Burkā var sakrāties spiediens un burka var uzsprāgt.
- Nelieciet cepešpannas, traukus vai alumīnija foliju tieši uz cepeškrāsns pamatnes. Siltuma uzkrāšanās var sabojāt cepeškrāsns pamatni.
- Neizmantojiet asus tīršanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus cepeškrāsns durvju stikla tīršanai, jo tie var saskrāpēt virsmu un rezultātā stikls var iekļūst.
- Ierīces tīršanai neizmantojiet tvaika tīrītājus, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.
- Pareiza stieplu plaukta un paplātes novietošana uz stieplu režģiem  
Stieplu plaukta un/vai paplātes pareiza novietošana uz plaukta ir ļoti svarīga. Iebīdīet stieplu plauktu vai paplāti starp 2 sliekšņiem. Pirms pārtikas novietošanas uz grila vai paplātes pārliecinieties, vai tie ir stabili ievietoti. (Lūdzu, skatiet attēlu tālāk.)



- Neizmantojiet iekārtu, ja priekšējo durvju stikls ir izņemts vai iekļūst.
- Krāns rokturis nav divieļu žāvētājs. Kamēr ieslēgta grila funkcija, nekariniet uz atvērtām durvīm dvieļi, cimdus vai līdzīgus tekstilizstrādājumus.
- Karstā cepeškrāsnī ievietojot ēdienus un tos izņemot no cepeškrāsns, vienmēr izmantojiet siltumizturīgus virtuves cimdus.
- Lai izvairītos no iespējamā elektriskās strāvas trieciena, pirms lampas nomaiņas pārliecinieties, ka iekārta ir izslēgta.

Lai nodrošinātu iekārtas ugunsdrošību, rīkojieties šādi.

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

## Paredzētā lietošana

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

## Bērnu drošība

- Ārējās daļas lietošanas laikā var sakarst. Neļaujiet tuvumā atrasties maziem bērniem.
- Iepakojuma materiāli var būt bīstami bērniem. Neļaujiet bērniem spēlēties ar iepakojuma materiāliem. Lūdzu, atbrīvojieties no visām iepakojuma daļām atbilstoši vides standartiem.
- Elektriskās iekārtas ir bīstamas bērniem. Iekārtas darbības laikā neļaujiet bērniem atrasties tās

tuvumā, un neļaujiet bērniem spēlēties ar iekārtu.

- Nenovietojiet virs iekārtas nekādus priekšmetus, pēc kuriem bērni varētu sniegties.
- Kad krāsns durvis ir atvērtas, nelieciet uz tām smagus priekšmetus un neļaujiet bērniem uz tām sēdēt. Tas var izraisīt krāsns apgāšanos vai sabojāt durvju eņģes.

## Atbrīvošanās no vecās iekārtas

**Atbilstība EEIA direktīvai un atkritumu pārstrāde:**



Šī iekārta atbilst ES EEIA direktīvas (2012/19/ES) prasībām. Šis izstrādājums ir marķēts ar elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu (EEAI) klasifikācijas simbolu.

Šī iekārta ir izgatavota no augstas kvalitātes detaļām un materiāliem, kas ir atkārtoti izmantojami un piemēroti otrreizējai pārstrādei. Pēc iekārtas kalpošanas laika beigām neizmetiet to kopā ar parastajiem mājāsaimniecības un citiem atkritumiem. Nogādājiet to elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas centrā, lai varētu veikt otrreizējo pārstrādi. Plašāku informāciju par savākšanas centriem varat uzzināt vietējā pašvaldībā.

## Atbilstība direktīvai par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā:

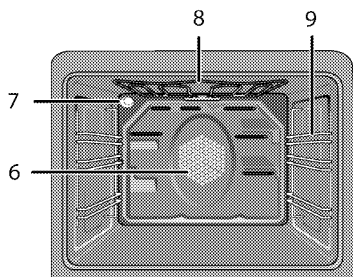
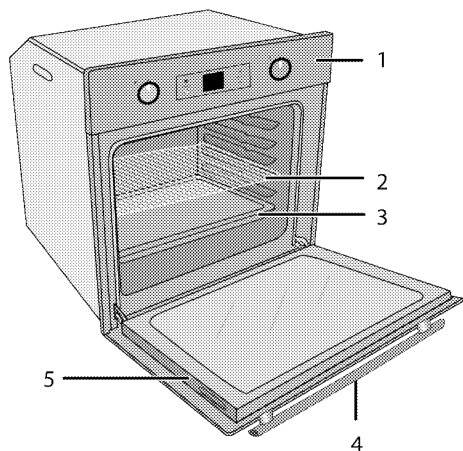
Jūsu nopirktā iekārta atbilst ES direktīvas par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā (2011/65/ES) prasībām. Tās sastāvā nav šajā direktīvā norādīto kaitīgo un aizliegto materiālu.

## Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla

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

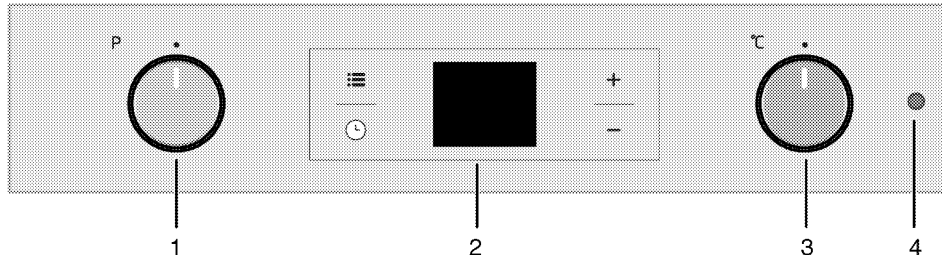
## 2 Vispārīgā informācija

### Pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Stieplu plaukts
- 3 Panna
- 4 Rokturis
- 5 Durvis

- 6 Ventilatora motors (aiz tērauda plāksnes)
- 7 Lampa
- 8 Augšējais sildelements
- 9 Plaukta stāvokļi



- 1 Funkciju pārslēgs
- 2 Digitālais taimeris
- 3 Termostata pārslēgs
- 4 Termostata lampa

## Iepakojuma saturs

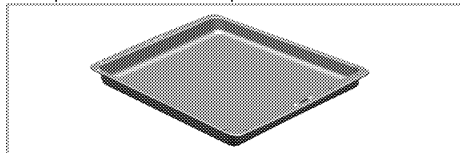


Komplektācijā ietilpstošie piederumi atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa. Jūsu iekārtai var nebūt paredzēti visi lietotāja rokasgrāmatā aprakstītie piederumi.

### 1. Lietotāja rokasgrāmata

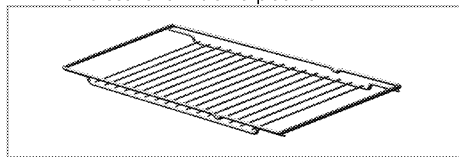
### 2. Cepeškrāsns paplāte

Lietojama konditorijas izstrādājumiem, saldētai pārtikai un lieliem cepešiem.



### 3. Stieplu plaukts

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



## Tehniskā specifikācija

|                                                |                                     |
|------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Spriegums/frekvence                            | 220-240 V ~ 50 Hz                   |
| Kopējais jaudas patēriņš                       | 2.4 kW                              |
| Drošinātājs                                    | min. 16 A                           |
| Kabeļa tips/šķēsgriezums                       | H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>    |
| Arējie izmēri (augstums/platums/dziļums)       | 455 mm/594 mm/567 mm                |
| Uzstādīšanas izmēri (augstums/platums/dziļums) | **450 vai 460 mm/560 mm/min. 550 mm |
| Galvenā krāsns                                 | <b>Daudzfunkciju krāsns</b>         |
| Iekšējā lampa                                  | 15/25 W                             |
| Grīla jaudas patēriņš                          | 2.2 kW                              |

# Pamatinformācija. Elektriskajām krāsnīm uz enerģijas marķējuma norādītie dati atbilst EN 60350-1 / IEC 60350-1 standartam. Šīs vērtības noteiktas standarta noslodzes apstākļos ar ieslēgtu apakšējo un augšējo sildelementu vai karsēšanas laikā izmantojot ventilatoru (ja piemērojams).

Elektroenerģijas efektivitātes klase ir noteikta atbilstoši šādai prioritizācijas sistēmai atkarībā no produkta attiecīgo funkciju pieejamības. 1 - Ēdiena gatavošana ar Eco ventilatoru, 2 - Turbo lēnā gatavošana, 3 - Turbo gatavošana, 4 - Augšējā un apakšējā sildelementa un ventilatora izmantošana, 5 - Augšējā un apakšējā sildelementa izmantošana.

\*\* Skatiet *Uzstādīšana, Lappuse 10*.



Tehniskā specifikācija var mainīties bez iepriekšēja brīdinājuma, lai uzlabotu iekārtas kvalitāti.



Attēli šajā rokasgrāmatā ir shematiski un, iespējams, precīzi neatbilst jūsu produktam.



Uz iekārtas uzlīmēm vai dokumentācijā norādītās vērtības ir iegūtas laboratorijas apstākļos, atbilstoši attiecīgajiem standartiem. Atkarībā no iekārtas lietošanas un vides apstākļiem, šīs vērtības var atšķirties.

### 3 Uzstādīšana

Iekārtu jāuzstāda kvalificētam speciālistam atbilstoši spēkā esošajiem noteikumiem. Pretējā gadījumā garantija tiks atcelta. Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies nepilnvarotu personu veiktu darbību rezultātā, un tas var atcelt iekārtas garantiju.



Par iekārtas novietošanas vietas sagatavošanu un pievienošanu elektrotīklam ir atbildīgs pats klients.



#### **BĪSTAMI:**

Šī iekārta jāuzstāda atbilstoši visiem vietējiem gāzes un/vai elektrības noteikumiem.



#### **BĪSTAMI:**

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

#### **Pirms uzstādīšanas**

Šī iekārta ir paredzēta uzstādīšanai virtuves skapjos, kurus iespējams iegādāties veikalos. Starp iekārtu un

virtuves sienām un mēbelēm ir jānodrošina droša distance. Skatiet attēlu (vērtības norādītas mm).

- Izmantotajām virsmām, sintētiskajiem lamināta materiāliem un līmēm jābūt karstumizturīgiem (min. 100 °C).
- Virtuves skapīšus jānovieto vienā līmenī un jānostiprina.
- Ja zem cepeškrāsns ir atvilktnē, starp cepeškrāsns un atvilktni jāuzstāda plaukts.
- Iekārtu jānes vismaz divām personām.



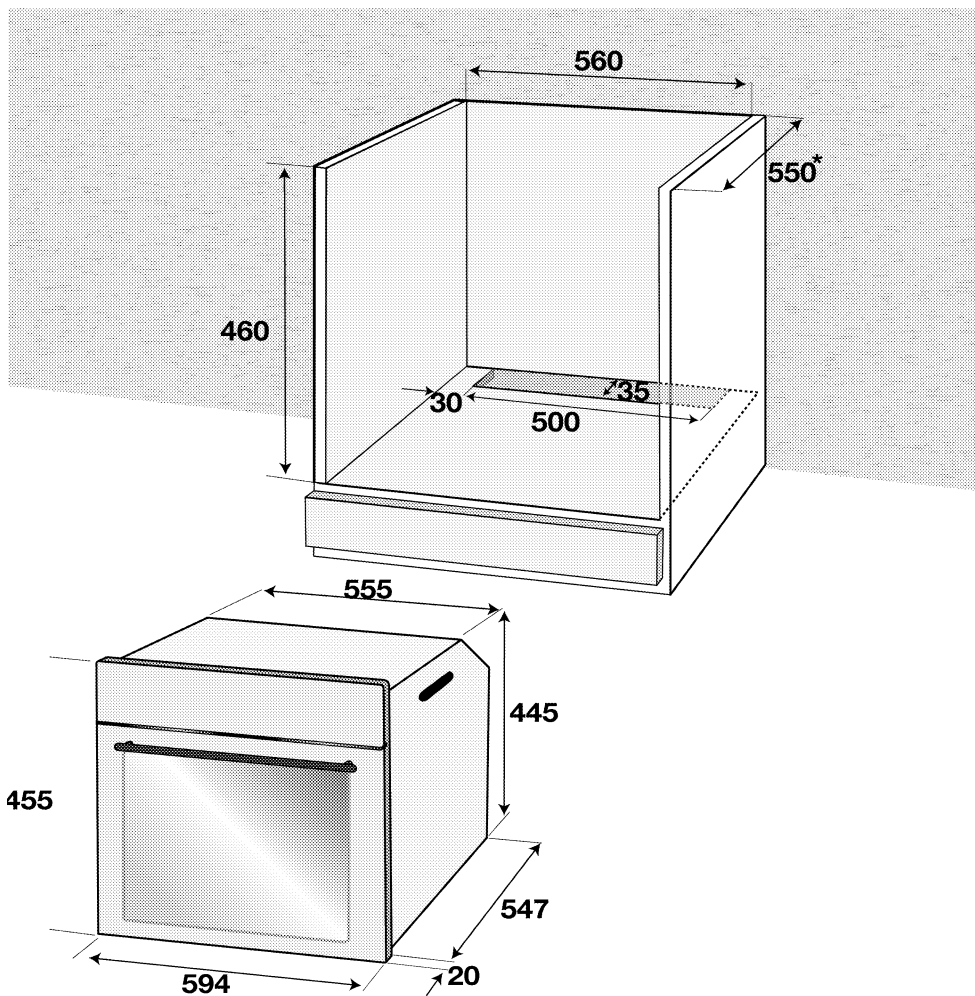
Neuzstādiet iekārtu blakus ledusskapjiem vai saldētavām. Iekārtas izstarotais siltums palielinās dzesēšanas iekārtu enerģijas patēriņu.



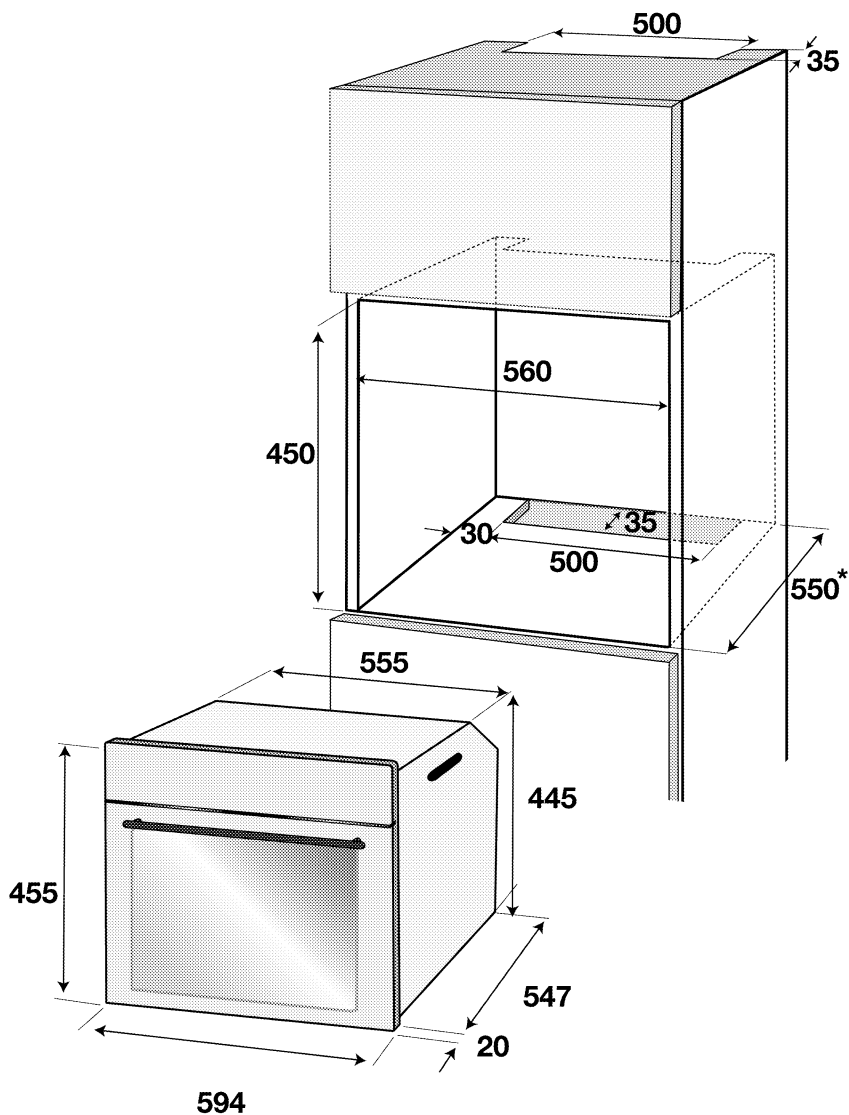
Nenesiet un nepārvietojiet iekārtu, to turot aiz durvīm un/vai roktura.



Ja iekārtai ir stieple rokturi, tad pēc tās pārvietošanas iebīdiet šos rokturus atpakaļ sānu sienās.



\* min.



\* min.

## Uzstādīšana un pievienošana

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

### Pievienošana elektrotīklam

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

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

**BĪSTAMI:**

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

**BĪSTAMI:**

Barošanas kabelis nedrīkst tikt saspiests, salocīts vai iespiests vai saskarties ar iekārtas karstajām detaļām. Bojāta barošanas kabeļa nomaiņa ir jāveic kvalificētam elektrikim. Pretējā gadījumā pastāv elektriskās strāvas trieciena, īssavienojuma vai aizdegšanās risks!

- Savienojumam jāatbilst valsts noteikumiem.
- Strāvas avota datiem jāatbilst datiem, kas norādīti uz iekārtas tipa uzlīmes. Lai apskatītu tipa uzlīmi, atveriet priekšējās durvis.
- Iekārtas barošanas kabelim ir jāatbilst vērtībām, kas norādītas tabulā "Tehniskā specifikācija".

**BĪSTAMI:**

Pirms jebkura darba, kas saistīts ar elektroinstalāciju, sākšanas atvienojiet šo iekārtu no strāvas avota. Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.

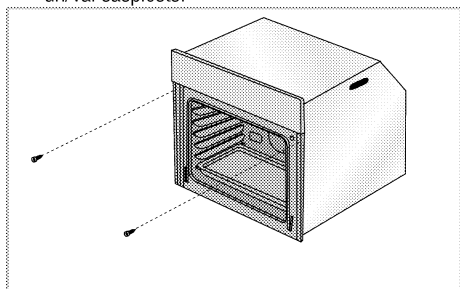


Pēc uzstādīšanas barošanas kabeļa spraudnim ir jābūt viegli sasniedzamam (nenovietojiet kabeli virs plīts vismas).

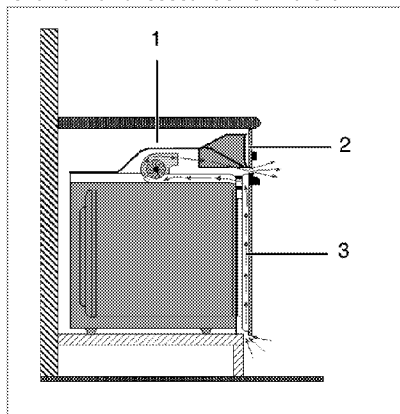
Iespraudiet barošanas kabeli kontaktligzdā.

**Iekārtas uzstādīšana**

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



Nostipriniet krāsnī ar 2 skrūvēn, kā parādīts attēlā.

**Iekārtām ar dzesēšanas ventilatoru**

- 1 Dzesēšanas ventilators
- 2 Vadības panelis
- 3 Durvis

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



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

Ja esat garavojis ēdienu, izmantojot ieprogramētu cepeškrāsns taimerī, tad ēdiena gatavošanas beigās kopā ar citām funkcijām izslēgsies arī dzesēšanas ventilators.

**Pēdējā pārbaude**

1. Iespraudiet barošanas kabeli un ieslēdziet iekārtas drošinātāju.
2. Pārbaudiet funkcijas.

**Atbrīvošanās no vecās iekārtas**

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



Nenovietojiet uz iekārtas nekādus priekšmetus un pārvietojiet to stateniski.



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

## 4 Sagatavošana

### Padomi par elektroenerģijas taupīšanu

Šī informācija jums palīdzēs izmantot iekārtu ekoloģiski un ekonomiski.

- Gatavojiet ēdienu cepeškrāsnī tumšas krāsas un emaljētos traukos, jo tas nodrošinās labāku siltuma vadīšanu.
- Pirms ēdiena gatavošanas iepriekš sasildiet cepeškrāsnī, ja tas ir ieteikts lietotāja rokasgrāmatā vai ēdiena gatavošanas pamācībā.
- Ēdiena gatavošanas laikā bieži neviriniet cepeškrāsns durvis.
- Ja vien iespējams, mēģiniet cepeškrāsnī vienlaikus gatavot vairākus ēdienus. Varat gatavot ēdienu novietojot divus traukus ar ēdienu uz grila režģa.
- Ja jums jāgatavo vairāki ēdieni, gatavojiet tos uzreiz vienu pēc otra. Tad cepeškrāsns jau būs karsta.
- Varat ietaupīt elektroenerģiju, izslēdzot cepeškrāsnī dažas minūtes pirms ēdiena gatavošanas beigām. Neatveriet cepeškrāsns durvis.
- Pirms saldētu ēdienu gatavošanas tos atlaidziniet.

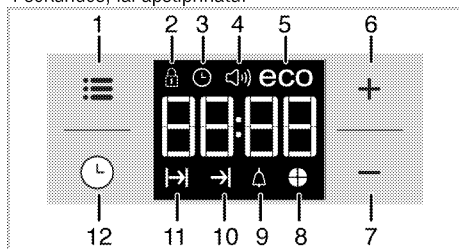
### Sākotnējā izmantošana

#### Laika iestatīšana



Regulēšanas laikā attiecīgie simboli mirgos displejā.

Nospiediet taustiņus **+/−**, lai uzstādītu laiku, cikos pirmo reizi tiek pieslēgta cepeškrāsns. Apstipriniet iestatījumu, pieskaroties pie simbola , pēc tam nepieskarieties nevienam taustiņam un pagaidiet 4 sekundes, lai apstiprinātu.



- 1 Regulēšanas taustiņš
- 2 Taustiņu bloķēšanas simbols
- 3 Pulksteņa simbols
- 4 Brīdinājuma skaļuma signāli
- 5 Eco režīma simbols

- 6 Plus taustiņš
- 7 Minuss taustiņš
- 8 Laika iedaļas simbols
- 9 Brīdinājuma simbols
- 10 Ēdiena gatavošanas laika beigu simbols
- 11 Ēdiena gatavošanas laika simbols
- 12 Programmas taustiņš



Ja sākotnējais laiks nav uzstādīts, pulkstenis sāks skaitīt laiku no **12:00** un tiks parādīts simbols . Pēc laika iestatīšanas šis simbols nozudīs.



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

#### Iekārtas pirmā tīrīšanas reize



Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrīšanas materiāli.

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

1. Noņemiet visus iepakojuma materiālus.
2. Noslaukiet iekārtas virsmas ar mitru drāniņu vai sūklīti un noslaukiet ar drāniņu.

#### Sākotnējā sakarsēšana

Karsējiet iekārtu aptuveni 30 minūtes un pēc tam izslēdziet. Šādā veidā tiks nodrošināti un notīrīti jebkuri ražošanas atlikumi vai slāņi.



#### BRĪDINĀJUMS

Karstas virsmas izraisa apdegumus!

Iekārta lietošanas laikā var būt karsta. Nekādā gadījumā nepieskarieties karstiem degļiem, krāsns iekšpusei, sildelementiem utt. Neļaujiet bērniem atrasties krāsns tuvumā.

Karstā cepeškrāsnī ievietojot ēdienus un tos izņemot no cepeškrāsns, vienmēr izmantojiet siltumizturīgus virtuves cimdus.

#### Elektriskā cepeškrāsns

1. Izņemiet no cepeškrāsns visas paplātes un grila režģi.
2. Aizveriet cepeškrāsns durvis.
3. Izvēlieties statisko pozīciju.
4. Izvēlieties visaugstāko grila jaudu. Skatiet *Elektriskās krāsns izmantošana, Lappuse 16*.
5. Darbiniet cepeškrāsnī aptuveni 30 minūtes.

6. Izslēdziet cepeškrāsni. Skatiet *Elektriskās krāsns izmantošana, Lappuse 16*

#### **Cepeškrāsns ar grilu**

1. Izņemiet no cepeškrāsns visas paplātes un grila režģi.
2. Aizveriet cepeškrāsns durvis.
3. Izvēlieties visaugstāko grila jaudu. Skatiet *Grila izmantošana, Lappuse 21*.
4. Darbiniet cepeškrāsni aptuveni 30 minūtes.

5. Izslēdziet grilu. Skatiet *Grila izmantošana, Lappuse 21*



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

## 5 Krāsns izmantošana

### Vispārīga informācija par cepšanu, apcepšanu un grilēšanu



#### BRĪDINĀJUMS

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



#### BĪSTAMI:

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

### Padomi par kūku cepšanu

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

### Padomi par gaļas cepšanu

- Pirms pagatavošanas sākšanas vesela cāļa, tītara vai liela gaļas gabala ierīvēšana ar mērci, piemēram citrona sulu un melnajiem pipariem, palielinās ēdiena gatavošanas veiktspēju.
- Gaļu ar kauliem ir jācep aptuveni 15-30 minūtes ilgāk nekā tāda paša izmēra cepetis bez kauliem.
- Katram gaļas biežuma centimetram ir vajadzīgs aptuveni 4-5 minūtes ilgs gatavošanas laiks.
- Pēc ēdiena gatavošanas laika pabeigšanas atstājiet gaļu krāsnī uz vēl aptuveni 10 minūtēm. Tas ļaus gaļas sulai tikt vienmērīgāk sadalītai pa visu cepeti, un tā netecēs gaļas sagriešanas laikā.
- Ugunsizturīgā traukā ievietotu zivi jānovieto uz vidējā vai zemākā plaukta.

### Padomi par grilēšanu

Kad tiek grilēta gaļa, zivis un mājputni, tie ātri kļūst brūni, iegūst jauku garoziņu un nekļūst sausi. Īpaši labi piemēroti grilēšanai ir plakani gabali, uz iesma

uzdurami gaļas gabali un cīsiņi, kā arī dārzeņi ar augstu ūdens saturu, teiksim, tomāti un sīpoli.

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

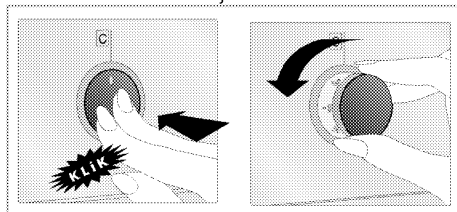


Grilēšanai nepiemērota pārtika rada aizdegšanās risku. Grilējiet tikai tādu pārtiku, kas ir piemērota intensīvam grilēšanas karstumam. Neievietojiet pārtiku pārāk tālu grila aizmugurē. Tā ir viskarstākā vieta un taukaina pārtika var aizdegties.

### Elektriskās krāsns izmantošana

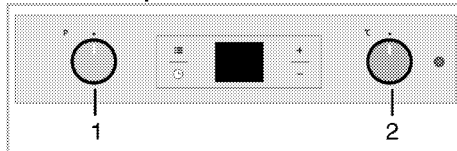
Krāsnij ir pogas, kas pēc to nospiešanas izbīdās uz āru.

1. Iespiediet uz iekšu, lai poga izbīdītos, un pēc tam veiciet vēlamā iestatījumu.



2. Pēc ēdiena gatavošanas pabeigšanas, novietojiet pogu izslēgtā stāvoklī (uz augšu) un iespiediet uz iekšu.

### Izvēlieties temperatūru un darba režīmu



- 1 Funkciju pārlēgšana
  - 2 Termostata pārlēgšana
1. Novietojiet funkciju pogu iepretim vēlamajam darba režīmam.
  2. Novietojiet temperatūras pogu iepretim vēlamajai temperatūrai.

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

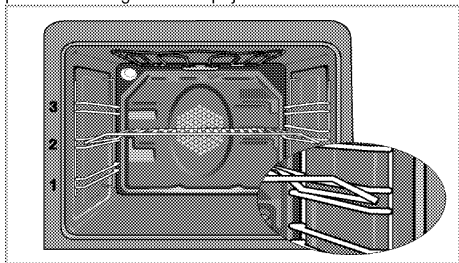
### **Elektriskās krāsns izslēgšana**

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

### **Plaukta novietojums (modeļiem ar stieplu grilu)**

Stieplu grila pareiza novietošana uz stieplu plaukta ir ļoti svarīga. Stieplu grils ir jāievieto starp stieplu plauktiem, kā parādīts attēlā.

Nelaujiet stieplu grilam atbalstīties pret krāsns aizmugurējo sienu. Pabīdiet stieplu grilu līdz plaukta priekšpusei un nostipriniet ar durtiņu palīdzību, lai panāktu labu grila veiktspēju.



### **Darba režīmi**

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

### **Augšējais un apakšējais sildelements**



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

### **Apakšējais sildelements**



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

Šo funkciju jāizmanto arī vieglai tīrīšanai ar tvaiku.

### **Apakšējais/augšējais sildelements ar ieslēgtu ventilatoru**



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

### **Izmantošana ar ventilatoru**



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

### **Karsēšana, izmantojot ventilatoru**



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

### **"3D" funkcija**



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

**Pilns grila režīms**

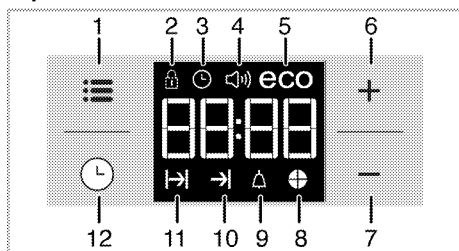
Darbojas lielais grils krāsns griestos. Tas ir piemērots liela gaļas daudzuma grilēšanai.

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

**Grils + ventilators**

Grila darbība nav tik jaudīga kā pilna grilēšanas režīma laikā.

- Novietojiet nelielas vai vidēja izmēra porcijas plaukta pareizajā vietā zem grilēšanai paredzētā grila sildelementa.
- Iestatiet vēlamo temperatūru.
- Kad pagājusi puse no ēdiena gatavošanas laika, apgrieziet ēdienu uz otru pusi.

**Cepekškrāsns izmantošana**

- 1 Regulēšanas taustiņš
- 2 Taustiņu bloķēšanas simbols
- 3 Pulksteņa simbols
- 4 Brīdinājuma skaļuma signāli
- 5 Eco režīma simbols
- 6 Plus taustiņš
- 7 Mīnuss taustiņš
- 8 Laika iedaļas simbols
- 9 Brīdinājuma simbols
- 10 Ēdiena gatavošanas laika beigu simbols
- 11 Ēdiena gatavošanas laika simbols

|  |                                                                                                                                                                                             |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Maksimālais ēdiena gatavošanas beigu laiks, ko var iestatīt, ir 5 stundas un 59 minūtes. Elektroapgādes traucējumu gadījumā programma tiks atcelta. Jums ir atkārtoti jāleprogrammē krāsns. |
|  | Veicot iestatījumus, pulksteņa displejā mirgos attiecīgie simboli. Iestatījumi stāties spēkā pēc īsa brīža.                                                                                 |
|  | Ja ēdiena gatavošana nav iestatīta, tad nevar iestatīt pareizu laiku.                                                                                                                       |
|  | Ja, sākot gatavošanu, ir iestatīts gatavošanas laiks, tiks parādīts atlikušais gatavošanas ilgums.                                                                                          |

**Gatavošana, uzstādot gatavošanas laiku;**

Varat uzstādīt cepekškrāsnij automātisko izslēgšanos iepriekš uzstādīta gatavošanas laika beigās.

1. Izvēlieties ēdiena gatavošanas funkciju.
  2. Pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts gatavošanas laika simbols .
  3. Uzstādiet gatavošanas laiku ar taustiņiem **+** / **-**.
- » Pēc gatavošanas laika uzstādīšanas displejā nepārtraukti būs redzams simbols un laika atskaite.
4. Ievietojiet šķīvi krāsnī un iestatiet temperatūru ar temperatūras pogu. Tiks sāкта ēdiena gatavošana.

» Gatavošanas laika atskaite sāksies, kad tiks sāкта gatavošana un visas laika atskaites simbola iedaļas būs iedegušas. Iestatītais gatavošanas laiks ir sadalīts četrās vienādās daļās, un, kad beidzas katra daļa, tās simbols tiek nodzēsts. Tādējādi ir viegli saprast atlikušā gatavošanas laika proporciju.

**Gatavošanas beigu laika iestatīšana vēlāk;**

Pēc gatavošanas laika uzstādīšanas taimeris varat norādīt plānoto gatavošanas beigu laiku.

1. Izvēlieties ēdiena gatavošanas funkciju.
  2. Pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts gatavošanas laika simbols .
  3. Uzstādiet gatavošanas laiku ar taustiņiem **+** / **-**.
- » Kad gatavošanas laiks ir iestatīts, displejā iedegsies simbols .
4. Pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts gatavošanas beigu laika simbols .
  5. Nospiediet taustiņus **+** / **-**, lai uzstādītu gatavošanas beigu laiku.
- » Pēc gatavošanas laika uzstādīšanas displejā nepārtraukti būs redzams simbols un simbols .

un laika atskaite. Kad tiek sāta gatavošana, simbols → pazūd.

6. Ievietojiet šķīvi krāsnī un iestatiet temperatūru ar temperatūras pogu. Tiks sāta ēdiena gatavošana.

» **Krāsns taimeris aprēķina gatavošanas sākšanas laiku, no iestatītā gatavošanas beigu laika atņemot gatavošanai nepieciešamo laiku.** Kad pienāk gatavošanas sākšanas laiks, tiek aktivizēts atlasītais darbības režīms, un krāsns tiek uzsildīta līdz iestatītajai temperatūrai. Šī temperatūra tiek saglabāta līdz ēdiena gatavošanas laika beigām.

» Gatavošanas laika atskaite sāksies, kad tiks sāta gatavošana un visas laika atskaites simbola iedaļas būs iedegušās. Iestatītais gatavošanas laiks ir sadalīts četrās vienādās daļās, un, kad beidzas katra daļa, tās simbols tiek nodzēsts. Tādējādi ir viegli saprast atlikušā gatavošanas laika proporciju.

7. Pēc gatavošanas procesa pabeigšanas displejā tiek parādīts "End", un taimeris atskaņo audio brīdinājumu.

8. Audio brīdinājums skan 2 minūtes. Lai apturētu skaņu, pieskarieties jebkuram taustiņam. Signāls vairs neskanēs, un tiks parādīts pašreizējais laiks.

 Ja nospiedīsiet jebkuru taustiņu audi brīdinājuma beigās, cepeškrāsns atsāks darboties. Lai novērstu cepeškrāsns atkārtotu ieslēgšanos pēc brīdinājuma signāla beigām, pagrieziet temperatūras un funkciju kloķus "0" (izslēgts) pozīcijā.

### Taustiņu bloķēšanas aktivizēšana

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

1. Pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts simbols .

» Displejā parādīsies uzraksts "OFF" (izslēgts).

2. Nospiediet , lai aktivizētu taustiņu bloķēšanu.

» Kad taustiņu bloķēšana ir aktivizēta, displejā tiks parādīts ziņojums "On" (ieslēgts), un simbols  paliks izgaismots.

 Ja ir aktivizēta taustiņu bloķēšana, krāsns funkciju taustiņi nedarbojas. Strāvas padeves atteices gadījumā taustiņu bloķēšana netiks atcelta.

### Lai deaktivizētu taustiņu bloķēšanu

1. Pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts simbols .

» Displejā parādīsies uzraksts "On" (ieslēgts).

2. Atspējojiet taustiņu bloķēšanu, pieskaroties pie taustiņa .

» Pēc taustiņu bloķēšanas deaktivizēšanas displejā parādīsies "OFF" \*4\* (izslēgts).

### Brīdinājuma signāla iestatīšana

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

Modinātājpulkstenis neietekmē krāsns funkcijas. Šī funkcija tiek izmantota tikai kā brīdinājuma signāls.

Piemēram, tā ir noderīga, ja pēc zināma laika pabeigšanas vēlaties krāsnī apgriezt ēdiena uz otru pusi. Iestatītā laika beigās taimeris atskanēs skaņas signāls.

1. Pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts simbols .

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

2. Uzstādiet brīdināšanas laiku ar taustiņiem  / .

 Brīdinājuma toņa, laika, displeja spilgtuma un temperatūras taustiņiem jābūt iestatītiem pozīcijā 0 (IZSLĒGTS).

» Kad brīdinājuma laiks būs iestatīts, simbols  paliks izgaismots un displejā būs redzams brīdinājuma laiks.

3. Kad brīdinājuma laiks būs pagājis, sāks mirgot simbols  un būs dzirdams skaņas signāls.

### Brīdinājuma izslēgšana

1. Skaņas signāls skan 2 minūtes. Lai apturētu skaņu, pieskarieties jebkuram taustiņam.

» Signāls vairs neskanēs, un tiks parādīts pašreizējais laiks.

### Signāla atcelšana;

1. Lai atceltu brīdinājumu, pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts simbols .

2. Nospiediet un turiet taustiņu , līdz tiek parādīts "00:00".

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

### Brīdinājuma toņa maiņa

1. Pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts simbols .

2. Pielāgojiet brīdināšanas toni ar taustiņiem  / .

3. Izvēlētais tonis tiks aktivizēts pēc īsa brīža.

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

### Laika mainīšana

Jau iestatītā pareizā laika mainīšana

1. Pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts simbols .

2. Uzstādiet laiku ar taustiņiem  / .

3. Uzstādītais laiks tiks aktivizēts pēc īsa brīža.

## Ekonomiskais režīms

Varat taupīt enerģiju, gatavojot ekonomiskajā režīmā un iestatīt gatavošanas laiku.

Šajā režīmā gatavošana tiek pabeigta krāsns iekšējā temperatūrā, izslēdzot sildelementus pirms gatavošanas laika beigām.

### Ekonomiskā režīma uzstādīšana

1. Pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts simbols **eco**.

» Displejā parādīsies uzraksts "OFF" (izslēgts).

2. Iespējojiet ekonomisko režīmu, pieskaroties taustiņam **+**.

» Kad taustiņu bloķēšana ir aktivizēta, displejā tiks parādīts ziņojums "On" (ieslēgts), un simbols eco paliks izgaismots.

### Ekonomiskā režīma atspējošana

1. Pieskarieties , kamēr displejā tiek parādīts simbols **eco**.

» Displejā parādīsies uzraksts "On" (ieslēgts).

2. Atspējojiet ekonomisko režīmu, pieskaroties taustiņam .

» Kad taustiņu bloķēšana būs deaktivizēta, tiks parādīts "Off".

### Ekrāna spilgtuma iestatīšana

1. Pieskarieties , līdz displejā tiek parādīts **d-01** vai **d-02**, vai **d-03** displeja spilgtuma iestatīšanai.

2. Iestatiet vēlamo spilgtumu ar taustiņiem **+** / **-**.

» Uzstādītais laiks tiks aktivizēts pēc isa brīža.

### Ēdiena gatavošanas laika tabula



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

### Konditorijas izstrādājumu un gaļas cepšana



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

| Ēdiens                                   | Ēdiena gatavošanas līmeņa numurs |                                                                                     | Režģa novietojums | Temperatūra (°C)                       | Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minūtēs) |
|------------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------------------------------|-----------------------------------------|
| Kūkas paplātē*                           | Viens līmenis                    |    | 2                 | 175                                    | 25 ... 30                               |
| Kēksi veidnē*                            | Viens līmenis                    |    | 1                 | 175                                    | 40 ... 50                               |
| Kēksi papīra veidnē*                     | Viens līmenis                    |    | 2                 | 175                                    | 25 ... 30                               |
|                                          | Viens līmenis                    |    | 1                 | 175                                    | 25 ... 35                               |
| Biskvītukā*                              | Viens līmenis                    |    | 2                 | 200                                    | 5 ... 10                                |
| Cepumi*                                  | Viens līmenis                    |    | 2                 | 175                                    | 25 ... 30                               |
|                                          | 2 līmeņi                         |    | 1 - 3             | 170 ... 180                            | 35 ... 45                               |
| Rauga miklas izstrādājumi*               | Viens līmenis                    |    | 2                 | 200                                    | 30 ... 40                               |
| Trekni konditorijas izstrādājumi*        | Viens līmenis                    |    | 2                 | 180                                    | 25 ... 35                               |
|                                          | 2 līmeņi                         |    | 1 - 3             | 190                                    | 35 ... 45                               |
| Ieraugs*                                 | Viens līmenis                    |   | 2                 | 190                                    | 35 ... 45                               |
| Lazanja*                                 | Viens līmenis                    |  | 2                 | 180                                    | 30 ... 40                               |
| Pica*                                    | Viens līmenis                    |  | 2                 | 200                                    | 15 ... 20                               |
| Liellopa gaļas steiks (vesels) / Cepetis | Viens līmenis                    |  | 2                 | 25 min. 250/maks., pēc tam 180 ... 190 | 100 ... 120                             |
| Jēra stībs (sautējums)                   | Viens līmenis                    |  | 2                 | 25 min. 250/maks., pēc tam 190 ...     | 70 ... 90                               |
|                                          | Viens līmenis                    |  | 2                 | 25 min. 250/maks., pēc tam 190 ...     | 60 ... 80                               |
| Apcēpts cālis                            | Viens līmenis                    |  | 1                 | 15 min. 250/maks., pēc tam 180 ... 190 | 55 ... 65                               |
|                                          | Viens līmenis                    |  | 1                 | 15 min. 250/maks., pēc tam 180 ... 190 | 55 ... 65                               |
| Tīrs (šķēles)                            | Viens līmenis                    |  | 1                 | 25 min. 250/maks., pēc tam 180 ... 190 | 150 ... 210                             |
|                                          | Viens līmenis                    |  | 1                 | 25 min. 250/maks., pēc tam 180 ... 190 | 140 ... 190                             |
| Zivis                                    | Viens līmenis                    |  | 2                 | 200                                    | 20 ... 30                               |
|                                          | Viens līmenis                    |  | 2                 | 200                                    | 20 ... 25                               |

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

\* Ieteicams pirms jebkura ēdiena gatavošanas iepriekš sakarsēt krāsni.

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

### Padomi par kūku cepšanu

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

### Padomi par konditorijas izstrādājumu cepšanu

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



Cepiet konditorijas izstrādājumus atbilstoši ēdiena gatavošanas tabulā norādītajam režīmam un temperatūrai. Ja apakša vēl arvien nav pietiekami brūna, nākamo reizi ielieciet krāsni par vienu plauktu zemāk.

### Padomi par dārzeņu vārīšanu

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

### Grīla izmantošana



#### BRĪDINĀJUMS

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

### Grīla ieslēgšana

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

### Grīla izslēgšana

- Pagrieziet funkciju pogu izslēgtā stāvoklī (uz augšu).



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

## Ēdiena grilēšanas laika tabula

### Grilēšana ar elektrisko grīlu

| Ēdiens                | Ievietošanas līmenis | Grilēšanas laiks (apt.) |
|-----------------------|----------------------|-------------------------|
| Zivis                 | 2...3                | 20...25 min. #          |
| Sagriezts cālis       | 2...3                | 25...35 min.            |
| Jēra gaļas karbonāde  | 2...3                | 20...25 min.            |
| Rostbiļķis            | 2...3                | 25...30 min. #          |
| Teļa gaļas karbonāde  | 2...3                | 25...30 min. #          |
| Grauzdēta maize       | 3                    | 1...2 min.              |
| # atkarībā no biezuma |                      |                         |

## 6 Apkope un tīrīšana

### Vispārīga informācija

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



#### **BĪSTAMI:**

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

Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.



#### **BĪSTAMI:**

Pirms tīrīšanas sākšanas ļaujiet iekārtai atdzist.

Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!

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



Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrīšanas materiāli.

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



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

### Vadības paneļa tīrīšana

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



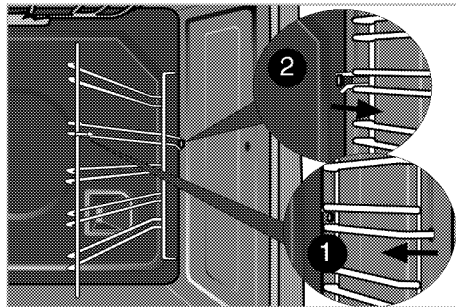
Vadības paneļa tīrīšanas laikā neņemiet nost pogas/pārslēgus.

Var tikt sabojāts vadības panelis!

### Krāsns tīrīšana

#### Sānu sienas tīrīšana

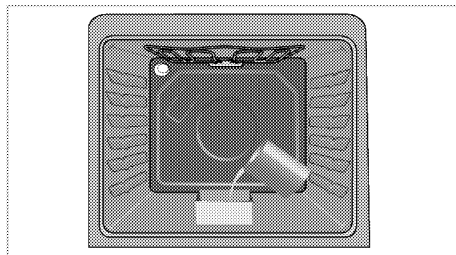
1. Noņemiet sānu režģa priekšējo daļu, to velkot sānu sienai pretējā virzienā.
2. Pildnībā izņemiet sānu režģi, to velkot savā virzienā



#### Viegla tīrīšana ar tvaiku

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

1. Izņemiet no krāsns visus piederumus.
2. Ievietojiet krāsns apakšā metāla tvertni. Ielejiet tvertnē 400 ml ūdens.



3. Iestatiet krāsns apakšējā sildelementa režīmu un darbiniet ar 200 °C temperatūru 25 minūtes.
4. Atveriet durvis un nolaukiet krāsns iekšējās virsmas ar mitru sūkļīti vai drāniņu.
5. Iekārtas tīrīšanai izmantojiet siltu ūdeni un mazgāšanas šķidrumu, mikstu drāniņu vai švammīti, lai atbrīvotos no grūti notīrāmiem netīrumiem, un noslaukiet iekārtu ar sausu drāniņu.

#### Notīriet krāsns durvis

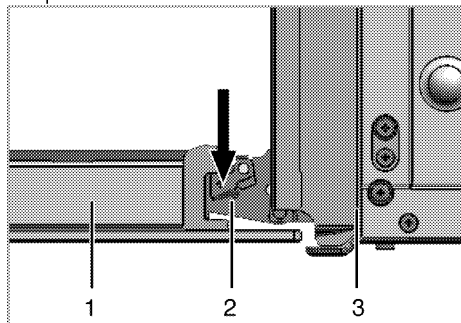
Krāsns durvju tīrīšanai izmantojiet siltu ūdeni un mazgāšanas šķidrumu, mikstu drāniņu vai švammīti, un noslaukiet ar sausu drāniņu.



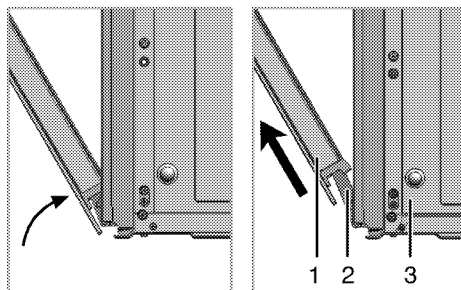
Neizmantojiet krāsns durvju tīrīšanai asus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus. Tie var saskrāpēt virsmu un sabojāt stiklu.

## Krāsns durvju izņemšana

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



- 1 Priekšējās durvis
- 2 Eņģe
- 3 Krāsns



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

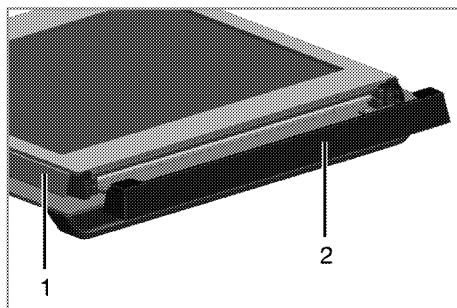


Lai atkal ieliktu durvis, veiciet izņemšanas laikā izdarītās darbības apgrieztā secībā. Pēc durvju ielikšanas atpakaļ neaizmirsiet aizvērt klipšus, kuri atrodas pie eņģu ietvara.

## Iekšējo stikla durvju izņemšana

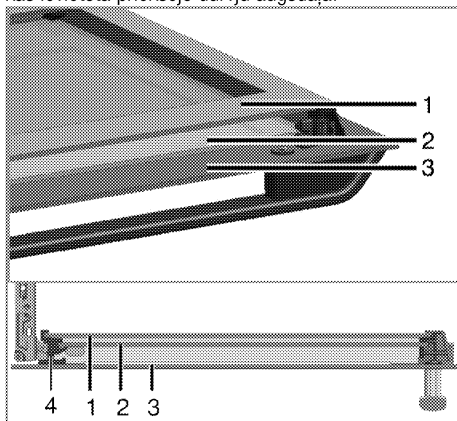
Krāsns durvju iekšējais stikla panelis var tikt izņemts notīrīšanai.

Atveriet krāsns durvis.



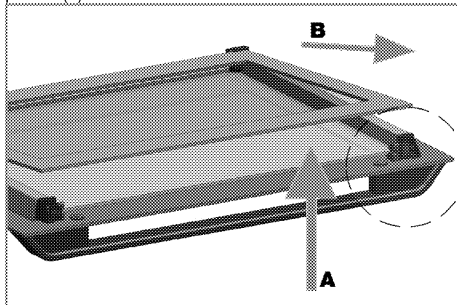
- 1 Karkass
- 2 Plastmasas detaļa

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



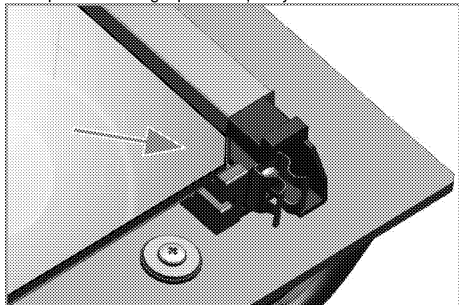
- 1 Iekšējais stikla panelis
- 2 Iekšējais stikla panelis
- 3 Ārējais stikla panelis
- 4 Apakšējā stikla paneļa plastmasas grope

Kā parādīts attēlā, mazliet paceliet pašu iekšējo stikla paneli (1) virzienā **A** un pavelciet uz āru virzienā **B**. Atkārtojiet šo pašu darbību, lai izņemtu iekšējo stikla paneli (2).



Pirmā durvju pārgrupēšanas darbība ir iekšējā stikla paneļa (2) ielikšana atpakaļ.

Kā parādīts attēlā, atbalstiet stikla paneļa noškelto stūri plastmasas gropes noškeltajā stūrī.



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

Ievietojot pašu iekšējo stikla paneli (1), pavērsiet paneļa apdrukāto pusi iekšējā stikla paneļa virzienā. Svarīgi, lai iekšējā stikla paneļa apakšējais stūris ir atbalstīts apakšējā plastmasas rievā. Spiediet plastmasas detaļu pie rāmja, līdz izdzirdat klikšķi.

## Krāsns lampas nomainīšana



### BĪSTAMI:

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



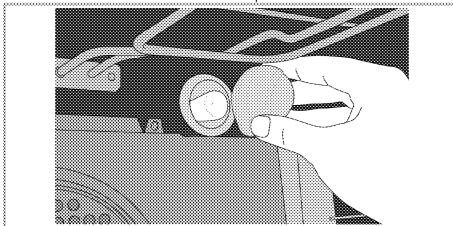
Cepeškrāsns lampas ir īpaša elektriskā spuldzīte, kas var izturēt 300 °C temperatūru. Sīkāku informāciju skatiet "*Tehniskā specifikācija, Lappuse 9*". Cepeškrāsns lampas iespējams iegādāties pilnvarotā apkalpošanas centrā.



Lampa var neatrasties attēlā redzamajā vietā.

### Ja cepeškrāsnij ir apaļa lampa

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



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

## 7 Traucējummeklēšana

### Krāsns lietošanas laikā rada tvaiku.

- Tas ir normāli, ka darbības laikā rodas tvaiks. >>> *Tā nav darbības kļūda.*

### Iekārta sakaršanas un atdzišanas laikā rada metāliskus trokšņus.

- Kad metāla daļas ir sakarsušas, tās var izplesties un radīt troksni. >>> *Tā nav darbības kļūda.*

### Iekārta nedarbojas.

- Galvenais drošinātājs ir bojāts vai atvienojies. >>> *Pārbaudiet drošinātājus, kas atrodas drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, tos nomainiet vai atkal aktivizējiet.*
- Iekārta nav pievienota (iezemētai) kontaktligzdai. >>> *Pārbaudiet spraudkontakta savienojumu.*

### Krāsns apgaismojums nestrādā.

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

### Krāsns nesakarst.

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

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

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



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

## Pirmiausia įdėmiai perskaitykite šį vartotojo vadovą!

Gerbiamas pirkėjų,

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

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

### Simbolių paaiškinimas

Šiame vartotojo vadove naudojami šie simboliai:



Svarbi informacija arba naudingi patarimai apie šio prietaiso naudojimą.



Įspėjimai apie gyvybei ir / arba turtui pavojų keliančias situacijas ir sąlygas.



Įspėjimas dėl elektros smūgio.



Įspėjimas dėl gaisro pavojaus.



Įspėjimas dėl įkaitusių paviršių.



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

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

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| Bendrieji saugos reikalavimai .....  | 4 |
| Elektros sauga .....                 | 4 |
| Gaminio sauga .....                  | 5 |
| Numatytoji naudojimo paskirtis ..... | 6 |
| Vaikų sauga .....                    | 7 |
| Seno gaminio išmetimas .....         | 7 |
| Pakavimo medžiagų išmetimas .....    | 7 |

## **2 Bendra informacija 8**

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Apžvalga .....            | 8 |
| Komplekto turinys .....   | 9 |
| Techniniai duomenys ..... | 9 |

## **3 Įrengimas 10**

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Prieš įrengiant .....          | 10 |
| Įrengimas ir prijungimas ..... | 12 |
| Būsimas transportavimas .....  | 13 |

## **4 Paruošimo Darbai 14**

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| Patarimai, kaip taupyti energiją ..... | 14 |
| Naudojant pirmą kartą .....            | 14 |
| Laiko nustatymas .....                 | 14 |
| Pirmasis prietaiso valymas .....       | 14 |
| Pradinis šildymas .....                | 14 |

## **5 Kaip naudoti orkaitę 16**

|                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------|----|
| Bendroji informacija apie kepimą, kepinimą ir kepimą grilyje ..... | 16 |
| Kaip naudoti elektrinę orkaitę .....                               | 16 |
| Veikimo režimai .....                                              | 17 |
| Orkaitės laikrodžio naudojimas .....                               | 18 |
| Maisto gaminimo laiko lentelė .....                                | 20 |
| Kaip naudoti grilį .....                                           | 21 |
| Maisto gaminimo grilyje laiko lentelė .....                        | 21 |

## **6 Techninis aptarnavimas ir priežiūra 22**

|                                                |    |
|------------------------------------------------|----|
| Bendroji informacija .....                     | 22 |
| Valdymo skydo valymas .....                    | 22 |
| Orkaitės valymas .....                         | 22 |
| Orkaitės durelių išėmimas .....                | 23 |
| Durelių vidinės stiklo plokštės išėmimas ..... | 23 |
| Orkaitės lemputės keitimas .....               | 24 |

## **7 Triukšio nustatymas 25**

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

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

### **Bendrieji saugos reikalavimai**

- Šį prietaisą galima naudoti vaikams nuo 8 metų amžiaus ir asmenims, turintiems psichinių, jutiminių arba protinių negalių arba patirties bei žinių trūkumo, jeigu jie yra prižiūrimi arba instruktuojami, kaip saugiai naudoti šį prietaisą, ir supranta atitinkamus pavojus. Neleiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu. Vaikams draudžiama valyti ir techniškai prižiūrėti šį gaminį, nebent juos prižiūrėtų suaugusieji.
- Remonto ir techninės priežiūros darbus visuomet privalo atlikti įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovai. Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliko neįgaliojieji 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 gaminį prie įžeminto lizdo/elektros linijos, apsaugoto tinkamos kategorijos saugikliu kaip nurodyta skyriuje „Techniniai duomenys“. Ir naudojant su transformatoriumi, ir be jo, įsitikinkite, ar įžeminimo instaliavimą atliko kvalifikuotas elektrikas. Mūsų bendrovė nėra atsakinga už jokių nuostolių, patirtus naudojant gaminį, kuris nėra įžemintas pagal vietos reglamentus.
- Niekada neplaukite gaminio, purkšdami arba pildami ant jo vandenį! Kyla elektros smūgio pavojus!
- Niekada nelieskite kištukinio lizdo šlapiomis rankomis! Išjungdami niekuomet netraukite už elektros laido, ištraukite laikydami už kištuko.
- Atliekant montavimo, techninės priežiūros ir remonto darbus, šis

gaminys privalo būti atjungtas nuo maitinimo tinklo.

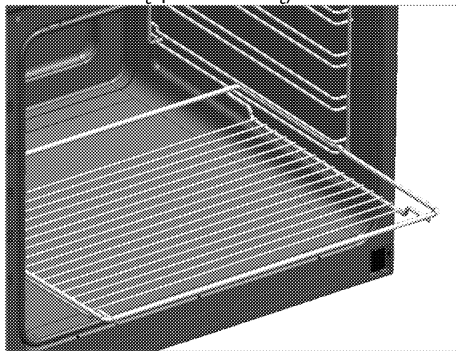
- Jeigu gaminio jungiamasis kabelis būtų pažeistas, jį privalo pakeisti gamintojas, techninės priežiūros specialistas arba kiti panašios kvalifikacijos asmenys, kad būtų išvengta pavojaus.
- Prietaisą privaloma įrengti taip, kad prireikus jį galima būtų visiškai atjungti nuo tinklo. Nuo tinklo privaloma 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 jungiamųjų laidų tarp orkaitės durelių ir korpuso; nenutieskite jo virš įkaitusių paviršių. Kitaip gali išsilydyti laido izoliacija ir dėl trumpojo jungimo kilti gaisras.
- Darbus su bet kokiais elektriniais prietaisais ir sistemomis gali atlikti tik įgaliotieji kvalifikuoti specialistai.
- Esant gedimui, išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo maitinimo tinklo. Norint tai padaryti, pirma išjunkite namų tinklo saugiklį.

- Patikrinkite, ar saugiklio elektros saugos klasė yra tinkama šiam gaminiui.

### **Gaminio sauga**

- Prietaisas ir jo prieinamos dalys įkaista naudojimo metu. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų. Neleiskite jaunesniems nei 8 metų amžiaus vaikams būti prie prietaiso, jeigu nuolat jų neprižiūrite.
- Nesinaudokite virykle, kai jūsų dėmesys arba koordinacija yra susilpnėjusi dėl alkoholio ir/arba narkotikų vartojimo.
- Būkite atsargūs, naudodami pateikaluose bet kokius alkoholinius gėrimus. Esant aukštai temperatūrai, alkoholis garuoja; prisilietęs prie karšto paviršiaus, jis gali užsiliepsnoti ir sukelti gaisrą.
- Nelaikykite šalia buitinio prietaiso jokių degių medžiagų, nes jo šonai naudojimo metu įkaista.
- Eksploatavimo metu prietaisas įkaista. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų orkaitės viduje.
- Pasirūpinkite, kad visos ventiliacijos angos būtų atviros.
- Nešildykite orkaitėje maisto skardinėse ir stiklainiuose. Skardinėje/stiklainyje susidaręs slėgis gali juos susprogdinti.

- Nedėkite kepimo skardų, indų ar aliuminio folijos tiesiai ant orkaitės dugno. Susikaupusi šiluma gali sugadinti orkaitės dugną.
- Orkaitės durelių stiklo nevalykite šiurkščiu abrazyviniu valikliu ar aštriais metaliniais gremžtukais, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti
- Nevalykite prietaiso gariniais valymo prietaisais, nes galite patirti elektros smūgį.
- Kaip tinkamai ant bėgelių uždėti grilio groteles ir skardą  
Svarbu tinkamai padėti grilio groteles ir (arba) riebalų surinkimo skardą ant bėgelių. Įstumkite grilio groteles arba riebalų surinkimo skardą tarp 2 skersinių ir, prieš dėdami ant jų maistą, patikrinkite, ar jie yra stabilūs (žr. toliau esantį paveikslėlį).



- Nenaudokite prietaiso, jeigu jo priekinis durelių stiklas yra išimtas arba suskilęs.
- Orkaitės rankena nėra skirta rankšluosčių džiovinimui.

Nekabinkite rankšluosčių, pirštinių ar panašių tekstilės gaminių, kai veikia grilio funkcija ir durelės yra praviros.

- Dėdami į orkaitę arba ištraukdami iš jos indus, visuomet mūvėkite šilumai atsparias pirštines.
- Norėdami išvengti elektros smūgio, prieš pakeisdami lemputę įsitikinkite, kad prietaisas išjungtas.

Norėdami užtikrinti gaminio apsaugą nuo gaisro:

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

### Numatytoji naudojimo paskirtis

- Šis gaminys skirtas naudoti tik buityje. Jį draudžiama naudoti komercinei veiklai.
- Šis prietaisas skirtas tik maistui gaminti. Prietaiso negalima naudoti kitiems tikslams, pavyzdžiui, patalpai šildyti.
- Šio prietaiso negalima naudoti lėkštėms po kepimo grotelėmis šildyti, rankšluosčiams bei šluostėms ir pan. ant rankenos kabinti, daiktams džiovinti ir patalpoms šildyti.

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

## Vaikų sauga

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

neleiskite vaikams ant jų sėdėti. Prietaisas gali apvirsti arba gali būti sugadinti durelių vyriai.

## Seno gaminio išmetimas

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



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

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

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

## RoHS direktyvos atitikties:

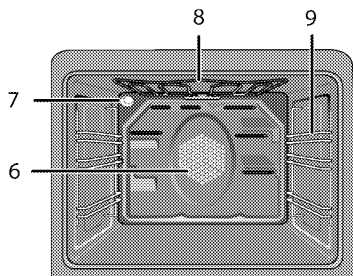
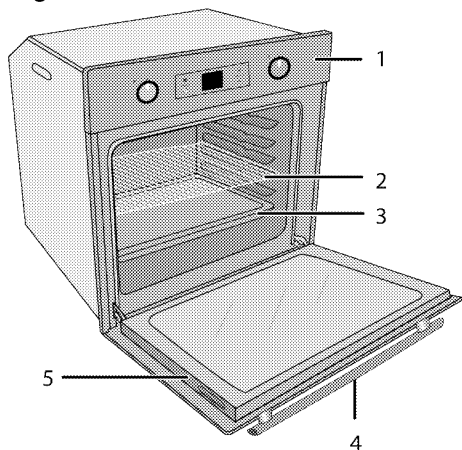
Jūsų įsigytas gaminys atitinka ES RoHS Direktyvą (2011/65/ES). Jame nėra šioje Direktyvoje nurodytų kenksmingų ir draudžiamų medžiagų.

## Pakavimo medžiagų išmetimas

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

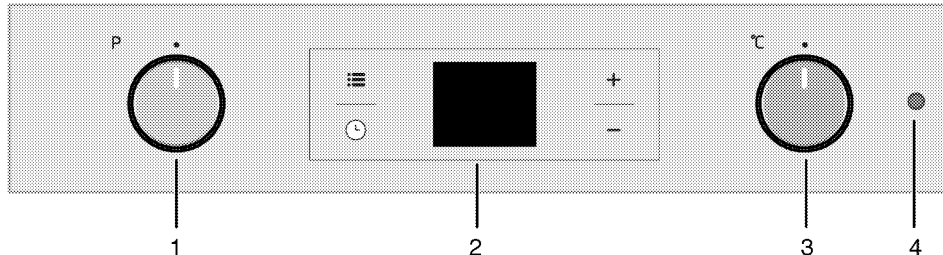
## 2 Bendra informacija

### Apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Grilio grotelės
- 3 Skarda
- 4 Rankena
- 5 Durelės

- 6 Ventilatoriaus variklis (už plieno plokštės)
- 7 Lemputė
- 8 Viršutinis šildymo elementas
- 9 Lentynos padėtis



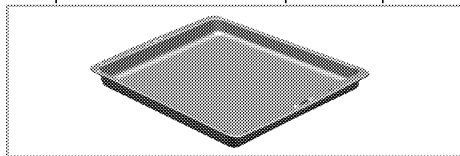
- 1 Funkcijų parinkimo rankenėlė
- 2 Skaitmeninis laikmatis
- 3 Termostato rankenėlė
- 4 Termostato lemputė

## Komplekto turinys



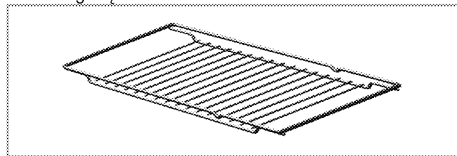
Pateikti priedai gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jūsų gaminyje gali būti ne visi vartotojo vadove aprašyti priedai.

1. Vartotojo vadovas
  2. Orkaitės kepinimo skarda
- Naudojama pyragaičiams, šaldytiems maisto produktams ir dideliams kepsniams kepti.



### 3. Grilio grotelės

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



## Techniniai duomenys

|                                               |                                      |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------|
| Įtampa/dažnis                                 | 220-240 V ~ 50 Hz                    |
| Bendrosios energijos sąnaudos                 | 2.4 kW                               |
| Saugiklis                                     | min. 16 A                            |
| Laido tipas/ skerspjūvis                      | H05VV-FG<br>3 x 1,5 mm <sup>2</sup>  |
| Išoriniai matmenys (aukštis / plotis / gylis) | 455 mm/594 mm/567 mm                 |
| Montavimo matmenys (aukštis/plotis/gylis)     | **450 arba 460 mm/560 mm/min. 550 mm |
| Pagrindinė orkaitė                            | <b>Daugiafunkcė orkaitė</b>          |
| Vidaus lemputė                                | 15/25 W                              |
| Grilio energijos sąnaudos                     | 2.2 kW                               |

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

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

\*\* Žr. Įrengimas, puslapis 10.



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



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



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

### 3 Įrengimas

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



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



#### PAVOJUS:

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



#### PAVOJUS:

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

### Prieš įrengiant

Šis buitinis prietaisas yra skirtas montuoti virtuvės spintelėse, kurias galima įsigyti parduotuvėse. Tarp šio

prietaiso ir virtuvės sienų bei baldų reikia palikti saugų tarpą. Žr. pav. (dydžiai mm).

- Paviršiai, sintetiniai laminatai ir klijai turi būti atsparūs šilumai (bent 100 °C).
- Virtuvės spintelės turi būti pastatytos lygiai ir pritvirtintos.
- Jeigu po orkaitės yra stalčius, tarp orkaitės ir stalčiaus reikia įtaisyti lentyną.
- Prietaisą turi nešti bent du žmonės.



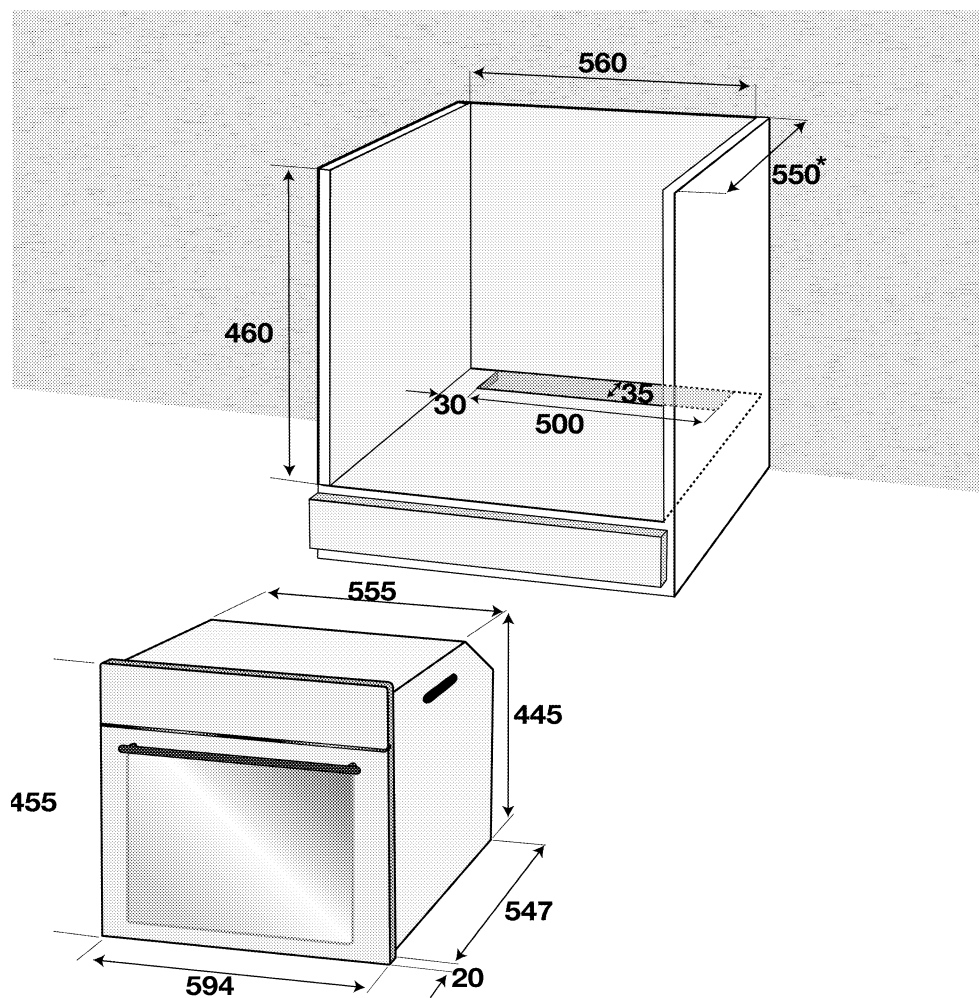
Nestatykite šio buitinio prietaiso prie šaldytuvo ar šaldiklio. Šio prietaiso skleidžiama šiluma padidins šaldymo prietaisų energijos sąnaudas.



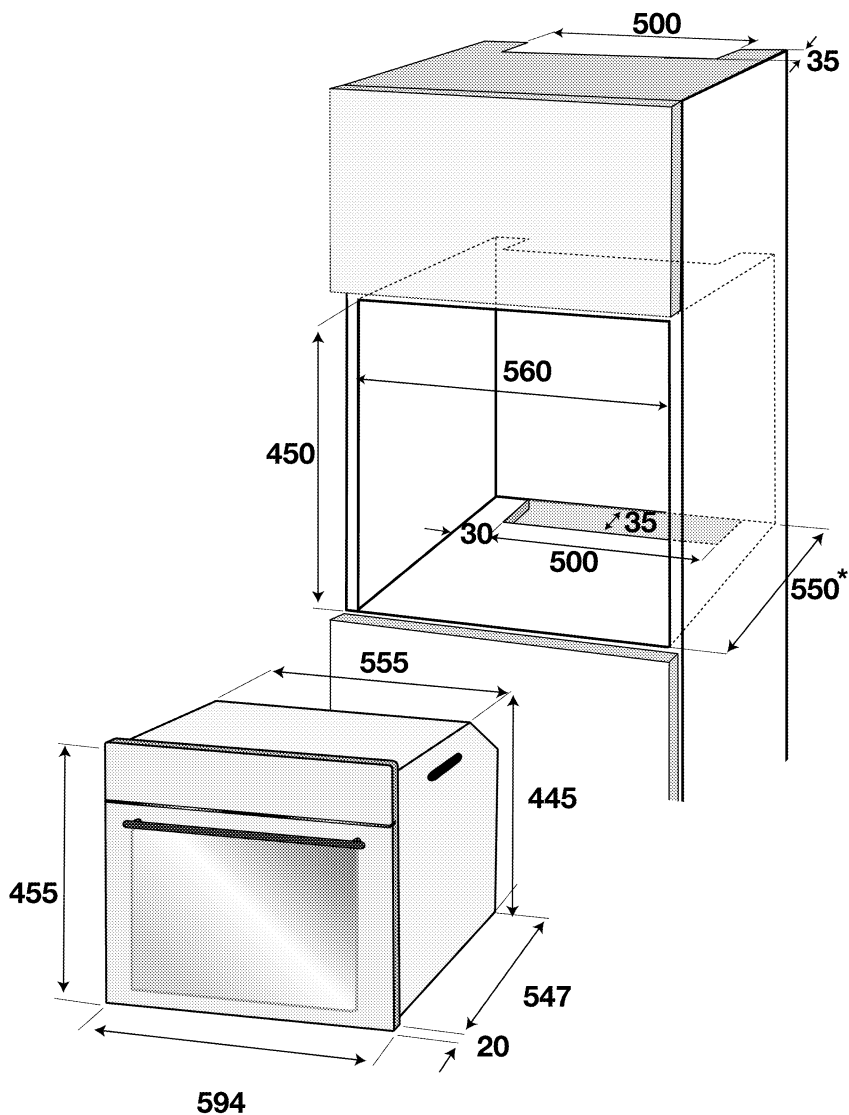
Nekelkite ir neperstatinėkite prietaiso, laikydami už jo durelių ir (arba) rankenos.



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



\* min.



\* min.

## Įrengimas ir prijungimas

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

## Elektros įvadas

Prijunkite šį gaminį prie įžeminto lizdo, apsaugoto tinkamos kategorijos saugikliu, kaip nurodyta techninių duomenų lentelėje. Ir naudojant su transformatoriumi, ir be jo, įsitikinkite, ar įžeminimo instaliavimą atliko kvalifikuotas elektrikas. Mūsų bendrovė nėra atsakinga

už jokią žalą, kuri gali atsirasti naudojant gaminį, kuris nėra įžemintas atsižvelgiant į vietos reglamentus.



## PAVOJUS:

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



### PAVOJUS:

Maitinimo laidą negalima prispausti, sulenkti ar suspausti, jis neturi liestis prie įkaitusių prietaiso dalių.

Pažeistą maitinimo laidą privalo pakeisti kvalifikuotas elektrikas. Kitu atveju kyla elektros smūgio, trumpojo jungimo ar gaisro pavojus!

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



### PAVOJUS:

Prieš pradėdami bet kokius elektros prijungimo darbus, išjunkite gaminį iš maitinimo tinklo. Kyla elektros smūgio pavojus!

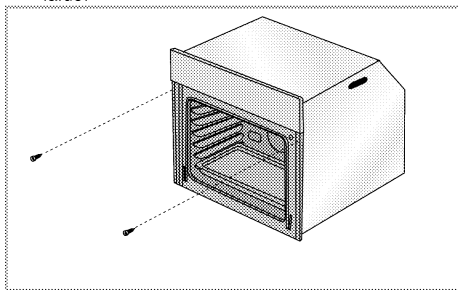


Įrengus prietaisą, maitinimo laido kištukas turi būti lengvai pasiekiamas (nenutieskite laido virš viryklės).

Ijunkite maitinimo laido kištuką į elektros lizdą.

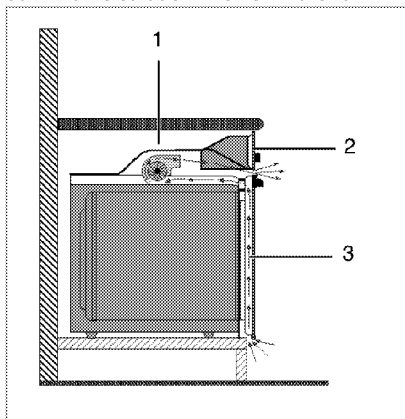
### Gaminio įrengimas

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



Priveržkite orkaitę 2 varžtais, kaip pavaizduota.

### Gaminiams su aušinimo ventiliatoriumi



- 1 Aušinimo ventiliatorius
- 2 Valdymo skydelis
- 3 Durelės

Įmontuotasis ventiliatorius aušina ir įmontuojamą spintelę, ir prietaiso priekį.



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

1. Įjunkite maitinimo laido kištuką į elektros lizdą ir įjunkite gaminio saugiklį.
2. Patikrinkite, ar funkcijos veikia.

### Būsimas transportavimas

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



Nedėkite ant gaminio jokių daiktų ir neškite jį tik vertikaliajoje padėtyje.



Apžiūrėkite prietaisą ir įsitikinkite, ar jis nebuvo apgadintas gabenimo metu.

## 4 Paruošimo Darbai

### Patarimai, kaip taupyti energiją

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

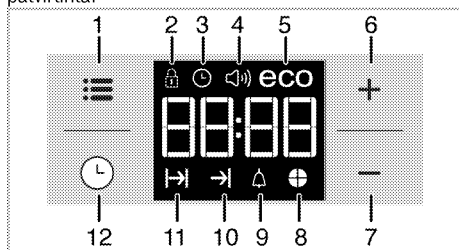
- Naudokite tamios spalvos arba emale padengtus prikaistuvius, nes jie geriau perduoda šilumą.
- Gamindami patiekalus, įkaitinkite orkaitę, jeigu tai rekomenduojama vartotojo vadove arba pagal receptą.
- Gaminant maistą, dažnai nedarinėkite orkaitės durelių.
- Jeigu įmanoma, vienu metu orkaitėje stenkitės gaminti daugiau nei vieną patiekalą. Galite gaminti, padėję du kepimo indus ant vielinių grilio grotelių.
- Gaminkite daugiau nei vieną patiekalą vieną po kito. Orkaitė jau būtų įkaitusi.
- Galite sutaupyti energijos išjungdami orkaitę kelias minutes prieš kepimo pabaigą. Neatidarykite orkaitės durelių.
- Atšildykite užšaldytus maisto produktus prieš gamindami juos.

### Naudojant pirmą kartą

#### Laiko nustatymas

 Atliekant nustatymus, ekrane žybsios atitinkami simboliai.

Pirmą kartą įjungę orkaitę, norėdami nustatyti laiką, spauskite mygtukus **+**/**-**. Patvirtinkite nuostatą, paliesdami simbolį , ir palaukite 4 sekundes, neliesdami jokių kitų mygtukų, kol nuostata bus patvirtinta.



- 1 Nustatymo mygtukas
- 2 Užrakto simbolis
- 3 Laikrodžio simbolis
- 4 Signalų garsumo simbolis
- 5 Ekonominio režimo simbolis
- 6 Didinimo mygtukas
- 7 Mažinimo mygtukas

- 8 Laiko pyrago simbolis
- 9 Įspėjimo signalo simbolis
- 10 Kepimo pabaigos laiko simbolis
- 11 Kepimo laiko simbolis
- 12 Programos parinkimo mygtukas

 Jeigu pradinio laiko nenustatysite, laikrodis pradės veikti nuo **12:00** ir bus rodomas simbolis . Nustačius laiką, simbolis dings.

 Dingus elektros tiekimui, esamo laiko nustatymai išsijungia. Laiką reikia nustatyti iš naujo.

#### Pirmasis prietaiso valymas

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

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

#### Pradinis šildymas

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

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

#### Elektrinė orkaitė

1. Iš orkaitės išimkite visas kepimo skardas ir groteles.
2. Uždarykite orkaitės dureles.
3. Pasirinkite padėtį „Statinis“.
4. Parinkite didžiausią grilio galingumą; žr. *Kaip naudoti elektrinę orkaitę, puslapis 16*.
5. Pakaitinkite orkaitę maždaug 30 minučių.
6. Išjunkite orkaitę; žr. *Kaip naudoti elektrinę orkaitę, puslapis 16*.

### Orkaitė su griliu

1. Iš orkaitės išimkite visas kepimo skardas ir groteles.
2. Uždarykite orkaitės dureles.
3. Parinkite didžiausią grilio galingumą; žr. *Kaip naudoti grilį, puslapis 21*.
4. Pakaitinkite orkaitę maždaug 30 minučių.
5. Išjunkite grilį; žr. *Kaip naudoti grilį, puslapis 21*



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

## 5 Kaip naudoti orkaitę

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



#### DĖMESIO

Karšti paviršiai gali nudeginti!

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

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



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

### Patarimai dėl kepinimo

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

### Patarimai dėl kepimo grilyje

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

- Paskirstykite gabalėlius, kuriuos kepsite grilyje, ant vielinės lentynos arba kepimo skardoje su vieline lentyna taip, kad padengtas plotas nevirsytų šildytuvo dydžio.
- Įtaisykite vielinę lentyną arba kepimo skardą su grotelėmis pageidaujamame orkaitės lygyje. Jeigu kepatė grilyje ant vielinės lentynos, įtaisykite kepimo skardą žemesniame lygyje, kad į ją nuvarvėtų riebalai. Į kepimo skardą pripilkite truputį vandens, kad ją būtų lengviau išvalyti.

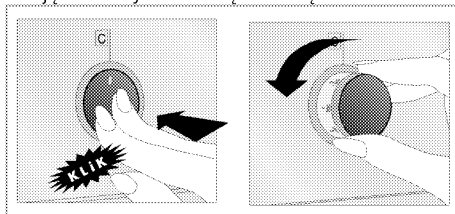


Dėl kepimui grilyje netinkamo maisto gali kilti gaisro pavojus. Grilyje kepkite tik tuos maisto produktus, kurie yra tinkami dideliame karščiui. Nedėkite maisto per giliai į grilį. Tai karščiausia grilio vieta ir riebus maistas gali užsiliepsnoti.

### Kaip naudoti elektrinę orkaitę

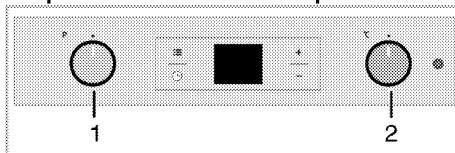
Šioje viryklėje įrengtos įspaudžiamos rankenėlės, kurios iššoka, kai jas paspaudžiate.

1. Įspauskite rankenėlę, kad ji iššoktų, tuomet sukite ją ir nustatykite norimą nuostatą.



2. Pabaigę gaminti, pasukite rankenėlę ties išjungimo (viršutinę) padėtimi ir įspauskite ją vidun.

### Temperatūros ir veikimo režimo parinkimas



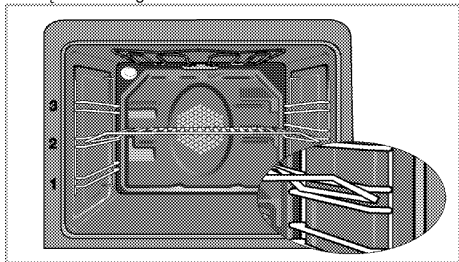
- 1 Funkcijų parinkimo rankenėlė
  - 2 Termostato rankenėlė
1. Funkcijų rankenėle nustatykite norimą darbo režimą.
  2. Temperatūros rankenėle nustatykite norimą temperatūrą.
- » Orkaitė įkaista iki nustatytos temperatūros ir palaiko ją. Šildymo metu lieka degti temperatūros lemputė.

## Elektrinės orkaitės išjungimas

Pasukite funkcijų ir temperatūros rankenėles į išjungimo (viršutinę) padėtį.

## Grotelių padėties (modeliams su vielinėmis grotelėmis)

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



## Veikimo režimai

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

### Tradicinis kepimas



Veikia abu šildytuvai – ir viršutinis, ir apatinis. Maistas šildomas tolygiai – ir iš viršaus, ir iš apačios. Tinka, pavyzdžiui, tortams, pyragaičiams arba tortams ir troškiniams tešloje kepti. Kepkite įdėję tik vieną skardą.

### Apat. šildymas



Veikia tik apatinis šildytuvas. Tinka picoms kepti ir paskesniai patiekalai apskrudinimui iš apačios. Šią funkciją taip pat reikia naudoti norint lengvai valyti garais.

### Apatinis/viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi



Veikia viršutinis bei apatinis kaitinimo elementai ir ventiliatorius (galinėje sienelėje). Ventiliatorius tolygiai paskirsto karštą orą orkaitėje. Kepkite įdėję tik vieną skardą.

### Veikia su ventiliatoriumi



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

### Vent. šildymas



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

### "3D" funkcija



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

### Stiprus grilis



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

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

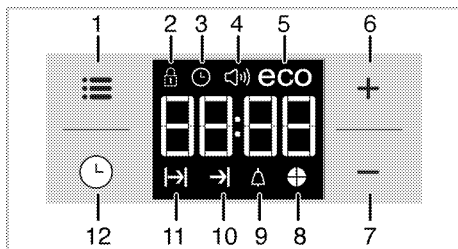
## Grilis+vent.



Kepimo drilyje efektas nėra toks stiprus, kaip naudojant didįjį grilį.

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

## Orkaitės laikrodžio naudojimas



- 1 Nustatymo mygtukas
- 2 Užrakto simbolis
- 3 Laikrodžio simbolis
- 4 Signalų garsumo simbolis
- 5 Ekonominio režimo simbolis
- 6 Didinimo mygtukas
- 7 Mažinimo mygtukas
- 8 Laiko pyrago simbolis
- 9 Įspėjimo signalo simbolis
- 10 Kepimo pabaigos laiko simbolis
- 11 Kepimo laiko simbolis
- 12 Programos parinkimo mygtukas



Maksimalus kepimo laikas, kurį galima nustatyti, yra 5 val. ir 59 min. Dings elektros tiekimui, programa atšaukiama. Privalote iš naujo užprogramuoti orkaitę.



Atliekant nustatymą, ekrane žybcios atitinkami simboliai. Truputį palaukite, kol nustatymai pradės veikti.



Jeigu nepasirinkta jokia kepimo nuostata, paros laiko nustatyti neįmanoma.



Jeigu nustatytas kepimo laikas, pradėjus kepti bus rodomas likęs laikas.

## Gaminimas nustatant gaminimo laiką

galite nustatyti, kad orkaitė būtų išjungta: nustatykite laikmatyje kepimo laiką ir nurodytam laikui pasibaigus, orkaitė bus išjungta.

1. Pasirinkite kepimo funkciją.
2. Lieskite tol, kol ekrane pasirodys gaminimo laiko simbolis .
3. Nustatykite kepimo laiką, spausdami mygtukus **+** / **-**.

» » Nustačius kepimo laiką, ekrane bus nuolat rodomas simbolis ir laiko juosta.

4. Įdėkite indą į orkaitę ir nustatykite temperatūrą temperatūros nustatymo rankenėle. Prasidės kepimas.

» Pradėjus kepti, ekrane pradeda atgalinė kepimo laiko atskaita ir šviečia visos laiko juostos simbolio dalys. Nustatytas kepimo laikas yra padalytas į 4 lygias dalis; atitinkamai laiko daliai pasibaigus, tos dalies simbolis užgesa. Todėl galite lengvai suprasti, kiek dar laiko liko kepti lyginant su bendru kepimo laiku.

## Gaminimo pabaigos laiko nustatymas vėlesniam laikui

Nustatę laikmatyje kepimo laiką, kepimo pabaigos laiką galite nukelti vėlesniam laikui.

1. Pasirinkite kepimo funkciją.
2. Lieskite tol, kol ekrane pasirodys gaminimo laiko simbolis .
3. Nustatykite kepimo laiką, spausdami mygtukus **+** / **-**.

» » Nustačius kepimo laiką, ekrane bus nuolat rodomas simbolis .

4. Lieskite tol, kol ekrane pasirodys gaminimo pabaigos laiko simbolis .

5. Norėdami nustatyti kepimo pabaigos laiką, spauskite mygtukus **+** / **-**.

» » Nustačius kepimo laiką, ekrane bus nuolat rodomas simbolis , simbolis ir laiko juosta. Kepimui prasidėjus, simbolis dings.

6. Įdėkite indą į orkaitę ir nustatykite temperatūrą temperatūros nustatymo rankenėle. Prasidės kepimas.

» Orkaitės laikmatis automatiškai nustato kepimo pradžios laiką, atimdamas kepimo trukmę iš jūsų nustatymo kepimo pabaigos laiko. Atėjus kepimo

pradžios laikui, įjungiamas parinktas darbo režimas ir orkaitė įšildoma iki nustatytos temperatūros. Nustatytoji temperatūra orkaitėje palaikoma iki pat kepimo laiko pabaigos.

» Pradėjus kepti, ekrane pradedama atgalinė kepimo laiko atskaita ir šviečia visos laiko juostos simbolio dalys. Nustatytas kepimo laikas yra padalytas į 4 lygias dalis; atitinkamai laiko daliai pasibaigus, tos dalies simbolis užgesa. Todėl galite lengvai suprasti, kiek dar laiko liko kepti lyginant su bendru kepimo laiku.

7. Pasibaigus kepimo procesui, ekrane pasirodo pranešimas „End“ (pabaiga) ir pasigirsta įspėjamieji garso signalai.
8. Įspėjamasis garso signalas skambės 2 minutes. Norėdami išjungti įspėjamąjį garso signalą, tiesiog paspauskite bet kurį mygtuką. Įspėjamasis garso signalas nutils ir bus rodomas esamas laikas.

 Jei išsijungus garso signalui paspausite bet kokį mygtuką, orkaitė vėl pradės veikti. Pasukite temperatūros ir funkcijos nustatymo rankenėles į padėtį „0“ (išjungta), kad išjungtumėte orkaitę ir nutiltų įspėjimo signalui ji vėl nepradėtų veikti.

### Mygtukų užrakto funkcijos įjungimas

Įjungus mygtukų užrakto funkciją, galite neleisti naudotis orkaitė.

1. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys simbolis .
- » Ekrane bus rodoma „OFF“ (išjungta).
2. Jeigu norite įjungti mygtukų užrakto funkciją, paspauskite .
- » Kai mygtukų užrakto funkcija veikia, ekrane rodoma „On“ (įjungta) ir šviečia simbolis .

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

### Norėdami išjungti mygtukų užrakto funkciją, palieskite

1. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys simbolis .
- » Ekrane pasirodys „On“ (įjungta).
2. Išjunkite mygtukų užrakto funkciją, paspausdami mygtuką .
- » Išjungus mygtukų užraktą, ekrane bus rodoma „OFF“ (išjungta).

### Žadintuvo nustatymas

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

Žadintuvas neturi poveikio orkaitės funkcijoms. Jis naudojamas tik kaip įspėjimo signalas. Pavyzdžiui, jis

praverčia, kai reikia priminti, kad po tam tikro laiko reikia apversti orkaitėje kepamą patiekalą. Pasiekus nustatyto laiko pabaigą, pasigirs laikmačio įspėjamasis garso signalas.

1. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys simbolis .

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

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

 Garso signalo, dienos laiko, ekrano šviesumo ir temperatūros funkcijų mygtukai turi būti padėtyje 0 (OFF / IŠJUNGTA).

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

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

### Žadintuvo išjungimas

1. Įspėjamasis garso signalas skambės 2 minutes. Norėdami išjungti įspėjamąjį garso signalą, tiesiog paspauskite bet kurį mygtuką.
- » Įspėjamasis garso signalas nutils ir bus rodomas esamas laikas.

### Įspėjamojo garso signalo atšaukimas

1. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys simbolis , kad galėtumėte atšaukti įspėjamąjį garso signalą.
2. Paspauskite ir laikykite nuspaudę mygtuką  tol, kol ekrane pasirodys „00:00“.

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

### Garso signalų skambėjimo tono keitimas

1. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys simbolis .
2. Nustatykite norimą įspėjimo garso toną, spausdami mygtukus  / .
3. Jūsų nustatytas tonas netrukus bus suaktyvintas.
- » Pasirinktas skambėjimo tonas ekrane rodomas kaip „b-01“, „b-02“ or „b-03“.

### Dienos laiko keitimas

Norėdami pakeisti pirmiau nustatytą paros laiką:

1. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys simbolis .
2. Nustatykite paros laiką, spausdami mygtukus  / .
3. Jūsų nustatytas laikas netrukus bus suaktyvintas.

## Taupymo režimas

Nustatę orkaitės kepimo laiką, naudodami taupymo režimą, galite taupyti energiją.

Veikiant šiam režimui, kepti baigiama naudojant likusią orkaitės temperatūrą, išjungus kaitinimo elementus kepimo laikui dar nesibaigus.

## Taupymo režimo nustatymas

1. Lieskite simbolį  tol, kol ekrane pasirodys simbolis **eco** (taupymo režimas).

» Ekrane bus rodoma „OFF“ (išjungta).

2. Įjunkite taupymo režimą, paliesdami mygtuką .

» Kai mygtukų užrakto funkcija veikia, ekrane rodoma „On“ (įjungta) ir šviečia taupymo režimo simbolis.

## Taupymo režimo išjungimas

1. Lieskite simbolį  tol, kol ekrane pasirodys simbolis **eco** (taupymo režimas).

» Ekrane pasirodys „On“ (įjungta).

2. Išjunkite taupymo režimą, paliesdami mygtuką .

» Išjungus mygtukų užraktą, ekrane bus rodoma „Off“ (išjungta).

## Setting the screen brightness

1. Lieskite  tol, kol ekrane bus rodoma ekrano šviesumo nuostata **d-01**, **d-02** arba **d-03**.

2. Nustatykite norimą šviesumą, spausdami mygtukus  / .

» Jūsų nustatytas laikas netrukus bus suaktyvintas.

## Maisto gaminimo laiko lentelė



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

## Kepimas ir kepinimas



1-ieji orkaitės bėgeliai yra apatiniai bėgeliai.

| Patiekalas                                    | Kepimo lygmens numeris |                                                                                     | Grotelių padėtis | Temperatūra (°C)                      | Kepimo laikas (apytikslis, min.) |
|-----------------------------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------------------------|----------------------------------|
| Pyragėliai skardoje*                          | Vienas lygis           |    | 2                | 175                                   | 25 ... 30                        |
| Formose kepami pyragiai*                      | Vienas lygis           |    | 1                | 175                                   | 40 ... 50                        |
| Pyragėliai popierinėse formelėse*             | Vienas lygis           |    | 2                | 175                                   | 25 ... 30                        |
|                                               | Vienas lygis           |    | 1                | 175                                   | 25 ... 35                        |
| Biskvitinis tortas*                           | Vienas lygis           |    | 2                | 200                                   | 5 ... 10                         |
| Sausainiai*                                   | Vienas lygis           |    | 2                | 175                                   | 25 ... 30                        |
|                                               | 2 lygiai               |    | 1 - 3            | 170 ... 180                           | 35 ... 45                        |
| Tešlainiai*                                   | Vienas lygis           |    | 2                | 200                                   | 30 ... 40                        |
| Sviestiniai pyragaičiai*                      | Vienas lygis           |    | 2                | 180                                   | 25 ... 35                        |
|                                               | 2 lygiai               |  | 1 - 3            | 190                                   | 35 ... 45                        |
| Mielinės tešla*                               | Vienas lygis           |  | 2                | 190                                   | 35 ... 45                        |
| Lazanija*                                     | Vienas lygis           |  | 2                | 180                                   | 30 ... 40                        |
| Pica*                                         | Vienas lygis           |  | 2                | 200                                   | 15 ... 20                        |
| Jautienos žlėgtainis (nepjaustytas) / kepsnys | Vienas lygis           |  | 2                | 25 min. 250/maks., paskui 180 ... 190 | 100 ... 120                      |
| Eriuko koja (troškiny)                        | Vienas lygis           |  | 2                | 25 min. 250/maks., paskui 190         | 70 ... 90                        |
|                                               | Vienas lygis           |  | 2                | 25 min. 250/maks., paskui 190         | 60 ... 80                        |
| Keptas viščiukas                              | Vienas lygis           |  | 1                | 15 min. 250/maks., paskui 180 ... 190 | 55 ... 65                        |
|                                               | Vienas lygis           |  | 1                | 15 min. 250/maks., paskui 180 ... 190 | 55 ... 65                        |
| Kafakutas (pjaustytas)                        | Vienas lygis           |  | 1                | 25 min. 250/maks., paskui 180 ... 190 | 150 ... 210                      |
|                                               | Vienas lygis           |  | 1                | 25 min. 250/maks., paskui 180 ... 190 | 140 ... 190                      |
| Žuvis                                         | Vienas lygis           |  | 2                | 200                                   | 20 ... 30                        |
|                                               | Vienas lygis           |  | 2                | 200                                   | 20 ... 25                        |

Jeigu kepatė ant 2 skardų vienu metu, giliai skardą dėkite ant aukštesnio lygio grotelių, o neilgią skardą - ant žemesnio lygio grotelių.

\* Siūlome iš anksto įkaitinti akmenį prieš kepat ant kokius patiekalus.

(\*\*) Kepimui, kuriam orkaitę reikia įšildyti, kepimo pradžioje šildykite tol, kol neužges termostato lemputė.

### Patarimai dėl tortų kepimo

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

### Patarimai dėl tešlos gaminių kepimo

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



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

### Patarimai dėl daržovių kepimo

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

### Kaip naudoti grilį



#### DĖMESIO

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

### Grilio įjungimas

1. Pasukite funkcijų rankenėlę ties norimu grilio simboliu.
2. Tuomet pasirinkite norimą kepimo grilyje temperatūrą.
3. Jeigu reikia, iš anksto pašildykite orkaitę 5–7 minutes.

» Užsidega temperatūros lemputė

### Grilio išjungimas

1. Pasukite funkcijų rankenėlę į išjungimo (viršutinę) padėtį.



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

## Maisto gaminimo grilyje laiko lentelė

### Kepimas elektriniame grilyje

| Maisto produktas     | Skardos įdėjimo lygis | Kepimo grilyje laikas (maždaug) |
|----------------------|-----------------------|---------------------------------|
| Žuvis                | 2..3                  | 20...25 min. #                  |
| Pjaustytas viščiukas | 2...3                 | 25...35 min.                    |
| Erienos žiegtainiai  | 2..3                  | 20...25 min.                    |
| Rostbifas            | 2...3                 | 25...30 min. #                  |
| Veršienos kotletai   | 2..3                  | 25...30 min. #                  |
| Duonos skrebučiai    | 3                     | 1...2 min.                      |

# priklausomai nuo storio

## 6 Techninis aptarnavimas ir priežiūra

### Bendroji informacija

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



#### PAVOJUS:

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

Kyla elektros smūgio pavojus!



#### PAVOJUS:

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

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



Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgadinti paviršių.

Valydami nenaudokite šlifuojančių valymo priemonių, valymo miltelių/pienelio ar kokių nors aštrių daiktų.



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

### Valdymo skydo valymas

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



Valydami valdymo skydelį, nenuimkite valdymo rankenėlių.

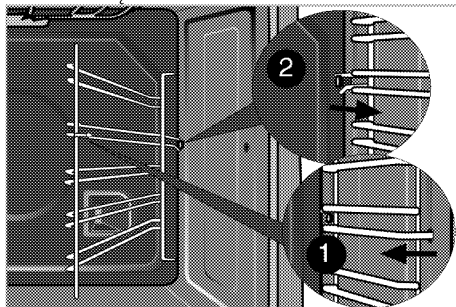
Galite sugadinti valdymo skydelį!

### Orkaitės valymas

#### Norėdami išvalyti šoninę sienelę

1. Ištraukite priekinę šoninę grotelių dalį, traukdami ją šalin nuo šoninės sienelės.

2. Visiškai išimkite šonines groteles, traukdami jas link savęs.

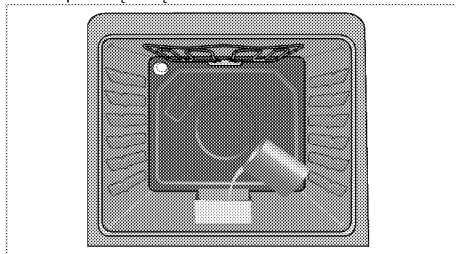


#### Lengvas valymas garais

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

1. Išimkite iš orkaitės visus priedus.
2. Ant orkaitės dugno padėkite metalinį indą.

Pripilkite į indą 400 ml vandens.



3. Pasirinkite orkaitės apatinio kaitinimo režimą ir leiskite jai paveikti 25 minutes, nustatę 200°C temperatūrą.
4. Atidarykite dureles ir drėgna kempine arba šluoste nušluostykite vidinius orkaitės paviršius.
5. Įsisenėjusius nešvarumus valykite minkštu drėgnu skudurėliu arba kempine su trupučiu indų plovimo skysčio, o paskui iššluostykite sausu skudurėliu.

#### Orkaitės durų valymas

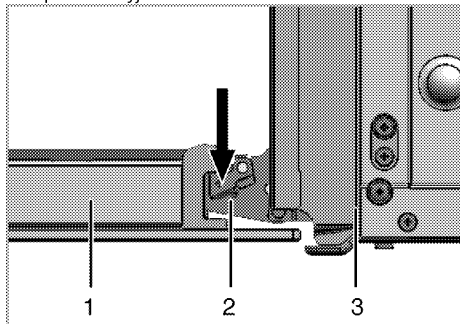
Norėdami išvalyti orkaitės dureles, naudokite šiltą vandenį su trupučiu indų plovimo skysčio, minkštą skudurėlį ar kempinę gaminui valyti ir sausą skudurėlį drėgmei iššluostyti.



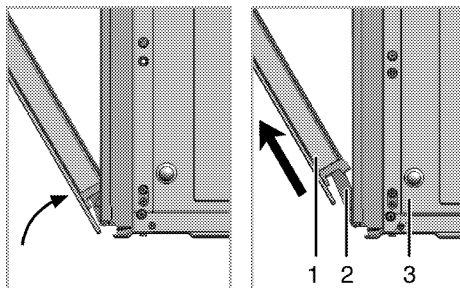
Orkaitės durelėms valyti nenaudokite jokių šiurkščių šlifuojamųjų valiklių arba sunkių metalų grandyklų. Kitaip galite subraižyti paviršių ir sugadinti stiklą.

## Orkaitės durelių išėmimas

1. Atidarykite priekines dureles (1).
2. Atlenkite spausdokus, esančius prie dešinės ir kairės priekinių durelių pusės virių korpusų (2), paspausdami juos žemyn, kaip parodyta paveikslėlyje.



- 1 Priekinės durelės
- 2 Vyris
- 3 Orkaitė



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

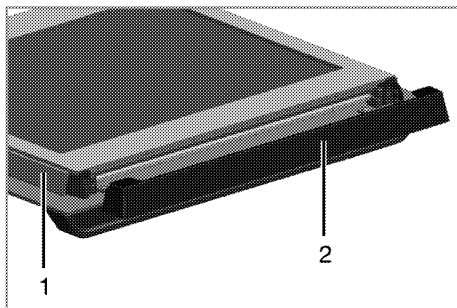


Norint vėl sumontuoti dureles, nuėmimo proceso metu atliktus žingsnius reikia atlikti atvirkščia tvarka. Vėl įstatę dureles, nepamirškite užspausti prie virių korpusų esančių spausdukų.

## Durelių vidinės stiklo plokštės išėmimas

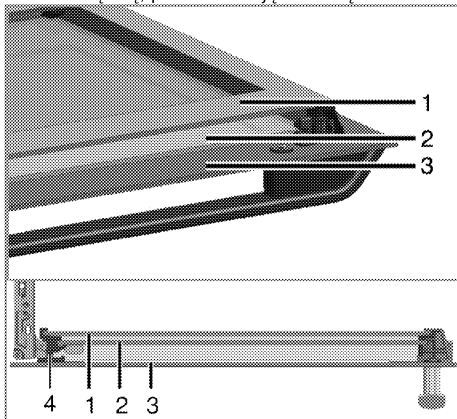
Vidinę orkaitės durelių stiklo plokštę galima išimti ir išvalyti.

Atidarykite orkaitės dureles.



- 1 Rėmas
- 2 Plastmasinė dalis

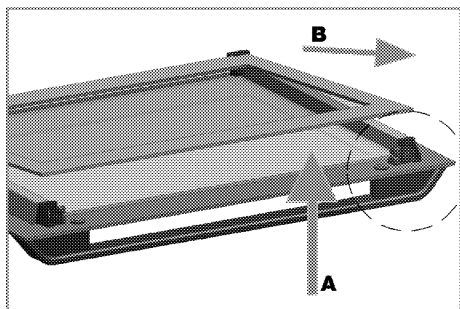
Nuimkite plastmasinę, priekinių durelių viršuje sumontuotą dalį, patraukdami ją link savęs.



- 1 Toliausiai viduje esanti stiklo plokštė
- 2 Vidinė stiklo plokštė
- 3 Išorinė stiklo plokštė
- 4 Plastikinė stiklo plokštės anga, apatinė

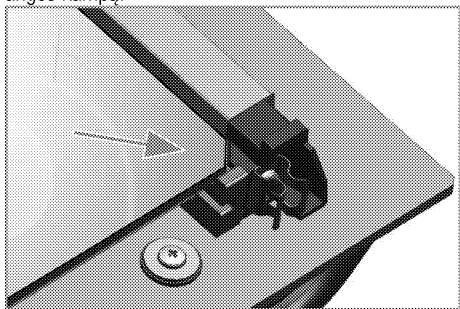
Truputį kilstelėkite toliausią vidinę stiklo plokštę (1) **A** kryptimi kaip parodyta paveikslėlyje ir ištraukite ją, traukdami **B** kryptimi.

Pakartokite šiuos veiksmus, kad išimtumėte vidinę stiklo plokštę (2).



Pirmasis žingsnis norint perdėti dureles – vėl įdėti vidinę stiklo plokštę (2).

Dėkite nusklembtą stiklo plokštės kampą kaip parodyta paveikslėlyje, kad jis atsiremtų į nusklembtą plastikinės angos kampą.



Vidinė stiklo plokštė (2) privalo būti sumontuota plastikinėje angoje, šalia toliausiai viduje esančios stiklo plokštės (1).

Įdedant tolimiausią viduje esančią stiklo plokštę (1), šios plokštės spausdinta pusė turi būti nukreipta vidinės stiklo plokštės link.

Svarbu, kad vidinės stiklo plokštės apatinis kampas būtų įtaisytas apatinėje plastikinėje angoje.

Spauskite plastikinę dalį rėmo link tol, kol pasigirs spragtelėjimas.

## Orkaitės lemputės keitimas



### PAVOJUS:

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

Karšti paviršiai gali nudeginti!



Orkaitės lemputė - tai speciali, 300 °C karščiui atspari elektros lemputė; išsamiau žr.

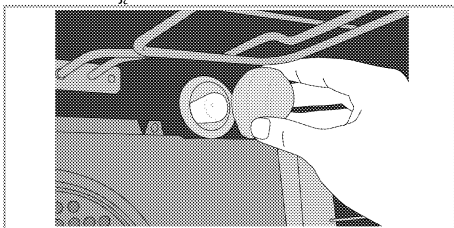
*Techniniai duomenys, puslapis 9.* Orkaitės lempučių galima nusipirkti iš įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovų.



Lemputės padėtis gali skirtis nuo pavaizduotosios paveikslėlyje.

### Jeigu orkaitėje sumontuota apvali lemputė:

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



3. Išsukite orkaitės lemputę, sukdami ją prieš laikrodžio rodyklę, ir pakeiskite ją nauja.
4. Uždėkite stiklinį gaubtelį.

## 7 Trikčių nustatymas

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

- Tai normalu, nes viryklei veikiant pašalinama 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.**

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

### **Neveikia orkaitės apšvietimas.**

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

### **Orkaitė nešyla.**

- Nenustatyta funkcija ir (arba) temperatūra. >>> *Funkciją ir temperatūrą nustatykite funkcijos ir (arba) temperatūros rankenėle/mygtuku.*
- Modeliuose su laikmačiu nenustatytas laikmatis. >>> *Nustatykite laiką.*  
(Prietaisuose su mikrobangų krosnele laikmačio valdikliais valdoma tik mikrobangų krosnelė.)
- Nutrūko elektros tiekimas. >>> *Patikrinkite, ar nenutrūko elektros tiekimas. Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje. Jeigu reikia, pakeiskite arba vėl įjunkite saugiklius.*

### **(Modeliuose su laikmačiu) Žybcioja laikrodžio ekranas arba dega laikrodžio simbolis.**

- Prieš tai buvo nutrūkęs elektros tiekimas. >>> *Nustatykite laiką / išjunkite ir vėl įjunkite gaminį.*



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

