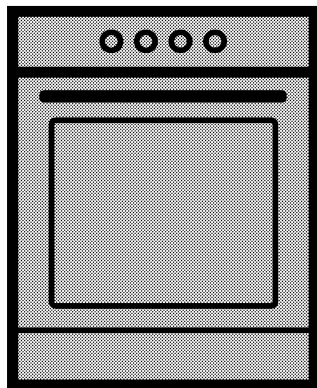


Backofen

Gebrauchsanleitung



FSM67320GWS

DE | EL | LV

285.3034.14/R.AA/16.02.2016/6-2

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.....	6
Bestimmungsgemäße Verwendung.....	8
Sicherheit von Kindern.....	8
Altgeräte entsorgen.....	9
Verpackungsmaterialien entsorgen.....	9

2 Allgemeine Informationen **10**

Geräteübersicht.....	10
Lieferumfang.....	11
Technische Daten.....	12

3 Installation **13**

Vor der Installation.....	13
Einbauen und Anschließen.....	14
Transport.....	15

4 Vorbereitungen **16**

Tipps zum Energiesparen.....	16
Erste Inbetriebnahme.....	16
Zeiteinstellung.....	16
Erstreinigung des Gerätes.....	17
Erstaufheizung.....	17

5 Bedienung Kochfeld **18**

Allgemeine Hinweise zum Kochen.....	18
Kochfeld verwenden.....	19

6 Bedienung des Backofens **20**

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen.....	20
So bedienen Sie den Backofen.....	20
Bediensielen.....	21
Ofenuhr verwenden.....	22
Garzeitentabelle.....	24
So bedienen Sie den Grill.....	25
Garzeitentabelle zum Grillen.....	25

7 Reinigung und Wartung **26**

Allgemeine Hinweise.....	26
Kochfeld reinigen.....	26
Bedienfeld reinigen.....	26
Backofen reinigen.....	26
Backofentür ausbauen.....	27
Beleuchtung des Backofens auswechseln.....	27

8 Problemlösungen **28**

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.
- Falls das Produkt an jemand anderen zur persönlichen oder

Secondhand-Benutzung übergeben wird, sollten Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und Teile ebenfalls übergeben werden.

- Produkt niemals auf einen Teppichboden stellen. Andernfalls kann die geringe Luftzirkulation unter dem Produkt eine Überhitzung der elektrischen Teile zur Folge haben. Dies führt zu Problemen mit dem Produkt.
- 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

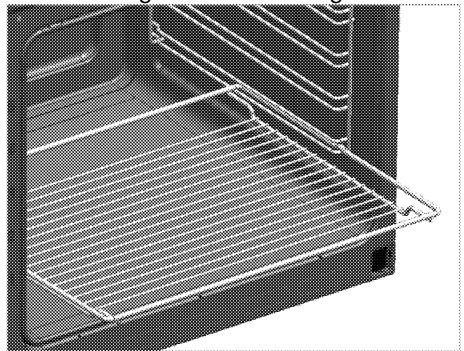
Reparatur durch einen autorisierten

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!
- 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.
- Verwenden Sie nur das unter „Technische Daten“ angegebene Anschlusskabel.
- 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.
- Legen Sie das Backpapier mit den Lebensmitteln in einem Kochtopf oder auf einem Ofenzubehör (Backblech, Rost etc.) aus und geben Sie alles zusammen in den vorgeheizten Ofen. Entfernen Sie überschüssige Bereiche des Backpapiers, die über das Zubehör oder den Topf hinausragen, damit es keine Heizelemente des Ofens berührt. Verwenden Sie Backpapier niemals bei einer Betriebstemperatur, welche die für das Backpapier angegebenen Werte übersteigen. Legen Sie Backpapier nicht direkt auf dem Boden des Ofens aus.
- Zur Vermeidung von Stromschlaggefahr vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist.
- Unbeaufsichtigtes Garen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Brände verursachen. Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen; stattdessen das Gerät abschalten und Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke abdecken.
- Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochoberflächen aufbewahren.
- Falls die Oberfläche gesprungen ist, Gerät zur Vermeidung möglicher Stromschlaggefahr abschalten.
- Falls das Glas der Herdplatte springt: Schalten Sie umgehend alle Brenner und elektrischen Heizelemente aus und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Geräteoberfläche nicht berühren! Gerät nicht benutzen.
- Das Gerät darf nicht über externe Timer oder separate Fernsteuerungssysteme betrieben werden.
- Dampfdruck, der aufgrund von Feuchtigkeit an der Kochfeldoberfläche oder an der Unterseite des Kochgeschirrs entsteht, kann dazu führen, dass

sich das Kochgeschirr bewegt. Daher muss sichergestellt werden, dass Kochfeldoberfläche und Unterseite des Kochgeschirrs immer trocken sind.

- Verwenden Sie nur Kochfeldschutzabdeckungen, die vom Hersteller des Gerätes entwickelt wurden oder vom Gerätehersteller in der Anleitung als geeignet angegeben sind, bzw. die mit dem Gerät gelieferten Kochfeldschutzabdeckungen. Die Nutzung nicht geeigneter Schutzabdeckungen kann Unfälle verursachen.

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:

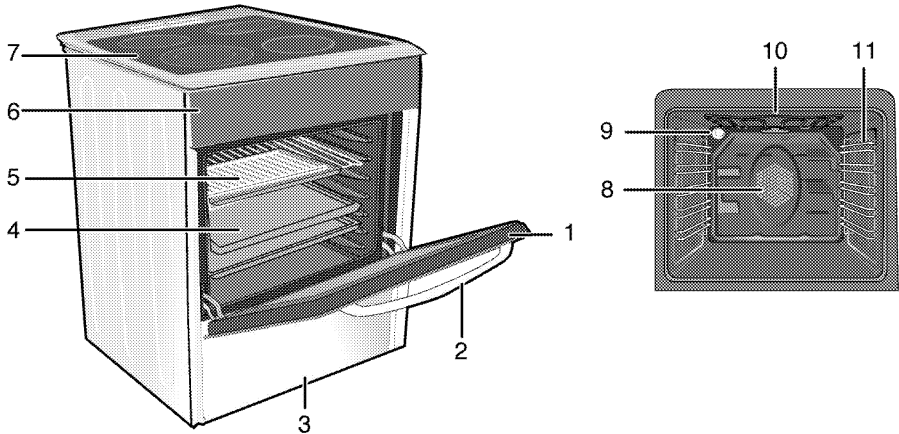
Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

Verpackungsmaterialien entsorgen

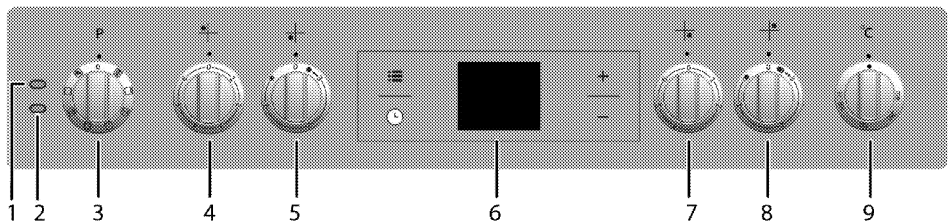
- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

2 Allgemeine Informationen

Geräteübersicht



- | | | | |
|---|----------------|----|---------------------------------------|
| 1 | Backofentür | 7 | Brennerplatte |
| 2 | Griff | 8 | Lüftermotor (hinter der Metallplatte) |
| 3 | Bodenschublade | 9 | Beleuchtung |
| 4 | Backblech | 10 | Grill-Heizelement |
| 5 | Gitterrost | 11 | Einschubpositionen |
| 6 | Bedienfeld | | |



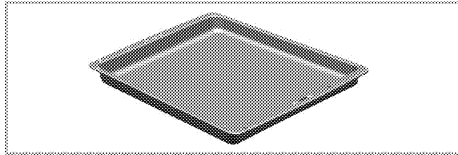
- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1 | Warnleuchte |
| 2 | Temperaturleuchte |
| 3 | Funktionsknopf |
| 4 | Einzelkochplatte Hinten links |
| 5 | Doppelkochplatte Vorne links |
| 6 | Digitaltimer |
| 7 | Einzelkochplatte Vorne rechts |
| 8 | Erweiterte Kochplatte Hinten rechts |
| 9 | Temperaturknopf |

Lieferumfang

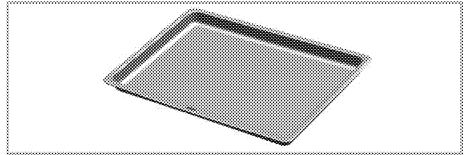


Je nach Modell wird eventuell unterschiedliches Zubehör mitgeliefert. Daher kann es vorkommen, dass nicht sämtliches in der Anleitung erwähntes Zubehör mit Ihrem Gerät geliefert wird.

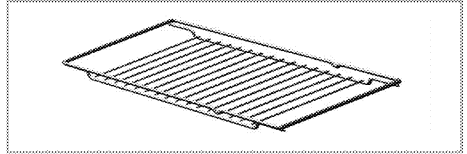
1. **Bedienungsanleitung**
2. **Backblech**
Für Backwaren, Tiefkühlgerichte und große Braten.



3. **Kuchenblech**
Für Gebäck wie Kekse, Biskuits und Kuchen.



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



Technische Daten

ALLGEMEIN	
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	850 mm/600 mm/600 mm
Spannung/Frequenz	220-240 V/380-415 V 3N ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	9,9 kW
Sicherung	Minimum 16 A x 3 / 32 A
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	H05VV-FG 5 x 1,5 mm ² / 3 x 2,5 mm ²
KOCHFELD	
Kochzonen	
Hinten links	Einzelkochplatte
Abmessungen	140 mm
Leistung	1200 W
Vorne links	Doppelkochplatte
Abmessungen	210/120 mm
Leistung	2200/750 W
Vorne rechts	Einzelkochplatte
Abmessungen	180 mm
Leistung	1700 W
Hinten rechts	Erweiterte Kochplatte
Abmessungen	170/265 mm
Leistung	1500/2400 W
BACKOFEN/GRILL	
Hauptofen	Multifunktionsofen
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



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:

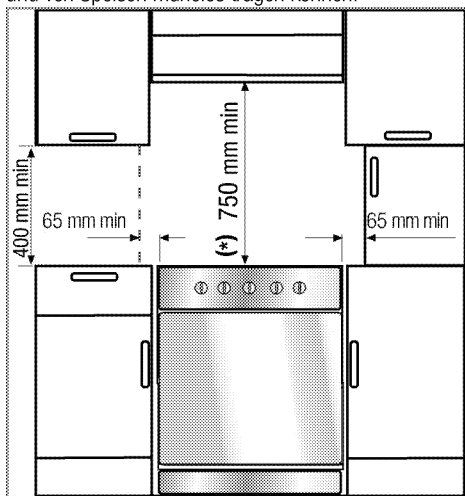
Gerät vor der Installation auf eventuelle, sichtbare Defekte untersuchen. Falls Defekte vorliegen, darf das Gerät nicht installiert werden.

Beschädigte Geräte müssen grundsätzlich als Sicherheitsrisiko betrachtet werden.

Vor der Installation

Um sicherzustellen, dass unter dem Produkt genügend Abstand zur Oberfläche ist, empfehlen wir, dass das Produkt auf einer soliden Basis montiert wird und dass die Füße nicht auf einen Teppich oder eine andere weiche Oberfläche gestellt werden.

Der Küchenboden muss das Gerätegewicht sowie zusätzlich das Gewicht von Koch- bzw. Backgeschirr und von Speisen mühelos tragen können.

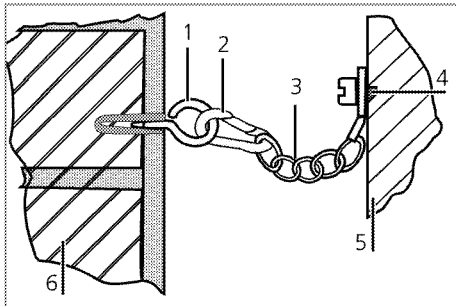


- Der Ofen kann mit Schränken an beiden Seiten benutzt werden. Ein Abstand von mindestens 400 mm über der Herdplatte und ein Abstand von 65 mm zwischen Gerät und Wand oder Hochschrank muss eingehalten werden.
- Das Kochfeld kann auch freistehend benutzt werden. Achten Sie auf einen minimalen Abstand von 750 mm oberhalb des Kochfeldes.
- (*) Wenn eine Dunstabzugshaube über dem Kochfeld installiert werden soll, beachten Sie die Anweisungen des Herstellers zur Installationshöhe (mindestens 650 mm Abstand).
- Das Gerät entspricht der Geräteklasse 1, d. h. es kann mit der Rückwand und **einer** Seitenwand an Küchenwände, Küchenmöbel oder Geräte beliebiger Höhe gestellt werden. An der anderen Seitenwand dürfen nur **Küchenmöbel** oder Geräte mit gleicher oder geringerer Höhe stehen.
- Angrenzende Küchenmöbel müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).

Sicherheitskette

Das Gerät muss mit der mitgelieferte Kette gegen Umkippen gesichert werden.

Befestigen Sie den Haken (1) mit einem geeigneten Hering an der Küchenwand (6), verbinden Sie die Sicherheitskette (3) per Verschlussmechanismus (2) mit dem Haken.



- 1 Befestigungshaken
- 2 Verschlussmechanismus
- 3 Sicherheitskette
- 4 Kette an der Herdrückseite fixieren
- 5 Herdrückseite
- 6 Küchenwand



Die Haltekette sollte so kurz wie möglich sein, damit der Ofen nicht nach vorne umkippt; sie sollte diagonal verlaufen, damit der Ofen nicht zur Seite kippt.

Herd-Haltekette für Herde, die über keinen Schlitz zur Halterbefestigung verfügen.

Einbauen und Anschließen

Das Gerät darf nur nach den gesetzlichen Installationsvorschriften angeschlossen und installiert werden.



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

- Tragen Sie das Gerät grundsätzlich mit mindestens zwei Personen.
- Das Gerät muss direkt auf dem Fußboden stehen. Es darf nicht auf einen Sockel oder eine andere Erhöhung gestellt werden.



Missbrauchen Sie die Tür/den Türgriff nicht zum Anheben oder Bewegen des Gerätes. Tür, Griff und Scharniere können beschädigt werden.

Elektrischer Anschluss

Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Leitung an, die mit einer Sicherung passender Kapazität 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 vorchriftsmäßige 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!

Die Netzanschlussdaten müssen mit den Daten auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen. An das Typenschild gelangen Sie nach Öffnen der Tür oder der unteren Abdeckung; je nach Modell kann es sich auch an der Rückwand des Gerätes befinden. 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!

Netzkabel anschließen

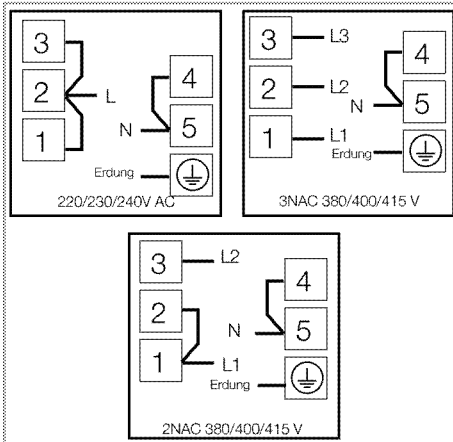
1. Falls bei Ihrem Produkt kein Netzkabel mitgeliefert wurde, wählen Sie bitte entsprechend der Elektroinstallation bei Ihnen zuhause ein Netzkabel aus der Tabelle (*Technische Daten, Seite 12*); befolgen Sie zum Anschließen Ihres Produktes die Anweisungen im Kabeldiagramm.

Falls der Netzanschluss nicht vollständig getrennt werden kann, muss ein Trennschalter (Sicherung, Netzschalter oder dergleichen) mit mindestens 3 mm Kontaktabstand zwischengeschaltet werden. Die einschlägigen Installationsvorschriften (in Deutschland VDE 0100) sind dabei einzuhalten. Bei Nichtbeachtung kann es zu Betriebsstörungen und zum Erlöschen der Garantie kommen.



Wir empfehlen eine zusätzliche Absicherung mit einem Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter).

2. Öffnen Sie die Anschlussabdeckung mit einem Schraubendreher.
3. Stecken Sie das Netzkabel durch die Kabelklemme unter dem Anschluss; befestigen Sie es mit der an der Kabelklemmkomponente integrierten Schraube am Hauptgerät.
4. Schließen Sie die Kabel gemäß Abbildung an.



5. Nach Abschluss der Verkabelung schließen Sie die Anschlussabdeckung.
6. Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es weder das Produkt berührt noch zwischen Produkt und Wand eingeklemmt wird.



Die Länge des Netzkabels darf aus Sicherheitsgründen nicht mehr als 2 m betragen.

- Schieben Sie das Produkt an die Küchenwand.
- **Füße des Ofens anpassen**
Vibrationen während des Betriebs können das Kochgeschirr in Bewegung versetzen. Diese Gefahrensituation kann vermieden werden, wenn das Produkt ebenerdig steht.

Achten Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit darauf, dass das Produkt gerade steht, indem Sie die vier Füße an der Unterseite nach links oder rechts drehen und dadurch die Ebenerdigkeit der Arbeitsoberfläche anpassen.

Endkontrolle

1. Schließen Sie das Gerät wieder an die Stromversorgung an.
2. Elektrische Funktionen prüfen.

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.
- Kochen Sie mit Deckel. Beim Kochen ohne Deckel kann der Energieverbrauch auf das Vierfache ansteigen.
- Wählen Sie stets die zum Bodendurchmesser des Kochgeschirrs passende Kochstelle. Entscheiden Sie sich immer für Kochgeschirr in der passenden Größe. Größeres Kochgeschirr verbraucht mehr Energie.
- Achten Sie darauf, beim Kochen mit Elektroherden grundsätzlich Kochgeschirr mit flachem Boden zu verwenden. Kochgeschirr mit dickem Boden leitet die Wärme besser und speichert diese eine Weile. Auf diese Weise können Sie bis zu ein Drittel Energie einsparen.
- Die Größe des Kochgeschirrs muss grundsätzlich zur Kochzone passen. Der Boden des Kochgeschirrs darf nicht kleiner als die Kochstelle sein.
- Halten Sie das Kochfeld und den Boden des Kochgeschirrs sauber. Verschmutzungen verschlechtern die Wärmeübertragung zwischen Kochfeld und Kochgeschirrboden.
- Wenn die Zubereitung etwas länger dauert, schalten Sie die Kochzone 5 – 10 Minuten vor

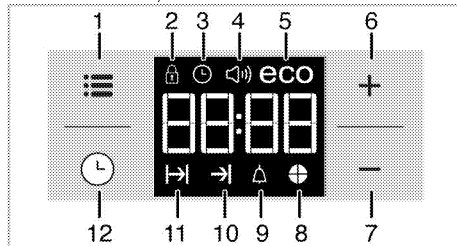
Ablauf der Garzeit ab. Durch Ausnutzung der Restwärme können Sie bis zu 20 % Energie einsparen.

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 Energiesparmodusymbol
- 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 20".
5. Lassen Sie den BackOfen etwa 30 Minuten lang arbeiten.
6. Schalten Sie den BackOfen ab; Siehe "So bedienen Sie den Backofen, Seite 20"

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 25".
4. Lassen Sie den Grill etwa 30 Minuten lang arbeiten.
5. Schalten Sie den Grill ab; Siehe "So bedienen Sie den Grill, Seite 25"



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 Kochfeld

Allgemeine Hinweise zum Kochen



Füllen Sie Kochgeschirr maximal bis zu einem Drittel mit Öl. Lassen Sie das Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie mit heißem Öl arbeiten. Überhitzte Öle und Fette können Brände verursachen. **Versuchen Sie niemals, Fettbrände mit Wasser zu löschen!** Falls Öle oder Fette Feuer fangen, ersticken Sie die Flammen mit einer Löschdecke, notfalls mit einem leicht feuchten Tuch. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung, falls dies gefahrlos möglich ist, rufen Sie die Feuerwehr.

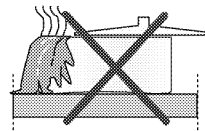
- Vor dem Frittieren trocknen Sie die Lebensmittel gründlich und lassen sie langsam in das heiße Öl hinab. Achten Sie darauf, dass gefrorene Lebensmittel vor dem Frittieren restlos aufgetaut sind.
- Decken Sie das Kochgeschirr beim Frittieren nicht ab.
- Platzieren Sie das Kochgeschirr so auf dem Kochfeld, dass dessen Griffe oder Stiele nicht von anderen Kochstellen erhitzt werden. Stellen Sie keine Behälter auf das Kochfeld, die zum Kippen neigen.
- Stellen Sie kein leeres Kochgeschirr auf eingeschaltete Kochzonen. Es kann zu Beschädigungen kommen.
- Wenn Sie eine Kochzone verwenden, ohne Kochgeschirr darauf zu platzieren, verursacht dies Schäden am Gerät. Schalten Sie die Kochzonen nach dem Gebrauch aus.
- Da sich die Oberfläche des Gerätes erhitzt, legen Sie niemals Gegenstände aus Kunststoff oder Aluminium darauf ab.
Entfernen Sie geschmolzene Rückstände solcher Materialien sofort von der Oberfläche. Übrigens sollten Lebensmittel grundsätzlich nicht in solchen Gefäßen gelagert werden.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit flachem Boden.
- Geben Sie die richtige Menge an Lebensmitteln in das jeweilige Kochgeschirr; nicht überfüllen. Dadurch ersparen Sie sich unnötige Reinigungsarbeit durch überlaufende Speisen.

Legen Sie die Deckel des Kochgeschirrs nicht auf den Kochzonen ab.

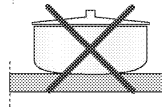
Stellen Sie Kochgeschirr so auf das Kochfeld, dass es exakt in der Mitte der Kochzone steht. Wenn Sie Kochgeschirr von einer Kochzone zur nächsten bewegen möchten, heben Sie das Kochgeschirr an, anstatt es über das Kochfeld zu schieben, da es ansonsten zu Schäden der Glaskeramik kommt.

Tipps zu Glaskeramik-Kochfeldern

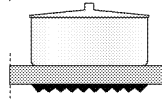
- Glaskeramik ist hitzefest und beständig gegen starke Temperaturdifferenzen.
- Missbrauchen Sie die Glaskeramik nicht als Ablage oder als Schneidbrett.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit entsprechend bearbeitetem Boden. Scharfe Kanten verursachen Kratzer auf der Oberfläche.
- Benutzen Sie kein Kochgeschirr aus Aluminium. Aluminium beschädigt die Glaskeramik.



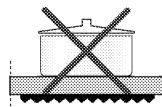
Überlaufende Speisen können die Glaskeramik beschädigen und Brände verursachen.



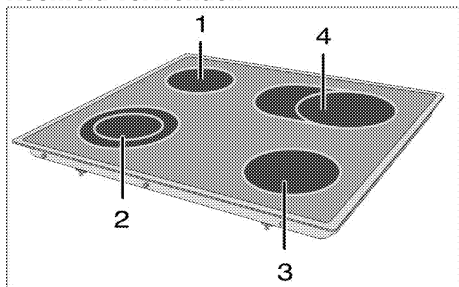
Kein Kochgeschirr mit gewölbtem Boden verwenden.



Ausschließlich Kochgeschirr mit ebenem Boden verwenden. Dadurch wird die Hitze optimal übertragen. Bei Kochgeschirr mit zu geringem Durchmesser verschwenden Sie Energie.



Kochfeld verwenden



- 1 Einzelkochplatte 14-16cm
- 2 Doppelkochplatte 21-23/12-14cm
- 3 Einzelkochplatte 18-20cm
- 4 Erweiterte Kochplatte 17-19/26-28cm ist eine Liste mit für die jeweiligen Brenner empfohlenen Geschirrdurchmessern.



GEFAHR:

Lassen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Selbst kleine Gegenstände wie Salzstreuer können das Kochfeld beschädigen. Verwenden Sie keine Kochfelder, die gesprungen sind. Durch die Sprünge kann Wasser eindringen und einen gehörigen Kurzschluss verursachen. Falls Sie Beschädigungen der Glaskeramik (z. B. sichtbare Sprünge) bemerken sollten, unterbrechen Sie sofort die Stromversorgung, damit es nicht zu Stromschlägen kommt.

Glaskeramikkochfelder sind mit einer Betriebsanzeige und einer Heizonenwarnanzeige ausgestattet. Die Heizonenwarnanzeige zeigt die Position der aktiven Kochzone an; sie leuchtet auch nach dem Abschalten der Kochzone weiter und dient als Restwärmanzeige. Sobald die Kochzone so weit abgekühlt ist, dass sie gefahrlos berührt werden kann, erlischt die Warnanzeige. Ein Flackern der Heizonenwarnanzeige weist nicht auf einen Fehler hin.



Glaskeramik-Schnellkochstellen leuchten nach dem Einschalten hell auf. Nicht in das helle Licht schauen.

Glaskeramik-Kochzonen einschalten

Die Glaskeramik-Kochzonen werden mit den Kochzonentasten bedient. Stellen Sie den jeweiligen Kochzonenregler auf die gewünschte Leistungsstufe ein.

Leistungsstufe	1	2 — 3	4 — 6
	Erhitzen	Sieden, Ruhen	Kochen, Braten
Leistungsstufe	1	2	3
	Erhitzen	Sieden, Ruhen	Kochen, Braten

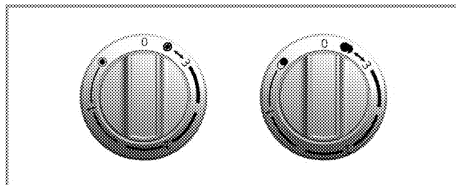
Glaskeramik-Kochzonen abschalten

Drehen Sie den Regler der Kochstelle in die Aus-Position (oben).

Mehrsegment-Kochzonen verwenden

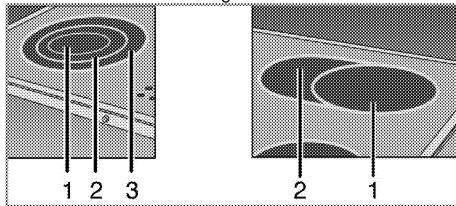
Die Mehrsegment-Kochzonen ermöglichen Ihnen die Zubereitung mit unterschiedlich großem Kochgeschirr auf derselben Kochzone. Wenn diese Kochzonen aktiviert werden, schaltet sich zuerst die innere Kochzone ein.

1. Drehen Sie den Regler zur Änderung des Durchmessers der aktiven Kochzone im Uhrzeigersinn.
2. Sobald sich der Radius der Kochzone verändert, ertönt ein Klicken.



Mehrsegment-Kochzonen abschalten

1. Zum Abschalten der Kochzone drehen Sie den Regler gegen den Uhrzeigersinn in die Aus-Position (oben). Sämtliche Segmente der Kochzone werden abgeschaltet.



- 1 Position 1
- 2 Position 2
- 3 Position 3



Position 2 und 3 der Mehrsegment-Kochzonen arbeiten nicht unabhängig voneinander.

6 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

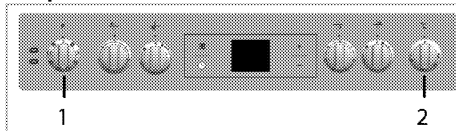
Fleisch, Geflügel und Fisch werden durch das Grillen schnell braun, bekommen eine schöne Kruste und trocknen dabei nicht aus. Insbesondere flache Stücke, Fleischspieße und Würstchen sowie Gemüse mit hohem Wasseranteil (wie Tomaten oder Zwiebeln) sind zum Grillen gut geeignet.

- 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 Temperatur und Betriebsart einstellen



- 1 Funktionsknopf
- 2 Temperaturnopf

1. Stellen Sie den Funktionswähler auf die gewünschte Betriebsart ein.
2. Stellen Sie den Funktionswähler auf die gewünschte Temperatur ein.

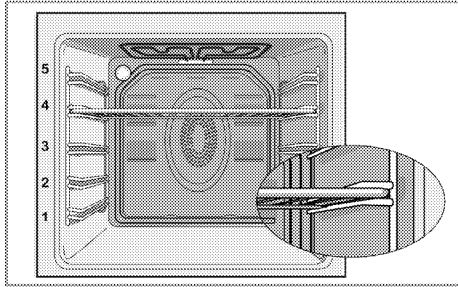
» Der Ofen heizt sich auf die eingestellte Temperatur auf und hält diese aufrecht. Während des Aufheizens bleibt die Temperaturleuchte eingeschaltet.

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 Einschübe 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.

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 Raumtemperatur 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.

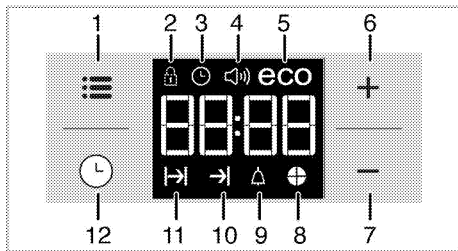
Grill + Umluft (Grill+Fan)



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 Taster Sperre-Symbol
- 3 Uhrsymbol
- 4 Alarmlautstärkesymbol
- 5 Energiesparmodusymbol
- 6 Plus-Taste
- 7 Minus-Taste
- 8 Zeit-Kuchendiagramm
- 9 Alarmsymbol
- 10 Garzeitendensymbol
- 11 Garzeitsymbol
- 12 Programmtaste

i 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.




i Wenn Sie Einstellungen ändern, blinken die entsprechenden Symbole in der Anzeige. Bitte warten Sie einen Moment ab, bis die Einstellungen in Kraft treten.

i Falls keine Gareinstellungen vorgenommen werden, kann die Uhrzeit nicht eingestellt werden.

i 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 Temperaturknopf 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 Temperaturknopf 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 Temperaturknopf und Funktionswähler zum Abschalten des Ofens in die Aus-Position (0); dadurch wird verhindert, dass sich der Ofen nach Abschluss des Alarms wieder einschaltet.



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.

Energiesparmodus einstellen

1. Berühren Sie das Symbol , bis das **eco**-Symbol in der Anzeige erscheint.
- » „OFF (Aus)“ erscheint in der Anzeige.

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.

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.

Garzeitentabelle






























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

Backen und Braten



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

Gericht	Leistungsstufe		Einschubposition	Temperatur (°C)	Gardauer (ca.-Angabe in Min.)
Kuchenblech*	Einschub 1		4	175	30 ... 35
Kuchen, Form*	Einschub 1		2	180	40 ... 50
Kuchen in Backpapier*	Einschub 1		3	175	25 ... 30
	Einschub 2		1 - 5	175	30 ... 40
	Einschub 3		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Biskuitkuchen*	Einschub 1		3	200	5 ... 10
	Einschub 2		1 - 5	175	18 ... 25
Kekse*	Einschub 1		3	175	20 ... 25
	Einschub 2		1 - 5	175	25 ... 30
	Einschub 3		1 - 3 - 5	175	30 ... 40
Teiggebäck*	Einschub 1		2	200	30 ... 40
	Einschub 2		1 - 5	200	45 ... 55
	Einschub 3		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Teilchen*	Einschub 1		2	200	25 ... 35
	Einschub 2		1 - 5	200	30 ... 40
	Einschub 3		1 - 3 - 5	190	40 ... 50
Sauerteig*	Einschub 1		2	200	35 ... 45
	Einschub 2		1 - 3	200	35 ... 45
Lasagne*	Einschub 1		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Einschub 1		2	200 ... 220	15 ... 20
Rindersteak (ganz)/Braten	Einschub 1		3	25 Min. bei 250 max., dann 180 ... 190	100 ... 120
Lammkeule (Auflauf)	Einschub 1		3	25 Min. bei 250 max., dann 190	70 ... 90
Brathähnchen	Einschub 1		2	15 Min. bei 250 max., dann 180 ... 190	65 ... 70
	Einschub 1		2	15 Min. bei 250 max., dann 180 ... 190	55 ... 65
Pute (5,5 kg)	Einschub 1		2	25 Min. bei 250 max., dann 180 ... 190	150 ... 210
	Einschub 1		2	25 Min. bei 250 max., dann 180 ... 190	150 ... 210
Fisch	Einschub 1		3	200	20 ... 30

	Einschub 1		3	200	20 ... 30
Wenn Sie mit zwei Blechen gleichzeitig arbeiten, wählen Sie den oberen Einschub für das tiefe, den unteren Einschub für das andere Blech. * 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 Geschirrmittel 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	4..5	20...25 Min. #
Hühnerklein	4..5	25...35 Min.
Lammkoteletts	4..5	20...25 Min.
Rinderbraten	4..5	25...30 Min. #
Kalbskotelette	4..5	25...30 Min. #
Toastbrot	4	1...2 min.

je nach Dicke


7 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.

Kochfeld reinigen


Glaskeramik

Wischen Sie die Glaskeramik mit einem mit kaltem Wasser angefeuchteten Tuch sauber. Anschließend mit einem weichen Tuch trocknen. Achten Sie darauf, dass keine Rückstände auf der Glaskeramik verbleiben;

andernfalls kann das Kochfeld bei der nächsten Nutzung beschädigt werden.

Versuchen Sie niemals, Rückstände mit Messern, Stahlwolle und ähnlichen Hilfsmitteln von der Glaskeramik zu entfernen.

Entfernen Sie Kalkflecken (beige bis gelbe Flecken) mit etwas Kalkentferner; Essig oder Zitronensaft funktionieren ebenfalls. Alternativ können Sie entsprechende handelsübliche Produkte verwenden. Bei hartnäckigen Verschmutzungen tragen Sie Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf und warten ab, bis das Mittel richtig in den Schmutz eingezogen ist. Anschließend wischen Sie die Glaskeramik des Kochfeldes mit einem feuchten Tuch sauber.




Stark zuckerhaltige Lebensmittel müssen sofort entfernt werden, bevor die Glaskeramik abkühlt. Andernfalls kann die Glaskeramik dauerhaft beschädigt werden.

Mit der Zeit kann es zu leichten Farbveränderungen der Glaskeramik und der Markierungen kommen. Die Funktion des Gerätes wird dadurch nicht beeinträchtigt. Farbveränderungen und sonstige leichte optische Veränderungen sind bei Glaskeramik normal; es handelt sich nicht um einen Defekt.

Bedienfeld reinigen

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

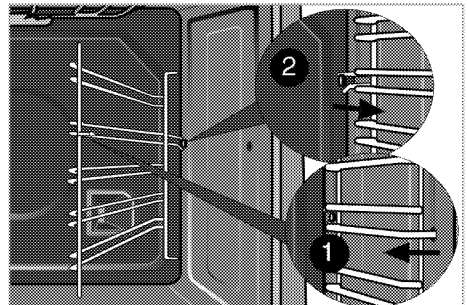


Ziehen Sie die Knöpfe zum Reinigen des Bedienfelds nicht ab. Das Bedienfeld kann beschädigt werden!

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.



Backofentür reinigen

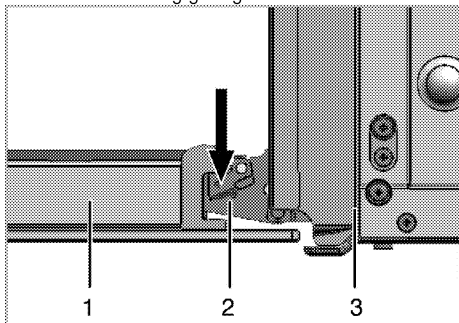
Verwenden Sie zum Reinigen der Backofentür am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.



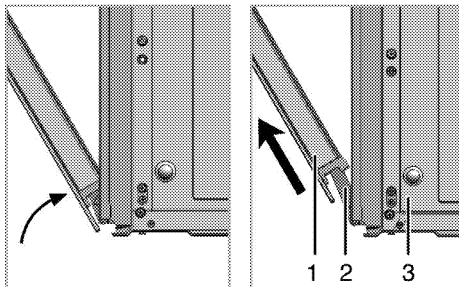
Verzichten Sie bei der Reinigung der Backofentür auf aggressive Reinigungsmittel und auf scharfkantige Schaber aus Metall. Solche Hilfsmittel können die Oberflächen zerkratzen und das Glas beschädigen.

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.

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 12". Passende Leuchtmittel erhalten Sie beim autorisierten Kundendienst.



Die Position der Beleuchtung kann etwas von der Abbildung abweichen.



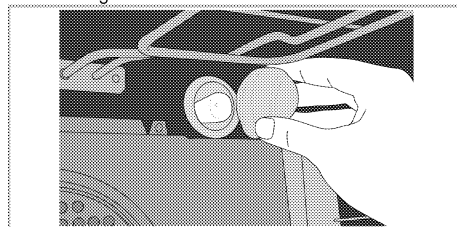
Di in diesem Gerät verwendete Lampe ist nicht zur Raumbeleuchtung geeignet. Der vorgesehene Zweck dieser Lampe besteht darin, dass der Nutzer Lebensmittel besser sehen kann.



Die in diesem Gerät verwendeten Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen, wie Temperaturen über 50 °C standhalten.

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.

8 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 Uhrensymboll leuchtet.

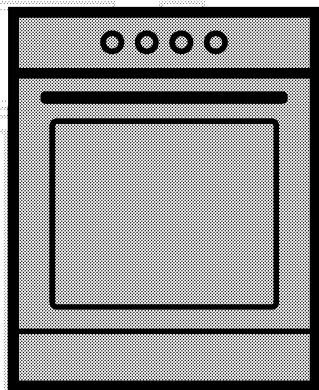
- Es gab einen Stromausfall. >>> *Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein, schalten Sie das Gerät aus und anschließend wieder ein.*



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.

Φούρνος

Εγχειρίδιο χρήσης



EL

beko

Διαβάστε πρώτα το παρόν εγχειρίδιο χρήσης!

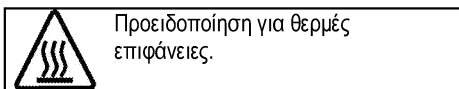
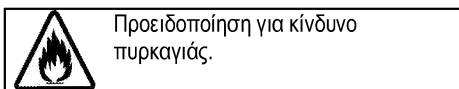
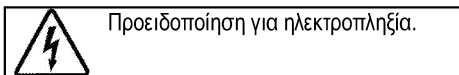
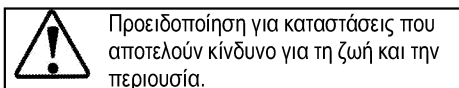
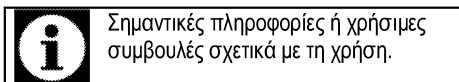
Αγαπητέ Πελάτη,

Ευχαριστούμε που προτιμήσατε ένα προϊόν Beko. Ελπίζουμε να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα από το προϊόν σας, το οποίο έχει κατασκευαστεί με υψηλή ποιότητα και τεχνολογία αιχμής. Για την ασφάλεια σας και την σωστή χρήση-λειτουργία του προϊόντος, διαβάστε προσεκτικά ολόκληρο το παρόν εγχειρίδιο χρήσης και τα άλλα συνοδευτικά έγγραφα, πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν, και φυλάξτε το ως αναφορά για μελλοντική χρήση. Αν παραδώσετε το προϊόν σε άλλον, παραδώστε μαζί και το εγχειρίδιο χρήσης. Τηρείτε όλες τις προειδοποιήσεις και πληροφορίες που περιέχονται στο εγχειρίδιο χρήσης.

Να θυμάστε ότι αυτό το εγχειρίδιο χρήσης έχει επίσης εφαρμογή και σε αρκετά άλλα μοντέλα. Οι διαφορές ανάμεσα σε μοντέλα θα αναφέρονται στο εγχειρίδιο.

Σημασία των συμβόλων

Σε όλη την έκταση του παρόντος εγχειριδίου χρήσης χρησιμοποιούνται τα εξής σύμβολα:



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

1 Σημαντικές οδηγίες και προειδοποιήσεις για την ασφάλεια και το περιβάλλον 4

Γενικά για την ασφάλεια 4
Ηλεκτρική ασφάλεια..... 5
Ασφάλεια προϊόντος 6
Προβλεπόμενη χρήση 9
Ασφάλεια παιδιών 9
Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος 9
Τελική διάθεση των υλικών συσκευασίας..... 10

2 Γενικές πληροφορίες 11

Γενική επισκόπηση 11
Περιεχόμενα συσκευασίας 12
Τεχνικές προδιαγραφές..... 13

3 Εγκατάσταση 14

Πριν την εγκατάσταση 14
Εγκατάσταση και σύνδεση 15
Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος..... 16

4 Προετοιμασίες 17

Πρακτικές συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας 17
Αρχική χρήση 17
Ρύθμιση ώρας 17
Πρώτος καθαρισμός της συσκευής..... 18
Αρχική θέρμανση..... 18

5 Πως να χρησιμοποιείτε την πλακα εστιών 19

Γενικές πληροφορίες για το μαγείρεμα..... 19
Χρήση των πλακών εστιών..... 20

6 Τρόπος χρήση του φούρνου 22

Γενικές πληροφορίες σχετικά με το ψήσιμο γλυκών, το ψήσιμο φαγητών και το ψήσιμο σε γκριλ . 22
Τρόπος χειρισμού του ηλεκτρικού φούρνου 22
Τρόποι λειτουργίας 23
Χρήση του ρολογιού του φούρνου 24
Πίνακας χρόνων μαγειρέματος 27
Τρόπος χρήσης του γκριλ..... 28
Πίνακας χρόνων μαγειρέματος για γκριλ..... 28

7 Συντήρηση και φροντίδα 29

Γενικές πληροφορίες 29
Καθαρισμός της πλάκας εστιών 29
Καθαρισμός του πίνακα ελέγχου 29
Καθαρισμός του φούρνου 30
Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου 30
Αντικατάσταση του λαμπτήρα του φούρνου..... 31

8 Αντιμετώπιση προβλημάτων 32

1 Σημαντικές οδηγίες και προειδοποιήσεις για την ασφάλεια και το περιβάλλον

Το τμήμα αυτό περιέχει οδηγίες ασφαλείας που θα σας βοηθήσουν να προστατευτείτε από τον κίνδυνο τραυματισμού και υλικών ζημιών. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών θα έχει ως αποτέλεσμα την ακύρωση κάθε εγγύησης.

Γενικά για την ασφάλεια

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά από 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, αν τους έχει δοθεί επιτήρηση ή εκπαίδευση σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους ενεχόμενους κινδύνους.
Τα παιδιά δεν θα πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν θα πρέπει να γίνεται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- Αν το προϊόν παραδοθεί σε τρίτον για προσωπική χρήση ή για χρήση του ως μεταχειρισμένου προϊόντος, πρέπει να παραδοθούν μαζί του και το εγχειρίδιο χρήσης, οι ετικέτες του προϊόντος και τα

άλλα σχετικά με το προϊόν έγγραφα και εξαρτήματα.

- Σε καμία περίπτωση μην τοποθετήσετε το προϊόν πάνω σε δάπεδο που καλύπτεται με χαλί ή μοκέτα. Διαφορετικά, η έλλειψη ροής αέρα κάτω από το προϊόν θα προκαλέσει υπερθέρμανση των ηλεκτρικών εξαρτημάτων. Αυτό θα προκαλέσει προβλήματα με το προϊόν σας.
- Οι διαδικασίες εγκατάστασης και επισκευών πρέπει πάντα να εκτελούνται από αδειούχους τεχνίτες. Ο κατασκευαστής δεν θα φέρει καμία ευθύνη για ζημιές που θα προκύψουν από διαδικασίες που εκτελούνται από μη αδειοδοτημένα άτομα, πράγμα που μπορεί επίσης να ακυρώσει την εγγύηση. Πριν την εγκατάσταση, διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες.
- Μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν αν είναι ελαττωματικό ή έχει οποιαδήποτε ορατή ζημιά.
- Ελέγχετε ότι τα κουμπιά των λειτουργιών του προϊόντος απενεργοποιούνται μετά από κάθε χρήση.

Ηλεκτρική ασφάλεια

- Αν το προϊόν παρουσιάσει βλάβη, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται, έως ότου επισκευαστεί από τον αδειοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις. Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
- Συνδέετε το προϊόν μόνο σε γειωμένη πρίζα/γραμμή με την τάση και προστασία που προβλέπεται στις "Τεχνικές προδιαγραφές". Αναθέστε την εγκατάσταση της γείωσης σε πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο αν χρησιμοποιείτε το προϊόν με ή χωρίς μετασχηματιστή. Η εταιρεία μας δεν θα φέρει την ευθύνη για οποιαδήποτε προβλήματα προκύψουν λόγω μη γείωσης του προϊόντος σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς.
- Ποτέ μην πλένετε το προϊόν απλώνοντας ή χύνοντας νερό πάνω του! Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
- Το προϊόν πρέπει να είναι αποσυνδεδεμένο από την πρίζα κατά τις διαδικασίες εγκατάστασης, συντήρησης, καθαρισμού και επισκευών.
- Αν υποστεί ζημιά το καλώδιο σύνδεσης στο ρεύμα, αυτό πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του σέρβις ή από άτομο με παρόμοια εξειδίκευση, για την αποφυγή κινδύνου.
- Χρησιμοποιείτε μόνο το καλώδιο σύνδεσης που προβλέπεται στις "Τεχνικές προδιαγραφές".
- Η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί έτσι ώστε να είναι εφικτή η πλήρης αποσύνδεσή της από το δίκτυο. Η αποσύνδεση πρέπει να γίνεται είτε μέσω ενός φινι ρεύματος δικτύου, είτε μέσω διακόπτη ενσωματωμένου στη σταθερή ηλεκτρική εγκατάσταση, σύμφωνα με τους κατασκευαστικούς κανονισμούς.
- Η πίσω επιφάνεια του φούρνου αποκτά υψηλή θερμοκρασία όταν χρησιμοποιείται ο φούρνος. Βεβαιωθείτε ότι η σύνδεση ρεύματος δεν έρχεται σε επαφή με την πίσω επιφάνεια, αλλιώς οι συνδέσεις μπορούν να υποστούν ζημιά.
- Μην παγιδεύετε το καλώδιο ρεύματος ανάμεσα στην πόρτα του φούρνου και το πλαίσιο της συσκευής και μην το περάσετε πάνω από θερμές επιφάνειες. Αλλιώς, μπορεί να λιώσει η μόνωση και να προκληθεί φωτιά λόγω βραχυκυκλώματος.
- Οποιοσδήποτε εργασίες σε εξοπλισμό και συστήματα που λειτουργούν με ηλεκτρισμό θα

πρέπει να εκτελούνται μόνο από εξουσιοδοτημένο και πιστοποιημένο προσωπικό.

- Σε περίπτωση οποιασδήποτε ζημιάς, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος δικτύου. Για να το κάνετε αυτό απενεργοποιήστε τον ασφαλειοδιακόπτη της οικιακής εγκατάστασης.
- Βεβαιωθείτε ότι η ονομαστική τιμή ρεύματος της ασφάλειας είναι σύμφωνη με τα χαρακτηριστικά του προϊόντος.

Ασφάλεια προϊόντος

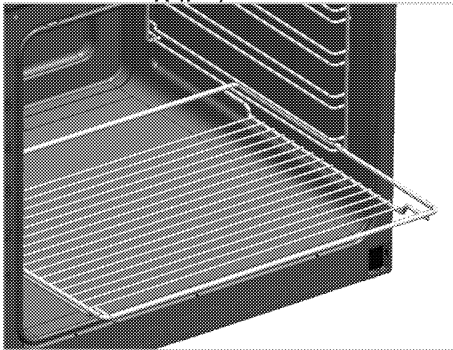
- Η συσκευή και τα προσπελάσιμα μέρη της αποκτούν υψηλή θερμοκρασία κατά τη χρήση. Θα πρέπει να προσέχετε να μην αγγίζετε τα στοιχεία θέρμανσης (αντιστάσεις). Θα πρέπει να κρατάτε μακριά τα παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών εκτός αν αυτά βρίσκονται υπό διαρκή επίβλεψη.
- Ποτέ μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν αν η κρίση σας ή ο συντονισμός των κινήσεών σας έχει επηρεαστεί από τη χρήση οινοπνεύματος και/ή τοξικών ουσιών.
- Προσέχετε όταν χρησιμοποιείτε αλκοολούχα ποτά στα φαγητά

σας. Το οινόπνευμα εξατμίζεται σε υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να προκαλέσει φωτιά, αφού μπορεί να αναφλεγεί αν έρθει σε επαφή με καυτές επιφάνειες.

- Μην τοποθετείτε οποιαδήποτε εύφλεκτα υλικά κοντά στο προϊόν γιατί οι πλευρές του μπορεί να θερμανθούν πολύ κατά τη χρήση.
- Κατά τη χρήση η συσκευή αποκτά υψηλή θερμοκρασία. Θα πρέπει να προσέχετε να μην αγγίζετε τα στοιχεία θέρμανσης (αντιστάσεις) μέσα στο φούρνο.
- Διατηρείτε καθαρά από εμπόδια όλα τα ανοίγματα αερισμού.
- Μη θερμαίνετε στο φούρνο σφραγισμένα μεταλλικά δοχεία και γυάλινα βάζα. Η πίεση που αναπτύσσεται στο μεταλλικό δοχείο/βάζο μπορεί να προκαλέσει έκρηξή του.
- Μην τοποθετείτε δίσκους και ταψιά ψησίματος, πιάτα ή αλουμινόχαρτο απευθείας πάνω στη βάση του χώρου του φούρνου. Η συσσώρευση της θερμότητας μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη βάση του χώρου του φούρνου.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά προϊόντα ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για τον καθαρισμό του τζαμιού της

πόρτας του φούρνου, γιατί αυτά τα είδη μπορούν να χαράξουν την επιφάνεια, με ενδεχόμενο αποτέλεσμα το σπάσιμο του τζαμιού.

- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό του προϊόντος γιατί μπορεί έτσι να προκληθεί ηλεκτροπληξία.
- Σωστή τοποθέτηση της συρμάτινης σχάρας και του δίσκου πάνω στις συρμάτινες υποδοχές
Είναι σημαντικό να τοποθετείτε σωστά πάνω στην υποδοχή τη συρμάτινη σχάρα και/ή το δίσκο. Τοποθετήστε τη συρμάτινη σχάρα ή το δίσκο ανάμεσα στις 2 ράγες και βεβαιωθείτε ότι ισορροπεί πριν τοποθετήσετε φαγητό πάνω του (δείτε το ακόλουθο σχήμα).



- Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν αν έχει αφαιρεθεί ή ραγίσει το τζάμι της μπροστινής πόρτας.

- Η λαβή της πόρτας του φούρνου δεν είναι στεγνωτήριο πετσετών. Μην κρεμάτε πετσέτες, γάντια ή παρόμοια προϊόντα από ύφασμα όταν είναι ενεργή η λειτουργία γκριλ με ανοικτή πόρτα.
- Να χρησιμοποιείτε πάντοτε ανθεκτικά σε θερμότητα γάντια φούρνου όταν τοποθετείτε ή αφαιρείτε φαγητά από το φούρνο.
- Τοποθετήστε το χαρτί ψησίματος στο σκεύος ή στο εξάρτημα φούρνου (δίσκος, σχάρα, κ.λπ.) μαζί με το φαγητό και στη συνέχεια τοποθετήστε τα όλα σε προθερμασμένο φούρνο. Αφαιρέστε τα πλεονάζοντα τμήματα του χαρτιού ψησίματος που ξεχειλίζουν από το εξάρτημα ή το σκεύος, ώστε να αποτραπεί ο κίνδυνος να αγγίξετε τα θερμαντικά στοιχεία του φούρνου. Να μη χρησιμοποιείτε ποτέ το χαρτί ψησίματος σε θερμοκρασία λειτουργίας μεγαλύτερη από την ενδεικνυόμενη τιμή για το χαρτί. Μην τοποθετείτε το χαρτί ψησίματος απευθείας στη βάση του φούρνου.
- Να βεβαιώνετε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη πριν αντικαταστήσετε το φως, για να

αποφύγετε το ενδεχόμενο ηλεκτροπληξίας.

- Το μαγείρεμα με λίπος ή λάδι σε πλάκα εστιών χωρίς επιτήρηση, μπορεί να είναι επικίνδυνο και μπορεί να γίνει αιτία φωτιάς. ΠΟΤΕ μην επιχειρήσετε να σβήσετε μια τέτοια φωτιά με νερό, αλλά απενεργοποιήστε τη συσκευή και κατόπιν καλύψτε τη φλόγα, π.χ. με ένα καπάκι ή με κουβέρτα πυρόσβεσης.
- Κίνδυνος φωτιάς: Μη φυλάσσετε είδη πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- Αν η επιφάνεια υποστεί ζημιά, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.
- Σε περίπτωση θραύσης του γυαλιού της εστίας: Απενεργοποιήστε άμεσα όλες τις εστίες αερίου και όλες τις ηλεκτρικές αντιστάσεις θέρμανσης και αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος. Μην αγγίζετε την επιφάνεια της συσκευής. Μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χειρισμό μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή χωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
- Η πίεση των ατμών που αναπτύσσεται λόγω υγρασίας

στην επιφάνεια της πλάκας εστιών ή στο κάτω μέρος τους σκεύους μπορεί να προκαλέσει κίνηση του σκεύους. Για το λόγο αυτό, να βεβαιώνετε ότι η επιφάνεια του φούρνου και το κάτω μέρος των σκευών είναι πάντα στεγνά.

- Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά πλάκας εστιών που έχουν σχεδιαστεί από τον κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος ή που αναφέρονται από τον κατασκευαστή της συσκευής στις οδηγίες για χρήση ως κατάλληλων ή τα προστατευτικά πλάκας εστιών που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

Για την ασφάλεια του προϊόντος από φωτιά:

- Βεβαιωθείτε ότι το φινιρίσμα καλά στην πρίζα, ώστε να μην παράγονται σπινθήρες.
- Μη χρησιμοποιείτε καλώδια που έχουν υποστεί ζημιά ή είναι κομμένα, ούτε καλώδιο επέκτασης, παρά μόνο το αρχικό καλώδιο της συσκευής.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει υγρό ή υγρασία στην πρίζα στην οποία έχει συνδεθεί το προϊόν.

Προβλεπόμενη χρήση

- Το προϊόν αυτό έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση. Δεν επιτρέπεται η επαγγελματική χρήση.
- Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί μόνο για χρήση μαγειρέματος. Δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί για άλλους σκοπούς, όπως για θέρμανση του χώρου.
- Το προϊόν αυτό δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται για θέρμανση των πιάτων κάτω από το γκριλ, για κρέμασμα στις λαβές πετσετών και πανιών πιάτων κλπ. για στέγνωμα και επίσης δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για θέρμανση.
- Ο κατασκευαστής δεν θα είναι υπεύθυνος για οποιαδήποτε βλάβη προκληθεί από λανθασμένη χρήση ή χειρισμό.
- Ο φούρνος μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την απόψυξη, το μαγείρεμα και το ψήσιμο φαγητού στο φούρνο και τη σχάρα.

Ασφάλεια παιδιών

- Τα προσπελάσιμα μέρη μπορεί να αποκτήσουν υψηλή θερμοκρασία κατά τη χρήση. Πρέπει να κρατάτε τα μικρά παιδιά μακριά.
- Τα υλικά συσκευασίας θα είναι επικίνδυνα για τα παιδιά.

Κρατάτε τα υλικά συσκευασίας μακριά από παιδιά. Απορρίψτε όλα τα μέρη της συσκευασίας σύμφωνα με τους περιβαλλοντολογικούς κανονισμούς.

- Τα προϊόντα που λειτουργούν με ηλεκτρισμό είναι επικίνδυνα για τα παιδιά. Κρατάτε τα παιδιά μακριά από το προϊόν όταν λειτουργεί και μην τους επιτρέψετε να παίζουν με το προϊόν.
- Μη τοποθετείτε πάνω από τη συσκευή πράγματα που μπορούν να προσπαθήσουν να φτάσουν τα παιδιά.
- Όταν η πόρτα της συσκευής είναι ανοικτή, μην τοποθετείτε πάνω της οποιοδήποτε βαρύ αντικείμενο και μην αφήσετε τα παιδιά να καθίσουν πάνω της. Μπορεί να προκληθεί ανατροπή της συσκευής ή να πάθουν ζημιά οι μεντεσέδες της πόρτας.

Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος

Συμμόρφωση με την Οδηγία περί αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ) και τελική διάθεση του προϊόντος:



Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με την Οδηγία της Ευρωπαϊκής Ένωσης περί αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ) (Οδηγία 2002/96/ΕΕ σε συνδυασμό με 2003/108 ΕΕ και την 2012/19/ΕΕ). Το προϊόν φέρει σύμβολο ταξινόμησης για απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).

Το προϊόν αυτό έχει κατασκευαστεί με εξαρτήματα και υλικά υψηλής ποιότητας τα οποία μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν και είναι κατάλληλα για ανακύκλωση. Μην απορρίψετε το απόβλητο προϊόν μαζί με τα κανονικά οικιακά και άλλα απορρίμματα στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του. Παραδώστε το σε κέντρο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Ζητήστε πληροφορίες από τις τοπικές σας αρχές σχετικά με αυτά τα κέντρα συλλογής.

Συμμόρφωση με την Οδηγία περί περιορισμού χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών (RoHS):

Το προϊόν που έχετε προμηθευτεί συμμορφώνεται με την Οδηγία της Ευρωπαϊκής ένωσης περί περιορισμού χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών (RoHS) (2011/65/EE). Δεν περιέχει

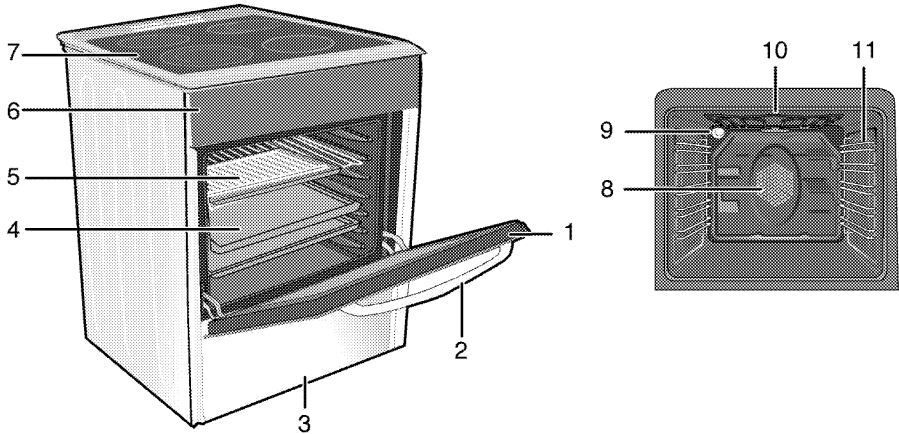
επικίνδυνα και απαγορευμένα υλικά που ορίζονται στην Οδηγία.

Τελική διάθεση των υλικών συσκευασίας

- Τα υλικά συσκευασίας είναι επικίνδυνα για τα παιδιά. Διατηρείτε τα υλικά συσκευασίας σε ασφαλές μέρος μακριά από τα παιδιά. Τα υλικά συσκευασίας του προϊόντος είναι κατασκευασμένα από ανακυκλώσιμα υλικά. Η τελική διάθεσή τους πρέπει να γίνεται σωστά και με διαλογή σύμφωνη με τις οδηγίες για τα ανακυκλούμενα απόβλητα. Δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με τα κανονικά οικιακά απορρίμματα.

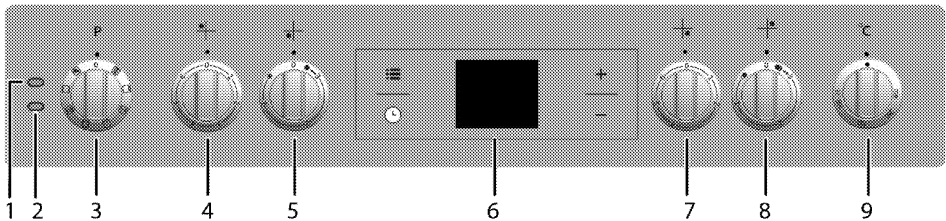
2 Γενικές πληροφορίες

Γενική επισκόπηση



- 1 Μπροστινή πόρτα
- 2 Λαβή
- 3 Κάτω συρτάρι
- 4 Δίσκος
- 5 Συρμάτινη σχάρα
- 6 Πίνακας ελέγχου

- 7 Πλάκα εστιών αερίου
- 8 Μοτέρ ανεμιστήρα (πίσω από το χαλύβδινο έλασμα)
- 9 Φως
- 10 Αντίσταση γκριλ
- 11 Θέσεις στο φούρου



- 1 Προειδοποιητική λυχνία
- 2 Λυχνία θερμοστάτη
- 3 Περιτροφικό κουμπί λειτουργιών
- 4 Ηλεκτρική εστία μαγειρέματος μονού κυκλώματος Πίσω αριστερή
- 5 Ηλεκτρική εστία μαγειρέματος διπλού κυκλώματος Εμπρός αριστερή
- 6 Ψηφιακός χρονοδιακόπτης
- 7 Ηλεκτρική εστία μαγειρέματος μονού κυκλώματος Εμπρός δεξιά
- 8 Εκτεταμένη ηλεκτρική εστία μαγειρέματος Πίσω δεξιά
- 9 Περιτροφικό κουμπί θερμοστάτη

Περιεχόμενα συσκευασίας

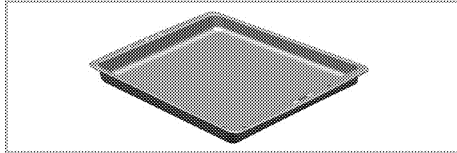


Τα παρεχόμενα αξεσουάρ μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Ενδέχεται στο προϊόν σας να μην υπάρχουν όλα τα αξεσουάρ που περιγράφονται στο εγχειρίδιο χρήστη.

1. Εγχειρίδιο χρήσης

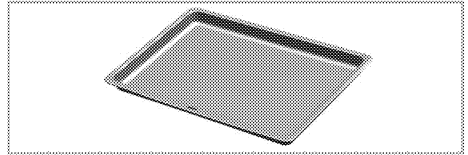
2. Ταψί φούρνου

Χρησιμοποιείται για παρασκευάσματα ζύμης, κατεψυγμένα τρόφιμα και μεγάλα ψητά.



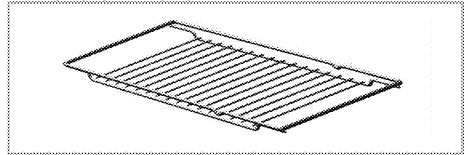
3. Δίσκος για γλυκά

Χρησιμοποιείται για παρασκευάσματα ζύμης, όπως κουλούρια και μπισκότα.



4. Συρμάτινη σχάρα

Χρησιμοποιείται για ψήσιμο και για τοποθέτηση στην επιθυμητή υποδοχή του φαγητού που πρόκειται να ψηθεί ή να μαγειρευτεί ραγού.



Τεχνικές προδιαγραφές

ΓΕΝΙΚΑ	
Εξωτερικές διαστάσεις (ύψος / πλάτος / βάθος)	850 χιλ./600 χιλ./600 χιλ.
Τάση / συχνότητα	220-240 V/380-415 V 3N ~ 50 Hz
Συνολική κατανάλωση ισχύος	9.9 kW
Ασφάλεια	ελάχ. 16 A x 3 / 32 A
Τύπος καλωδίου / διατομή	H05VV-FG 5 x 1,5 χιλ. ² / 3 x 2,5 χιλ. ²
ΠΛΑΚΑ ΕΣΤΙΩΝ	
Εστιές αερίου	
Πίσω αριστερή	Ηλεκτρική εστία μαγειρέματος μονού κυκλώματος
Διαστάσεις	140 χιλ.
Ισχύς	1200 W
Εμπρός αριστερή	Ηλεκτρική εστία μαγειρέματος διπλού κυκλώματος
Διαστάσεις	210/120 χιλ.
Ισχύς	2200/750 W
Εμπρός δεξιά	Ηλεκτρική εστία μαγειρέματος μονού κυκλώματος
Διαστάσεις	180 χιλ.
Ισχύς	1700 W
Πίσω δεξιά	Εκτεταμένη ηλεκτρική εστία μαγειρέματος
Διαστάσεις	170/265 χιλ.
Ισχύς	1500/2400 W
ΦΟΥΡΝΟΣ/ΓΚΡΙΛ	
Κύριος φούρνος	Φούρνος πολλαπλών λειτουργιών
Εσωτερικό φως	15-25 W
Κατανάλωση ισχύος γκριλ	2.2 kW

Βασικά: Οι πληροφορίες σχετικά με την ενεργειακή σήμανση ηλεκτρικών φούρνων παρέχονται σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1 / IEC 60350-1. Οι τιμές αυτές προσδιορίζονται υπό τυποποιημένο φορτίο με λειτουργίες θέρμανσης με κάτω-πάνω αντίσταση ή θέρμανσης με υποβοήθηση ανεμιστήρα (αν υπάρχει).
Η κατηγορία ενεργειακής απόδοσης προσδιορίζεται σύμφωνα με την πιο κάτω προτεραιότητα ανάλογα αν οι αντίστοιχες λειτουργίες υπάρχουν στο προϊόν ή όχι. 1- Μαγείρεμα με οικ. ανεμιστήρα, 2- Αργό μαγείρεμα τούρμπο, 3- Μαγείρεμα τούρμπο, 4-Πάνω και κάτω θέρμανση με υποβοήθηση ανεμιστήρα, 5- Πάνω και κάτω θέρμανση.



Οι τεχνικές προδιαγραφές μπορεί να τροποποιηθούν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση για τη βελτίωση της ποιότητας του προϊόντος.




Οι εικόνες στο παρόν εγχειρίδιο περιλαμβάνονται για λόγους σχηματικής απεικόνισης και μόνο και μπορεί να μην ταιριάζουν ακριβώς με το προϊόν σας.





Οι τιμές που αναφέρονται στις πινακίδες του προϊόντος ή σε άλλα έντυπα τεκμηρίωσης που το συνοδεύουν έχουν μετρηθεί σε εργαστηριακές συνθήκες σύμφωνα με τα σχετικά πρότυπα. Ανάλογα με τις συνθήκες λειτουργίας και περιβάλλοντος του προϊόντος, οι τιμές αυτές μπορεί να διαφέρουν.

3 Εγκατάσταση

Το προϊόν θα πρέπει να εγκατασταθεί από πιστοποιημένο άτομο σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς. Διαφορετικά θα ακυρωθεί η εγγύηση. Ο κατασκευαστής δεν θα φέρει καμία ευθύνη για ζημιές που θα προκύψουν από διαδικασίες που εκτελούνται από μη αδειοδοτημένα άτομα και μπορεί να ακυρώσει την εγγύηση.

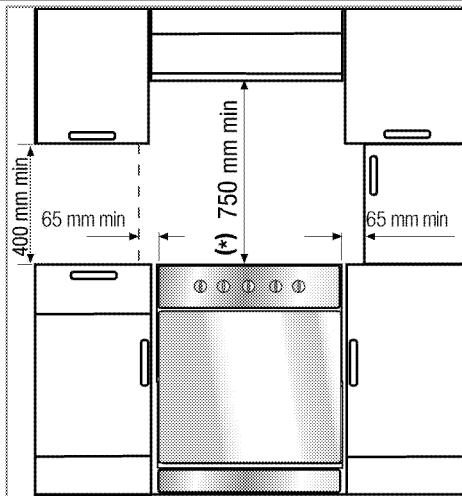
 Η προετοιμασία της θέσης του προϊόντος και των εγκαταστάσεων ρεύματος για το προϊόν αποτελούν ευθύνη του πελάτη.

 **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:**
Το προϊόν πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με όλους τους τοπικούς κανονισμούς εγκαταστάσεων αερίου και/ή ηλεκτρικών εγκαταστάσεων.

 **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:**
Πριν την εγκατάσταση, ελέγξτε οπτικά αν το προϊόν παρουσιάζει οποιοδήποτε ελάττωμα. Αν ναι, τότε μην το εγκαταστήσετε. Τα προϊόντα που έχουν υποστεί ζημιά είναι επικίνδυνα για την ασφάλειά σας.

Πριν την εγκατάσταση

Για να διασφαλιστεί ότι διατηρούνται τα ουσιώδους σημασίας ανοίγματα αέρα κάτω από τη συσκευή, συνιστούμε η συσκευή αυτή να τοποθετηθεί σε σταθερή βάση και τα πόδια να μη βυθίζονται σε οποιοδήποτε χαλί ή μαλακή επένδυση δαπέδου. Το δάπεδο της κουζίνας πρέπει να έχει επαρκή αντοχή για το βάρος της συσκευής συν το πρόσθετο βάρος όλων των μαγειρικών σκευών και των τροφίμων.

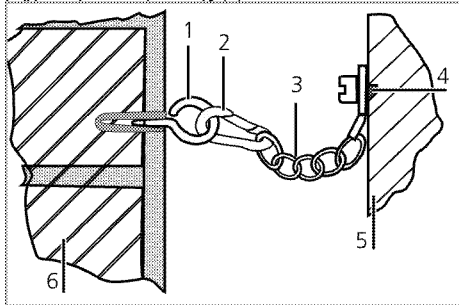


- Μπορεί να χρησιμοποιηθεί με ντουλάπια σε οποιαδήποτε από τις δύο πλευρές, αλλά για να έχετε ελάχιστη απόσταση 400 χιλ. πάνω από την πλάκα εστιών επιτρέψτε πλευρικό διάκενο 65 χιλ. ανάμεσα στη συσκευή και οποιοδήποτε τοίχο, διαχωριστικό ή ψηλό ντουλάπι.
- Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί και σε μη εντοιχισμένη θέση. Αφήστε ελάχιστη απόσταση 750 χιλ. πάνω από την επιφάνεια της πλάκας εστιών.
- (*) Αν πρόκειται να εγκατασταθεί απορροφητήρας πάνω από τη συσκευή μαγειρέματος, ανατρέξτε στις οδηγίες του κατασκευαστή του απορροφητήρα σχετικά με το ύψος τοποθέτησης (ελάχιστο 650 χιλ.).
- Η συσκευή αντιστοιχεί σε συσκευή κατηγορίας 1, δηλ, μπορεί να τοποθετηθεί με το πίσω τοίχωμα και **μία** πλευρά σε τοίχο κουζίνας, έπιπλο κουζίνας ή συσκευή οποιοδήποτε μεγέθους. Το έπιπλο κουζίνας ή η συσκευή στην **άλλη** πλευρά μπορεί να είναι μόνο ίδιου ή μικρότερου μεγέθους.
- Οποιοδήποτε έπιπλο κουζίνας δίπλα στη συσκευή θα πρέπει να έχει αντοχή σε υψηλές θερμοκρασίες (τουλάχιστον έως 100 °C).

Αλυσίδα ασφαλείας

Πρέπει να προστατευτεί η συσκευή από ανατροπή χρησιμοποιώντας στο φούρνο σας τις παρεχόμενες δύο αλυσίδες ασφαλείας.

Στερεώστε το άγκιστρο (1) στον τοίχο της κουζίνας (6) χρησιμοποιώντας κατάλληλο βύσμα και συνδέστε την αλυσίδα ασφαλείας (3) στο άγκιστρο μέσω του μηχανισμού ασφάλισης (2).



- 1 Άγκιστρο σταθεροποίησης
- 2 Μηχανισμός ασφάλισης
- 3 Αλυσίδα ασφαλείας
- 4 Στερεώστε σταθερά την αλυσίδα στο πίσω μέρος της συσκευής μαγειρέματος
- 5 Πίσω μέρος συσκευής μαγειρέματος
- 6 Τοίχος κουζίνας

i Η αλυσίδα ευστάθειας πρέπει να είναι όσο κοντή όσο είναι πρακτικά δυνατόν, για να αποφεύγεται κλίση προς τα εμπρός και διαγώνια για να αποφεύγεται η πλευρική κλίση.

Αλυσίδα σταθερότητας για συσκευές μαγειρέματος που δεν έχουν σχεδιαστεί με εγκοπή σύμπλεξης του στηρίγματος.

Εγκατάσταση και σύνδεση

Το προϊόν αυτό επιτρέπεται να εγκατασταθεί και να συνδεθεί μόνο σύμφωνα με τους ισχύοντες εθνικούς κανονισμούς εγκαταστάσεων.

i Μην εγκαταστήσετε τη συσκευή δίπλα σε ψυγεία ή καταψύκτες. Η θερμότητα που εκπέμπεται από τη συσκευή θα προκαλέσει αυξημένη κατανάλωση ενέργειας για τις συσκευές ψύξης.

- Το προϊόν πρέπει να μεταφέρεται από τουλάχιστον δύο άτομα.
- Το προϊόν πρέπει να τοποθετηθεί απ' ευθείας πάνω στο δάπεδο. Δεν πρέπει να τοποθετηθεί πάνω σε βάση ή βάρθο.

i Μη χρησιμοποιείτε την πόρτα και/ή τη λαβή της για την ανύψωση ή τη μετακίνηση του προϊόντος. Η πόρτα, η λαβή και οι μεντεσέδες παθαίνουν ζημιά.

Ηλεκτρική σύνδεση

Συνδέστε το προϊόν σε γειωμένη πρίζα/γραμμή που προστατεύεται από ασφάλεια κατάλληλης τιμής ρεύματος όπως αναφέρεται στον πίνακα "Τεχνικές προδιαγραφές". Αναθέστε την εγκατάσταση της γείωσης σε πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο αν χρησιμοποιείτε το προϊόν με ή χωρίς μετασχηματιστή. Η εταιρεία μας δεν θα φέρει την ευθύνη για οποιεσδήποτε ζημιές προκύψουν λόγω χρήσης του προϊόντος χωρίς εγκατάσταση γείωσης σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς.

! ΚΙΝΔΥΝΟΣ:
Η μονάδα επιτρέπεται να συνδεθεί στο σύστημα διανομής αερίου μόνο αδειούχους τεχνίτες. Η περίοδος εγγύησης της συσκευής ξεκινά μόνο μετά από σωστή εγκατάσταση. Ο κατασκευαστής δεν θα φέρει την ευθύνη για ζημιές που προκύψουν από διαδικασίες που εκτελούνται από μη αδειοδοτημένα άτομα.

! ΚΙΝΔΥΝΟΣ:
Το καλώδιο ρεύματος δεν πρέπει να σσφιγγεται, να λυγίζεται, να συμπιέζεται ή να έρχεται σε επαφή με ζεστά σημεία της μονάδας.
Αν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από αδειούχους τεχνίτες. Διαφορετικά, υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας, βραχυκυκλώματος ή φωτιάς!

Τα δεδομένα της παροχής ρεύματος δικτύου πρέπει να αντιστοιχούν στα δεδομένα που ορίζονται στην ετικέτα τύπου του προϊόντος. Μπορείτε να δείτε την πινακίδα στοιχείων είτε ανοίγοντας την πόρτα ή το κάτω κάλυμμα, ή στο πίσω τοίχωμα της μονάδας ανάλογα με τον τύπο της μονάδας.

Το καλώδιο ρεύματος του προϊόντος πρέπει να συμμορφώνεται με τις τιμές στον πίνακα "Τεχνικές προδιαγραφές".

! ΚΙΝΔΥΝΟΣ:
Πριν ξεκινήσετε οποιαδήποτε εργασία στην ηλεκτρική εγκατάσταση, αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος δικτύου. Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Σύνδεση του καλωδίου ρεύματος

1. Αν δεν παρέχεται καλώδιο ρεύματος μαζί με το προϊόν, πρέπει στη συσκευή σας να

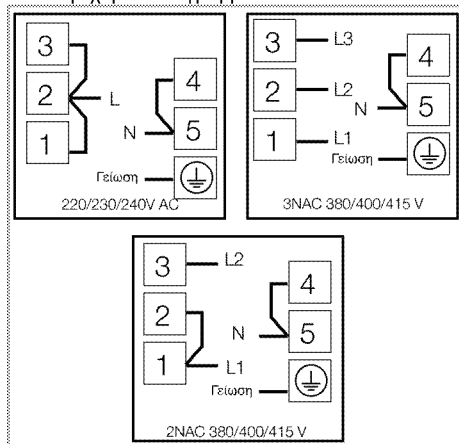
συνδεθεί καλώδιο ρεύματος που θα επιλεγεί από τον πίνακα βάσει της διαθέσιμης οικιακής σας ηλεκτρικής εγκατάστασης. Η σύνδεση πρέπει να γίνει με τήρηση των οδηγιών στο διάγραμμα καλωδίωσης. *Τεχνικές προδιαγραφές, σελίδα 13*

Αν δεν είναι δυνατή η αποσύνδεση όλων των πόλων στην προφοδοσία ρεύματος, πρέπει να συνδεθεί μια διάταξη απομόνωσης με ελάχιστο διάκενο επαφών 3 χιλ. σε όλους τους πόλους (ασφάλειες, ασφαλειοδιακόπτες γραμμής, επαφείς). Όλοι οι πόλοι της μονάδας αποσύνδεσης πρέπει να είναι κοντά στην κουζίνα (αλλά όχι από πάνω) σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς (π.χ. της ΙΕΕ για το Ην.Βασ.). Η μη συμμόρφωση με αυτή την οδηγία μπορεί να προκαλέσει λειτουργικά προβλήματα και ακύρωση της εγγύησης του προϊόντος.



Συνιστάται επίσης πρόσθετη προστασία με ρελέ ρεύματος διαρροής.

2. Ανοίξτε το κάλυμμα του μπλοκ των ακροδεκτών με ένα κατσαβίδι.
3. Περάστε το καλώδιο ρεύματος μέσα από το σφιγκτήρα καλωδίου κάτω από τον ακροδέκτη και στερεώστε το στο κύριο σώμα με την ενσωματωμένη βίδα του σφιγκτήρα καλωδίου.
4. Συνδέστε τα καλώδια σύμφωνα με το παρεχόμενο διάγραμμα.



5. Μετά την ολοκλήρωση των συνδέσεων των καλωδίων, κλείστε το κάλυμμα του μπλοκ ακροδεκτών.

6. Περάστε το καλώδιο ρεύματος ώστε να μην είναι σε επαφή με το προϊόν και να μη συμπιέζεται ανάμεσα στο προϊόν και τον τοίχο.



Για λόγους ασφαλείας το καλώδιο δεν πρέπει να έχει μήκος μεγαλύτερο από 2 μέτρα.

- Σπρώξτε τη μονάδα προς τον τοίχο της κουζίνας.
- **Ρύθμιση των ποδιών του φούρνου**
Οι κραδασμοί κατά τη χρήση μπορεί να προκαλέσουν μετακίνηση των μαγειρικών σκευών. Αυτή η επικίνδυνη κατάσταση μπορεί να αποφευχθεί αν η μονάδα είναι οριζοντιωμένη και καλά σταθεροποιημένη. Για τη δική σας ασφάλεια βεβαιωθείτε ότι η μονάδα είναι οριζόντια ρυθμίζοντας τα τέσσερα πόδια στο κάτω μέρος με περιστροφή τους αριστερά ή δεξιά και ευθυγραμμίστε την πρόσωπο με την επιφάνεια εργασίας.

Τελικός έλεγχος

1. Επανασυνδέστε τη μονάδα στο ρεύμα δικτύου.
2. Ελέγξτε τις ηλεκτρικές λειτουργίες.

Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος

- Φυλάξτε το αρχικό κουτί του προϊόντος και μεταφέρετε το προϊόν μέσα σε αυτό. Ακολουθήστε τις οδηγίες πάνω στο χαρτοκιβώτιο. Αν δεν έχετε το αρχικό χαρτοκιβώτιο, συσκευάστε το προϊόν σε προστατευτικό με φυσαλίδες ή χοντρό χαρτόνι και στερεώστε καλά τη συσκευασία με κολλητική ταινία.
- Για να αποφύγετε ζημιά στη πόρτα του φούρνου από τη σχάρα και το δίσκο που βρίσκονται μέσα στον φούρνο, τοποθετήστε ένα κομμάτι χαρτονιού στην εσωτερική πλευρά της πόρτας του φούρνου στην θέση που βρίσκονται οι δίσκοι. Δέστε με ταινία την πόρτα στα πλαίσια της τοιχώματα.
- Μη χρησιμοποιείτε την πόρτα ή τη λαβή της για την ανύψωση ή τη μετακίνηση του προϊόντος.



Μην τοποθετείτε οποιαδήποτε αντικείμενα πάνω στη συσκευή και μετακινείτε τη μόνο σε όρθια θέση.



Ελέγξτε τη γενική εμφάνιση του προϊόντος σας για τυχόν ζημιές που μπορεί να έχουν προκληθεί κατά τη μεταφορά.

4 Προετοιμασίες

Πρακτικές συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας

Οι πληροφορίες που ακολουθούν θα σας βοηθήσουν να χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας με οικολογικό τρόπο και να εξοικονομείτε ενέργεια:

- Χρησιμοποιείτε στο φούρνο σκεύη σκούρου χρώματος ή με επικάλυψη σμάλτου (εμαγιέ), επειδή έτσι η μεταφορά θερμότητας θα είναι καλύτερη.
- Όταν μαγειρεύετε τα φαγητά σας, προθερμάνετε αν συνιστάται στο εγχειρίδιο χρήστη ή στις οδηγίες μαγειρέματος.
- Κατά το μαγείρεμα μην ανοίγετε συχνά την πόρτα του φούρνου.
- Προσπαθήστε να μαγειρεύετε συγχρόνως περισσότερα από ένα φαγητά στο φούρνο όταν είναι δυνατόν. Μπορείτε να μαγειρέψετε τοποθετώντας δύο μαγειρικά σκεύη στη συμμάτινη σχάρα.
- Μαγειρεύετε ένα φαγητό μετά από το άλλο. Ο φούρνος θα είναι ήδη ζεστός.
- Μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια σβήνοντας το φούρνο σας λίγα λεπτά πριν το τέλος του χρόνου μαγειρέματος. Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου.
- Αποψύχετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα πριν τα μαγειρέψετε.
- Χρησιμοποιείτε για το μαγείρεμα κασαρόλες και τηγάνια με καπάκι. Αν δεν χρησιμοποιείται καπάκι, η κατανάλωση ενέργειας μπορεί να αυξηθεί 4 φορές.
- Επιλέξτε την εστία αερίου που είναι κατάλληλη για το μέγεθος της βάσης του σκεύους που πρόκειται να χρησιμοποιηθεί. Πάντα επιλέγετε το σωστό μέγεθος σκεύους για τα φαγητά σας. Για τα μεγαλύτερα σκεύη απαιτείται περισσότερη ενέργεια.
- Προσέχετε να χρησιμοποιείτε σκεύη με επίπεδη βάση όταν μαγειρεύετε με ηλεκτρικές πλάκες εστιών.
Τα σκεύη με βάσεις μεγάλου πάχους θα παρέχουν καλύτερη μεταφορά θερμότητας. Μπορείτε έτσι να εξοικονομήσετε έως 1/3 της ενέργειας.
- Τα σκεύη πρέπει να είναι συμβατά με τις ζώνες μαγειρέματος. Η βάση των σκευών δεν πρέπει να είναι μικρότερη από την ηλεκτρική εστία.
- Διατηρείτε τις ζώνες μαγειρέματος και τις βάσεις των σκευών σε καθαρή κατάσταση. Οι

βρομίες θα μειώσουν τη μεταφορά θερμότητας ανάμεσα στη ζώνη μαγειρέματος και τη βάση του σκεύους.

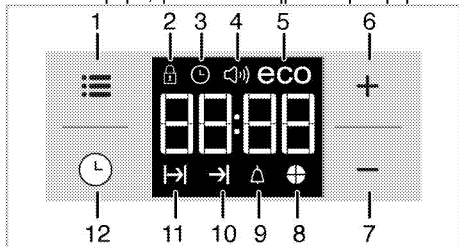
- Για μαγείρεμα μεγάλης διάρκειας, απενεργοποιείτε τη ζώνη μαγειρέματος 5 έως 10 λεπτά πριν το τέλος του χρόνου μαγειρέματος. Μπορείτε έτσι να εξοικονομήσετε έως 20% της ενέργειας με τη χρήση της υπολειπόμενης θερμότητας.

Αρχική χρήση Ρύθμιση ώρας




Όταν κάνετε κάποια ρύθμιση, στην οθόνη θα αναβοσβήνουν τα αντίστοιχα σύμβολα.

Πιέστε τα πλήκτρα **+**/**-** για να ρυθμίσετε την ώρα όταν τεθεί για πρώτη φορά σε λειτουργία ο φούρνος. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση αγγίζοντας το σύμβολο **⌚** και περιμένετε 4 δευτερόλεπτα χωρίς να αγγίξετε κανένα πλήκτρο, για να ολοκληρωθεί η επιβεβαίωση.



- 1 Πλήκτρο ρύθμισης
- 2 Σύμβολο κλειδώματος πλήκτρων
- 3 Σύμβολο Clock (Πολόι)
- 4 Σύμβολο έντασης ήχου ειδοποίησης
- 5 Σύμβολο οικ. λειτουργίας
- 6 Πλήκτρο Συν
- 7 Πλήκτρο Μείον
- 8 Σύμβολο γραφήματος χρόνου
- 9 Σύμβολο Ειδοποίησης
- 10 Σύμβολο End of Cooking Time (Ωρα λήξης)
- 11 Σύμβολο Cooking Time (Διάρκεια)
- 12 Πλήκτρο Program (Πρόγραμμα)



Εάν δεν έχει ρυθμιστεί η αρχική ώρα, το ρολόι θα ξεκινήσει να λειτουργεί από τις **12:00** και θα εμφανιστεί στην οθόνη το σύμβολο . Το σύμβολο αυτό θα πάψει να εμφανίζεται όταν ρυθμιστεί η ώρα.



Οι ρυθμίσεις τρέχουσας ώρας ακυρώνονται σε περίπτωση διακοπής ρεύματος. Η ώρα πρέπει να ρυθμιστεί πάλι.

Πρώτος καθαρισμός της συσκευής



Η επιφάνεια μπορεί να υποστεί ζημιά από ορισμένα απορρυπαντικά ή καθαριστικά υλικά.

Μη χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό σκληρά απορρυπαντικά, σκόνες/κρέμες καθαρισμού ή οποιαδήποτε αιχμηρά αντικείμενα.

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
2. Σκουπίστε τις επιφάνειες της συσκευής με ένα ελαφρά υγρό πανί ή σφουγγάρι και στεγνώστε με ένα άλλο πανί.

Αρχική θέρμανση

Θερμάνετε το προϊόν για περίπου 30 λεπτά και μετά απενεργοποιήστε το. Έτσι τυχόν κατάλοιπα ή επιστρώσεις θα καούν και θα απομακρυνθούν.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Οι καυτές επιφάνειες προκαλούν εγκαύματα! Η συσκευή μπορεί να βρίσκεται σε υψηλή θερμοκρασία όταν χρησιμοποιείται. Ποτέ να μην αγγίζετε τις ζεστές εστίες, τα εσωτερικά τμήματα του φούρνου, τα στοιχεία θέρμανσης κλπ. Κρατάτε τα παιδιά μακριά! Να χρησιμοποιείτε πάντοτε ανθεκτικά σε θερμότητα γάντια φούρνου όταν τοποθετείτε ή αφαιρείτε φαγητά από το φούρνο.

Ηλεκτρικός φούρνος

1. Βγάλτε από το φούρνο όλους τους δίσκους ψησίματος και τη συμμάτινη σχάρα.
2. Κλείστε την πόρτα του φούρνου.
3. Επιλέξτε Στατική θέση.
4. Επιλέξτε την υψηλότερη ισχύ του γκριλ, βλ. *Τρόπος χειρισμού του ηλεκτρικού φούρνου, σελίδα 22.*
5. Αφήστε το φούρνο να λειτουργήσει για 30 λεπτά.
6. Απενεργοποιήστε το φούρνο σας, βλ. *Τρόπος χειρισμού του ηλεκτρικού φούρνου, σελίδα 22*

Φούρνος γκριλ

1. Βγάλτε από το φούρνο όλους τους δίσκους ψησίματος και τη συμμάτινη σχάρα.
2. Κλείστε την πόρτα του φούρνου.
3. Επιλέξτε την υψηλότερη ισχύ του γκριλ, βλ. *Τρόπος χρήσης του γκριλ, σελίδα 28.*
4. Αφήστε το φούρνο να λειτουργήσει για 30 λεπτά.
5. Απενεργοποιήστε το γκριλ σας, βλ. *Τρόπος χρήσης του γκριλ, σελίδα 28*



Για δύο περίπου ώρες κατά την πρώτη λειτουργία μπορεί να παραχθεί οσμή και καπνός. Αυτό είναι πολύ φυσιολογικό. Βεβαιωθείτε ότι ο χώρος αερίζεται καλά για να απομακρυνεται ο καπνός και η οσμή. Αποφεύγετε την απ' ευθείας εισπνοή του καπνού και της οσμής που παράγονται.

5 Πως να χρησιμοποιείτε την πλάκα εστιών

Γενικές πληροφορίες για το μαγείρεμα



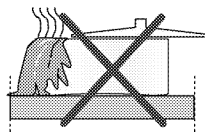
Ποτέ μην προσθέσετε στο τηγάνι λάδι πάνω από το ένα τρίτο του ύψους του. Μην αφήνετε την πλάκα εστιών χωρίς επίτηρηση όταν ζεσταίνετε λάδι. Η υπερθέρμανση του λαδιού προκαλεί κίνδυνο φωτιάς. **Μην προσπαθήσετε ποτέ να σβήσετε ενδεχόμενη φωτιά με νερό!** Όταν το λάδι πιάσει φωτιά, καλύψτε το με κουβέρτα κατάσβεσης φωτιάς ή με ένα υγρό πανί. Απενεργοποιήστε την πλάκα εστιών, αν είναι ασφαλές να το κάνετε, και τηλεφωνήστε στην Πυροσβεστική υπηρεσία.

- Πριν το τηγάνισμα τροφίμων, πάντα να τα στεγνώνετε καλά. Κατόπιν τοποθετείτε τα προσεκτικά μέσα στο καυτό λάδι. Να εξασφαλίζετε ότι τα κατεψυγμένα τρόφιμα έχουν αποψυχθεί πλήρως πριν τα τηγανίσετε.
- Όταν ζεσταίνετε το λάδι μην καλύπτετε το σκεύος.
- Τοποθετείτε τα τηγάνια και τις κασαρόλες με τρόπο ώστε οι λαβές τους να μην είναι πάνω από τις εστίες, για να αποφύγετε θέρμανση των λαβών. Μην τοποθετείτε πάνω στην πλάκα εστιών σκεύη που δεν είναι σταθερά ή μπορούν να ανατραπούν εύκολα.
- Μην τοποθετείτε κενά σκεύη και κασαρόλες σε αναμμένες εστίες. Μπορεί να υποστούν ζημιά.
- Η λειτουργία μιας εστίας χωρίς σκεύος ή κασαρόλα πάνω της θα προκαλέσει ζημιά στη συσκευή. Απενεργοποιείτε τις εστίες όταν τελειώνετε το μαγείρεμα.
- Επειδή η επιφάνεια του προϊόντος μπορεί να είναι καυτή, μην τοποθετείτε πάνω της σκεύη από αλουμίνιο και πλαστικό. Καθαρίζετε αμέσως οποιαδήποτε τέτοια υλικά έχουν λιώσει πάνω στην επιφάνεια. Αυτά τα σκεύη δεν θα πρέπει να χρησιμοποιούνται ούτε για τη φύλαξη των τροφίμων.
- Χρησιμοποιείτε μόνο κασαρόλες ή σκεύη με επίπεδη βάση.
- Τοποθετείτε την κατάλληλη ποσότητα φαγητού μέσα στις κασαρόλες και τα τηγάνια. Έτσι δεν

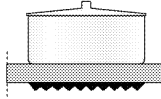
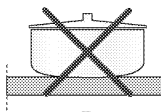
θα χρειαστεί να καθαρίζετε άσκοπα, αφού θα αποτρέψετε την υπερχέλιση του φαγητού. Μην τοποθετείτε τα καπάκια από τις κασαρόλες ή τα τηγάνια πάνω στις εστίες. Τοποθετείτε τις κασαρόλες έτσι ώστε να είναι κεντραρισμένες πάνω στη εστία. Αν θέλετε να μετακινήσετε την κασαρόλα σε άλλη εστία, σηκώστε την και τοποθετήστε τη στη εστία που θέλετε αντί να τη σύρετε.

Πρακτικές συμβουλές για υαλοκεραμικές πλάκες εστιών.

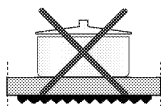
- Η υαλοκεραμική επιφάνεια είναι ανθεκτική στη θερμότητα και δεν επηρεάζεται από μεγάλες διαφορές θερμοκρασίας.
- Μην χρησιμοποιείτε την υαλοκεραμική επιφάνεια ως χώρο αποθήκευσης ή σαν σανίδα κοπής.
- Χρησιμοποιείτε μόνο κασαρόλες και τηγάνια με μηχανικά επεξεργασμένες βάσεις. Οι αιχμηρές ακμές προκαλούν γρατσουνιές στην επιφάνεια.
- Μην χρησιμοποιείτε σκεύη και κασαρόλες από αλουμίνιο. Το αλουμίνιο προξενεί ζημιά στην υαλοκεραμική επιφάνεια.



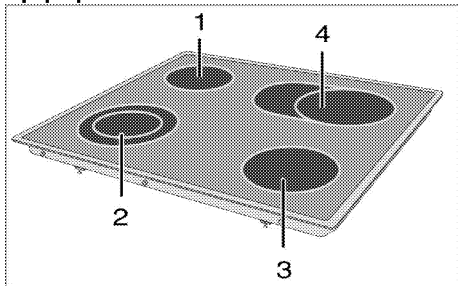
Τα χυμένα φαγητά μπορούν να προξενήσουν ζημιά στην υαλοκεραμική επιφάνεια και να προκαλέσουν φωτιά. Μην χρησιμοποιείτε σκεύη με κοίλες ή κυρτές βάσεις.



Χρησιμοποιείτε μόνο κασαρόλες και τηγάνια με επίπεδες βάσεις. Έτσι εξασφαλίζετε καλύτερη μεταφορά θερμότητας. Αν η διάμετρος της κασαρόλας είναι πολύ μικρή, θα καταναλώνεται άσκοπα ενέργεια.



Χρήση των πλακών εστιών



- 1 Ηλεκτρική εστία μαγειρέματος μονού κυκλώματος 14-16εκ.
- 2 Ηλεκτρική εστία μαγειρέματος διπλού κυκλώματος 21-23/12-14εκ.
- 3 Ηλεκτρική εστία μαγειρέματος μονού κυκλώματος 18-20εκ.
- 4 Εκτεταμένη ηλεκτρική εστία μαγειρέματος 17-19/26-28εκ. είναι λίστα συνιστώμενης διαμέτρου σκευών προς χρήση σε αντίστοιχες εστίες αερίου.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

Μην αφήνετε οποιαδήποτε αντικείμενα να πέφτουν πάνω στην πλάκα εστιών. Ακόμα και μικρά αντικείμενα όπως μια αλατιέρα μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην πλάκα εστιών.

Μη χρησιμοποιείτε πλάκες εστιών που έχουν ραγίσει. Μπορεί να περάσει νερό από τις ρωγμές και να προκαλέσει βραχυκύκλωμα. Σε περίπτωση οποιουδήποτε είδους ζημιάς στην επιφάνεια (όπως οι ορατές ρωγμές), απενεργοποιήστε αμέσως τη συσκευή για να ελαχιστοποιήσετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

Η υαλοκεραμική πλάκα εστιών διαθέτει λυχνία λειτουργίας και προειδοποιητική ένδειξη θερμής εστίας.

Η προειδοποιητική ένδειξη θερμής εστίας δείχνει την θέση της ενεργής εστίας μαγειρέματος και παραμένει αναμμένη μετά την απενεργοποίηση της ηλεκτρικής εστίας. Όταν η θερμοκρασία της εστίας μαγειρέματος πέσει ως ένα επίπεδο που μπορεί κάποιος να την αγγίξει με το χέρι, η προειδοποιητική ένδειξη απενεργοποιείται. Τυχόν αναβοσβήσιμο της προειδοποιητικής ένδειξης θερμής εστίας δεν αποτελεί βλάβη.



Οι ταχείας θέρμανσης υαλοκεραμικές πλάκες εστιών εκπέμπουν έντονο φως όταν είναι ενεργοποιημένες. Μην κοιτάζετε το έντονο φως.

Ενεργοποίηση των υαλοκεραμικών εστιών μαγειρέματος

Για να χειριστείτε τις υαλοκεραμικές εστίες μαγειρέματος, χρησιμοποιήστε τα αντίστοιχα πλήκτρα. Μετακινήστε το περιστροφικό κουμπί εστίας μαγειρέματος στο αντίστοιχο επίπεδο για να αποκτήσετε το επιθυμητό επίπεδο μαγειρέματος.

Επίπεδο μαγειρέματος	1	2 — 3	4 — 6
Σ	ζέσταμα	βράσιμο, διατήρηση θερμότητας	μαγείρεμα, ηγάνισμα
Επίπεδο μαγειρέματος	1	2	3
Σ	ζέσταμα	βράσιμο, διατήρηση θερμότητας	μαγείρεμα, ηγάνισμα

Απενεργοποίηση των υαλοκεραμικών εστιών μαγειρέματος

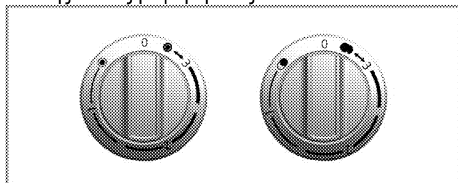
Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί ηλεκτρικής εστίας στη θέση απενεργοποίησης (πάνω).

Χρήση εστιών με πολλά τμήματα

Οι εστίες με πολλά τμήματα επιτρέπουν το μαγείρεμα με διαφορετικό μέγεθος σκευών στην ίδια εστία.

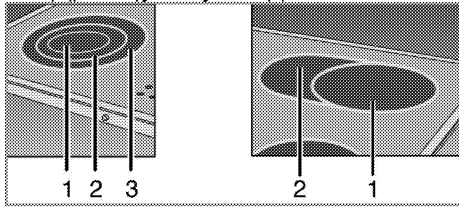
Όταν ενεργοποιηθούν αυτές οι εστίες, ανάβει πρώτα το εσωτερικό τμήμα.

1. Για να αλλάξετε την ενεργή διάμετρο της εστίας, γυρίστε το περιστροφικό κουμπί ελέγχου δεξιόστροφα.
2. Θα ακουστεί ένα "κλικ" καθώς αλλάζει η ακτίνα της εστίας μαγειρέματος.



Απενεργοποίηση εστιών πολλαπλών τμημάτων

1. Για απενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος, γυρίστε το περιστροφικό κουμπί αριστερόστροφα στην πάνω θέση. Όλα τα τμήματα της εστίας απενεργοποιούνται.



- 1 Θέση 1

- 2 Θέση 2
- 3 Θέση 3



Οι θέσεις 2 και 3 των εστιών με πολλά τμήματα δεν λειτουργούν ανεξάρτητα.

6 Τρόπος χρήση του φούρνου

Γενικές πληροφορίες σχετικά με το ψήσιμο γλυκών, το ψήσιμο φαγητών και το ψήσιμο σε γκριλ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Οι καυτές επιφάνειες προκαλούν εγκαύματα! Η συσκευή μπορεί να βρίσκεται σε υψηλή θερμοκρασία όταν χρησιμοποιείται. Ποτέ να μην αγγίζετε τις ζεστές εστίες, τα εσωτερικά τμήματα του φούρνου, τα στοιχεία θέρμανσης κλπ. Κρατάτε τα παιδιά μακριά! Να χρησιμοποιείτε πάντοτε ανθεκτικά σε θερμότητα γάντια φούρνου όταν τοποθετείτε ή αφαιρείτε φαγητά από το φούρνο.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου καθώς μπορεί να διαφύγει ατμός. Ο ατμός που βγαίνει μπορεί να ζεματίσει τα χέρια, το πρόσωπο και/ή τα μάτια σας.

Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο γλυκών

- Χρησιμοποιείτε κατάλληλους αντικολλητικούς μεταλλικούς δίσκους ή αντίστοιχα αλουμινένια σκεύη ή φόρμες σιλικόνης ανθεκτικές στη θερμότητα.
- Χρησιμοποιείτε αποτελεσματικά το χώρο στις υποδοχές.
- Τοποθετείτε τη φόρμα ψησίματος στη μεσαία θέση στις υποδοχές.
- Επιλέξτε τη σωστή θέση στο φούρνο πριν ανάψετε το φούρνο ή το γκριλ. Μην αλλάζετε τη θέση στην υποδοχή όταν ο φούρνος είναι ζεστός.
- Διατηρείτε την πόρτα του φούρνου κλειστή.

Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο σε ταψί

- Τα αποτελέσματα του μαγειρέματος θα είναι καλύτερα αν χρησιμοποιήσετε σε ολόκληρο κοτόπουλο, γαλοπούλα και μεγάλα κομμάτια κρέατος καρυκεύματα όπως χυμό λεμονιού και μαύρο πιπέρι.
- Χρειάζονται 15 έως 30 λεπτά περισσότερο για να ψησετε κρέας με κόκαλα σε σύγκριση με ίδιου μεγέθους κρέας χωρίς κόκαλα.
- Θα πρέπει να υπολογίζετε περίπου 4 έως 5 λεπτά χρόνο μαγειρέματος ανά εκατοστό πάχους του κρέατος.
- Μετά το μαγείρεμα, αφήστε το κρέας σε ηρεμία στο φούρνο για περίπου 10 λεπτά. Έτσι η

εσωτερικοί ζωμοί μοιράζονται ομοιόμορφα σε όλο το ψητό και δεν στάζουν όταν κοπεί το κρέας.

- Το ψάρι θα πρέπει να τοποθετείται στη μεσαία ή στην κάτω θέση στις υποδοχές σε σκεύος ανθεκτικό σε θερμότητα.

Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο στη σχάρα (γκριλ)

Όταν ψήνετε σε γκριλ κρέας, ψάρι και πουλερικά, τα φαγητά αποκτούν γρήγορα καφέ χρώμα, έχουν ωραία κρούστα και δεν στεγνώνουν. Τα επίπεδα κομμάτια, τα σουβλάκια και τα λουκάνικα, αλλά και τα λαχανικά με μεγάλη περιεκτικότητα σε νερό, όπως τομάτες και κρεμμύδια, είναι ιδιαίτερα κατάλληλα για ψήσιμο σε γκριλ.

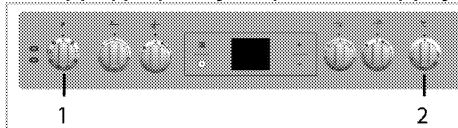
- Κατανείμετε τα κομμάτια που πρόκειται να ψηθούν στη συρμάτινη σχάρα ή στο ταψί με συρμάτινη σχάρα με τέτοιο τρόπο ώστε η επιφάνεια που καλύπτεται να μην υπερβαίνει το περίγραμμα της αντίστασης.
- Τοποθετήστε τη συρμάτινη σχάρα ή το ταψί με σχάρα στο επιθυμητό επίπεδο στο φούρνο. Αν ψήνετε στη συρμάτινη σχάρα, τοποθετήστε το ταψί στην κατώτερη θέση για τη συλλογή των λιπών. Προσθέστε στο ταψί λίγο νερό για να διευκολύνετε τον καθαρισμό του.



Τα τρόφιμα που δεν είναι κατάλληλα για ψήσιμο στο γκριλ προκαλούν κίνδυνο πυρκαγιάς. Για ψήσιμο στο γκριλ χρησιμοποιείτε μόνο τρόφιμα που είναι κατάλληλα για την έντονη θέρμανση κατά το ψήσιμο σε γκριλ. Μην τοποθετείτε το φαγητό πολύ πίσω στο ράφι του γκριλ. Αυτό είναι το πιο ζεστό σημείο και ένα φαγητό με πολύ λίπος μπορεί να πιάσει φωτιά.

Τρόπος χειρισμού του ηλεκτρικού φούρνου

Επιλογή θερμοκρασίας και τρόπου λειτουργίας



- 1 Περιστροφικό κουμπί λειτουργιών

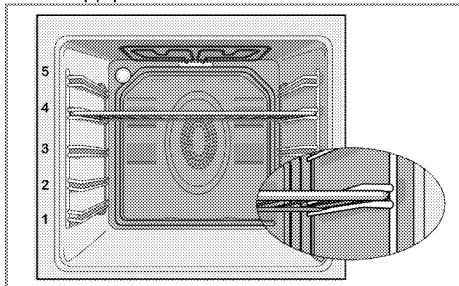
- 2 Περιστροφικό κουμπί θερμοστάτη
1. Ρυθμίστε το κουμπί Θερμ. °C στην επιθυμητή θερμοκρασία.
 2. Ρυθμίστε το κουμπί λειτουργιών στον επιθυμητό τρόπο λειτουργίας.

» Ο φούρνος θερμαίνεται ως τη ρυθμισμένη θερμοκρασία και κατόπιν διατηρεί αυτή τη θερμοκρασία. Κατά τη θέρμανση, η λυχνία θερμοκρασίας παραμένει αναμμένη.

Απενεργοποίηση του ηλεκτρικού φούρνου

Γυρίστε το κουμπί λειτουργιών και το κουμπί θερμοκρασίας στη θέση απενεργοποίησης (πάνω). Είναι σημαντικό να τοποθετηθεί σωστά η συρμάτινη σχάρα στη συρμάτινη υποδοχή. Η συρμάτινη σχάρα πρέπει να εισαχθεί ανάμεσα στις συρμάτινες υποδοχές όπως φαίνεται στην εικόνα.

Μην αφήσετε τη συρμάτινη σχάρα να είναι σε επαφή με το πίσω τοίχωμα του φούρνου. Περάστε τη συρμάτινη σχάρα στο μπροστινό μέρος της υποδοχής και σταθεροποιήστε τη θέση του με τη βοήθεια της πόρτας για να αποκτήσετε καλή απόδοση γκριλ.



Τρόποι λειτουργίας

Η σειρά των τρόπων λειτουργίας που αναφέρονται εδώ μπορεί να διαφέρει από τη διαρρύθμιση στο προϊόν που κατέχετε.

Top and bottom heating (Πάνω και κάτω αντίσταση)



Λειτουργούν η πάνω και η κάτω αντίσταση. Το φαγητό θερμαίνεται ομοιόμορφα από πάνω και κάτω. Για παράδειγμα, η επιλογή είναι κατάλληλη για κέικ, γλυκά ζύμης ή κέικ και συνταγές ραγού σε φόρμες ψησίματος. Μαγείρεμα με ένα δίσκο μόνο.

Bottom heating (Κάτω αντίσταση)



Λειτουργεί μόνο η κάτω αντίσταση. Λειτουργία κατάλληλη για πίτσα και ακόλουθο ξεροψήσιμο του φαγητού από το κάτω μέρος.

Fan supported bottom/top heating (Κάτω/πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα)



Λειτουργούν η πάνω και κάτω αντίσταση συν ο ανεμιστήρας (στο πίσω τοίχωμα). Ο θερμός αέρας κατανέμεται ομοιόμορφα σε όλο το φούρνο πολύ γρήγορα χάρη στον ανεμιστήρα. Μαγείρεμα με ένα δίσκο μόνο.

Operating with fan (Λειτουργία με ανεμιστήρα)



Ο φούρνος δεν θερμαίνεται. Λειτουργεί μόνο ο ανεμιστήρας (στο πίσω τοίχωμα). Κατάλληλη λειτουργία για αργό ξεπάγωμα κατεψυγμένου φαγητού σε μικρά κομμάτια σε θερμοκρασία δωματίου και για κρύωμα του μαγειρεμένου φαγητού.

Θερμός αέρας



Ο θερμός αέρας που θερμαίνεται από την πίσω αντίσταση κατανέμεται ομοιόμορφα σε όλο το φούρνο πολύ γρήγορα χάρη στον ανεμιστήρα. Είναι κατάλληλη λειτουργία για μαγείρεμα των φαγητών σας σε διαφορετικά επίπεδα στην υποδοχή και στις περισσότερες περιπτώσεις δεν απαιτείται προθέρμανση. Κατάλληλο για μαγείρεμα με πολλούς δίσκους.

"3D" function (Λειτουργία "3D")



Λειτουργούν η πάνω και κάτω αντίσταση συν η αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα (στο πίσω τοίχωμα). Το φαγητό θερμαίνεται ομοιόμορφα και γρήγορα από όλες τις πλευρές. Μαγείρεμα με ένα δίσκο μόνο.

Full grill (Γκριλ δυνατό)



Λειτουργεί το μεγάλο γκριλ στην οροφή του φούρνου. Είναι τρόπος κατάλληλος για το ψήσιμο στο γκριλ μεγάλων ποσοτήτων κρέατος.

- Τοποθετήστε κάτω από την αντίσταση γκριλ μερίδες μεγάλου ή μεσαίου μεγέθους στη σωστή θέση στην υποδοχή για ψήσιμο γκριλ.
- Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στο μέγιστο επίπεδο.
- Γυρίστε το φαγητό μετά το μισό χρόνο ψησίματος.

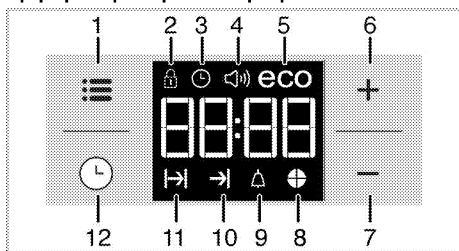
Grill+Fan (Γκριλ+Αέρας)



Η ισχύς ψησίματος στο γκριλ δεν είναι τόσο έντονη όσο με το Γκριλ δυνατό.

- Τοποθετήστε μικρού ή μεσαίου μεγέθους μερίδες στη σωστή θέση ραφιού για ψήσιμο γκριλ.
- Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία.
- Γυρίστε το φαγητό μετά το μισό χρόνο ψησίματος.

Χρήση του ρολογιού του φούρνου



1 Πλήκτρο ρύθμισης

- 2 Σύμβολο κλειδώματος πλήκτρων
- 3 Σύμβολο Clock (Ρολόι)
- 4 Σύμβολο έντασης ήχου ειδοποίησης
- 5 Σύμβολο οικ. λειτουργίας
- 6 Πλήκτρο Συν
- 7 Πλήκτρο Μείον
- 8 Σύμβολο γραφήματος χρόνου
- 9 Σύμβολο Ειδοποίησης
- 10 Σύμβολο End of Cooking Time (Ωρα λήξης)
- 11 Σύμβολο Cooking Time (Διάρκεια)
- 12 Πλήκτρο Program (Πρόγραμμα)

i Ο μέγιστος χρόνος για ρύθμιση του τέλους της διαδικασίας μαγειρέματος είναι 5 ώρες και 59 λεπτά.

Το πρόγραμμα θα ακυρωθεί σε περίπτωση διακοπής ρεύματος. Πρέπει να επαναπρογραμματίσετε το φούρνο.

i Όσο κάνετε κάποιες ρυθμίσεις, στην οθόνη θα αναβοσβήνουν τα αντίστοιχα σύμβολα. Πρέπει να περιμένετε λίγο για να ενεργοποιηθούν οι ρυθμίσεις.

i Αν δεν έχει γίνει καμία ρύθμιση μαγειρέματος, δεν μπορεί να ρυθμιστεί η τρέχουσα ώρα.

i Ο χρόνος που απομένει θα εμφανιστεί αν ο χρόνος μαγειρέματος έχει ρυθμιστεί όταν αρχίζει το μαγείρεμα.

Μαγείρεμα με ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος:

Μπορείτε να ρυθμίσετε το φούρνο ώστε να σταματήσει στο τέλος του καθορισμένου χρόνου, ρυθμίζοντας το χρόνο μαγειρέματος στο ρολόι.

1. Επιλέξτε τη λειτουργία για μαγείρεμα.
2. Αγγίξτε το έως ότου στην οθόνη εμφανιστεί το σύμβολο για το χρόνο μαγειρέματος.
3. Ρυθμίστε τη διάρκεια μαγειρέματος με τα πλήκτρα / .

» Αφού οριστεί ο χρόνος μαγειρέματος, στην οθόνη θα εμφανίζεται συνεχώς το σύμβολο .



4. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στο φούρνο και ρυθμίστε τη θερμοκρασία με το περιστροφικό κουμπί θερμοκρασίας. Το μαγείρεμα θα αρχίσει.


» Όταν ξεκινάει το μαγείρεμα, στην οθόνη αρχίζει αντίστροφη μέτρηση της διάρκειας μαγειρέματος και όλα τα τμήματα μέρους χρόνου στο σύμβολο είναι αναμμένα. Η ρυθμισμένη διάρκεια μαγειρέματος υποδιαιρείται σε 4 ίσα μέρη και όταν τελειώνει ο



χρόνος σε κάθε μέρος, το σύμβολο αυτού του μέρους σβήνει. Έτσι μπορείτε να καταλάβετε εύκολα την αναλογία της υπολειπόμενης διάρκειας μαγειρέματος ως προς τη συνολική διάρκεια μαγειρέματος.

Ρύθμιση της ώρας λήξης μαγειρέματος σε μεταγενέστερη ώρα:




Αφού ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος στο χρονόμετρο, μπορείτε να ρυθμίσετε τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος σε μεταγενέστερη ώρα.

1. Επιλέξτε τη λειτουργία για μαγείρεμα.
2. Αγγίξτε το  έως ότου στην οθόνη εμφανιστεί το σύμβολο  για το χρόνο μαγειρέματος.
3. Ρυθμίστε τη διάρκεια μαγειρέματος με τα πλήκτρα **+** / **-**.

» Αφού έχει οριστεί ο Χρόνος μαγειρέματος, στην οθόνη θα εμφανίζεται συνεχώς το σύμβολο .

4. Αγγίξτε το  έως ότου στην οθόνη εμφανιστεί το σύμβολο  που υποδηλώνει την ώρα λήξης μαγειρέματος.

5. Πιέστε τα πλήκτρα **+** / **-** για να ρυθμίσετε την ώρα λήξης μαγειρέματος.

» Αφού οριστεί ο χρόνος μαγειρέματος, στην οθόνη θα εμφανίζονται συνεχώς τα σύμβολα  και  καθώς και ο επιμέρους χρόνος θα εμφανίζεται στην οθόνη συνεχόμενα. Αφού ξεκινήσει το μαγείρεμα, το σύμβολο  θα πάψει να εμφανίζεται.

6. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στο φούρνο και ρυθμίστε τη θερμοκρασία με το περιστροφικό κουμπί θερμοκρασίας. Το μαγείρεμα θα αρχίσει.

» **Ο χρονοδιακόπτης του φούρνου υπολογίζει αυτόματα την ώρα έναρξης αφαιρώντας τη διάρκεια μαγειρέματος από την ώρα λήξης μαγειρέματος που ρυθμίσατε.** Ο επιλεγμένος τρόπος λειτουργίας ενεργοποιείται όταν έχει φθάσει η ώρα έναρξης, και ο φούρνος θερμαίνεται στη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Διατηρεί τη θερμοκρασία αυτή ως το τέλος της διάρκειας μαγειρέματος.

» Όταν ξεκινάει το μαγείρεμα, στην οθόνη αρχίζει αντίστροφη μέτρηση της διάρκειας μαγειρέματος και όλα τα τμήματα μέρους χρόνου στο σύμβολο είναι αναμμένα. Η ρυθμισμένη διάρκεια μαγειρέματος υποδιαιρείται σε 4 ίσα μέρη και όταν τελειώνει ο χρόνος σε κάθε μέρος, το σύμβολο αυτού του μέρους σβήνει. Έτσι μπορείτε να καταλάβετε εύκολα την αναλογία της υπολειπόμενης διάρκειας μαγειρέματος ως προς τη συνολική διάρκεια μαγειρέματος.

7. Αφού ολοκληρωθεί η διαδικασία μαγειρέματος, στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη **«End»** (Τέλος) και θα ηχησει το σήμα ειδοποίησης.
8. Το σήμα ειδοποίησης θα ηχησει για 2 λεπτά. Για να διακόψετε την ηχητική ειδοποίηση, απλά



πιέστε οποιοδήποτε πλήκτρο. Η ηχητική ειδοποίηση θα σταματήσει και θα εμφανιστεί η τρέχουσα ώρα.



Αν πατήσετε οποιοδήποτε πλήκτρο στο τέλος του χρόνου ειδοποίησης, ο φούρνος θα ξεκινήσει πάλι τη λειτουργία του. Γυρίστε το κουμπί θερμοκρασίας και το κουμπί λειτουργίας στη θέση **"0"** (off) για να σβήσετε το φούρνο, ώστε να αποτραπεί η εκ νέου λειτουργία του φούρνου κατά το τέλος της προειδοποίησης.


Ενεργοποίηση του κλειδώματος πλήκτρων

Μπορείτε να εμποδίσετε τη μη εξουσιοδοτημένη χρήση του φούρνου ενεργοποιώντας τη λειτουργία Κλειδώμα πλήκτρων.

1. Αγγίξτε το  έως ότου εμφανιστεί στην οθόνη το σύμβολο .

» Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη **«OFF»** (Ανενεργή λειτουργία).



2. Πιέστε το πλήκτρο **+** για να ενεργοποιήσετε το κλειδώμα πλήκτρων.

» Αφού έχει ενεργοποιηθεί το κλειδώμα πλήκτρων, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **«On»** (Ενεργή λειτουργία) και το σύμβολο  παραμένει αναμμένο.



Τα πλήκτρα του φούρνου δεν λειτουργούν όταν είναι ενεργοποιημένο το κλειδώμα πλήκτρων. Το κλειδώμα πλήκτρων δεν θα ακυρωθεί σε περίπτωση διακοπής ρεύματος.

Για να απενεργοποιήσετε το κλειδώμα πλήκτρων

1. Αγγίξτε το  έως ότου εμφανιστεί στην οθόνη το σύμβολο .



» Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη **«On»** (Ενεργή λειτουργία).

2. Απενεργοποιήστε το κλειδώμα πλήκτρων πιέζοντας το πλήκτρο **+**.

» Αφού απενεργοποιηθεί το κλειδώμα πλήκτρων θα εμφανιστεί η ένδειξη **«OFF»** (Απενεργοποίηση).



Ρύθμιση του ρολογιού ειδοποίησης

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το χρονοδιακόπτη της συσκευής για οποιαδήποτε προειδοποίηση ή υπενθύμιση πέρα από το πρόγραμμα μαγειρέματος. Το ρολόι ειδοποίησης δεν έχει επίδραση στις λειτουργίες του φούρνου. Χρησιμοποιείται μόνο ως προειδοποίηση. Για παράδειγμα αυτό είναι χρήσιμο όταν θέλετε να γυρίσετε το φαγητό στο φούρνο μια ορισμένη ώρα. Ο χρονοδιακόπτης θα δώσει μια ηχητική ειδοποίηση στο τέλος του χρόνου που ρυθμίστηκε

1. Αγγίξτε το  έως ότου εμφανιστεί στην οθόνη το σύμβολο .





Ο μέγιστος χρόνος ειδοποίησης μπορεί να είναι 23 ώρες και 59 λεπτά.

2. Ρυθμίστε τη διάρκεια έως την ειδοποίηση χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα  / .



Τα πλήκτρα λειτουργίας για ήχο ειδοποίησης, τρέχουσα ώρα, φωτεινότητα οθόνης, και τα πλήκτρα θερμοκρασίας θα πρέπει να είναι στη θέση 0 (OFF-Απενεργοποιημένη κατάσταση).




- » Μόλις ρυθμιστεί ο χρόνος ειδοποίησης, το σύμβολο  θα παραμείνει αναμμένο και ο χρόνος ειδοποίησης θα εμφανίζεται στην οθόνη.
3. Στο τέλος του χρόνου ειδοποίησης, το σύμβολο  θα αρχίσει να αναβοσβήνει και ακούγεται ηχητικό σήμα προειδοποίησης.

Απενεργοποίηση της ειδοποίησης

1. Το σήμα ειδοποίησης θα ηχησει για 2 λεπτά. Για να διακόψετε την ηχητική ειδοποίηση, απλά πιέστε οποιοδήποτε πλήκτρο.

» Η ηχητική ειδοποίηση θα σταματήσει και θα εμφανιστεί η τρέχουσα ώρα.





Ακύρωση της ηχητικής ειδοποίησης

1. Για να ακυρώσετε την ειδοποίηση, αγγίξτε το  έως ότου στην οθόνη εμφανιστεί το σύμβολο .
2. Πιέστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο  έως ότου εμφανιστεί η ένδειξη «00:00».



Θα εμφανιστεί ο χρόνος ειδοποίησης. Αν έχουν οριστεί ταυτόχρονα ο χρόνος ειδοποίησης και ο χρόνος μαγειρέματος, τότε θα εμφανιστεί ο συντομότερος χρόνος.



Αλλαγή τόνου ειδοποίησης



1. Αγγίξτε το  έως ότου εμφανιστεί στην οθόνη το σύμβολο .
2. Ρυθμίστε τον επιθυμητό ήχο ειδοποίησης με τα πλήκτρα  / .
3. Ο ήχος που έχετε ρυθμίσει θα ενεργοποιηθεί σε σύντομο χρονικό διάστημα.

» Ο επιλεγμένος ήχος ειδοποίησης θα εμφανιστεί στην οθόνη ως "b-01", "b-02" ή "b-03".

Αλλαγή της τρέχουσας ώρας

Για να αλλάξετε την τρέχουσα ώρα που είχατε ρυθμίσει ήδη:

1. Αγγίξτε το  έως ότου στην οθόνη εμφανιστεί το σύμβολο .

2. Ρυθμίστε την τρέχουσα ώρα με τα πλήκτρα  / .



3. Ο χρόνος που έχετε ρυθμίσει θα ενεργοποιηθεί σε σύντομο χρονικό διάστημα.

Οικονομικός τρόπος λειτουργίας


Μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια με την οικονομική λειτουργία, ρυθμίζοντας το χρόνο μαγειρέματος στο φούρνο.

Αυτή η λειτουργία ολοκληρώνει το μαγειρέμα με την εσωτερική θερμοκρασία του φούρνου απενεργοποιώντας τους θερμοαντήρες πριν από το τέλος του χρόνου μαγειρέματος.

Ρύθμιση του οικονομικού τρόπου λειτουργίας



1. Αγγίξτε το  έως ότου στην οθόνη εμφανιστεί το σύμβολο .

» Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη «OFF» (Ανεργή λειτουργία).


2. Ενεργοποιήστε την οικονομική λειτουργία αγγίζοντας το κλειδί .

» Αφού έχει ενεργοποιηθεί το κλειδί των πλήκτρων, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «On» (Ενεργή λειτουργία) και το σύμβολο παραμένει αναμμένο.

Απενεργοποίηση του οικονομικού τρόπου λειτουργίας


1. Αγγίξτε το  έως ότου στην οθόνη εμφανιστεί το σύμβολο .



» Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη «On» (Ενεργή λειτουργία).

2. Απενεργοποιήστε τον οικονομικό τρόπο αγγίζοντας το πλήκτρο .

» Αφού απενεργοποιηθεί το κλειδί των πλήκτρων θα εμφανιστεί η ένδειξη "OFF" (Απενεργοποίηση).


Setting the screen brightness

1. Αγγίξτε το  έως ότου το d-01 ή το d-02 ή το d-03 εμφανιστεί στην οθόνη για τη φωτεινότητα της οθόνης.


2. Ρυθμίστε την επιθυμητή φωτεινότητα αγγίζοντας τα πλήκτρα  / .

» Ο χρόνος που έχετε ρυθμίσει θα ενεργοποιηθεί σε σύντομο χρονικό διάστημα.

Πίνακας χρόνων μαγειρέματος

 Οι χρόνοι στον πίνακα αυτόν έχουν μόνο ενδεικτικό σκοπό. Οι χρόνοι μπορεί να διαφέρουν λόγω της θερμοκρασίας, του πάχους και του τύπου των τροφίμων, καθώς και ανάλογα με τις μαγειρικές σας προτιμήσεις.

Ψήσιμο γλυκών και φαγητών

 Η 1η υποδοχή του φούρνου είναι η κάτω υποδοχή.

Φαγητό	Αριθμός επιπέδου		Θέση στην υποδοχή	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (σε λεπτά περ.)
Κέικ ταψιού*	Ένα επίπεδο		4	175	30 ... 35
Κέικ φόρμας*	Ένα επίπεδο		2	180	40 ... 50
Κέικ σε χαρτί μαγειρέματος*	Ένα επίπεδο		3	175	25 ... 30
	2 επίπεδα		1 - 5	175	30 ... 40
	3 επίπεδα		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Παντεσπάνι*	Ένα επίπεδο		3	200	5 ... 10
	2 επίπεδα		1 - 5	175	18 ... 25
Κουλουράκια*	Ένα επίπεδο		3	175	20 ... 25
	2 επίπεδα		1 - 5	175	25 ... 30
	3 επίπεδα		1 - 3 - 5	175	30 ... 40
Είδη ζύμης*	Ένα επίπεδο		2	200	30 ... 40
	2 επίπεδα		1 - 5	200	45 ... 55
	3 επίπεδα		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Πλούσια ζύμη*	Ένα επίπεδο		2	200	25 ... 35
	2 επίπεδα		1 - 5	200	30 ... 40
	3 επίπεδα		1 - 3 - 5	190	40 ... 50
Είδη με προζύμι*	Ένα επίπεδο		2	200	35 ... 45
	2 επίπεδα		1 - 3	200	35 ... 45
Λαζάνια*	Ένα επίπεδο		2 - 3	200	30 ... 40
Πίτσα*	Ένα επίπεδο		2	200 ... 220	15 ... 20
Μπιριζόλα μοσχαρίσια (ολόκληρη) / Ψητό	Ένα επίπεδο		3	25 λεπτ. 250/μέγ., κατόπιν 180 ... 190	100 ... 120
Αρνάκι μπούτι (γάστρας)	Ένα επίπεδο		3	25 λεπτ. 250/μέγ., κατόπιν 190	70 ... 90
Ψητό κοτόπουλο	Ένα επίπεδο		2	15 λεπτ. 250/μέγ., κατόπιν 180 ... 190	65 ... 70
	Ένα επίπεδο		2	15 λεπτ. 250/μέγ., κατόπιν 180 ... 190	55 ... 65
Γαλοπούλα (5,5 κιλά)	Ένα επίπεδο		2	25 λεπτ. 250/μέγ., κατόπιν 180 ... 190	150 ... 210
	Ένα επίπεδο		2	25 λεπτ. 250/μέγ., κατόπιν 180 ... 190	150 ... 210
Ψάρια	Ένα επίπεδο		3	200	20 ... 30
	Ένα επίπεδο		3	200	20 ... 30

Όταν μαγειρεύετε με 2 ταψιά ταυτόχρονα, τοποθετήστε το βαθύτερο ταψί στην πάνω υποδοχή και το άλλο στην κάτω.

*Συνιστάται να χρησιμοποιείτε προθέρμανση για όλα τα φαγητά.

(**) Για μαγειρέμα όπου απαιτείται προθέρμανση, προθερμάνετε στην αρχή του μαγειρέματος έως ότου σβήσει η λυχνία του θερμοστάτη.

Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο κέικ

- Αν το κέικ είναι πολύ στεγνό, αυξήστε τη θερμοκρασία περίπου 10 και μειώστε το χρόνο μαγειρέματος.

- Αν το κέικ είναι υγρό, χρησιμοποιήστε λιγότερο υγρό ή χαμηλώστε τη θερμοκρασία κατά 10°C.
- Αν το κέικ είναι πολύ σκούρο στο πάνω μέρος, τοποθετήστε το σε χαμηλότερο επίπεδο, χαμηλώστε τη θερμοκρασία και αυξήστε το χρόνο μαγειρέματος.
- Αν μαγειρεύτηκε καλά εσωτερικά αλλά κολλάει εξωτερικά, χρησιμοποιήστε λιγότερο υγρό,

χαμηλώστε τη θερμοκρασία και αυξήστε το χρόνο μαγειρέματος.

Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο γλυκών ζύμης

- Αν το γλυκό ζύμης είναι πολύ στεγνό, αυξήστε τη θερμοκρασία περίπου 10 και μειώστε το χρόνο μαγειρέματος. Υγράνετε τα φύλλα ζύμης με μίγμα από γάλα, λάδι, αυγό και γιασούρι.
- Αν το γλυκό ζύμης χρειάζεται πολύ χρόνο για να ψηθεί, προσέξτε το πάχος του γλυκού ζύμης που έχετε παρασκευάσει δεν υπερβαίνει το βάθος του ταψιού.
- Αν η πάνω πλευρά του γλυκού ζύμης ξεροψηθεί αλλά το κάτω μέρος δεν έχει μαγειρευτεί, βεβαιωθείτε ότι η ποσότητα σάλτσας που έχετε χρησιμοποιήσει για το γλυκό ζύμης δεν είναι πολύ μεγάλη στο κάτω μέρος του γλυκού. Προσπαθήστε να μοιράσετε τη σάλτσα ομοιόμορφα ανάμεσα στις στρώσεις της ζύμης για ομοιόμορφο ξεροψήσιμο.



Μαγειρεύετε το γλυκό ζύμης σύμφωνα με τον τρόπο και τη θερμοκρασία που αναφέρονται στον πίνακα μαγειρέματος. Αν το κάτω μέρος εξακολουθεί να μην ψήνεται αρκετά, την επόμενη φορά τοποθετήστε το σε μια θέση χαμηλότερα στο φούρνο.

Πρακτικές συμβουλές για μαγείρεμα λαχανικών

- Αν τελειώσουν τα υγρά στο πιάτο λαχανικών και στεγνώσει πολύ, τότε μαγειρέψτε το σε σκεύος με καπάκι αντί για ταψί. Τα κλειστά σκεύη διατηρούν τα υγρά του πιάτου.
- Αν ένα πιάτο λαχανικών δεν μαγειρεύεται, βράστε τα λαχανικά από πριν ή παρασκευάστε

τα σαν φαγητό για συντήρηση σε βάζα και μετά τοποθετήστε τα στο φούρνο.

Τρόπος χρήσης του γκριλ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κλείνετε την πόρτα του φούρνου όταν ψήνετε με γκριλ.
Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!

Ενεργοποίηση του γκριλ

1. Γυρίστε το κουμπί λειτουργιών δεξιόστροφα στο επιθυμητό σύμβολο Γκριλ.
 2. Κατόπιν επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία γκριλ.
 3. Αν απαιτείται, προθερμάνετε για περίπου 5 λεπτά.
- » Ανάβει η λυχνία θερμοκρασίας.

Απενεργοποίηση του γκριλ

1. Γυρίστε το κουμπί λειτουργιών στη θέση Off (Απενεργοποίηση) (πάνω).



Τα τρόφιμα που δεν είναι κατάλληλα για ψήσιμο στο γκριλ προκαλούν κίνδυνο πυρκαγιάς. Για ψήσιμο στο γκριλ χρησιμοποιείτε μόνο τρόφιμα που είναι κατάλληλα για την έντονη θέρμανση κατά το ψήσιμο σε γκριλ. Μην τοποθετείτε το φαγητό πολύ πίσω στο ράφι του γκριλ. Αυτό είναι το πιο ζεστό σημείο και ένα φαγητό με πολύ λίπος μπορεί να πιάσει φωτιά.

Πίνακας χρόνων μαγειρέματος για γκριλ

Ψήσιμο με ηλεκτρικό γκριλ

Τύπος τροφίμου	Επίπεδο τοποθέτησης	Χρόνος ψησίματος με γκριλ (περ.)
Ψάρι	4..5	20..25 ελάχ. #
Κοτόπουλο σε φέτες	4..5	25..35 ελάχ.
Αρνίσια παιδάκια γάλακτος	4..5	20..25 ελάχ.
Ροστ μπιφ	4..5	25..30 ελάχ. #
Μοσχαρίσια παιδάκια	4..5	25..30 ελάχ. #
Φρυγανισμένο ψωμί	4	1..2 ελάχ.
# ανάλογα με πάχος		

7 Συντήρηση και φροντίδα

Γενικές πληροφορίες

Η διάρκεια ωφέλιμης ζωής του προϊόντος θα αυξηθεί και η συχνότητα των προβλημάτων θα μειωθεί αν το προϊόν καθαρίζεται σε κανονικά διαστήματα.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

Αποσυνδέστε τη συσκευή από την τροφοδοσία ρεύματος δικτύου πριν ξεκινήσετε εργασίες συντήρησης και καθαρισμού.
Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!



ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

Αφήνετε τη μονάδα να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.
Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!

- Καθαρίζετε το προϊόν σχολαστικά μετά από κάθε χρήση. Με τον τρόπο αυτό θα είναι πιο εύκολη η απομάκρυνση καταλοίπων μαγειρέματος, αποφεύγοντας να καούν την επόμενη φορά που θα χρησιμοποιηθεί η συσκευή.
- Δεν απαιτούνται ειδικά καθαριστικά προϊόντα για τον καθαρισμό του προϊόντος. Για να καθαρίσετε το προϊόν χρησιμοποιήστε χλιαρό νερό με υγρό πλυσίματος, ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι και σκουπίστε το με ένα στεγνό πανί.
- Πάντα εξασφαλίστε ότι σκουπίζετε σχολαστικά όλα τα πλεονάζοντα υγρά μετά τον καθαρισμό και ότι σκουπίζετε άμεσα κάθε υγρό που τυχόν χυθεί.
- Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά προϊόντα που περιέχουν οξύ ή χλωρίνη για να καθαρίσετε τις ανοξειδωτές επιφάνειες και τη λαβή. Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί με υγρό απορρυπαντικό (που δεν χαράζει) για να καθαρίσετε αυτά τα μέρη σκουπίζοντάς τα, αλλά προσέξτε να σκουπίζετε προς μία κατεύθυνση.



Η επιφάνεια μπορεί να υποστεί ζημιά από ορισμένα απορρυπαντικά ή καθαριστικά υλικά.

Μη χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό σκληρά απορρυπαντικά, σκόνες/κρέμες καθαρισμού ή οποιαδήποτε αιχμηρά αντικείμενα.



Μη χρησιμοποιείτε αμμοκαθαριστές για τον καθαρισμό του προϊόντος γιατί μπορεί έτσι να προκληθεί ηλεκτροπληξία.

Καθαρισμός της πλάκας εστιών

Υαλοκεραμικές επιφάνειες

Σκουπίστε την υαλοκεραμική επιφάνεια χρησιμοποιώντας ένα πανί που έχει υγρανθεί ελαφρά με κρύο νερό ώστε να μην μείνει πάνω της καθαριστικό προϊόν. Στεγνώστε με ένα μαλακό και στεγνό πανί. Τα κατάλοιπα μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στην υαλοκεραμική επιφάνεια την επόμενη φορά που θα χρησιμοποιηθεί η πλάκα εστιών.

Δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να ξύσετε τα κατάλοιπα που έχουν ξεραθεί πάνω στην υαλοκεραμική επιφάνεια με κυρτές λεπίδες, σύρμα τριψίματος ή παρόμοια μέσα.

Αφαιρέστε τις κηλίδες αλάτων ασβεστίου (κίτρινες κηλίδες) με μικρή ποσότητα μέσου αφαίρεσης αλάτων ασβεστίου, όπως ξύδι ή χυμό λεμονιού. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε κατάλληλα εμπορικά διαθέσιμα προϊόντα.

Αν η επιφάνεια είναι έντονα λερωμένη, απλώστε το καθαριστικό σε ένα σφουγγάρι και περιμένετε έως ότου απορροφηθεί καλά. Κατόπιν καθαρίστε την επιφάνεια της πλάκας εστιών με ένα ελαφρά υγρό πανί.



Τα φαγητά με βάση τη ζάχαρη, όπως κρέμα και σιρόπι, πρέπει να καθαρίζονται άμεσα, χωρίς να περιμένετε να κρυώσει η επιφάνεια. Αλλιώς, η υαλοκεραμική επιφάνεια μπορεί να υποστεί μόνιμη ζημιά.

Με τον καιρό μπορεί να παρατηρηθεί ελαφρό ξεθώριασμα σε επιστρώσεις ή σε άλλα είδη επιφανειών. Αυτό δεν θα επηρεάσει τη λειτουργία του προϊόντος.

Το ξεθώριασμα των χρωμάτων και οι λεκέδες στην υαλοκεραμική επιφάνεια είναι μια κανονική κατάσταση και όχι βλάβη.

Καθαρισμός του πίνακα ελέγχου

Καθαρίζετε τον πίνακα ελέγχου και τα περιστροφικά κουμπιά με ένα υγρό πανί και στεγνώνετε με σκούπισμα.



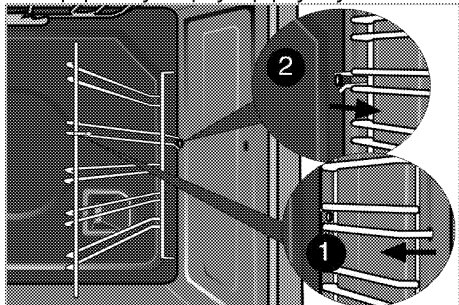
Μην αφαιρείτε τα κουμπιά/περιστροφικά κουμπιά ελέγχου για να καθαρίσετε τον πίνακα ελέγχου.

Ο πίνακας ελέγχου μπορεί να υποστεί ζημιά!

Καθαρισμός του φούρνου

Για να καθαρίσετε το πλευρικό τοίχωμα

1. Αφαιρέστε το μπροστινό τμήμα του πλευρικού πλαισίου τραβώντας το σε διεύθυνση αντίθετη από του τοιχώματος.
2. Αφαιρέστε το πλευρικό πλαίσιο πλήρως τραβώντας το προς το μέρος σας.



Καθαρίστε την πόρτα του φούρνου.

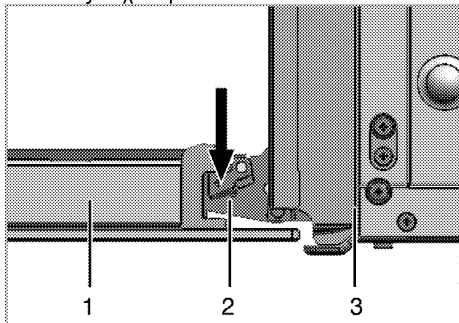
Για να καθαρίσετε την πόρτα του φούρνου, χρησιμοποιήστε χλιαρό νερό με υγρό πλυσίματος, ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι για να καθαρίσετε το προϊόν και σκουπίστε το με ένα στεγνό πανί.



Μη χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά προϊόντα που χαράζουν ή αιχμηρές μεταλλικές ζύστρες για τον καθαρισμό της πόρτας του φούρνου. Αυτά τα είδη μπορούν να χαράξουν την επιφάνεια και να καταστρέψουν το γυαλί.

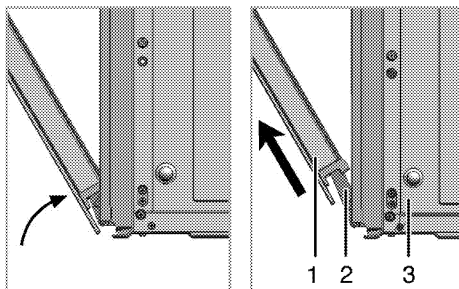
Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου

1. Ανοίξτε τη μπροστινή πόρτα (1).
2. Ανοίξτε τα κλιπ στο περίβλημα των μεντεσέδων (2) στη δεξιά και στην αριστερή πλευρά της μπροστινής πόρτας πιέζοντάς τα προς τα κάτω όπως δείχνει η εικόνα.



- 1 Μπροστινή πόρτα
- 2 Μεντεσές

3 Φούρνος



3. Μετακινήστε τη μπροστινή πόρτα ως το μέσο της διαδρομής της.
4. Αφαιρέστε τη μπροστινή πόρτα τραβώντας την προς τα πάνω για να την ελευθερώσετε από το δεξιά και τον αριστερό μεντεσέ.



Τα βήματα που εκτελέστηκαν στη διαδικασία αφαίρεσης θα πρέπει να εκτελεστούν σε αντίστροφη σειρά για να επανατοποθετηθεί η πόρτα. Μην ξεχάσετε να κλείσετε τα κλιπ στο περίβλημα του μεντεσέ όταν εγκαταστήσετε πάλι την πόρτα.

Αντικατάσταση του λαμπτήρα του φούρνου



ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

Πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα του φούρνου, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει αποσυνδεθεί από το ρεύμα δικτύου και έχει κρυώσει, για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας. Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!



Το φως του φούρνου περιέχει ειδικό λαμπτήρα ανθεκτικό σε θερμοκρασίες έως 300 °C. Βλ. *Τεχνικές προδιαγραφές, σελίδα 13* για λεπτομέρειες. Μπορείτε να αποκτήσετε λαμπήρες για το φως φούρνου από αδειοδοτημένο σέρβις.



Η θέση του φωτιστικού μπορεί να διαφέρει από του σχήματος.



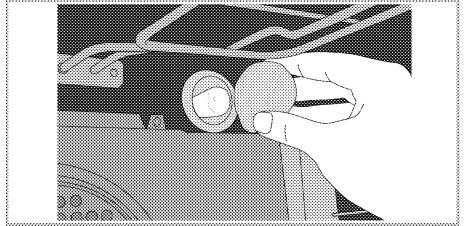
Η λάμπα που χρησιμοποιείται σε αυτή τη συσκευή δεν είναι κατάλληλη για φωτισμό οικιακών χώρων. Η προβλεπόμενη χρήση αυτής της λάμπας είναι να βοηθά το χρήστη να βλέπει τα τρόφιμα.



Οι λάμπες που χρησιμοποιούνται σε αυτή τη συσκευή πρέπει να είναι ανθεκτικές σε ακραίες φυσικές συνθήκες όπως θερμοκρασίες πάνω από 50 °C.

Αν ο φούρνος σας είναι εξοπλισμένος με στρογγυλό φωτιστικό:

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή από το δίκτυο ρεύματος.
2. Περιστρέψτε το γυάλινο κάλυμμα αριστερόστροφα για να το αφαιρέσετε.



3. Αφαιρέστε το λαμπτήρα στο φως φούρνου περιστρέφοντάς τον αριστερόστροφα και αντικαταστήστε τον με νέο.
4. Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα.

8 Αντιμετώπιση προβλημάτων

Ο φούρνος αναδίδει ατμό όταν χρησιμοποιείται.

- Είναι φυσιολογικό να διαφεύγει ατμός κατά την διάρκεια της λειτουργίας. >>> Αυτό δεν είναι βλάβη.

Το προϊόν εκπέμπει μεταλλικούς θορύβους κατά τη θέρμανση και ψύξη.

- Όταν τα μεταλλικά μέρη θερμανθούν, μπορεί να διασταλούν και να προκαλέσουν θόρυβο. >>> Αυτό δεν είναι βλάβη.

Το προϊόν δεν λειτουργεί.

- Η ασφάλεια ρεύματος δικτύου είναι καμένη ή απενεργοποιημένη. >>> Ελέγξτε τις ασφάλειες στο κουτί ασφαλειών. Εάν είναι απαραίτητο, αντικαταστήστε ή επανενεργοποιήστε τις.
- Το προϊόν δεν έχει συνδεθεί στη (γειωμένη) πρίζα. >>> Ελέγξτε την σύνδεση του φισ.

Το φως του φούρνου δεν λειτουργεί.

- Ελαττωματικός λαμπτήρας. >>> Αντικαταστήστε το λαμπτήρα.
- Έχει διακοπεί το ρεύμα. >>> Ελέγξτε αν υπάρχει ρεύμα. Ελέγξτε τις ασφάλειες στο κουτί ασφαλειών. Αν χρειάζεται, αντικαταστήστε ή επανενεργοποιήστε τις ασφάλειες.

Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.

- Δεν έχει ρυθμιστεί η λειτουργία και/ή η θερμοκρασία. >>> Ρυθμίστε τη λειτουργία και τη θερμοκρασία με το πλήκτρο/κουμπί λειτουργιών και/ή Θερμ. °C.
- Σε μοντέλα εξοπλισμένα με χρονοδιακόπτη, δεν έχει ρυθμιστεί ο χρονοδιακόπτης. >>> Ρυθμίστε την ώρα. (Σε προϊόντα με φούρνο μικροκυμάτων, ο χρονοδιακόπτης ελέγχει μόνο το φούρνο μικροκυμάτων.)
- Έχει διακοπεί το ρεύμα. >>> Ελέγξτε αν υπάρχει ρεύμα. Ελέγξτε τις ασφάλειες στο κουτί ασφαλειών. Αν χρειάζεται, αντικαταστήστε ή επανενεργοποιήστε τις ασφάλειες.

(Σε μοντέλα με χρονοδιακόπτη) Η ένδειξη ρολογιού αναβοσβήνει ή είναι αναμμένο το σύμβολο του ρολογιού.

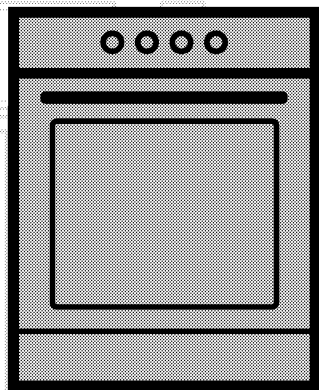
- Υπήρξε διακοπή ρεύματος. >>> Ρυθμίστε την ώρα / Απενεργοποιήστε τη συσκευή και ενεργοποιήστε την πάλι.



Αν παρά την εφαρμογή των οδηγιών της ενότητας αυτής, δεν μπορείτε να αποκαταστήσετε το πρόβλημα, τότε συμβουλευτείτε τον αδειοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις ή το κατάστημα όπου αγοράσατε το προϊόν. Σε καμία περίπτωση μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε μόνοι σας ένα προϊόν που παρουσιάζει βλάβη.

Krāsns

Lietotāja rokasgrāmata



LV

beko

Lūdzu, vispirms izlasiet šo lietošanas rokasgrāmatu!

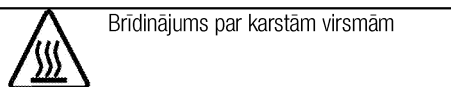
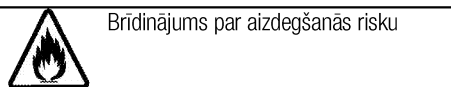
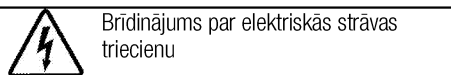
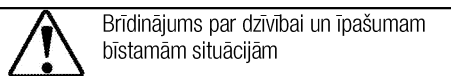
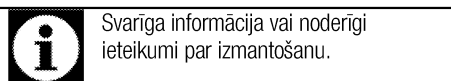
Cienījamais pircēj!

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 rokasgrāmatā dotos brīdinājumus un norādījumus.

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

Simbolu paskaidrojums

Šajā lietošanas rokasgrāmatā ir izmantoti tālāk norādītie simboli.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/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.....	8
Atbrīvošanās no vecās iekārtas	8
Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla	8

2 Vispārīgā informācija 9

Pārskats.....	9
Iepakojuma saturs.....	10
Tehniskā specifikācija	11

3 Uzstādīšana 12

Pirms uzstādīšanas	12
Uzstādīšana un pievienošana	13
Atbrīvošanās no vecās iekārtas	14

4 Sagatavošana 15

Padomi par elektroenerģijas taupīšanu	15
Sākotnējā izmantošana.....	15
Laika iestatišana.....	15
Iekārtas pirmā tīrīšanas reize	16
Sākotnējā sakarsēšana.....	16

5 Plīts virsmas izmantošana 17

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

6 Krāsns izmantošana 19

Vispārīga informācija par cepšanu, apcepšanu un grilēšanu.....	19
Elektriskās krāsns izmantošana.....	19
Darba režīmi	20
Cepeškrāsns izmantošana	21
Ēdiena gatavošanas laika tabula.....	23
Grila izmantošana.....	24
Ēdiena grilēšanas laika tabula	24

7 Apkope un tīrīšana 25

Vispārīga informācija	25
Plīts virsmas tīrīšana.....	25
Vadības paneļa tīrīšana.....	25
Krāsns tīrīšana	25
Krāsns durvju izņemšana.....	26
Krāsns lampas nomaiņšana	26

8 Traucējummeklēšana 27

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.
- Ja iekārta tiek nodota citai personai personīgai lietošanai vai kā lietota prece, ir jānodod arī lietotāja rokasgrāmata, iekārtas uzlīmes un citi saistītie dokumenti un daļas.
- Nekādā gadījumā nelieciet mašīnu uz tepiķa. Tas var aizkavēt gaisa plūsmu zem iekārtas un izraisīt elektrisko daļu pārkaršanu. Tas izraisīs iekārtas darbības traucējumus.
- 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.
- Iekārtas uzstādīšanas, apkopes, tīrīšanas un remonta laikā to jāatvieno no barošanas avota.
- Ja iekārtas barošanas savienojuma kabelis ir bojāts, lai izvairītos no riska tā nomaina jāuztic ražotājam, ražotāja pakalpojumu sniedzējam vai līdzīgi kvalificētām personām.
- Izmantojiet tikai tabulā "Tehniskās specifikācijas" norādīto savienojuma kabeli.
- 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. Pārliedzinieties, 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.
- Pārliedzinieties, vai drošinātāja pretestība atbilst produkta specifikācijai.

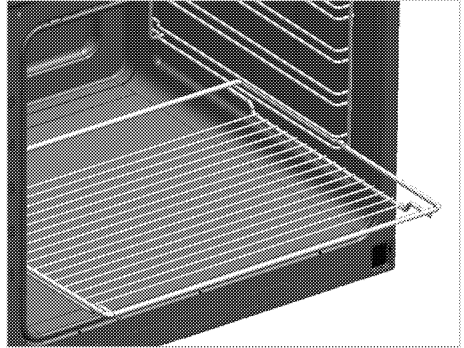
Produkta drošība

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

izmantošanas laikā iekārtas sāni var sakarst.

- Šī iekārta izmantošanas laikā sakarst. Rīkojieties uzmanīgi un nepieskarieties sildelementiem krāsns iekšpusē.
- Neaizsprostojiet ventilācijas atveres.
- Nekarsējiet cepeškrāsnī aizvērtas skārdenes un stikla burkas. Burkā var sakrāties spiediens un burka var uzsprāgt.
- Nelieciet cepešpannas, traukus vai alumīnija foliju tieši uz cepeškrāsns pamatnes. Siltuma uzkrāšanās var sabojāt cepeškrāsns pamatni.
- Neizmantojiet asus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus cepeškrāsns durvju stikla tīrīšanai, jo tie var saskrāpēt virsmu un rezultātā stikls var ieplaisāt.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītājus, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.
- Pareiza stieplu plaukta un paplātes novietošana uz stieplu režģiem
Stieplu plaukta un/vai paplātes pareiza novietošana uz plaukta ir ļoti svarīga. Iebīdiet stieplu plauktu vai paplāti starp 2 slīdēm. 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 ieplaisājis.
- Krāns rokturis nav dvieļu žāvētājs. Kamēr ieslēgta grila funkcija, nekariniet uz atvērtām durvīm dvieli, cimdus vai līdzīgus tekstilizstrādājumus.
- Karstā cepeškrāsnī ievietojot ēdienus un tos izņemot no cepeškrāsns, vienmēr izmantojiet siltumizturīgus virtuves cimdus.
- Iekārtojiet cepamo papīru ēdiena gatavošanas katlā vai cepeškrāsns piederumā (paplātē, grila režģī utt.) kopā ar ēdienu un ievietojiet visu iepriekš sasildītā krāsnī. Noņemiet cepamā papīra liekās daļas, kas atrodas ārpus piederuma vai katla malām, lai novērstu cepamā papīra saskaršanos ar cepeškrāsns sildelementu. Nekad nelietojiet cepamo papīru temperatūrā, kas pārsniedz norādīto cepamā papīra

lietošanas temperatūru. Neklājiet cepamo papīru tieši uz cepeškrāsns pamatnes.

- Lai izvairītos no iespējamā elektriskās strāvas trieciena, pirms lampas nomaiņas pārlicinieties, ka iekārta ir izslēgta.
- Ar tauriņiem un eļļu gatavota ēdiena atstāšana uz ieslēgtas plīts bez uzraudzības var izraisīt ugunsgrēku. NEKAD nemēģiniet nodzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet iekārtu un nosedziet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdzēsamo segu.
- Aizdeģšanās risks! Neglabājiet lietas uz ēdiena gatavošanas virsmām.
- Ja virsma ir ieplaisājusi, izslēdziet iekārtu, lai izvairītos no iespējamā strāvas trieciena.
- Sildvirsmas stikla saplīšanas gadījumā veiciet tālāk minētās darbības. Nekavējoties izslēdziet visus degļus un citus elektriskos sildelementus un atvienojiet ierīci no barošanas avota. Nepieskarieties ierīces virsmai. Neizmantojiet ierīci.
- Šī iekārta nav paredzēta izmantošanai ar ārējā taimera vai atsevišķas tālvadības sistēmas palīdzību.

- Tvaika spiediens, kas izveidojas dēļ mitruma uz plīts virsmas vai katla apakšā, var izraisīt katla izkustēšanos. Tādēļ pārlicinieties, ka katlu apakša un plīts virsma vienmēr ir sausa.
- Lietojiet tikai ēdiena gatavošanas iekārtas ražotāja izstrādātos vai lietošanas instrukcijās kā piemērotus norādītos plīts virsmas aizsargus vai iekārtā integrētos plīts virsmas aizsargus. Nepiemērotu aizsargu lietošana var izraisīt nelaimes gadījumus.

Lai nodrošinātu iekārtas ugunsdrošību, rīkojieties šādi.

- Pārlicinieties, ka spraudkontakts labi atbilst kontaktligzdai, kā arī nedzirksteļo.
- Neizmantojiet bojātu vai iepļūsušu 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 šķīvju 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 atļaidināšanai, 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 (EEA) 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:

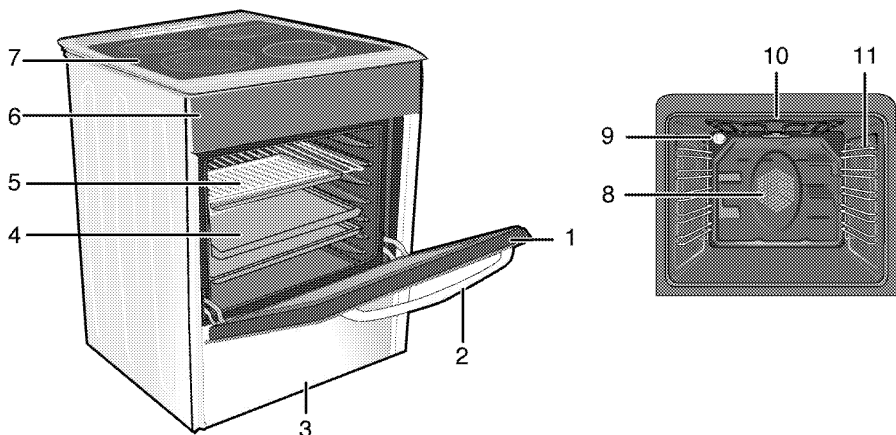
Jūsu nopirkta iekārta atbilst ES direktīvas par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā (2011/65/ES) prasībām. Tās sastāvā nav šajā direktīvā norādīto kaitīgo un aizliegto materiālu.

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.

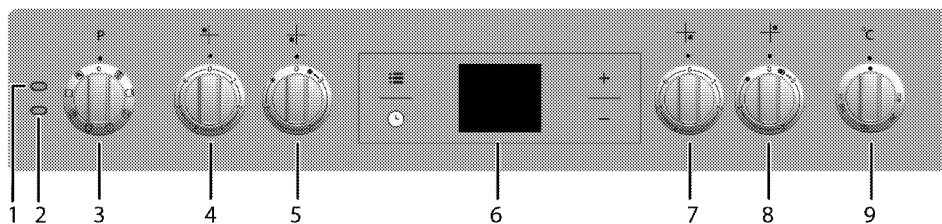
2 Vispārīgā informācija

Pārskats



- 1 Priekšējās durvis
- 2 Rokturis
- 3 Apakšējā atvilkne
- 4 Panna
- 5 Stieņu plaukts
- 6 Vadības panelis

- 7 Degļa plāksne
- 8 Ventilatora motors (aiz tērauda plāksnes)
- 9 Lampa
- 10 Grila sildelements
- 11 Plaukta stāvokļi



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

Iepakojuma saturs

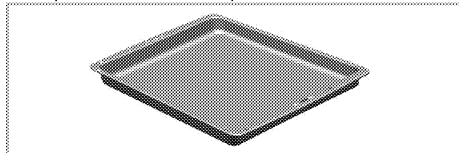


Komplektācijā ietilpstošie piederumi atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa. Jūsu iekārtai var nebūt paredzēti visi lietotāja rokasgrāmatā aprakstītie piederumi.

1. **Lietotāja rokasgrāmata**

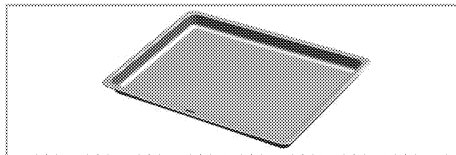
2. **Cepeškrāsns paplāte**

Lietojama konditorijas izstrādājumiem, saldētai pārtikai un lieliem cepešiem.



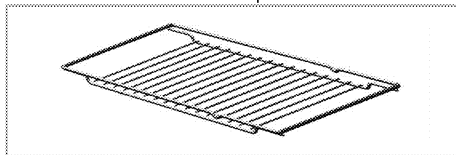
3. **Kūku paplāte**

Lietojama tādiem konditorijas izstrādājumiem kā cepumi un biskvīti.



4. **Stieļu plaukts**

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



Tehniskā specifikācija

VISPĀRĒJĀ INFORMĀCIJA	
Ārējie izmēri (augstums/platums/dziļums)	850 mm/600 mm/600 mm
Spriegums/frekvence	220-240 V/380-415 V 3N ~ 50 Hz
Kopējais jaudas patēriņš	9,9 kW
Drošinātājs	min. 16 A x 3 / 32 A
Kabeļa tips/šķērsgriezums	H05VV-FG 5 x 1,5 mm ² / 3 x 2,5 mm ²
PLĪTS VIRSMA	
Degļi	
Aizmugures kreisā puse	Vienkontūra elektriskā plītiņa
Izmērs	140 mm
Jauda	1200 W
Priekšpuses kreisā puse	Divkontūru elektriskā plītiņa
Izmērs	210/120 mm
Jauda	2200/750 W
Priekšpuses labā puse	Vienkontūra elektriskā plītiņa
Izmērs	180 mm
Jauda	1700 W
Aizmugures labā puse	Izvelkama elektriskā plītiņa
Izmērs	170/265 mm
Jauda	1500/2400 W
CEPEŠKRĀSNS/GRILS	
Galvenā krāsns	Daudzfunkciju krāsns
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.



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



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.



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

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.

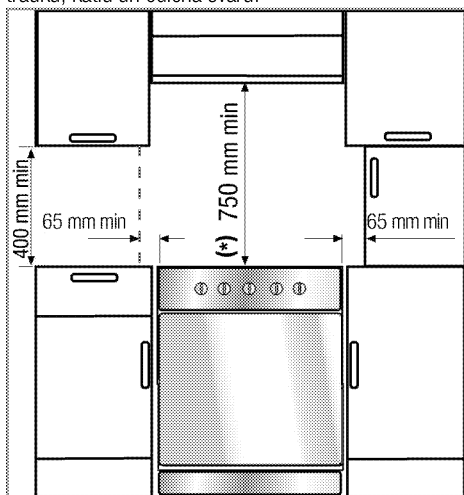


BĪSTAMI:

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

Pirms uzstādīšanas

Lai nodrošinātu to, ka zem iekārtas nepaliek nozīmīga gaisa sprauga, ieteicams šo iekārtu uzstādīt uz izturīgas pamatnes un nodrošināt, lai tās kāja neiegrimst paklājā vai mīkstā grīdas segumā. Virtuves grīdai jāspēj izturēt iekārtas svaru, kā arī trauku, katlu un ēdiena svaru.



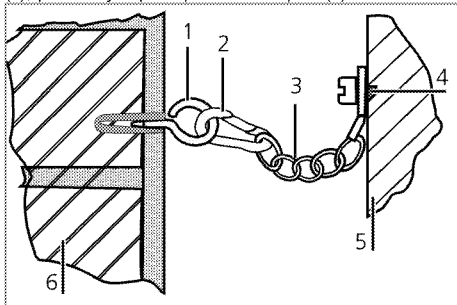
- To var izmantot arī pa vidu starp mēbelēm, tomēr jāatstāj minimālais 400 mm atstatums virs sildrīņka un 65 mm atstatums sānos starp iekārtu un jebkuru sienu, starpsienu vai bufeti.

- Tas var tikt izmantots arī atsevišķi novietotām iekārtām. Virs plīts virsmas atstājiet vismaz 750 mm.
- (*) Ja virs plīts ir jāuzstāda nosūcējs, tad uzstādīšanas augstumu skatiet plīts nosūcēja ražotāja norādījumos par uzstādīšanu (min. augstums ir 650 mm).
- Šī ir 1. klases iekārta, tādēļ var tikt novietota ar aizmuguri un **vienu** sānu pie virtuves sienas, virtuves mēbeļem vai jebkura izmēra aprīkojuma. Virtuves mēbeles vai aprīkojums **otrā** pusē drīkst būt tikai tāda paša vai mazāka izmēra.
- Jebkurām virtuves mēbeļēm, kas atrodas līdzās iekārtai, jābūt karstumizturīgām (min. līdz 100 °C).

Drošības ķēde

Lai iekārta nevarētu zaudēt līdzsvaru, tā jānostiprina ar krāsns komplektācijā iekļautajām divām drošības ķēdēm.

Ar pareiza knaģa palīdzību nostipriniet āķi (1) pie virtuves sienas (6) un, izmantojot fiksācijas mehānismu (2), pievienojiet pie āķa drošības ķēdi (3).



- 1 Āķis stabilitātes nodrošināšanai
- 2 Fiksācijas mehānisms
- 3 Drošības ķēde
- 4 Cieši piestipriniet ķēdi plīts aizmugurē
- 5 Plīts aizmugure
- 6 Virtuves siena



Stabilizējošajai ķēdei ir jābūt tik īsai, cik vien tas ir praktiski iespējams, lai izvairītos no krāsns sašķiešanās uz priekšu, pa diagonāli un sāniski.

Plīts stabilizējošā ķēde ir bez spraugas balsteņa ievietošanai.

Uzstādīšana un pievienošana

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



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

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



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

Pievienošana elektrotīklam

Pievienojiet iekārtu pie iezemētas kontaktligzdas/līnijas, kas aizsargāta ar tabulā "Tehniskā specifikācija" norādītajām vērtībām atbilstošu drošinātāju. Neatkarīgi no tā, vai iekārtai ir vai nav transformators, lieciet iekārtu iezemēt kvalificētam elektriķim. Mūsu uzņēmums nebūs atbildīgs par bojājumiem, kas radīsies iekārtu izmantojot bez iezemējuma atbilstoši vietējiem noteikumiem.



BĪSTAMI:

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



BĪSTAMI:

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

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

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



BĪSTAMI:

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

Pievienojiet barošanas kabeli.

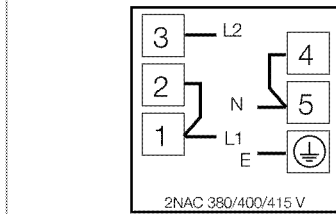
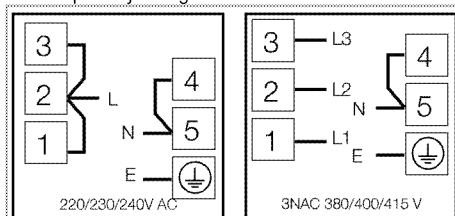
1. **Ja barošanas kabelis neietilpst iekārtas komplektācijā**, tad, ievērojot norādījumus kabeļa shēmā, pie iekārtas jāpievieno barošanas kabelis, ko varat izvēlēties tabulā (*Tehniskā specifikācija, Lappuse 11*) atbilstoši elektroinstalācijai jūsu mājā.

Ja nav iespējama atvienošana no barošanas avota visos polos, tad jāpievieno elektriskās separācijas ierīce ar min. kontaktu attālumu 3 mm (drošinātāji, līnijas drošības slēdži, slēdzēji) visos polos, un šai ierīcei ir jāatrodas līdzās plītij (tomēr ne virs tā) atbilstoši IEE noteikumiem. Šo norādījumu neievērošanas gadījumā var rasties iekārtas darbības problēmas un izstrādājuma garantija var tikt atzīta par nederīgu.



Ieteicama papildu aizsardzība ar noplūdes strāvas aizsargslēdzi.

2. Ar skrūvgriezi atveriet spaiļu bloku.
3. Ievietojiet barošanas kabeli caur kabeļa skavu zem spaiļes un nostipriniet to pie galvenā korpusa ar integrēto skrūvi uz kabeļa pieslēgvietas.
4. Savienojiet vadus atbilstoši komplektācijā ietilpstošajai diagrammai.



5. Pēc vadu savienošanas aizveriet spaiļu bloka vāku.
6. Novietojiet barošanas kabeli tā, lai tas nepieskaras iekārtai un netiek saspiests starp iekārtu un sienu.



Drošības apsvērumu dēļ barošanas kabelis nedrīkst būt garāks par 2 m.

- Piebīdīet iekārtu pie virtuves sienas.
- **Plīts kāju noregulēšana**
Trauki var kustēties dēļ vibrācijas izmantošanas laikā. No šīm bīstamās situācijas var izvairīties, ja iekārta ir novietota taisni un vienā līmenī. Savai paša drošībai, lūdzu, nodrošiniet, ka iekārta atrodas vienā līmenī, noregulējot četras kājiņas iekārtas apakšā, tās pagriežot pa kreisi vai labi un novietojot vienā līmenī darba virsmu.

Pēdējā pārbaude

1. Atvienojiet iekārtu no barošanas avota.
2. Pārbaudiet elektriskās funkcijas.

Atbrīvošanās no vecās iekārtas

- Saglabājiet iekārtas oriģinālo kasti un transportējiet iekārtu tajā. Ievērojiet uz kartona

kastes dotos norādījumus. Ja jums nav oriģinālās kartonas kastes, iepakojiet iekārtu burbuļplēvē vai biežā kartonā un rūpīgi aptiniet ar līmlenti.

- Lai stieple plaukts un paplāte, kas atrodas krāsni, nesabojātu krāsns durvis, krāsns durvju iekšpusē, vienā līmenī ar paplātēm, piestipriniet kartona strēmeli. Ar līmlenti pielīmējiet krāsns durvis pie sānu sienām.
- Neceliet un nepārvietojiet iekārtu, to turot aiz durvīm vai roktura.



Ne novietojiet uz iekārtas nekādus priekšmetus un pārvietojiet to stateniski.



Aplūkojiet savu iekārtu un pārliecinieties, vai transportēšanas laikā tā nav tikusi bojāta.

4 Sagatavošana

Padomi par elektroenerģijas taupīšanu

Šī informācija jums palīdzēs izmantot iekārtu ekoloģiski un ekonomiski.


- Gatavojiet 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 durtiņas.
- 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 ēdiena gatavošanas tos atslaidiniet.
- Ēdiena gatavošanai izmantojiet katlus/pannas ar vākiem. Gatavojot ēdienu bez vāka, elektroenerģijas patēriņš var būt 4 reizes lielāks.
- Izvēlieties izmantojamā katla pamatnes izmēram piemērotu degli. Vienmēr izvēlieties ēdieniem piemērota izmēra katlu. Lielākiem katliem ir nepieciešams lielāks elektroenerģijas daudzums.
- Gatavojot ēdienu uz elektriskajām plīts virsmām, izmantojiet katlus ar plakānu pamatni. Katli ar biežāku pamatni nodrošinās labāku siltuma vadīšanu. Varat ietaupīt līdz pat 1/3 elektroenerģijas.
- Traukiem un katliem jābūt piemērotiem ēdiena gatavošanas zonām. Trauku vai katlu apakšai nevajadzētu būt mazākai par sildplāksni.
- Ēdiena gatavošanas zonām un katlu apakšām vajadzētu būt tīrām. Netīrumi samazinās siltuma vadīšanu no ēdiena gatavošanas zonu uz katla pamatni.
- Ilgāka ēdiena gatavošanas laika gadījumā izslēdziet ēdiena gatavošanas zonu 5 līdz 10 minūtes pirms ēdiena gatavošanas laika beigām. Izmantojot atlikušo siltumu, varat ietaupīt līdz pat 20% elektroenerģijas.

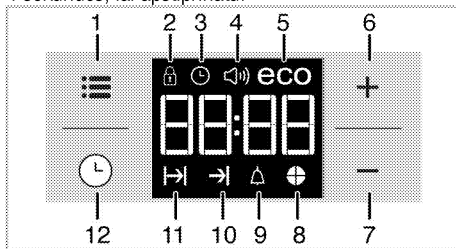
Sākotnējā izmantošana

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 Mīnuss 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 nodedzināti un notīrīti jebkuri ražošanas atlikumi vai slāņi.



BRĪDINĀJUMS

Karstas virsmas izraisa apdegumus!

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

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

Elektriskā cepeškrāsns

1. Izņemiet no cepeškrāsns visas paplātes un grila režģi.
2. Aizveriet cepeškrāsns durvis.
3. Izvēlieties statisko pozīciju.
4. Izvēlieties visaugstāko grila jaudu. Skatiet *Elektriskās krāsns izmantošana, Lappuse 19*.
5. Darbiniet cepeškrāsnī aptuveni 30 minūtes.
6. Izslēdziet cepeškrāsnī. Skatiet *Elektriskās krāsns izmantošana, Lappuse 19*.

Cepeškrāsns ar grilu

1. Izņemiet no cepeškrāsns visas paplātes un grila režģi.
2. Aizveriet cepeškrāsns durvis.
3. Izvēlieties visaugstāko grila jaudu. Skatiet *Grila izmantošana, Lappuse 24*.
4. Darbiniet cepeškrāsnī aptuveni 30 minūtes.
5. Izslēdziet grilu. Skatiet *Grila izmantošana, Lappuse 24*.



Sākotnējās izmantošanas laikā iekārta var pāris stundas dūmot un smakot. Tā ir visai normāli. Nodrošiniet, ka telpa tiek labi vēdināta, lai izvadītu dūmus un smaku.

Izvairieties no tiešas radušos dūmu un smakas ieelpošanas.

5 Plīts virsmas izmantošana

Vispārīga informācija par ēdiena gatavošanu



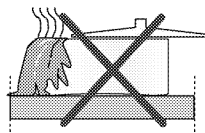
Nekādā gadījumā nepiepildiet pannu ar vairāk vienu trešdaļu eļļas. Eļļas sakarsēšanas laikā neatstājiet plīts virsmu bez uzraudzības. Pārkarsēta eļļa rada aizdegšanās risku. **Nekad nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni!** Kad eļļa aizdegas, apsedziet to ar ugunsdzēsamo segu vai mitru drānu. Izslēdziet plīts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

- Pirms ēdiena cepšanas vienmēr to labi nosusiniet un uzmanīgi ielieciet sakarsētā eļļā. Pirms cepšanas pārlicinieties, ka saldētā pārtika ir pilnīgi atlaidināta.
- Nelieciet vāku uz trauka, ko izmantojiet eļļas sakarsēšanai.
- Novietojiet pannas un kastroļus tā, lai to rokturi neatrodas virs plīts virsmas un netiek sakarsēti. Nelieciet uz plīts virsmas nestabilus traukus, kas var viegli sašķībties.
- Nelieciet tukšus traukus un kastroļus uz ieslēgtām ēdiena gatavošanas zonām. Tie var tikt sabojāti.
- Ēdiena gatavošanas zonas izmantošana bez trauka vai kastroļa radīs iekārtas bojājumu. Pēc ēdiena gatavošanas pabeigšanas izslēdziet ēdiena gatavošanas zonas.
- Tā kā iekārtas virsma var būt karsta, nelieciet uz tās plastmasas un alumīnija traukus. Nekavējoties noīriet no virsmas visus šos izkusušos materiālus. Šādus traukus nevajadzētu izmantot arī ēdiena glabāšanai.
- Izmantojiet tikai kastroļus un traukus ar plakanu apakšu.
- Ievietojiet kastroļus un pannas atbilstošu ēdiena daudzumu. Tādējādi jūs izvairīsieties no nevajadzīgas pāri malām pārlījuša ēdiena tīrīšanas. Nelieciet ēdiena gatavošanas zonās kastroļu vai pannu vākus. Novietojiet kastroļus tā, lai tie atrodas ēdiena gatavošanas zonas centrā. Kad vēlaties pārvietot kastroli uz citu ēdiena gatavošanas zonu,

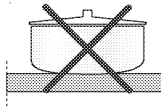
nebūdiat to, bet paceliet un nolieciet vēlamajā ēdiena gatavošanas zonā.

Padomi par stikla keramikas virsmām

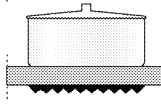
- Stikla keramikas virsma ir kartstūmizturīga, un liela temperatūras starpība to neietekmē.
- Neizmantojiet stikla keramikas virsmu priekšmetu turēšanai vai kā griešanas virsmu.
- Izmantojiet tikai kastroļus un pannas ar mehāniski apstrādātu apakšu. Asas malas var saskrāpēt virsmu.
- Neizmantojiet alumīnija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



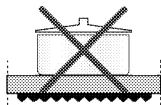
Izlijis ēdiens var sabojāt stikla keramikas virsmu un izraisīt ugunsgrēku.



Neizmantojiet traukus ar ieliektu vai izliektu apakšu.

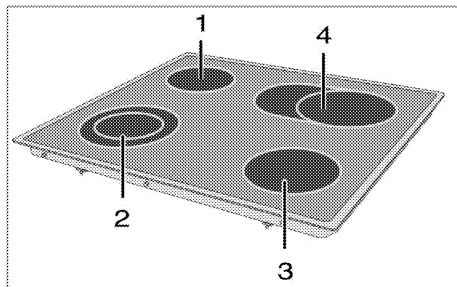


Izmantojiet tikai kastroļus un pannas ar plakanu apakšu. Tas nodrošina labu siltuma vadīšanu.



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

Plīts virsmu izmantošana



- 1 Vienkontūra elektriskā plītiņa 14-16cm
- 2 Divkontūru elektriskā plītiņa 21-23/12-14cm
- 3 Vienkontūra elektriskā plītiņa 18-20cm

- 4 Izvelkama elektriskā plītiņa 17-19/26-28cm ir saraksts ar ieteicamo katlu diametru, kādu vajadzētu izmantot uz attiecīgajiem degļiem.

			cepšana
--	--	--	---------

⚠ BĪSTAMI:
 Nelaujiet uz plīts virsmas nokrist nekādiem priekšmetiem. Plīts virsmu var sabojāt pat nelieli priekšmeti, piem., sāls trauciņš. Nelietojiet iekšējās plīts virsmas. Caur plaisām var izsūkties ūdens un izraisīt īssavienojumu.
 Jebkāda veida virsmas bojājuma (piem., redzamas plaisas) gadījumā nekavējoties izslēdziet iekārtu, lai līdz minimumam samazinātu elektriskās strāvas trieciena risku.

Stikla keramikas virsma ir aprīkota ar darba apgaismojumu un karstas virsmas brīdinājuma indikatoru.

Karstās zonas brīdinājuma indikators norāda izmantotās ēdiena gatavošanas zonas vietu un turpina degt līdz šīs ēdiena gatavošanas zonas izslēgšanai. Kad ēdiena gatavošanas zonas temperatūra samazinās līdz tādai, kad tam var pieskarties ar roku, brīdinājuma indikators izslēdzas. Mirgojošs karstās zonas brīdinājuma indikators nav bojājums.

i Ātri sakarstošās stikla keramikas virsmas pēc ieslēgšanas izstaro spilgtu gaismu. Neskatieties spilgtā gaismā.

Stikla keramikas ēdiena gatavošanas zonu ieslēgšana

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

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

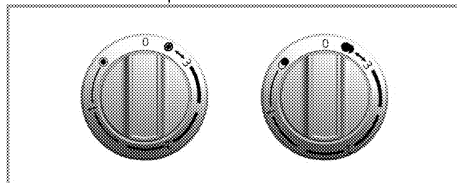
Stikla keramikas ēdiena gatavošanas zonu izslēgšana

Pagrieziet sildīrīņa pārslēgu (augšējā) pozīcijā IZSLĒGTS.

Ēdiena gatavošanas daudzsegmentu zonu izmantošana

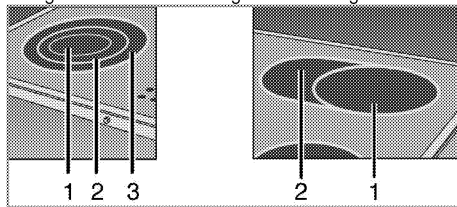
Ēdiena gatavošanas daudzsegmentu zonas ļauj gatavot ēdienu vienā un tajā pašā ēdiena gatavošanas zonā, izmantojot dažāda izmēra kastrolus. Aktivējiet šīs ēdiena gatavošanas zonas, vispirms ieslēdzas iekšējā ēdiena gatavošanas zona.

1. Lai mainītu aktīvās ēdiena gatavošanas zonas diametru, pagrieziet pārslēgu pulksteņrādītāju kustības virzienā.
2. Ēdiena gatavošanas zonas rādiusam mainoties, atskanēs klikšķis.



Ēdiena gatavošanas daudzsegmentu zonu izslēgšana

1. Lai izslēgtu ēdiena gatavošanas zonu, pagrieziet sildīrīņa pārslēgu pulksteņrādītāju kustības virzienā līdz (augšējai) pozīcijai. Visi ēdiena gatavošanas zonas segmenti ir izslēgti.



1. 1. pozīcija
2. 2. pozīcija
3. 3. pozīcija

i Ēdiena gatavošanas multisegmentu zonu 2. un 3. pozīcija nedarbojas atsevišķi.

6 Krāsns izmantošana

Vispārīga informācija par cepšanu, apcepšanu un grilēšanu



BRĪDINĀJUMS

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



BĪSTAMI:

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

Padomi par kūku cepšanu

- Izmantojiet metāla šķīvjus ar piemērotu pārklājumu, pie kura pārtika nepielīp, alumīnija kārbas vai karstumizturīgas silikona veidnes.
- Pēc iespējas labāk izmantojiet vietu uz režģa.
- Novietojiet cepamo veidni plaukta vidū.
- Pirms krāsns vai grila ieslēgšanas izvēlieties pareizo plaukta pozīciju. Nemainiet plaukta novietojumu, kad krāsns ir karsta.
- 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 sagrašanās laikā.
- Ugunsizturīgā traukā ievietotu zivi jānovieto uz vidējā vai zemākā plaukta.

Padomi par grilēšanu

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

uzdurami gaļas gabali un cīsiņi, kā arī dārzeni ar augstu ūdens saturu, teiksim, tomāti un sipoli.

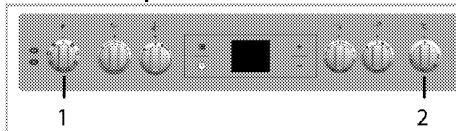
- Izkārtojiet grilējamos gabaliņus uz stieplu grila vai cepešpannas ar stieplu grilu tā, lai to aizņemta platība nav lielāka par sildelementa izmēriem.
- Ievietojiet stieplu grilu vai cepešpannu ar grilu vēlamajā krāsns līmenī. Ja grilējat uz stieplu grila, ievietojiet cepešpannu apakšējā plauktā, lai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



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

Elektriskās krāsns izmantošana

Izvēlieties temperatūru un darba režīmu



1 Funkciju pārslēgs

2 Termostata pārslēgs

1. Novietojiet funkciju pogu iepretim vēlamajam darba režīmam.
2. Novietojiet temperatūras pogu iepretim vēlamajai temperatūrai.

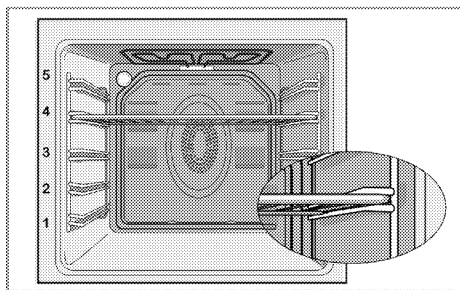
» Krāsns sakarsis līdz noregulētajai temperatūrai un saglabās to. Sakarsēšanas laikā temperatūras lampiņa deg.

Elektriskās krāsns izslēgšana

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

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

Neļaujiet stieplu grilam atbalstīties pret krāsns aizmugurējo sienu. Pabīdīet stieplu grilu līdz plaukta priekšpusei un nostipriniet ar durtiņu palīdzību, lai panāktu labu grila 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, kēksiem un sautējumiem veidnēs. Ēdiena gatavošanas laikā izmantojiet tikai vienu paplāti.

Apakšējais sildelements



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

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 atļaidināta istabas temperatūrā un pagatavotais ēdiens tiek atdzesēts.

Karsēšana, izmantojot ventilatoru



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

"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.

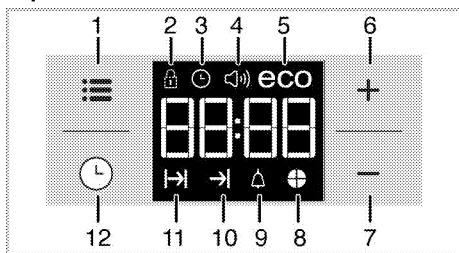
Grils + ventilators



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.

Cepeškrāsns izmantošana



- 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

	Maksimālais ēdiena gatavošanas beigu laiks, ko var iestatīt, ir 5 stundas un 59 minūtes. Elektroapgādes traucējumu gadījumā programma tiks atcelta. Jums ir atkārtoti jāieprogrammē 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 cepeškrāsnij automātisko izslēgšanos iepriekš uzstādīta gatavošanas laika beigās.

1. Izvēlieties ēdiena gatavošanas funkciju.
 2. Pieskarities , 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 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.

Gatavošanas beigu laika iestatīšana vēlāk;

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

1. Izvēlieties ēdiena gatavošanas funkciju.
 2. Pieskarities , kamēr displejā tiek parādīts gatavošanas laika simbols .
 3. Uzstādiet gatavošanas laiku ar taustiņiem **+** / **-**.
- » Kad gatavošanas laiks ir iestatīts, displejā iedegsies simbols .
4. Pieskarities , 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 sāкта gatavošana, simbols  pazūd.

6. Ievietojiet šķīvi krāsnī un iestatiet temperatūru ar temperatūras pogu. Tiks sāctica 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 sāctica 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, pieskarities 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. Pieskarīeties , 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. Pieskarīeties , 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 paiešanas vēlaties krāsni apgriezēt ēdienu uz otru pusi. Iestatīta laika beigās taimeris atskanēs skaņas signāls.

1. Pieskarīeties , kamēr displejā tiek parādīts simbols .





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

2. Uzstādiēt 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, pieskarīeties jebkurai taustiņam.

» Signāls vairs neskanēs, un tiks parādīts pašreizējais laiks.

Signāla atcelšana;



1. Lai atceltu brīdinājumu, pieskarīeties , 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. Pieskarīeties , 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 iestatīta pareizā laika mainīšana

1. Pieskarīeties , kamēr displejā tiek parādīts simbols .

2. Uzstādiēt laiku ar taustiņiem  / .



3. Uzstādītais laiks tiks aktivizēts pēc īsa brīža.

Ekonomiskais režīms

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


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

Ekonomiskā režīma uzstādīšana



1. Pieskarīeties , kamēr displejā tiek parādīts simbols .

» Displejā parādīsies uzraksts "OFF" (izslēgts).


2. Iespējot ekonomisko režīmu, pieskaroties taustiņam .

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

Ekonomiskā režīma atspējošana


1. Pieskarīeties , kamēr displejā tiek parādīts simbols .

» 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 īsa 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		4	175	30 ... 35
Kēksi veidnē*	Viens līmenis		2	180	40 ... 50
Kēksi papīra veidnē*	Viens līmenis		3	175	25 ... 30
	2 līmeņi		1 - 5	175	30 ... 40
	3 līmeņi		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Biskvītkūka*	Viens līmenis		3	200	5 ... 10
	2 līmeņi		1 - 5	175	18 ... 25
Cepumi*	Viens līmenis		3	175	20 ... 25
	2 līmeņi		1 - 5	175	25 ... 30
	3 līmeņi		1 - 3 - 5	175	30 ... 40
Rauga mīklas izstrādājumi*	Viens līmenis		2	200	30 ... 40
	2 līmeņi		1 - 5	200	45 ... 55
	3 līmeņi		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Trekni konditorijas izstrādājumi*	Viens līmenis		2	200	25 ... 35
	2 līmeņi		1 - 5	200	30 ... 40
	3 līmeņi		1 - 3 - 5	190	40 ... 50
Ieraugs*	Viens līmenis		2	200	35 ... 45
	2 līmeņi		1 - 3	200	35 ... 45
Lazanja*	Viens līmenis		2 - 3	200	30 ... 40
Pīca*	Viens līmenis		2	200 ... 220	15 ... 20
Liellopa gaļas steiks (vesels) / Cepetis	Viens līmenis		3	25 min. 250/maks., pēc tam 180 ... 190	100 ... 120
Jēra stilbs (sautējums)	Viens līmenis		3	25 min. 250/maks., pēc tam 190 ...	70 ... 90
Apcēpts cālis	Viens līmenis		2	15 min. 250/maks., pēc tam 180 ... 190	65 ... 70
	Viens līmenis		2	15 min. 250/maks., pēc tam 180 ... 190	55 ... 65
Titars (5,5 kg)	Viens līmenis		2	25 min. 250/maks., pēc tam 180 ... 190	150 ... 210
	Viens līmenis		2	25 min. 250/maks., pēc tam 180 ... 190	150 ... 210
Zivis	Viens līmenis		3	200	20 ... 30
	Viens līmenis		3	200	20 ... 30

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

* Ieteicams pirms jebkura ēdiena gatavošanas iepriekš sakarsēt krāsni.

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

Padomi par kūku cepšanu

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

Padomi par konditorijas izstrādājumu cepšanu

- Ja konditorijas izstrādājumi ir pārāk sausi, palieliniet temperatūru par apt. 10 un samaziniet ēdiena gatavošanas laiku. Samitriniet rauga mīklas kārtas ar piena, eļļas, olas un jogurta maisījumu.
- Ja konditorijas izstrādājumus ir pārāk ilgi jācep, pievērsiet uzmanību sagatavoto konditorijas izstrādājumu biežumam, 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 dārzeņus vai sagatavojiet tāpat kā konserviem, un pēc tam ievietojiet krāsni.

Grila izmantošana



BRĪDINĀJUMS

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

Grila ieslēgšana

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

Grila izslēgšana

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



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

Ēdiena grilēšanas laika tabula

Grilēšana ar elektrisko grilu

Ēdiens	Ievietošanas līmenis	Grilēšanas laiks (apt.)
Zivs	4..5	20...25 min. #
Sagriezts cālis	4..5	25...35 min.
Jēra gaļas karbonāde	4..5	20...25 min.
Rostbīfs	4..5	25...30 min. #
Teļa gaļas karbonāde	4..5	25...30 min. #
Grauzdēta maize	4	1...2 min.

atkarībā no biezuma

7 Apkope un tīrīšana

Vispārīga informācija

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



BĪSTAMI:

Pirms apkalpošanas un tīrīšanas darbu uzsākšanas atvienojiet iekārtu no barošanas avota.
Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.



BĪSTAMI:

Pirms tīrīšanas sākšanas ļaujiet iekārtai atdzist.
Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!

- Pēc katras lietošanas reizes rūpīgi notīriet iekārtu. Šādi būs iespējams daudz vieglāk notīrīt pēc ēdiena gatavošanas palikušās atliekas, tādējādi izvairoties no to piedegšanas nākamajā iekārtas izmantošanas reizē.
- Iekārtas tīrīšanai nav nepieciešami īpaši tīrīšanas līdzekļi. Iekārtas tīrīšanai izmantojiet siltu ūdeni un mazgāšanas šķidrumu, mīkstu drāniņu vai švammīti un noslaukiet iekārtu ar mīkstu drāniņu.
- Vienmēr pārliecinieties, vai pēc tīrīšanas un uzreiz pēc izšķastīšanas 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 mīkstu drāniņu un šķidro mazgāšanas līdzekli (kas nav abrazīvs) un slaukiet tikai vienā virzienā.



Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrīšanas materiāli.

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



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

Plīts virsmas tīrīšana

Stikla keramikas virsmas

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

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

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

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



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

Laika gaitā var notikt neliela pārkļūjuma un citu virsmu krāsas izbalēšana. Tas neietekmēs iekārtas darbību. Stikla keramikas virsmas izbalēšana un traipi ir parasta parādība, un tas nav defekts.

Vadības paneļa tīrīšana

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

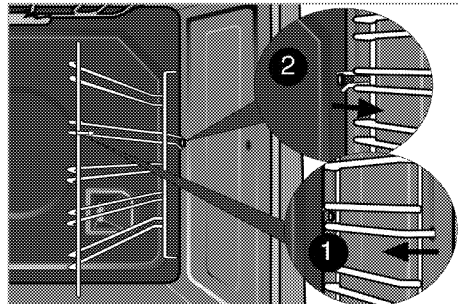


Vadības paneļa tīrīšanas laikā neņemiet nost pogas/pārslēgus.
Var tikt sabojāts vadības panelis!

Krāsns tīrīšana

Sānu sienas tīrīšana

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



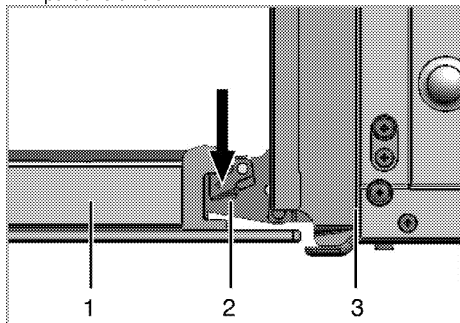
Notīriet krāsns durvis

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

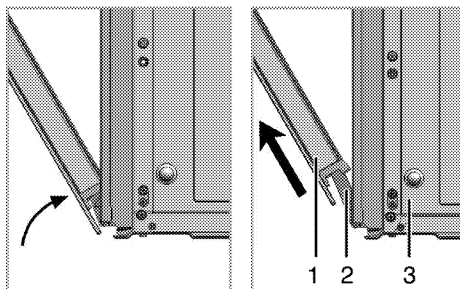
i Neizmantojiet krāsns durvju tīrīšanai asus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus. Tie var saskrāpēt virsmu un sabojāt stiklu.

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.

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

Krāsns lampas nomaiņšana



BĪSTAMI:

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



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



Lampas var neatrasties attēlā redzamajā vietā.



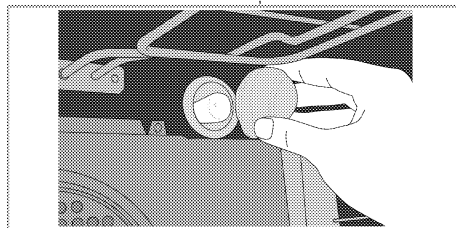
Šajā ierīcē izmantotā lampas nav piemērotas mājāsaimniecības telpu apgaismošanai. Šo lampu ir paredzēts lietot, lai ierīces lietotājam būtu vieglāk saskatīt pārtikas produktus.



Šajā ierīcē izmantotajām lampām ir jāspēj funkcionēt ekstrēmās fiziskos apstākļos, piemēram, temperatūrā, kas nepārsniedz 50 °C.

Ja cepeškrāsnij ir apaļa lampas

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



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

8 Traucējummeklēšana

Krāsns lietošanas laikā rada tvaiku.

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

Iekārta sakaršanas un atdzišanas laikā rada metāliskus trokšņus.

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

Iekārta nedarbojas.

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

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) Pulkstena displejs mirgo vai redzams pulkstena 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.

