

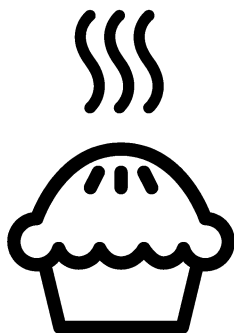


Vestavná trouba

Návod k použití

Iebūvēta krāsns

Lietotāja rokasgrāmata



BVM34400BS

CZ / LV

285.4605.13/R.AD/25.11.2019/4-2

7768287621

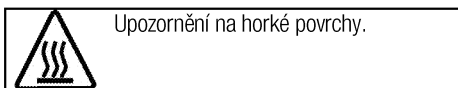
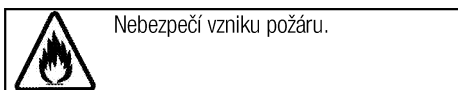
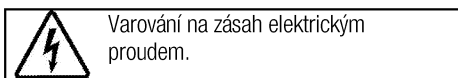
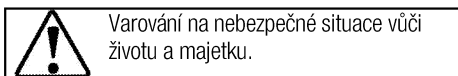
Prosím, čtěte nejprve tento návod.

Vážený zákazníku,

Děkujeme za výběr produktu Beko. Doufáme, že s tímto produktem, který byl vyroben s využitím vysoce kvalitní a moderní technologie, dosáhnete těch nejlepších výsledků. Proto si před použitím produktu pečlivě přečtěte celý návod k použití a jakékoli doplňující dokumenty a uchovejte je pro budoucí použití. Pokud produkt předáte další osobě, rovněž ji předejte návod k použití. Dodržte veškerá varování a informace obsažené v návodu k použití. Nezapomeňte, že tento návod se může vztahovat i k několika jiným modelům. Rozdíly mezi modely jsou v návodu výslovně uvedeny.

Vysvětlení symbolů

V celém návodu k použití jsou použity následující symboly:



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



1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí

4

Obecná bezpečnost.....	4
Elektrická bezpečnost.....	4
Bezpečnost produktu.....	5
Určené použití.....	7
Bezpečnost dětí.....	7
Likvidace starého výrobku.....	7
Likvidace obalových materiálů.....	8

2 Obecné informace

9

Přehled.....	9
Obsah balení.....	10
Technické parametry.....	11

3 Montáž

12

Před montáží.....	12
Instalace a připojení.....	13
Likvidace starého výrobku.....	14

4 Příprava

15

Tipy pro úsporu energie.....	15
Úvodní použití.....	15
Úvodní nastavení času.....	15
První čištění produktu.....	16
Výchozí ohřev.....	16

5 Obsluha trouby

17

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování..	17
Používání elektrické trouby.....	17
Funkce trouby.....	18
Ovládání řídicí jednotky trouby.....	21
Tabulka časů vaření.....	31
Pizza - recepty.....	35
Ovládání grilu.....	39

6 Údržba a péče

42

Obecné informace.....	42
Čištění ovládacího panelu.....	42
Čištění vnitřku trouby.....	42
Odstranění dvířka trouby.....	43
Odstranění vnitřního skla dvířek.....	43
Výměna vnitřní žárovky.....	44

7 Odstraňování potíží

46

1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí

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

Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.

Obecná bezpečnost

- Toto zařízení může být používáno dětmi staršími 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností, pokud je na ně dohlíženo nebo byly poučeny o použití zařízení bezpečným způsobem a rozumí zahrnutým rizikům.
Děti si nesmí se zařízením hrát.
Čištění a údržba uživatelem nesmí být prováděna dětmi bez dozoru.
- Spotřebič není určen k použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo bez nedostatku zkušeností, aniž by byly pod dohledem nebo proškolení.
Děti si nesmí se zařízením hrát.
- Pokud je výrobek předán jiné osobě za účelem soukromého použití nebo nepřímého použití, je třeba této osobě poskytnout také uživatelskou příručku, štítky k výrobku a další nezbytné dokumenty a díly.

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

Elektrická bezpečnost

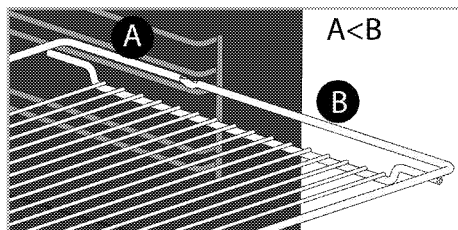
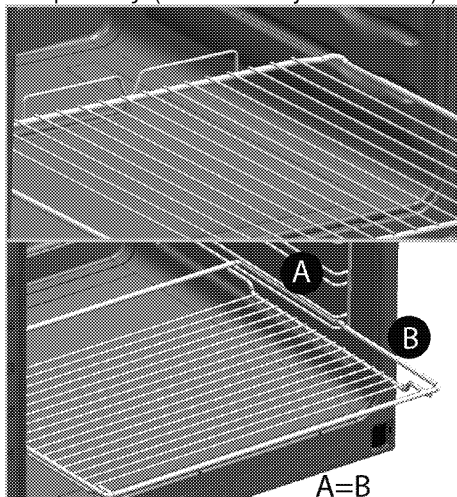
- Dojde-li k selhání produktu, nesmí být používán až do okamžiku opravy zástupcem autorizovaného servisu. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Produkt zapojte pouze do uzemněné zásuvky s daným napětím a ochranou uvedenou v "Technické údaje". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud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

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

Bezpečnost produktu

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

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



- Nepoužívejte výrobek bez předních skleněných dveří nebo s prasklými dveřmi.
- Madlo trouby není sušák pro utěrky. Nevěšte na něj utěrky, rukavice nebo podobné textilní výrobky, když je v provozu gril s otevřenými dvířky.
- Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.
- Pečicí papír dejte do pekáče nebo do příslušenství trouby (plech, gril, atd.) společně s jídlem a potom vše zasuňte do předehřáté trouby. Odstraňte části pečicího papíru přechřívající okraje pekáče nebo příslušenství, abyste předešli nebezpečí kontaktu s topnými tělesy v troubě. Pečicí papír nikdy nepoužívejte při teplotě překračující uvedenou hodnotu na obalu pečicího papíru. Pečicí papír nedávejte přímo na dno trouby.
- VAROVÁNÍ: Než začnete žárovku vyměňovat, ujistěte se, že napájecí kabel spotřebiče je odpojen nebo jistič je vypnut,

abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.

- Spotřebič nesmí být instalován za ozdobnými dvířky, aby se zabránilo přehřátí.

Pro bezpečný provoz:

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

Určené použití

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

Bezpečnost dětí

- **VAROVÁNÍ:** Přístupné části se mohou během používání rozehrát. Malé děti udržujte mimo dosah.
- Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů. Všechny části obalu prosím likvidujte v souladu se standardy ochrany životního prostředí.
- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti. Udržujte děti mimo dosah tohoto výrobku, pokud je v provozu, nedovolte jim hrát si s výrobkem.
- Nad spotřebič nestavte žádné předměty, na něž by děti mohly dosáhnout.
- Když jsou otevřená dvířka trouby, nevkládejte na ně žádný těžký předmět a nedovolte dětem, aby na ně sedaly. Může se převrátit nebo by se poškodily závěsy dveří.

Likvidace starého výrobku

Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů:



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

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

Dodržování směrnice RoHS:

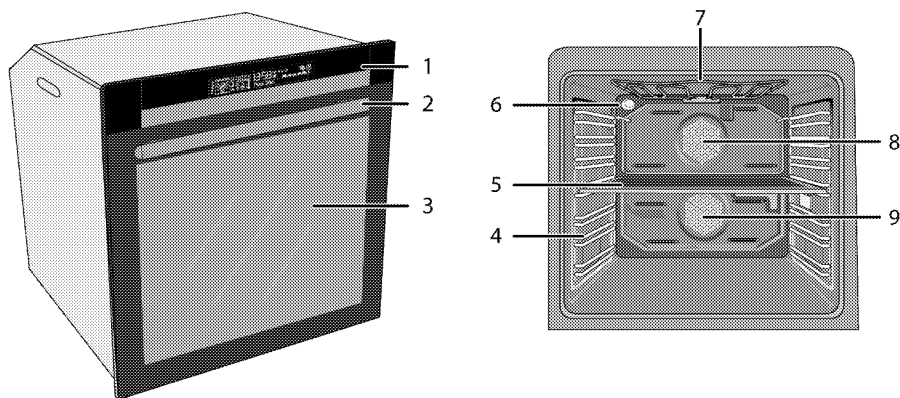
Produkt, který jste zakoupili, splňuje směrnici EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrnicí zakázány.

Likvidace obalových materiálů

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

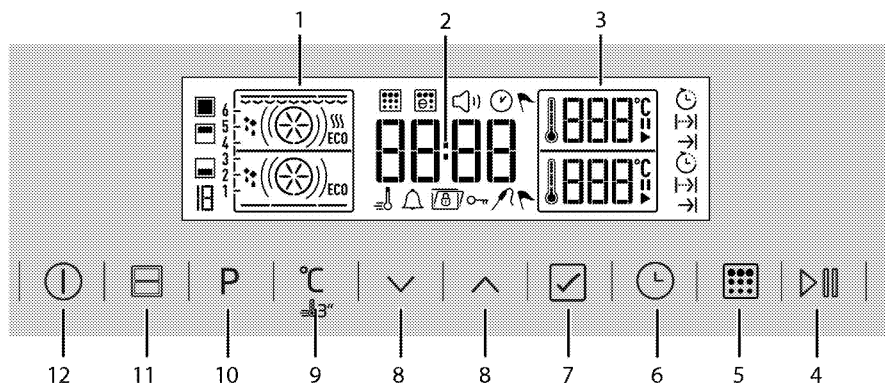
2 Obecné informace

Přehled



- 1 Ovládací panel
- 2 Madlo
- 3 Přední dveře
- 4 Polohy polic
- 5 Střední část

- 6 Světlo
- 7 Horní topný prvek
- 8 Motor ventilátoru v horní části (za deskou)
- 9 Motor ventilátoru ve spodní části (za deskou)



- 1 Zobrazení funkce
- 2 Pole ukazatele aktuálního času
- 3 Pole ukazatele teploty
- 4 Tlačítko začátku/konce pečení
- 5 Tlačítko samočištění (pyrolýza)*
- 6 Tlačítko času a nastavení
- 7 Tlačítko Potvrzení
- 8 Tlačítka nahoru/dolů
- 9 Tlačítko nastavení teploty / zrychlení
- 10 Tlačítko Výběr funkce
- 11 Tlačítko Volba části trouby
- 12 Tlačítko zapnout/vypnout

* (Liší se podle modelu výrobku.)

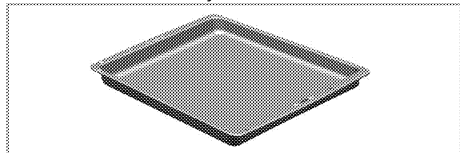
Obsah balení



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

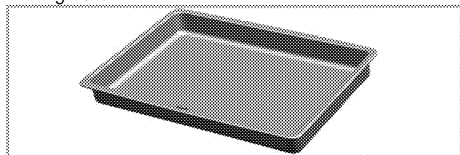
1. Návod k použití 2. Standardní plech

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



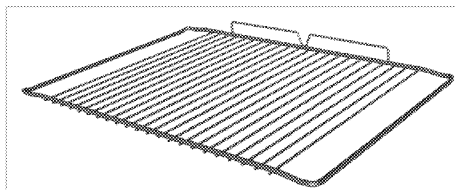
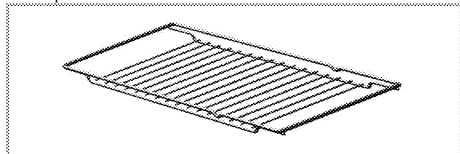
3. Hluboký plech

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



4. Drátěná police

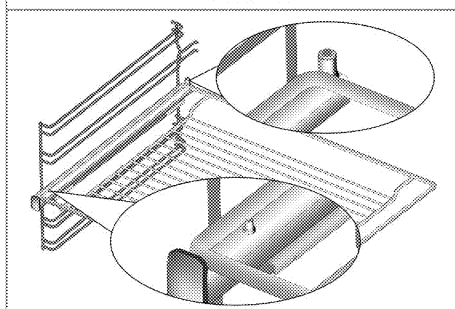
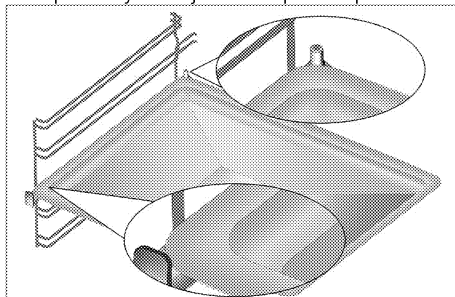
Slouží k rožnění a pokládání pečených, rožněných nebo v hnci pečených pokrmů na požadované úrovni.



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

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

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



Technické parametry

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

Základy: Informace na energetickém štítku elektrických trub jsou uvedeny v souladu s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Tyto hodnoty jsou zjišťovány za standardního zatížení s horním-dolním ohřevem nebo horkovzdušným provozu (pokud existuje).
Třída energetické účinnosti je stanovena v souladu s následujícími prioritami podle toho, zda na výrobku existují příslušné funkce nebo ne. 1-Vaření s eko-ventilátorem, 2- Turbo pomalé pečení, 3- Turbo pečení, 4- Horní/dolní ohřev s ventilátorem, 5- Horní a dolní ohřev.

** Viz . Montáž, strana 12.



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



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



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

3 Montáž

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



Za přípravu místa a elektrické instalace výrobku odpovídá zákazník.



NEBEZPEČÍ:

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



NEBEZPEČÍ:

Před instalací zkontrolujte případné vady na výrobku. Pokud nějaké objevíte, neinstalujte jej.
Poškozené výrobky mohou ohrozit vaši bezpečnost.

Před montáží

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

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



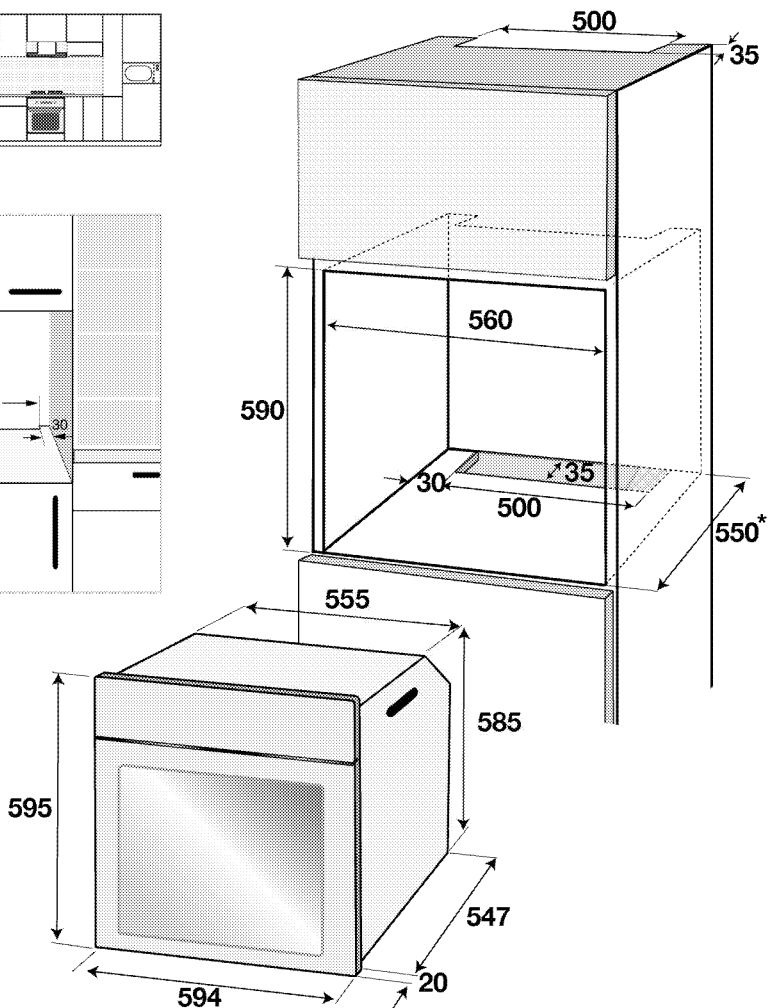
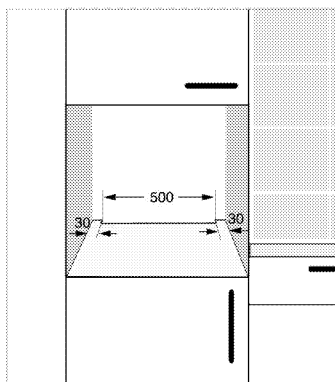
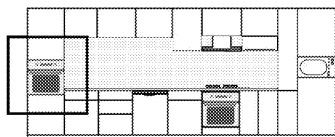
Neinstalujte přístroj vedle chladniček či mrazniček. Teplo vyzařované výrobkem zvýší spotřebu energie chladicích zařízení.



Nepoužívejte dvířka nebo madlo k přenášení či přesouvání výrobku.



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



* min.

Instalace a připojení

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

Elektrické zapojení

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

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

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



NEBEZPEČÍ:

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

Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami.

**NEBEZPEČÍ:**

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

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

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

**NEBEZPEČÍ:**

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



Zástrčka napájecího kabelu musí být snadno dosažitelná i po instalaci (neved'te ji nad varnou deskou).

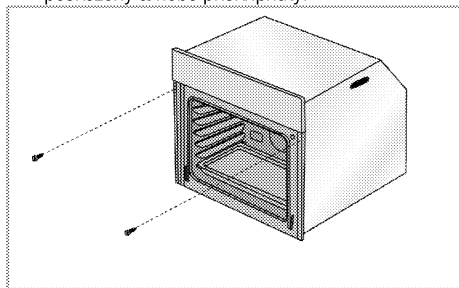


Během zapájení je nutné použít národní/místní elektrické předpisy a musí se použít příslušná zásuvka/vedení a zástrčka pro troubu. V případě, že jsou limity výkonu produktu mimo provozní schopnost zástrčky a zásuvky/vedení, musí být výrobek připojen přes pevnou elektrickou instalaci přímo bez použití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

Zapojte napájecí kabel do zásuvky.

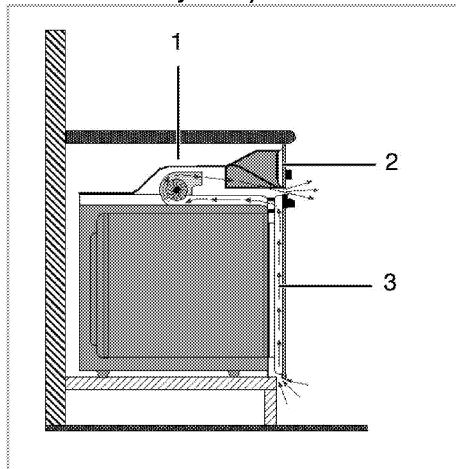
Instalace výrobku

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



Troubu zajistěte 2 šrouby podle obrázku.

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

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

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

Vestavný ochlazovací ventilátor chladí vestavnou skříň i přední stranu zařízení.



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

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

Poslední kontrola

1. Obsluha výrobku..
2. Zkontrolujte funkce.

Likvidace starého výrobku

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



Nevkládejte žádné předměty na výrobek a posouvajte jej ve svislé poloze.



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

4 Příprava

Tipy pro úsporu energie

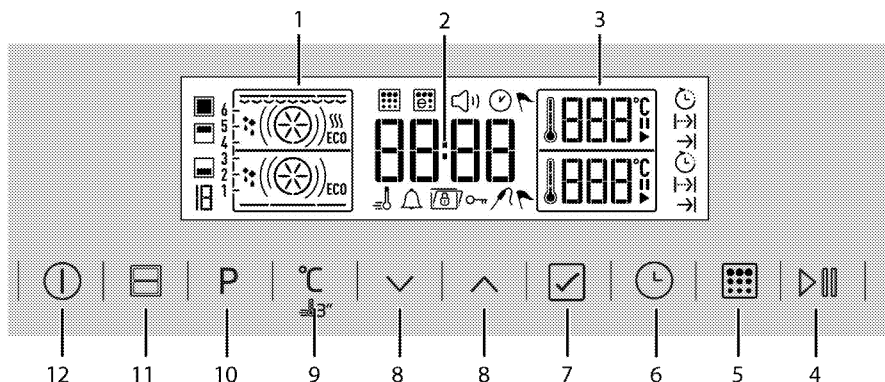
Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:

- Používejte tmavé a smaltované nádoby, přenos tepla pak bude lepší.
- Když připravujete pokrmy, provádějte předehřívání, pokud je doporučuje návod k použití nebo recept.
- Během pečení neotevírejte často dvířka trouby.

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

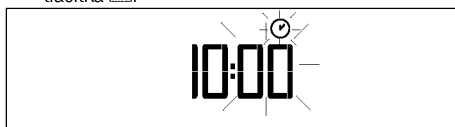
Úvodní použití

Úvodní nastavení času



- 1 Zobrazení funkce
 - 2 Pole ukazatele aktuálního času
 - 3 Pole ukazatele teploty
 - 4 Tlačítko začátku/konce pečení
 - 5 Tlačítko samočištění (pyrolýza)*
 - 6 Tlačítko času a nastavení
 - 7 Tlačítko Potvrzení
 - 8 Tlačítka nahoru/dolů
 - 9 Tlačítko nastavení teploty / zrychlení
 - 10 Tlačítko Výběr funkce
 - 11 Tlačítko Volba části trouby
 - 12 Tlačítko zapnout/vypnout
- * (Liší se podle modelu výrobku.)

3. Potvrďte pole hodin pomocí tlačítka ☒.
4. Pole minut a symbol budou blikat. Minuty nastavte pomocí . Potvrďte minuty pomocí tlačítka ☒.

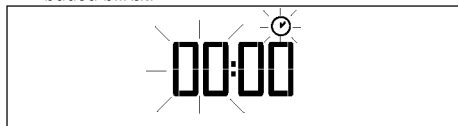


» Znovu se zobrazí pohotovostní displej. Na displeji se zobrazuje pouze aktuální čas.



Nastavit počáteční čas

1. Když výrobek poprvé zapnete, pole hodin a budou blikat.



2. Nastavte hodiny pomocí .

Nabídka pro nastavení času se opět zobrazí v případě dlouhodobého výpadku proudu.

První čištění produktu



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

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

Výchozí ohřev

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



VAROVÁNÍ!

Horké povrchy způsobují popáleniny!

Výrobek může být během používání horký.

Nikdy se nedotýkejte horkých hořáků, vnitřních částí trouby, topných prvků atd. Udržujte děti mimo dosah.

Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.

Elektrická trouba

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

Trouba s grilem

1. Vyměňte všechny pečicí plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz .
4. Zapněte troubu asi na 30 minut.
5. Vypínání grilu; viz



Při prvním použití se může na pár hodin uvolňovat kouř a zápach. To je normální.

Zkontrolujte, zda je místnost řádně odvětrána, abyste odstranili kouř i zápach. Vyhněte se přímému vdechování kouře a zápachu.

5 Obsluha trouby

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování



VAROVÁNÍ!

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



NEBEZPEČÍ:

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

Tipy pro pečení

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

Tipy na rožnění

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

Tipy na grilování

Když grilujete maso, ryby a drůbež, rychle zhnědnou, mají pěknou kůrku a nevysušují se. Ploché kusy, rožněné maso a klobásy jsou pro grilování zvláště

vhodné, což platí i pro zeleninu s vysokým obsahem vody, jako jsou rajčata a cibule.

- Pokrmu ke grilování rozmístíte na drátěné mřížce nebo do plechu s drátěnou mřížkou tak, aby pokrytá plocha nepřekračovala rozměry ohřevu.
- Posuňte drátěnou polici nebo plech s grilem na požadovanou úroveň v troubě. Pokud grilujete na drátěné polici, posuňte na dolní přihrádku pečicí plech pro zachytávání mastnoty. Pečicí plech musí být takové velikosti, aby zakryl celou grilovací plochu. Takový plech nemusí být součástí produktu. Do pečicího plechu nalijte trochu vody pro snadnější čištění.

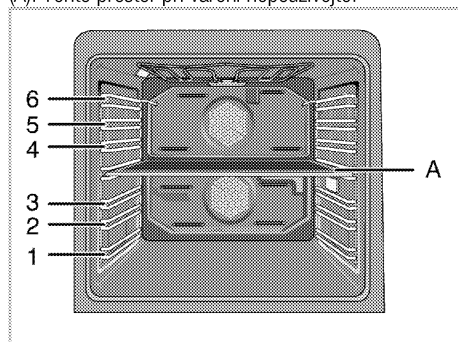


Potraviny, které nejsou vhodné ke grilování, představují nebezpečí požáru. Používejte na grilování jen ty potraviny, které jsou vhodné pro intenzivní žár grilu.
Neumísťujte potraviny příliš daleko dozadu grilu. Je to nejteplejší část a mastné potraviny se mohou vznítit.

Používání elektrické trouby

Polohy přihrádky

Ve vaší troubě je k dispozici 6 roštů, 3 z nich ve spodní části a 3 z nich v horní části. Tam je další vedení roštu v otvoru, kde bude nainstalována deska střední části (A). Tento prostor při vaření nepoužívejte.



Můžete vařit ve 4 různých částech trouby.

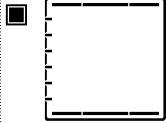
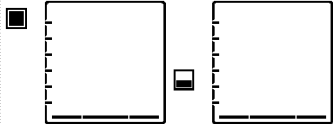
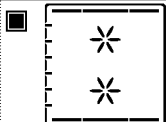
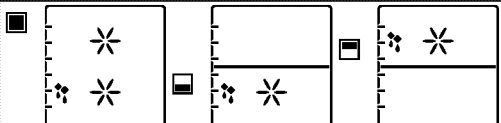
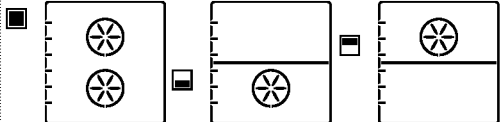
	Horní část	Můžete vařit pouze v horní části. Hodí se pro grilování a pečení malých porcí.	Je-li horní část aktivní, na displeji se zobrazí hodnota teploty, pozice roštu, symbol vaření, symbol pohotovostního režimu, symbol času vaření a symbol času ukončení vaření.
	Spodní část	Můžete vařit pouze ve spodní části. Hodí se pro vaření středně	Je-li horní část aktivní, na displeji se zobrazí hodnota teploty, pozice roštu, symbol vaření, symbol pohotovostního režimu, symbol času

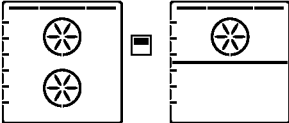
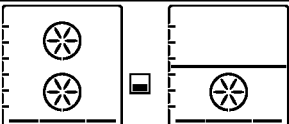
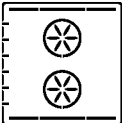
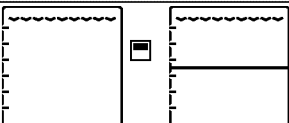
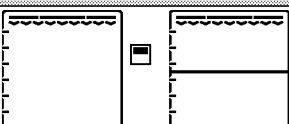
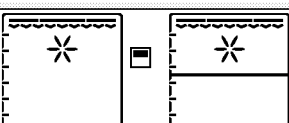
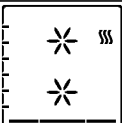
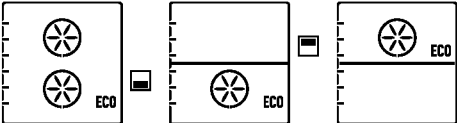
	Spodní a horní části	ve velkých porcích. Současně můžete vařit v horní i spodní části. Hodí se pro vaření dvou různých jídel.	vaření a symbol času ukončení vaření. Jsou-li spodní a horní části aktivní, na displeji těchto částí se zvlášť zobrazí hodnota teploty, pozice roštu, symbol vaření, symbol pohotovostního režimu, symbol času vaření a symbol času ukončení vaření.
	Jedna velká část	Můžete vařit v jedné velké části. Hodí se pro vaření velkých porcí a různých pokrmů.	Je-li aktivní jedna velká část, na displeji se zobrazí hodnota teploty, pozice roštu, symbol vaření, symbol pohotovostního režimu, symbol času vaření a symbol času ukončení vaření.

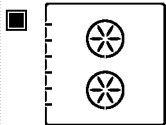
Funkce trouby

Pořadí provozních režimů uvedené zde se může lišit od vybavy vašeho přístroje. Tyto funkce se týkají pouze trouby s jednou velkou částí.

V této části jsou vysvětleny všechny funkce trouby.

Symbol	Název	Popis
	Statický (spodní a dolní ohřev)	Spodní a dolní ohřev je zapnutý současně. Používejte vždy jen jeden plech.
	Dolní ohřev	Pracuje jen spodní ohřev. Je to vhodné pro pizzu a následné opečení potravin zespodu.
	Statický + ventilátor (spodní/horní ohřev podporovaný ventilátorem)	Horní ohřev, dolní ohřev s ventilátorem (v zadní stěně) jsou zapnuté. Ventilátor rychle a rovnoměrně rozvádí horký vzduch v troubě. Používejte vždy jen jeden plech.
	Rozmrazování (s použitím ventilátoru)	Trouba se nezahřívá. Funguje pouze ventilátor (v zadní stěně). Vhodné pro rozmrazování mražených pokrmů, a to pomalu při pokojové teplotě, a pro ochlazování vařených pokrmů.
	Pečení s ventilátorem	Funguje pouze ohřev v zadní stěně. Horký vzduch zahříván ventilátorem se rovnoměrně rozvádí po celé troubě velmi rychle pomocí ventilátoru. Ve většině případů není předehřívání nutné.

	Horní ohřev+ventilátor (horní ohřev s pomocí ventilátoru)	Horní ohřev a ventilátor v zadní stěně jsou zapnuté. Ventilátor lépe rozhání horký vzduch oproti situaci, kdy je zapnutý jen horní ohřev.
	Pizza	Spodní ohřev a ventilátor (v zadní stěně jsou zapnuté) se spustí současně. Vhodné pro pečení pizzy.
	Multi "3D" vaření	Horní ohřev, spodní ohřev a ohřev ventilátorem jsou spuštěné současně. Používejte vždy jen jeden plech.
	Ekonomický gril	Je spuštěna pouze vnitřní část horního ohřevu v troubě. Vhodné pro grilování malých a středně velkých porcí masa.
	Plný gril	Vnitřní a vnější části horního ohřevu jsou spuštěné současně. Vhodné pro grilování středně velkých porcí masa.
	Gril + ventilátor (gril podporovaný ventilátorem)	Ventilátor v zadní části trouby je spuštěný současně s vnitřní a vnější částí topného prvku v horní části trouby. Ventilátor rychle a rovnoměrně rozvádí horký vzduch v troubě. Vhodné pro grilování středně velkých porcí masa.
	Udržování teploty	Slouží k dlouhodobému udržování pokrmu při teplotě pro podávání. Nepoužívejte k vaření potravin.
	Úsporné vaření s ventilátorem	Funguje pouze ohřev v zadní stěně. Pro úsporu energie můžete použít tuto funkci namísto vaření, které byste provedli pomocí ohřevu s ventilátorem při teplotách 160-220°C. Čas pečení se však mírně zvýší. Časy pečení související s touto funkcí jsou uvedeny v tabulce "Úsporné vaření s ventilátorem".

	Pečení při nízké teplotě Potraviny se zahřívají současně shora i zdola. Tato funkce je vhodná pro pozvolné pečení předem opečených / osmažených kousků masa (telecího, jehněčího, drůbeže atd.) v otevřené nádobě při nízké teplotě. Je tak zajištěno, že bude maso šťavnaté a měkké uvnitř. Používejte prosím hygienicky vhodné druhy masa. Na varné desce, grilu atd. maso předem opečte / osmažte ze všech stran na rozpálené pánvi. Péct předem opečené / osmažené maso pomocí funkce „Vaření při nízké teplotě“ můžete po dlouhou dobu. Používejte vždy jen jeden plech.
---	---

Horní část 	Ohřev s ventilátorem Úsporný ventilátor Horní topný prvek + ventilátor Plný gril + ventilátor Plný gril Rozmražení Ekonomický gril
Spodní část 	Ohřev s ventilátorem Úsporný ventilátor Rozmražení Dolní ohřev Pizza
Spodní- horní část 	S pomocí ventilátoru+S pomocí ventilátoru Plný gril + S pomocí ventilátoru Rozmrazování+Rozmrazování Ekonomický gril + S pomocí ventilátoru S pomocí ventilátoru + Spodní topný prvek S pomocí ventilátoru + Pizza
Jedna velká část 	Statické Statické + ventilátor Ohřev s ventilátorem Multi vaření (3D) Pizza Horní topný prvek + ventilátor Plný gril + ventilátor Plný gril Ekonomický gril

	Úsporný ventilátor Dolní ohřev Udržování teploty Pečení při nízké teplotě Rozmražení
--	---

Tabulka funkcí

Tabulka funkcí uvádí funkce, které lze používat v troubě, a jejich příslušné maximální a minimální teploty.

	Funkce se liší podle modelu výrobku.
	Při nastavování blikají příslušné symboly na displeji.
	Program se zruší v případě výpadku energie. Troubu pak musíte znovu naprogramovat.
	Aktuální čas nelze nastavit, zatímco trouba pracuje v libovolné funkci nebo pokud na troubě provedete poloautomatické nebo plně automatické nastavení programu.
	I když je trouba vypnutá, světlo v troubě se rozsvítí, jakmile otevřete dvířka trouby.

i Z bezpečnostních důvodů je maximální doba, již lze nastavit pro "Čas vaření" omezena na 6 hodin ve všech pozicích kromě "Uchování teplého pokrmu" a "Pečení při nízké teplotě".
Funkce vaření

i Z bezpečnostních důvodů je maximální doba, již lze nastavit pro "Čas vaření" omezena na 6 hodin ve všech pozicích kromě "Uchování teplého pokrmu" a "Pečení při nízké teplotě".
Funkce vaření

i Trouba je spuštěna maximálně 2 hodiny při teplotě 280°C nebo vyšší.

Jedna velká část

Funkce	Doporučená teplota (°C)	Rozsah teplot (°C)
Statické	200	40-320
Statické + ventilátor	175	40-280
Ohřev s ventilátorem	180	40-250
Multi vaření (3D)	205	40-250
Pizza	210	40-320
Horní topný prvek + ventilátor	200	40-280
Plný gril + ventilátor	200	40-280
Plný gril	280	40-280
Ekonomický gril	280	40-280
Ušporný	180	160-220

ventilátor		
Dolní ohřev	180	40-220
Udržování teploty	60	40-100
Pečení při nízké teplotě	80	50-150
Rozmražení	-	-

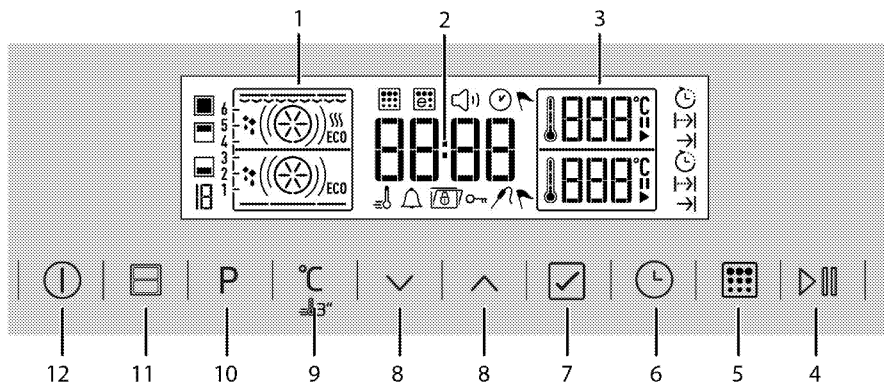
Horní část

Funkce	Doporučená teplota (°C)	Rozsah teplot (°C)
Ohřev s ventilátorem	180	40-250
Horní topný prvek + ventilátor	200	40-280
Plný gril + ventilátor	200	40-280
Plný gril	280	40-280
Ekonomický gril	280	40-280
Ušporný ventilátor	180	160-220
Rozmražení	-	-

Spodní část

Funkce	Doporučená teplota (°C)	Rozsah teplot (°C)
Ohřev s ventilátorem	180	40-250
Pizza	210	40-280
Ušporný ventilátor	180	160-220
Dolní ohřev	180	40-220
Rozmražení	-	-

Ovládání řídicí jednotky trouby



- 1 Zobrazení funkce
- 2 Pole ukazatele aktuálního času
- 3 Pole ukazatele teploty

- 4 Tlačítko začátku/konce pečení
- 5 Tlačítko samočištění (pyrolýza)*
- 6 Tlačítko času a nastavení

- 7 Tlačítko Potvrzení
- 8 Tlačítka nahoru/dolů
- 9 Tlačítko nastavení teploty / zrychlení
- 10 Tlačítko Výběr funkce
- 11 Tlačítko Volba části trouby
- 12 Tlačítko zapnout/vypnout
- * (Liší se podle modelu výrobku.)

Symbole na displeji:

-  Symbol rychlého ohřevu (Urychlení)
-  Symbol doby vaření
-  Symbol ukončení doby vaření
-  Symbol alarmu
-  Symbol volby části
-  Symbol pečení
-  Symbol aktuálního času
-  Symbol zastavena
-  Symbol udržování v teple
-  Symbol Rozmrazování
-  Symbol Zámek
-  Symbol zobrazení času
-  Symbol Nastavení hlasitosti
-  Symbol samočištění (pyro)*
-  Symbol úsporného samočištění (ecopyro)*
-  Symbol teploměru do masa *

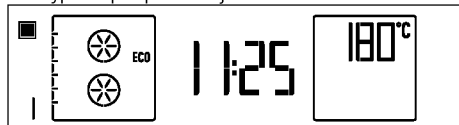
* Liší se podle modelu výrobku.

Provoz trouby jako jedné části

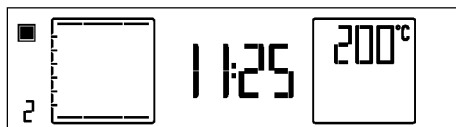
Manuální vaření výběrem teploty a provozní funkce

Během manuálního ovládání bude trouba fungovat bez ohledu na dobu vaření poté, co je proveden výběr funkce a teploty. Trouba se automaticky nevypne na konci doby pečení. Pečení musí ukončit uživatel. Po prvním zapojení a nastavení aktuálního času se trouba vrátí do pohotovostního nastavení. Na displeji se zobrazuje pouze aktuální čas.

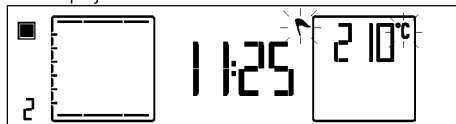
1. Z trouby vyjměte střední část. Po vyjmutí střední části bude trouba fungovat jako jedna velká část.
2. Troubu zapnete stisknutím tlačítka ① po dobu dvou sekund.
3. Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce typická pro pečení v jedné velké části.



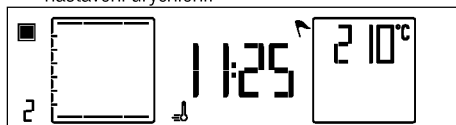
4. Stiskem **P** vstoupíte na displej pro nastavení provozní funkce.
- » Na displeji bude blikat číslo příslušné funkce.
5. Stiskem tlačítek   nastavte požadovanou funkci pečení. Pomocí tlačítka  potvrďte volbu.



6. Pokud chcete změnit teplotu, jednou stiskněte tlačítko  pro přechod na zobrazení teploty. Na displeji budou blikat  a .

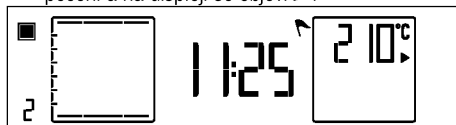


7. Stiskem tlačítek   nastavte požadovanou teplotu. Když je dosažena požadovaná hodnota, stiskněte tlačítko  pro potvrzení teploty.
8. Pro urychlení (rychlý ohřev), stiskněte tlačítko  po dobu cca 3 sekund, dokud se na displeji nezobrazí . Objeví se  a bude aktivováno nastavení urychlení.



 Jakmile je nastavení urychlení provedeno, trouba se spustí v maximálním výkonu, aby dosáhla nastavené teploty. Když je dosažena nastavená teplota, zmizí . Nastavení urychlení je aktivní pro funkce, během kterých se zobrazí , když je dlouho stisknuté tlačítko . Urychlení lze aktivovat pouze pro funkce pečení prováděné v jedné velké části.

9. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.
10. Jsou-li hodnoty funkce a teploty vhodné, stiskněte na dvě sekundy   a začnete vařit. Zahájí se pečení a na displeji se objeví .



» Trouba se ohřeje na nastavenou teplotu.

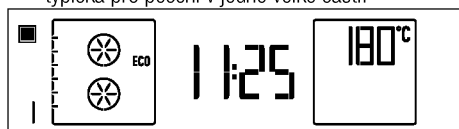
 Všechny části symbolu vnitřní teploty  v troubě se zapnou, jakmile vaše trouba dosáhne nastavené teploty.

11. Když je proces vaření dokončen, znovu na dvě sekundy stiskněte tlačítko   pro ukončení vaření.

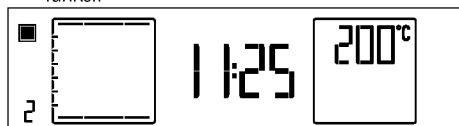
Vaření s určením doby pečení:

Pomocí výběru teploty a funkce specifické pro vaše jídlo a nastavením doby pečení můžete nastavit, aby se trouba automaticky vypnula na konci doby pečení. Po prvním zapojení a nastavení aktuálního času se trouba vrátí do pohotovostního nastavení. Na displeji se zobrazuje pouze aktuální čas.

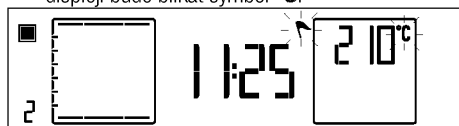
1. Z trouby vyjměte střední část. Po vyjmutí střední části bude trouba fungovat jako jedna velká část.
2. Troubu zapnete stisknutím tlačítka  po dobu dvou sekund.
3. Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce typická pro pečení v jedné velké části.



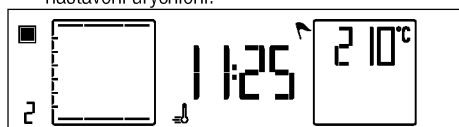
4. Stiskem **P** vstoupíte na displej pro nastavení provozní funkce.
» Na displeji bude blikat číslo příslušné funkce.
5. Stiskem tlačítek  nastavte požadovanou funkci.



6. Pokud chcete změnit teplotu, jednou stiskněte tlačítko  pro přechod na zobrazení teploty. Na displeji bude blikat symbol .



7. Stiskem tlačítek  nastavte požadovanou teplotu. Když je dosažena požadovaná hodnota, stiskněte tlačítko  pro potvrzení teploty.
8. Pro urychlení (rychlý ohřev), stiskněte tlačítko  po dobu cca 3 sekund, dokud se na displeji nezobrazí . Objeví se  a bude aktivováno nastavení urychlení.



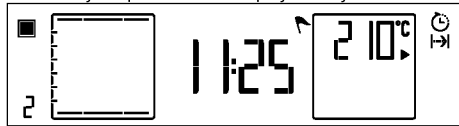


Jakmile je nastavení urychlení provedeno, trouba se spustí v maximálním výkonu, aby dosáhla nastavené teploty. Když je dosažena nastavená teplota, zmizí . Nastavení urychlení je aktivní pro funkce, během kterých se zobrazí , když je dlouho stisknuté tlačítko . Urychlení lze aktivovat pouze pro funkce pečení prováděné v jedné velké části.

9. Jednou stiskněte  pro dobu pečení. Na displeji bude blikat .



10. Stiskněte tlačítka  pro nastavení požadované doby pečení a nastavení potvrďte stiskem tlačítka . Jakmile je nastavena doba pečení, na displeji zůstanou rozsvícené  a .
11. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.
12. Jsou-li hodnoty funkce, teploty a času vhodné, stiskněte na 2 sekundy  pro zahájení pečení. Zahájí se pečení a na displeji se objeví .



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



Všechny části symbolu vnitřní teploty  v troubě se zapnou, jakmile vaše trouba dosáhne nastavené teploty.

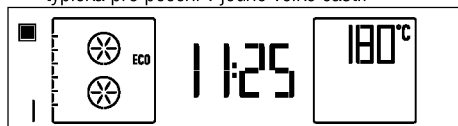
13. Když je pečení dokončeno, na displeji bude blikat  a  zazní výstražný signál.
14. Chcete-li zvukový signál zastavit, stačí stisknout libovolnou klávesu. Trouba se automaticky vypne.
15. Pokud chcete, aby byla trouba dále v provozu, stiskněte na 2 sekundy . Trouba bude spuštěna po neurčité časové období.

Pokud chcete po provedení nastavení pečení zrušit nastavení tím, že upravíte dobu pečení, bude nutné znovu nastavit dobu pečení. Pokud chcete, můžete troubu také vypnout stiskem

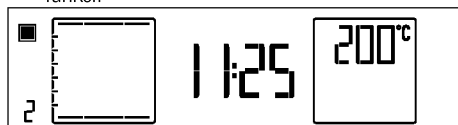
Nastavení konce doby pečení na pozdější dobu;

Při manuálním ovládání bez nastavení doby pečení můžete pomocí nastavení teploty a funkce specifické pro vaše jídlo, doby pečení a konce pečení na pozdější dobu zajistit, že trouba poběží a automaticky se vypne. Po prvním zapojení a nastavení aktuálního času se trouba vrátí do pohotovostního nastavení. Na displeji se zobrazuje pouze aktuální čas.

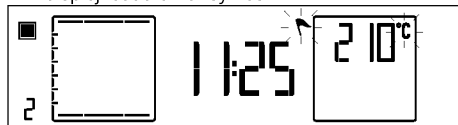
1. Z trouby vyjměte střední část. Po vyjmutí střední části bude trouba fungovat jako jedna velká část.
2. Troubu zapnete stisknutím tlačítka po dobu dvou sekund.
3. Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce typická pro pečení v jedné velké části.



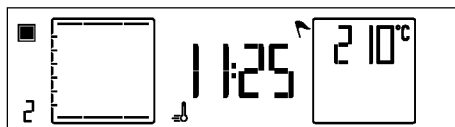
4. Stiskem **P** vstoupíte na displej pro nastavení provozní funkce.
» Na displeji bude blikat číslo příslušné funkce.
5. Stiskem tlačítek nastavte požadovanou funkci.



6. Pokud chcete změnit teplotu, jednou stiskněte tlačítko pro přechod na zobrazení teploty. Na displeji bude blikat symbol .

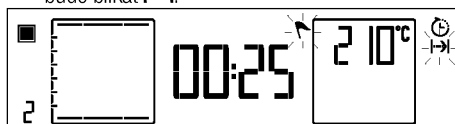


7. Stiskem tlačítek nastavte požadovanou teplotu. Když je dosažena požadovaná hodnota, stiskněte tlačítko pro potvrzení teploty.
8. Pro urychlení (rychlý ohřev), stiskněte tlačítko po dobu cca 3 sekund, dokud se na displeji nezobrazí . Objeví se a bude aktivováno nastavení urychlení.

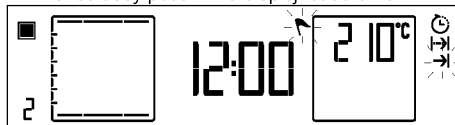


Jakmile je nastavení urychlení provedeno, trouba se spustí v maximálním výkonu, aby dosáhla nastavené teploty. Když je dosažena nastavená teplota, zmizí . Nastavení urychlení je aktivní pro funkce, během kterých se zobrazí , když je dlouho stisknuté tlačítko . Urychlení lze aktivovat pouze pro funkce pečení prováděné v jedné velké části.

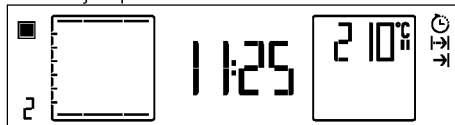
9. Jednou stisknete pro dobu pečení. Na displeji bude blikat .



10. Stiskněte tlačítka pro nastavení požadované doby pečení a nastavení potvrďte stiskem tlačítka . Jakmile je nastavena doba pečení, na displeji zůstane rozsvícené a .
11. Dvakrát v krátkém intervalu stiskněte pro konec doby pečení. Na displeji bude blikat .

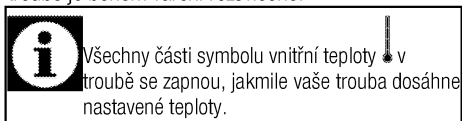


12. Stiskněte tlačítka pro nastavení požadovaného konce doby pečení a nastavení potvrďte stiskem tlačítka . Jakmile je nastavený konec doby pečení, bude stále zobrazeno .
13. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.
14. Jsou-li hodnoty funkce, teploty, času a doby ukončení vhodné, stiskněte na 2 sekundy pro zahájení pečení.

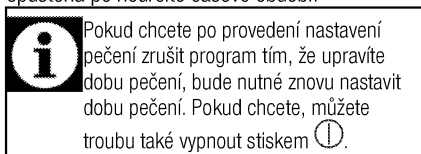


» » se zobrazí na displeji. Časovač trouby automaticky vypočítá čas spuštění vaření odečtením doby pečení od konce doby pečení, které jste nastavili. Až nastane čas zahájení pečení, bude aktivována zvolená funkce pečení, zmizí a trouba se ohřeje na nastavenou teplotu. Bude udržovat tuto teplotu až do konce nastavené doby pečení. Každý stupeň symbolu

vnitřní teploty bude svítit, když vnitřní teplota dosáhne nastavené teploty. Na funkčním displeji se zobrazí aktivní ohřev a navrhovaná poloha plechu. Světlo v troubě je během vaření rozsvícené.



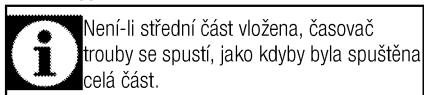
15. Když je pečení dokončeno, na displeji bude blikat a zazní výstražný signál.
16. Chcete-li zvukový signál zastavit, stačí stisknout libovolnou klávesu. Trouba se automaticky vypne.
17. Pokud chcete, aby byla trouba dále v provozu, stiskněte na 2 sekundy . Trouba bude spuštěna po neurčité časové období.



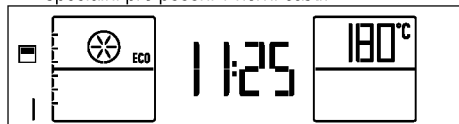
Použití trouby pouze s horní nebo spodní částí Manuální vaření výběrem teploty a provozní funkce

Během manuálního ovládání bude trouba fungovat bez ohledu na dobu vaření poté, co je proveden výběr funkce a teploty. Trouba se automaticky nevypne na konci doby pečení. Pečení musí ukončit uživatel. Po prvním zapojení a nastavení aktuálního času se trouba vrátí do pohotovostního nastavení. Na displeji se zobrazuje pouze aktuální čas.

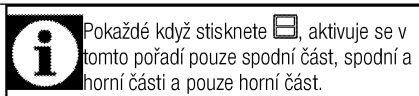
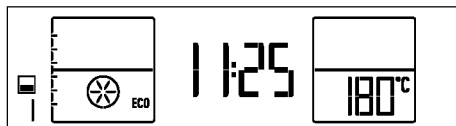
1. Plech ze střední části umístěte do krytu mezi 3. a 4. mřížkou.



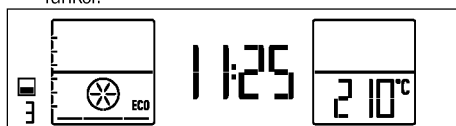
2. Troubu zapnete stisknutím tlačítka po dobu dvou sekund.
3. Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce speciální pro pečení v horní části.



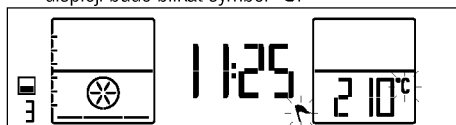
4. Stiskněte pro aktivaci spodní části trouby. Nastavení teploty a kroky pro zahájení procesu vaření jak pro spodní, tak horní část trouby se spustí současně. (Na snímcích je vybraná spodní část trouby.)



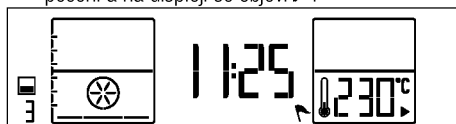
5. Stiskem vstoupíte na displej pro nastavení provozní funkce.
» Na displeji bude blikat číslo příslušné funkce.
6. Stiskem tlačítek nastavte požadovanou funkci.



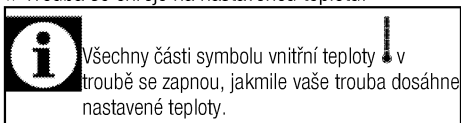
7. Pokud chcete změnit teplotu, jednou stiskněte tlačítko pro přechod na zobrazení teploty. Na displeji bude blikat symbol .



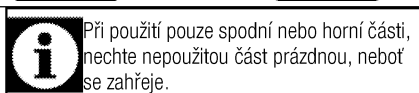
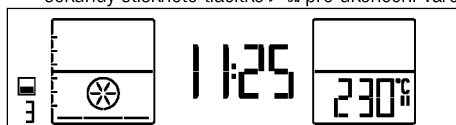
8. Stiskem tlačítek nastavte požadovanou teplotu. Když je dosažena požadovaná hodnota, stiskněte tlačítko pro potvrzení teploty.
9. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.
10. Jsou-li hodnoty funkce a teploty vhodné, stiskněte na dvě sekundy a začnete vařit. Zahájí se pečení a na displeji se objeví .



» Trouba se ohřeje na nastavenou teplotu.



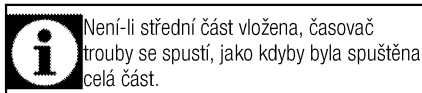
11. Když je proces vaření dokončen, znovu na dvě sekundy stiskněte tlačítko pro ukončení vaření.



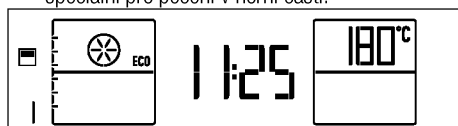
Vaření s určením doby pečení:

Pomocí výběru teploty a funkce specifické pro vaše jídlo a nastavením doby pečení můžete nastavit, aby se trouba automaticky vypnula na konci doby pečení. Po prvním zapojení a nastavení aktuálního času se trouba vrátí do pohotovostního nastavení. Na displeji se zobrazuje pouze aktuální čas.

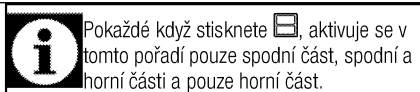
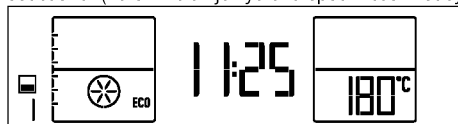
1. Plech ze střední části umístěte do krytu mezi 3. a 4. mřížkou.



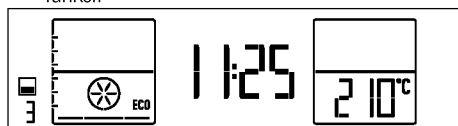
2. Troubu zapnete stisknutím tlačítka  po dobu dvou sekund.
3. Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce speciální pro pečení v horní části.



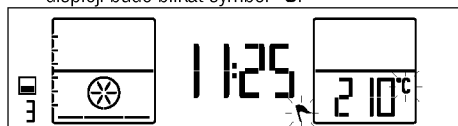
4. Stiskněte  pro aktivaci spodní části trouby. Nastavení teploty a kroky pro zahájení procesu vaření jak pro spodní, tak horní část trouby se spustí současně. (Na snímcích je vybraná spodní část trouby.)



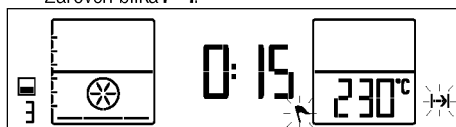
5. Stiskem  vstoupíte na displej pro nastavení provozní funkce.
» Na displeji bude blikat číslo příslušné funkce.
6. Stiskem tlačítek  nastavte požadovanou funkci.



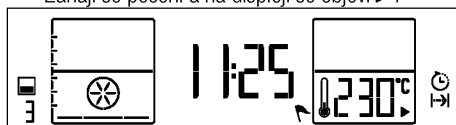
7. Pokud chcete změnit teplotu, jednou stiskněte tlačítko  pro přechod na zobrazení teploty. Na displeji bude blikat symbol .



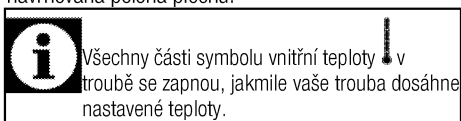
8. Stiskem tlačítek  nastavte požadovanou teplotu. Když je dosažena požadovaná hodnota, stiskněte tlačítko  pro potvrzení teploty.
9. Pro dobu pečení jednou stiskněte tlačítko  pro přechod na „dobu pečení“ na textovém displeji. Zároveň bliká .



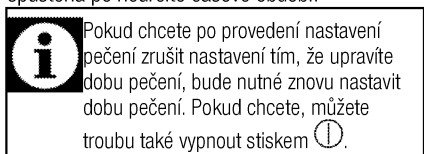
10. Stiskněte tlačítka  pro nastavení požadované doby pečení a nastavení potvrďte stiskem tlačítka . Jakmile je nastavena doba pečení, na displeji zůstanou rozsvícené  a .
11. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.
12. Jsou-li hodnoty funkce, teploty a času vhodné, stiskněte na 2 sekundy  pro zahájení pečení. Zahájí se pečení a na displeji se objeví .



» Vaše trouba zahájí provoz na požadované funkci a vnitřní teplota se zvýší na nastavenou hodnotu. Bude udržovat tuto teplotu až do konce nastavené doby pečení. Každý stupeň symbolu vnitřní teploty bude svítit, když vnitřní teplota dosáhne nastavené teploty. Na funkčním displeji se zobrazí aktivní ohřev a navrhovaná poloha plechu.



13. Když je pečení dokončeno, na displeji bude blikat  a  zazní výstražný signál.
14. Chcete-li zvukový signál zastavit, stačí stisknout libovolnou klávesu. Trouba se automaticky vypne.
15. Pokud chcete, aby byla trouba dále v provozu, stiskněte na 2 sekundy . Trouba bude spuštěna po neurčité časové období.



Nastavení konce doby pečení na pozdější dobu;

Při manuálním ovládání bez nastavení doby pečení můžete pomocí nastavení teploty a funkce specifické pro vaše jídlo, doby pečení a konce pečení na pozdější dobu zajistit, že trouba poběží a automaticky se vypne.

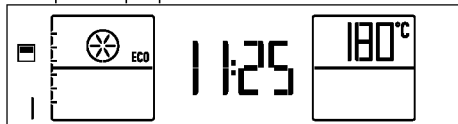
Po prvním zapojení a nastavení aktuálního času se trouba vrátí do pohotovostního nastavení. Na displeji se zobrazuje pouze aktuální čas.

1. Plech ze střední části umístíte do krytu mezi 3. a 4. mřížkou.

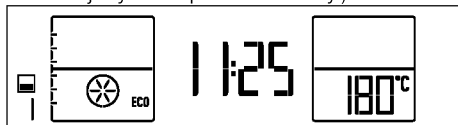


Není-li střední část vložena, časovač trouby se spustí, jako kdyby byla spuštěna celá část.

2. Troubu zapnete stisknutím tlačítka  po dobu dvou sekund.
3. Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce speciální pro pečení v horní části.

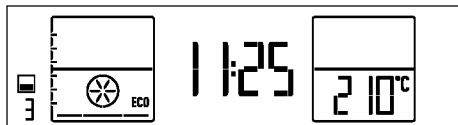


4. Stisknete  pro aktivaci spodní části trouby. Vedle aktivní části trouby se objeví . Nastavení teploty a kroky pro zahájení procesu vaření jak pro spodní, tak horní část trouby se spustí současně. (Na snímcích je vybraná spodní část trouby.)

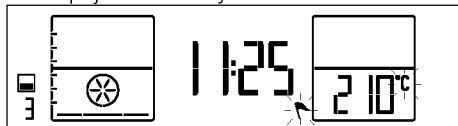


Pokaždé když stisknete , aktivuje se v tomto pořadí pouze spodní část, spodní a horní části a pouze horní část.

5. Stiskem  vstoupíte na displej pro nastavení provozní funkce.
» Na displeji bude blikat číslo příslušné funkce.
6. Stiskem tlačítek  nastavíte požadovanou funkci.

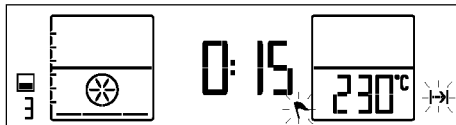


7. Pokud chcete změnit teplotu, jednou stisknete tlačítko  pro přechod na zobrazení teploty. Na displeji bude blikat symbol .

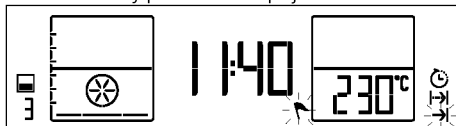


8. Stiskem tlačítek  nastavíte požadovanou teplotu. Když je dosažena požadovaná hodnota, stisknete tlačítko  pro potvrzení teploty.

9. Jednou stisknete  pro dobu pečení. Na displeji bude blikat .

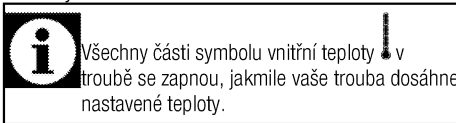


10. Stisknete tlačítka  pro nastavení požadované doby pečení a nastavení potvrdíte stiskem tlačítka . Jakmile je doba vaření nastavená, zobrazí se .
11. Dvakrát v krátkém intervalu stisknete  pro konec doby pečení. Na displeji bude blikat .



12. Stisknete tlačítka  pro nastavení požadovaného konce doby pečení a nastavení potvrdíte stiskem tlačítka . Jakmile je nastavený konec doby pečení, bude stále zobrazeno .
13. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.
14. Jsou-li hodnoty funkce, teploty, času a doby ukončení vhodné, stisknete na 2 sekundy  pro zahájení pečení.

» »  se zobrazí na displeji. Časovač trouby automaticky vypočítá čas spuštění vaření odečtením doby pečení od konce doby pečení, které jste nastavili. Až nastane čas zahájení pečení, bude aktivována zvolená funkce pečení,  zmizí a trouba se ohřeje na nastavenou teplotu. Bude udržovat tuto teplotu až do konce nastavené doby pečení. Každý stupeň symbolu vnitřní teploty bude svítit, když vnitřní teplota dosáhne nastavené teploty. Na funkčním displeji se zobrazí aktivní ohřev a navrhovaná poloha plechu. Světlo v troubě je během vaření rozsvícené.



Všechny části symbolu vnitřní teploty  v troubě se zapnou, jakmile vaše trouba dosáhne nastavené teploty.

15. Když je pečení dokončeno, na displeji bude blikat  a  zazní výstražný signál.
16. Chcete-li zvukový signál zastavit, stačí stisknout libovolnou klávesu. Trouba se automaticky vypne.
17. Pokud chcete, aby byla trouba dále v provozu, stisknete na 2 sekundy . Trouba bude spuštěna po neurčité časové období.

i Pokud chcete po provedení nastavení pečení zrušit program tím, že upravíte dobu pečení, bude nutné znovu nastavit dobu pečení. Pokud chcete, můžete troubu také vypnout stiskem .

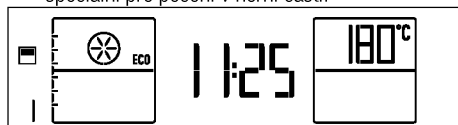
Použití horní a spodní části současně Manuální vaření výběrem teploty a provozní funkce

Během manuálního ovládání bude trouba fungovat bez ohledu na dobu vaření poté, co je proveden výběr funkce a teploty. Trouba se automaticky nevypne na konci doby pečení. Pečení musí ukončit uživatel. Po prvním zapojení a nastavení aktuálního času se trouba vrátí do pohotovostního nastavení. Na displeji se zobrazuje pouze aktuální čas.

1. Plech ze střední části umístěte do krytu mezi 3. a 4. mřížkou.

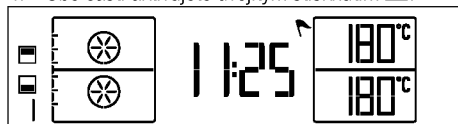
i Není-li střední část vložena, časovač trouby se spustí, jako kdyby byla spuštěna celá část.

2. Troubu zapnete stisknutím tlačítka  po dobu dvou sekund.
3. Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce speciální pro pečení v horní části.



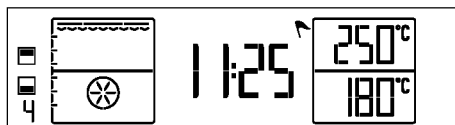
i Pokaždé když stisknete , aktivuje se v tomto pořadí pouze spodní část, spodní a horní části a pouze horní část.

4. Obě části aktivujete dvojitým stisknutím .

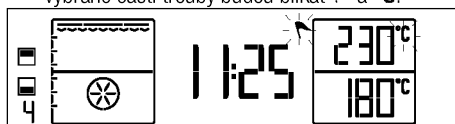


5. Stiskem **P** vstoupíte na displej pro nastavení provozní funkce.
» Na displeji bude blikat číslo příslušné funkce.
6. Stisknete tlačítka  pro volbu příslušné funkce pečení mezi těmi přizpůsobenými pro obě části trouby. Například, chcete-li grilovat v horní části a péct pečivo ve spodní části, můžete vybrat funkci Gril + Ventilátor.

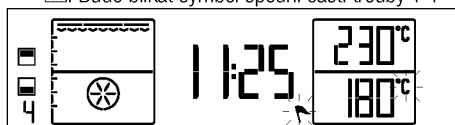
Po zvolení funkce se může nastavit „Temperature“ (Teplota) a „Cooking time“ (Doba pečení) zvlášť pro každou část trouby. Pro toto nastavení budou blikat symboly aktivních pečicích částí  a .



7. Pokud chcete změnit teplotu horní části trouby, stisknete jednou tlačítko  pro přístup k displeji teploty horní části trouby. Na displeji teploty vybrané části trouby budou blikat  a .



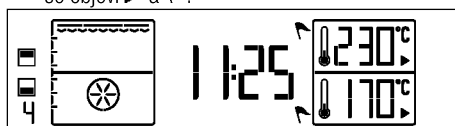
8. Stiskem tlačítek  nastavíte požadovanou teplotu. Když dosáhnete požadované hodnoty, potvrdíte teplotu stiskem .  bude stále svítit a symbol aktivní pečicí části  bude blikat.
9. Pro změnu teploty spodní části trouby aktivujete displej teploty spodní části trouby stiskem tlačítka . Bude blikat symbol spodní části trouby .



10. Stisknete jednou tlačítko  pro přístup k displeji teploty spodní části trouby. Na displeji teploty vybrané části trouby budou blikat  a .
11. Stiskem tlačítek  nastavíte požadovanou teplotu. Když dosáhnete požadované hodnoty, potvrdíte teplotu stiskem .  bude stále svítit a symbol aktivní pečicí části  bude blikat.

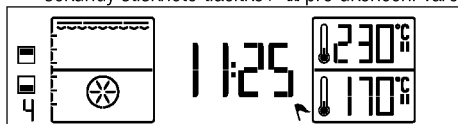
i Při současném použití horní a spodní části trouby, chcete-li změnit nastavení teploty, rozdíl mezi částmi nesmí být vyšší než 80°C. A to proto, že části budou ovlivněné teplotou každé z částí.

12. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.
13. Jsou-li hodnoty funkce a teploty vhodné, stisknete na dvě sekundy  a začnete vařit. Pečení bude zahájeno a na displeji horní a spodní části trouby se objeví  a .



i Všechny části symbolu vnitřní teploty  v troubě se zapnou, jakmile vaše trouba dosáhne nastavené teploty.

14. Když je proces vaření dokončen, znovu na dvě sekundy stiskněte tlačítko pro ukončení vaření.



Vaření s určením doby pečení:

Poloautomatický provoz

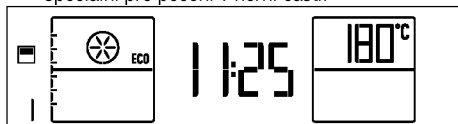
Pomocí výběru teploty a funkce specifické pro vaše jídlo a nastavením doby pečení můžete nastavit, aby se trouba automaticky vypnula na konci doby pečení. Po prvním zapojení a nastavení aktuálního času se trouba vrátí do pohotovostního nastavení. Na displeji se zobrazuje pouze aktuální čas.

1. Plech ze střední části umístěte do krytu mezi 3. a 4. mřížkou.



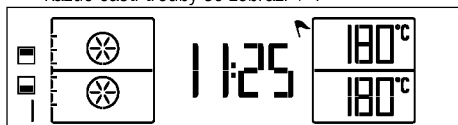
Není-li střední část vlozena, časovač trouby se spustí, jako kdyby byla spuštěna celá část.

2. Troubu zapnete stisknutím tlačítka po dobu dvou sekund.
3. Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce speciální pro pečení v horní části.



Pokaždé když stisknete , aktivuje se v tomto pořadí pouze spodní část, spodní a horní části a pouze horní část.

4. Aktivujte obě části dvojitým stiskem . Vedle každé části trouby se zobrazí .



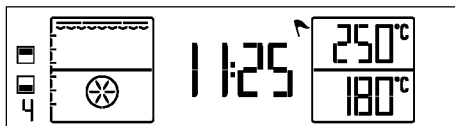
5. Stiskem **P** vstoupíte na displej pro nastavení provozní funkce.

» Na displeji bude blikat číslo příslušné funkce.

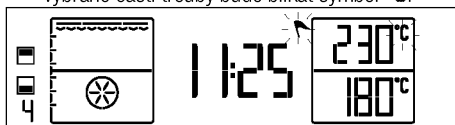
6. Stisknete pro volbu příslušné funkce pečení mezi těmi přizpůsobenými pro obě části trouby. Například, chcete-li grilovat v horní části a péct pečivo ve spodní části, můžete vybrat funkci Gril + Ventilátor.

Po zvolení funkce se může nastavit „

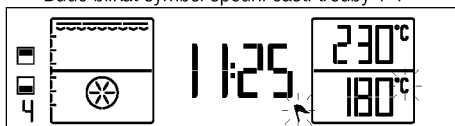
Temperature“ (Teplota) a „Cooking time“ (Doba pečení) zvlášť pro každou část trouby. Pro tato nastavení bude blikat symbol aktivní pečicí části .



7. Pokud chcete změnit teplotu horní části trouby, stisknete jednou tlačítko pro přístup k displeji teploty horní části trouby. Na displeji teploty vybrané části trouby bude blikat symbol .



8. Stiskem tlačítek nastavíte požadovanou teplotu. Když dosáhnete požadované hodnoty, potvrďte teplotu stiskem . bude stále svítit a symbol aktivní pečicí části bude blikat.
9. Pro změnu teploty spodní části trouby aktivujte displej teploty spodní části trouby stiskem . Bude blikat symbol spodní části trouby .

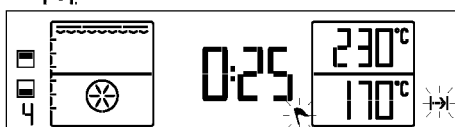


10. Stisknete jednou tlačítko pro přístup k displeji teploty spodní části trouby. Na displeji teploty vybrané části trouby bude blikat symbol .
11. Stiskem tlačítek nastavíte požadovanou teplotu. Když dosáhnete požadované hodnoty, potvrďte teplotu stiskem . bude stále svítit a symbol aktivní pečicí části bude blikat.



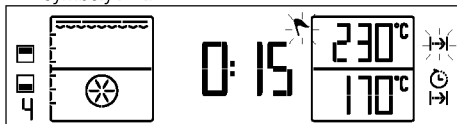
Při současném použití horní a spodní části trouby, chcete-li změnit nastavení teploty, rozdíl mezi částmi nesmí být vyšší než 80°C. A to proto, že části budou ovlivněné teplotou každé z částí.

12. Stisknete jednou tlačítko pro dobu pečení aktivní spodní části trouby. Zároveň bude blikat .



13. Stisknete tlačítka pro nastavení požadované doby pečení a nastavení potvrďte stiskem tlačítka . Jakmile je nastavená doba pečení, bude na obrazovce stále zobrazováno .
14. Pro dobu pečení horní části nejprve aktivujte tuto část stiskem . Bude blikat symbol horní části .

Pak jednou stiskněte . Zároveň budou blikat symboly a .



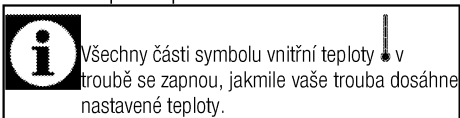
15. Nastavte požadovanou dobu pečení pro horní část stiskem tlačítek a potvrďte tlačítkem . Jakmile je nastavená doba pečení horní části, bude na obrazovce stále zobrazeno .

16. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.

17. Jsou-li hodnoty funkce, teploty a času vhodné, stiskněte na 2 sekundy pro zahájení pečení.

Zahájí se pečení a na displeji se objeví .

» Vaše trouba zahájí provoz na požadované funkci a vnitřní teplota se zvyší na nastavenou hodnotu. Bude udržovat tuto teplotu až do konce nastavené doby pečení. Každý stupeň symbolu vnitřní teploty bude svítit, když vnitřní teplota dosáhne nastavené teploty. Na funkčním displeji se zobrazí aktivní ohřev a navrhovaná poloha plechu.



18. Na konci krátké doby pečení bude slyšet jeden signál a zmizí symboly příslušné části trouby a .

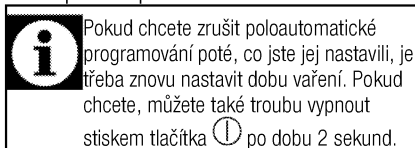
Když je pečení dokončeno, na displeji bude blikat a zazní výstražný signál.

19. Když skončí doba pečení, vyjměte jídlo z trouby. Když znovu zavřete dvířka trouby, bude pokračovat pečení v druhé části s delší dobou pečení.

20. Když je dokončena dlouhá doba pečení, zazní dva signály a budou blikat symboly příslušné části trouby a .

21. Pečení se ukončí.

22. Stiskněte na dvě sekundy , pokud chcete, aby obě části trouby pokračovaly v pečení. Trouba bude spuštěna po neurčité časové období.

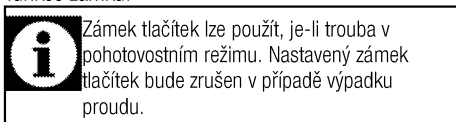


Vypnutí elektrické trouby

Troubu vypnete stiskem tlačítka po dobu 2 sekund.

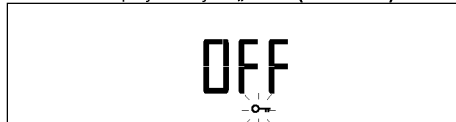
Použití zámku

Použitím tlačítek trouby můžete zabránit aktivaci funkce zámku.



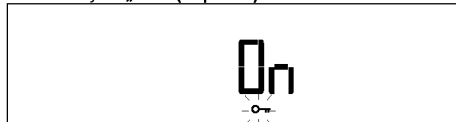
Aktivace zámku

1. V krátkých intervalech tiskněte tlačítko , dokud se na displeji neobjeví „OFF“ (VYPNUTO).



» bude blikat.

2. Stiskněte jednou tlačítko pro aktivaci zámku tlačítek. Bude aktivován zámek tlačítek, na displeji se objeví „On“ (Zapnuto). bude i nadále blikat.



3. Pomocí tlačítka poté potvrďte volbu.

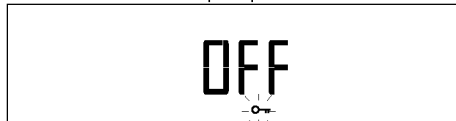
» Text zmizí a bude stále svítit.



Deaktivace zámku

1. Jednou stiskněte pro deaktivaci zámku tlačítek. „OFF“ se zobrazí na displeji.

2. Pomocí tlačítka poté potvrďte volbu.

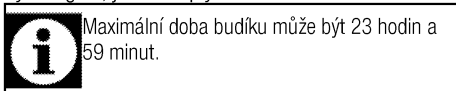


» Zámek tlačítek bude deaktivován a z displeje zmizí .

Používání hodin jako budíku

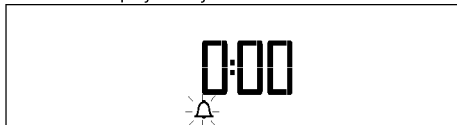
Hodiny na přístroji můžete používat k upozornění nebo připomenutí i mimo pečení.

Budík nemá žádný vliv na funkce trouby. Používá se jako upozornění. Jeden z možných způsobů použití je, chcete-li pokrm v troubě v určité chvíli obrátit. Budík vydá signál, jakmile uplyne nastavená doba.



Nastavení budíku:

1. V krátkých intervalech tiskněte tlačítko , dokud se na displeji neobjeví .  začne blikat.



2. Stiskněte tlačítka   pro nastavení požadované doby a nastavení potvrďte stiskem tlačítka . Jakmile je nastavený čas budíku, bude stále zobrazeno .
3. Ozve se alarm po uplynutí času alarmu.
4. Budík můžete zastavit stisknutím libovolného tlačítka.

Zrušení budíku:

1. V krátkých intervalech tiskněte tlačítko , dokud se na displeji neobjeví .

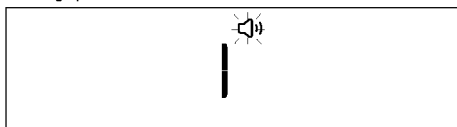
2. Tiskněte , dokud se na displeji nezobrazí „00:00“ a nastavení potvrďte stisknutím .

» Budík bude zrušen a symbol  zmizí.

Nastavení zvuku

Zvuk lze nastavit pouze, pokud je trouba v pohotovostním displeji.

1. V krátkých intervalech tiskněte tlačítko , dokud se na displeji neobjeví . Na displeji bude blikat .



2. K dispozici jsou 2 typy zvuku a to „1“ a „2“. Stiskněte   a zvolte požadovaný typ.

3. Pomocí tlačítka  poté potvrďte volbu.

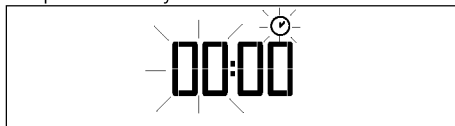
» Znovu se zobrazí pohotovostní displej. Na displeji se zobrazuje pouze aktuální čas.

Nastavení aktuálního času

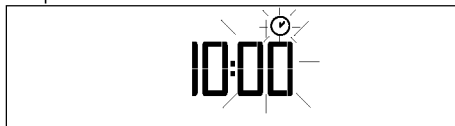
Aktuální čas lze nastavit pouze, je-li trouba vypnuta.

Chcete-li provést změnu času nastaveného během počátečního nastavení:

1. V krátkých intervalech tiskněte tlačítko , dokud se na displeji neobjeví . Na displeji bude blikat pole hodin a symbol .



2. Použijte   pro nastavení pole hodin.
3. Pomocí tlačítka  poté potvrďte volbu.
4. Pole minut a symbol  budou blikat. Minuty nastavte pomocí tlačítek  . Potvrďte minuty pomocí tlačítka .



» Znovu se zobrazí pohotovostní displej. Na displeji se zobrazuje pouze aktuální čas.



Tabulka časů vaření

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

Na jednu velkou část Pečení a rožnění

 Když otevřete dvířka trouby, v případě, že jsou vaření typy k dispozici na skle dvířek trouby jsou uplatnitelná pro jediný celém úseku.

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

Nádoba	Počet zásobníků	Potřebné příslušenství	Provozní režim	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Koláče na plechu	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	175	25 ... 35
Koláč ve formě	Jeden zásobník	Forma na koláč na drátěné polici**		2	180	40 ... 50
Malé koláče	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	160	20 ... 30
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	150	25 ... 35
	2 zásobníky	1-Hluboký plech* 5-Standardní plech*		1 - 5	150	25 ... 35
	3 zásobníky	1-Hluboký plech* 3-Standardní plech* 5-Plech na cukroví*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45

Koláč	Jeden zásobník	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici**		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici**		2	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici** 4-Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na plechu na cukroví**		1 - 4	150	25 ... 35
Sušenky	Jeden zásobník	Plech na cukroví*		3	175	25 ... 30
	2 zásobníky	1-Plech na cukroví* 5-Standardní plech*		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech* 5-Hluboký plech*		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Pečivo	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	200	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Plech na cukroví* 5-Standardní plech*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech* 5-Hluboký plech*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Hutné pečivo	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	200	25 ... 35
	2 zásobníky	1-Plech na cukroví* 5-Standardní plech*		1 - 5	200	35 ... 45
	3 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech* 5-Hluboký plech*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kvasnice	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	200	35 ... 45
	2 zásobníky	1-Standardní plech* 3-Plech na cukroví*		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagne	Jeden zásobník	Skleněná / kovová obdélníková forma na drátěné polici**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	200	10 ... 15
Hovězí steak (celý) / Rožněný	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	25 min. 250/max potom 180 ... 190	100 ... 120
Jehněčí kýta (v hrnci)	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	25 min. 250/max potom 190	70 ... 90
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	25 min. 250/max potom 190	70 ... 90
Rožněné kuře (1,8-2 kg)	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	15 min. 250/max potom 180 ... 190	60 ... 80
	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	15 min. 250/max potom 180 ... 190	60 ... 80
Turquie (5.5 kg)	Jeden zásobník	Standardní plech*		1	25 min. 250/max potom 180 ... 190	150 ... 210
	Jeden zásobník	Standardní plech*		1	25 min. 250/max potom 180 ... 190	150 ... 210

Ryba	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	200	20 ... 30
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	200	20 ... 30

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

Pouze pro spodní část Pečení a rožnění

Nádoba	Počet zásobníků	Potřebné příslušenství	Provozní režim	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Koláč ve formě	Jeden zásobník	Forma na koláč na drátěné polici**		1	175	40 ... 50
Malé koláče	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	150	35 ... 45
	2 zásobníky	1-Hluboký plech* 3-Standardní plech*		1 - 3	150	35 ... 45
Koláč	Jeden zásobník	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici**		1	150	25 ... 35
Sušenky	Jeden zásobník	Plech na cukroví*		2	170 ... 180	35 ... 45
	2 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech*		1 - 3	165	35 ... 40
Hutné pečivo	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	190	35 ... 45
Pizza	Jeden zásobník	Standardní plech*		1	200	10 ... 15
Rožněné kuře (1.8-2 kg)	Jeden zásobník	Standardní plech*		1	15 min. 250/max potom 180 ... 190	60 ... 80
Turquie (na plátky)	Jeden zásobník	Standardní plech*		1	25 min. 250/max potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryba	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	200	20 ... 30

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

Pouze pro horní část Pečení a rožnění

Nádoba	Počet zásobníků	Potřebné příslušenství	Provozní režim	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Koláč ve formě	Jeden zásobník	Forma na koláč na drátěné polici**		4	175	40 ... 50
Malé koláče	Jeden zásobník	Standardní plech*		4	150	35 ... 45
Sušenky	Jeden zásobník	Plech na cukroví*		4	170 ... 180	35 ... 45
Hutné pečivo	Jeden zásobník	Standardní plech*		4	190	35 ... 45
Rožněné kuře (1.8-2 kg)	Jeden zásobník	Standardní plech*		4	15 min. 250/max potom 180 ... 190	60 ... 80
Turquie (na plátky)	Jeden zásobník	Standardní plech*		4	25 min. 250/max potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryba	Jeden zásobník	Standardní plech*		5	200	20 ... 30

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

Pečení pizzy při vysoké teplotě

Nádoba	Počet zásobníků	Potřebné příslušenství	Provozní režim	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Diětní pizza*	Jeden zásobník	Kámen na pizzu**		2	320	3 ... 4
Salámová pizza a la Rome	Jeden zásobník	Kámen na pizzu**		2	310	4 ... 5
Skládaná pizza*	Jeden zásobník	Kámen na pizzu**		2	320	3 ... 4
Calzone*	Jeden zásobník	Kámen na pizzu**		2	260	10 ... 11
Turecká pizza	Jeden zásobník	Kámen na pizzu**		1	320	4 ... 5

Turecká pita s mletým masem*	Jeden zásobník	Kámen na pizzu**		2	260	10 ... 12
Pizza Napoli*	Jeden zásobník	Kámen na pizzu**		2	310	4 ... 5
Pizza Margherita*	Jeden zásobník	Kámen na pizzu*		2	310	4 ... 5
Turecká pita s čedarem a pastrami	Jeden zásobník	Kámen na pizzu**		1	300	5 ... 6
Michaná pizza*	Jeden zásobník	Kámen na pizzu**		2	320	4 ... 5

* Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin.

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

úsporný ohřev s ventilátorem



Po zahájení pečení v režimu úsporný ohřev s ventilátorem neměňte pečicí teplotu.



Neotevírejte dvířka během pečení v režimu úsporný ohřev s ventilátorem.

Nádoba	Počet zásobníků	Potřebné příslušenství	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Malé koláče	Jeden zásobník	Standardní plech*	3	160	25 ... 35
Sušenky	Jeden zásobník	Standardní plech*	3	200	30 ... 35
Pečivo	Jeden zásobník	Standardní plech*	3	200	40 ... 45
Hutné pečivo	Jeden zásobník	Standardní plech*	3	200	40 ... 45

* Příslušenství se nemusí dodávat spolu se spotřebičem.

Tabulka pro přípravu kontrolních jídel (Na jednu velkou část)

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



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

Nádoba	Počet zásobníků	Potřebné příslušenství	Provozní režim	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Sušenka	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	140	20 ... 30
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	140	20 ... 30
	2 zásobníky	1-Standardní plech* 3-Plech na cukroví*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 zásobníky	1-Standardní plech* 3-Plech na cukroví* 5-Hluboký plech*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Malé koláče	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	160	20 ... 30
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	150	25 ... 35
	2 zásobníky	1-Hluboký plech* 5-Standardní plech*		1 - 5	150	25 ... 35
	3 zásobníky	1-Hluboký plech* 3-Standardní plech* 5-Plech na cukroví*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Koláč	Jeden zásobník	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici**		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici**		2	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici** 4-Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na plechu na cukroví**		1 - 4	150	25 ... 35
Jablečný koláč	Jeden zásobník	Kulatá černá kovová		2	180	55 ... 65

		forma o průměru 20 cm na drátěné polici**				
	Jeden zásobník	Kulatá černá kovová forma o průměru 20 cm na drátěné polici**		3	180	50 ... 60
	2 zásobníky	1-Kulatá černá kovová forma o průměru 20 cm na drátěné polici** 3-Kulatá černá kovová forma o průměru 20 cm na plechu na cukroví**		1 - 3	180	55 ... 65
Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin. * Příslušenství se nemusí dodávat spolu se spotřebičem. ** Příslušenství se nedodává spolu se spotřebičem. Jsou to komerčně dostupné výrobky.						

Tipy pro pečení

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

Tipy pro pečení pečiva

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



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

Tipy na pečení zeleniny

- Pokud zeleninové jídlo ztrácí šťávu a začíná být vysušené, vařte ho v pánvi s poklicí místo na plechu. v uzavřených nádobách jídlo zůstane šťavnaté.
- Pokud se zeleninové jídlo nemůže dovařit, uvařte zeleninu nebo ji připravte jako konzervované jídlo a pak ji dejte do trouby.

Pizza - recepty

SALÁMOVÁ PIZZA A LA ROME

INGREDIENCE

Těsto:

- 300 g vlažné vody (40°C)

- 1 lžíce olivového oleje
- 20 g čerstvého droždí
- 20 g cukru krupice
- 500 g mouky
- 15 g soli

Omáčka:

- 6 rajčat
- 2 lžíce rajského protlaku
- 2 lžíce olivového oleje
- 2 lžičky soli

Náplň:

- 400 g strouhaného syra mozzarella
- 400 g salámu
- 4 kávové lžičky sušeného tymiánu
- Olivový olej

PŘÍPRAVA

- V míse smíchejte vodu, olivový olej, droždí, cukr krupici.
- Do druhé mísy nasype mouku, uprostřed vytvořte důlek.
- Do důlku nalijte tekutou směs a hněťte po dobu 10 minut.
- Přidejte sůl a hněťte další 3-4 minuty.
- Nádobu na krytí vymažte 1 lžící olivového oleje, vložte do ní těsto a zakryjte alobalem.
- Těsto nechte 1 den fermentovat v chladničce.
- Těsto rozdělte na 4 stejné části a každou z nich vyválejte.
- Velkou mísu vysype moukou, vložte do ní těsto a nechte ho hodinu a půl odpočívat zakryté vlhkou utěrkou.
- V jiné míse smíchejte rajčata a všechny ostatní ingredience na omáčku.
- Salám nakrájejte na kolečka.
- Těsto pomocí válečku vyválejte do tenka.
- Rajčatovou omáčku rozetřete na vyválené těsto, přidejte mozzarellu a salám.
- Přidejte zbytek mozzarely, salámu sušený tymián, zalijte olivovým olejem, potom dejte pizzu péct.



Oznámení: Recept je na 4 pizzy.

SKLÁDANÁ PIZZA

INGREDIENCE

Těsto:

- 300 g vlažné vody (40°C)
- 1 lžice olivového oleje
- 20 g čerstvého droždí
- 20 g cukru krupice
- 500 g mouky
- 15 g soli

Náplň:

- 200 g arugula
- 240 g syra parmazán
- Olivový olej

PŘÍPRAVA

- V míse smíchejte vodu, olivový olej, droždí, cukr krupici.
- Do druhé mísy nasype mouku, uprostřed vytvořte důlek.
- Do důlku nalijte tekutou směs a hněťte po dobu 10 minut.
- Přidejte sůl a hněťte další 3-4 minuty.
- Nádobu na krytí vymažte 1 lžicí olivového oleje, vložte do ní těsto a zakryjte alobalem.
- Těsto nechte 1 den fermentovat v chladničce.
- Těsto rozdělte na 8 stejné části a každou z nich vyválejte.
- Velkou mísu vysype moukou, vložte do ní těsto a nechte ho hodinu a půl odpočívat zakryté vlhkou utěrkou.
- Těsto pomocí válečku vyválejte do tenka.
- Do těsta udělejte vidličkou díry, abyste předešli kynutí. Dejte pozor, abyste díry udělali po celé ploše těsta.
- Těsta postupně upečte, jedno za druhým.
- Mezi dvě upečená těsta dejte parmazán. Nahoru dejte parmazán, roketu a olivový olej, potom podávejte.



Oznámení: Recept je na 4 pizzy.

CALZONE

INGREDIENCE

Těsto:

- 300 g vlažné vody (40°C)
- 1 lžice olivového oleje
- 20 g čerstvého droždí
- 20 g cukru krupice
- 500 g mouky

- 15 g soli

Omáčka:

- 200 g rajčatového pyré
- 1 lžice olivového oleje
- 1 lžička soli

Náplň:

- 250 g syra ricotta nebo krémového syra
- 200 g fermentovaných klobás
- 300 g mozzarely v nálevu
- 40 g syra parmazán
- 2 vajíčka

PŘÍPRAVA

- V míse smíchejte vodu, olivový olej, droždí, cukr krupici.
- Do druhé mísy nasype mouku, uprostřed vytvořte důlek.
- Do důlku nalijte tekutou směs a hněťte po dobu 10 minut.
- Přidejte sůl a hněťte další 3-4 minuty.
- Mísu vymažte 1 lžičkou olivového oleje, vložte do ní těsto a zakryjte alobalem.
- Připravené těsto fermentujte při 40°C, v troubě, po dobu 1 hodiny, ve statickém režimu.
- Těsto rozdělte na 4 stejné části a každou z nich vyválejte.
- Velkou mísu vysype moukou, vložte do ní těsto a nechte ho hodinu a půl odpočívat zakryté vlhkou utěrkou.
- V jiné míse smíchejte všechny přísady na omáčku.
- Fermentovanou klobásu a mozzarellu do náplně nakrájejte na malé kostičky, potom přimíchejte zbytek přísad.
- Těsto pomocí válečku vyválejte do tenka.
- Připravenou náplň dejte na polovinu vyváleného těsta a zakryjte druhou polovinou těsta. Okraje otočte směrem dovnitř a pevně přitiskněte.
- Ingredience na omáčku dejte na těsto, potom upečte.



Oznámení: Recept je na 4 calzone.

TURECKÁ PIZZA

INGREDIENCE

Těsto:

- 250 g vlažné vody (40°C)
- ½ lžičky olivového oleje
- 6 g čerstvého droždí
- 1 lžička soli
- 375 g mouky
- ½ lžičky olivového oleje

Náplň:

- 200 g mletého hovězího masa s nízkým obsahem tuku
- 1 cibule, nakrájená na jemno
- 2 stroužky česneku, nakrájené na jemno
- 4 snítky petrželky, nakrájené na jemno
- 1 zelená paprika, nakrájená na jemno
- 2 lžičky rajského protlaku
- 2 lžičky pasty z červených paprik
- Sůl
- Pepř
- Římský kmín
- Paprika

PŘÍPRAVA

- V míse smíchejte vodu, olivový olej, droždí, cukr krupici.
- Do druhé mísy nasypete mouku, uprostřed vytvořte důlek.
- Do důlku nalijte tekutou směs a hněťte po dobu 10 minut.
- Přidejte sůl a hněťte další 3-4 minuty.
- Nádobu na kynutí vymažte 1 lžící olivového oleje, vložte do ní těsto a zakryjte alobalem.
- Připravené těsto fermentujte při 40C, v troubě, po dobu 1 hodiny, ve statickém režimu.
- Těsto rozdělte na 4 stejné části a každou z nich vyválejte.
- Velkou mísu vysypte moukou, vložte do ní těsto a nechte ho hodinu a půl odpočívat zakryté vlhkou utěrkou.
- Těsto pomocí válečku vyválejte do tenka.
- V jiné míse smíchejte všechny přísady na náplň.
- Ingredience na náplň dejte na těsto, potom upečte.



Oznámení: Recept je na 4 turecké pizzy.

TURECKÁ PITA S MLETÝM MASEM

INGREDIENCE

Těsto:

- 250 g vlažné vody (40°C)
- 50 g vlažného mléka
- 25 g čerstvého droždí
- 25 g cukru krupice
- 500 g mouky
- 25 g soli

Náplň:

- 2 cibule, nakrájené na jemno
- 300 g mletého hovězího masa s nízkým obsahem tuku
- 4 snítky petrželky, nakrájené na jemno
- 4 lžice olivového oleje

- Sůl

- Pepř

Na okraje

- 50 g ayran
- 1 vejce

Náplň:

- Máslo

PŘÍPRAVA

- V míse smíchejte vodu, olivový olej, droždí, cukr krupici.
- Do druhé mísy nasypete mouku, uprostřed vytvořte důlek.
- Do důlku nalijte tekutou směs a hněťte po dobu 10 minut.
- Přidejte sůl a hněťte další 3-4 minuty.
- Mísu vymažte 1 lžičkou olivového oleje, vložte do ní těsto a zakryjte alobalem.
- Připravené těsto fermentujte při 40C, v troubě, po dobu 1 hodiny, ve statickém režimu.
- Těsto rozdělte na 4 stejné části a každou z nich vyválejte.
- Velkou mísu vysypte moukou, vložte do ní těsto a nechte ho hodinu a půl odpočívat zakryté vlhkou utěrkou.
- Na pánvi opečte cibuli a mleté hovězí maso. Jakmile je to hotové, přidejte petrželku, sůl a černý pepř a promíchejte.
- Těsto pomocí válečku vyválejte do tenka.
- Na vyválené těsto dejte připravenou náplň, okraje potřete směsí vajíčka a ayranu a potom zatočte.
- Připravenou pitu upečte.
- Po upečení podávejte pitu nakrájenou.



Oznámení: Recept je na 4 pity.

PIZZA NAPOLI

INGREDIENCE

Těsto:

- 300 g vlažné vody (40°C)
- 1 lžice olivového oleje
- 20 g čerstvého droždí
- 20 g cukru krupice
- 500 g mouky
- 15 g soli

Omáčka:

- 200 g rajčatového pyré
- 1 lžice olivového oleje
- 1 lžička soli

Náplň:

- 400 g mozzarely v nálevu
- 20 filetů ančoviček
- 4 lžice kapar

- Olivový olej

PŘÍPRAVA

- V míse smíchejte vodu, olivový olej, droždí, cukr krupici.
- Do druhé mísy nasype mouku, uprostřed vytvořte důlek.
- Do důlku nalijte tekutou směs a hněťte po dobu 10 minut.
- Přidejte sůl a hněťte další 3-4 minuty.
- Nádobu na kynutí vymažte 1 lžící olivového oleje, vložte do ní těsto a zakryjte alobalem.
- Těsto nechte 1 den fermentovat v chladničce.
- Těsto rozdělte na 4 stejné části a každou z nich vyválejte.
- Velkou mísu vysype moukou, vložte do ní těsto a nechte ho hodinu a půl odpočívat zakryté vlhkou utěrkou.
- V jiné míse smíchejte všechny přísady na omáčku.
- Sýr na náplň nakrájejte na velká kolečka.
- Těsto vyválejte.
- Rajčatovou omáčku rozetřete na těsto, přidejte mozzarellu nakrájenou na plátky, ančovičky a kapary, dejte péct.



Oznámení: Recept je na 4 pizzy.

PIZZA MARGHERITA

INGREDIENCE

Těsto:

- 300 g vlažné vody (40°C)
- 1 lžice olivového oleje
- 20 g čerstvého droždí
- 20 g cukru krupice
- 500 g mouky
- 15 g soli

Omáčka:

- 200 g rajčatového pyré
- 1 lžice olivového oleje
- 1 lžička soli

Náplň:

- 400 g mozzareilly v nálevu
- 10 snítek čerstvé bazalky
- Olivový olej

PŘÍPRAVA

- V míse smíchejte vodu, olivový olej, droždí, cukr krupici.
- Do druhé mísy nasype mouku, uprostřed vytvořte důlek.
- Do důlku nalijte tekutou směs a hněťte po dobu 10 minut.
- Přidejte sůl a hněťte další 3-4 minuty.

- Mísu vymažte 1 lžičkou olivového oleje, vložte do ní těsto a zakryjte alobalem.
- Těsto nechte 1 den fermentovat v chladničce.
- Těsto rozdělte na 4 stejné části a každou z nich vyválejte.
- Velkou mísu vysype moukou, vložte do ní těsto a nechte ho hodinu a půl odpočívat zakryté vlhkou utěrkou.
- V jiné míse smíchejte všechny přísady na omáčku.
- Sýr na náplň nakrájejte na velká kolečka.
- Těsto vyválejte.
- Rajčatovou omáčku rozetřete na vyválené těsto, potom přidejte sýr nakrájený na plátky.
- Po upečení přidejte čerstvou bazalku a olivový olej.



Oznámení: Recept je na 4 pizzy.

TURECKÁ PITA S ČEDAREM A PASTRAMI

INGREDIENCE

Těsto:

- 250 g vlažné vody (40°C)
- 50 g vlažného mléka
- 25 g čerstvého droždí
- 25 g cukru krupice
- 500 g mouky
- 25 g soli

Náplň:

- 200 g strouhaného čedaru
- 120 g pastrami

Na okraje

- 50 g ayran
- 1 vejce

Náplň:

- Máslo

PŘÍPRAVA

- V míse smíchejte vodu, olivový olej, droždí, cukr krupici.
- Do druhé mísy nasype mouku, uprostřed vytvořte důlek.
- Do důlku nalijte tekutou směs a hněťte po dobu 10 minut.
- Přidejte sůl a hněťte další 3-4 minuty.
- Mísu vymažte 1 lžičkou olivového oleje, vložte do ní těsto a zakryjte alobalem.
- Připravené těsto fermentujte při 40°C, v troubě, po dobu 1 hodiny, ve statickém režimu.
- Těsto rozdělte na 4 stejné části a každou z nich vyválejte.

- Velkou mísu vysypte moukou, vložte do ní těsto a nechte ho hodinu a půl odpočívat zakryté vlhkou utěrkou.
- V jiné míse smíchejte všechny přísady na okraje.
- Těsto pomocí válečku vyválejte do tenka.
- Okraje vyváleného těsta potřete směsí vajíčka a ayranu, potom okraje zatočte směrem dovnitř.
- Zatočené okraje potřete směsí vajíčka a ayranu.
- Na těsto dejte sýr čedar, přidejte pastrami a pečte.
- Pitu po upečení nakrájejte a podávejte.



Oznámení: Recept je na 4 pity.

MÍCHANÁ PIZZA

INGREDIENCE

Těsto:

- 300 g vlažné vody (40°C)
- 1 lžice olivového oleje
- 20 g čerstvého droždí
- 20 g cukru krupice
- 500 g mouky
- 15 g soli

Omáčka:

- 200 g rajčatového pyré
- 4 snítky čerstvého tymiánu
- 1 lžice olivového oleje
- 1 lžička soli

Náplň:

- 20 plátků fermentované klobásy
- 200 g klobásy
- 8 plátků salámu
- 10 černých oliv bez pecek
- 1 lžice sterilované kukuřice
- 8 středně velkých žampionů
- 400 g strouhaného sýra mozzarella
- Olivový olej

PŘÍPRAVA

- V míse smíchejte vodu, olivový olej, droždí a cukr.
- Do druhé mísy nasypete mouku, uprostřed vytvořte důlek.
- Do důlku nalijte tekutou směs a hněťte po dobu 10 minut.
- Přidejte sůl a hněťte další 3-4 minuty.
- Mísu vymažte 1 lžičkou olivového oleje, vložte do ní těsto a zakryjte alobalem.
- Těsto nechte 1 den fermentovat v chladničce.
- Těsto rozdělte na 4 stejné části a každou z nich vyválejte.

- Velkou mísu vysypte moukou, vložte do ní těsto a nechte ho hodinu a půl odpočívat zakryté vlhkou utěrkou.
- Těsto pomocí válečku vyválejte do tenka.
- Rajčatovou omáčku rozetřete na vyválené těsto, přidejte mozzarellu a všechny další přísady, potom přidejte zbytek mozzarely a dejte péct.
- Před podáváním přidejte na upečenou pizzu olivový olej.



Oznámení: Recept je na 4 pizzy.

Ovládání grilu



VAROVÁNÍ!

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

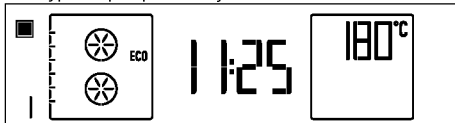


Grilování lze povést v jedné velké části, pouze v horní části nebo ve spodní-horní části.

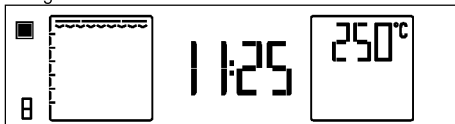
Grilování v jedné velké části

Po prvním zapojení a nastavení aktuálního času se trouba vrátí do pohotovostního nastavení. Na displeji se zobrazuje pouze aktuální čas.

1. Z trouby vyjměte střední část. Po vyjmutí střední části bude trouba fungovat jako jedna velká část.
2. Troubu zapnete stisknutím  po dobu dvou sekund.
3. Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce typická pro pečení v jedné velké části.



4. Stiskem **P** vstoupíte na displej pro nastavení provozní funkce.
» Na displeji bude blikat číslo příslušné funkce.
5. Stiskněte  a zvolte požadovanou funkci grilu.



6. Poté, co se funkce vyberte, lze nastavit „Teplota“, „Rychlý ohřev (urychlení)“, „Čas vaření“ a „Čas konce vaření“. (Provoz trouby jako jedné části)
Ovládání řídicí jednotky trouby, strana 21
7. Jsou-li hodnoty funkce a teploty vhodné, stiskněte  a začnete vařit. Pečení začne.

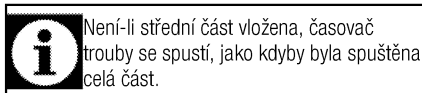
8. Pokud je nastavená doba pečení, trouba se automaticky vypne na konci této doby. Jsou slyšet dva zvukové signály. Není-li nastavena doba pečení, znovu stiskněte pro ukončení pečení, když je dokončen proces pečení.

9. Troubu vypnete stisknutím tlačítka .

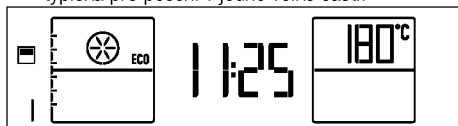
Režim grilování pouze v horní části

Po prvním zapojení a nastavení aktuálního času se trouba vrátí do pohotovostního nastavení. Na displeji se zobrazuje pouze aktuální čas.

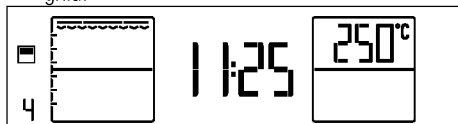
1. Plech ze střední části umístěte do krytu mezi 3. a 4. mřížkou.



2. Troubu zapnete stisknutím po dobu dvou sekund.
3. Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce typická pro pečení v jedné velké části.



4. Stiskněte a zvolte požadovanou funkci grilu.

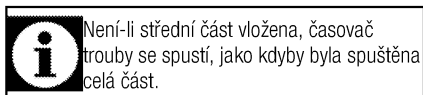


5. Poté, co se funkce vyberte, lze nastavit „Teplota“, „Rychlý ohřev (urychlení)“, „Čas vaření“ a „Čas konce vaření“. (Použijte pouze horní nebo spodní část trouby) *Ovládání řídicí jednotky trouby, strana 21*
6. Jsou-li hodnoty funkce a teploty vhodné, stiskněte a začnete vařit. Pečení začne.
7. Trouba se automaticky vypne na konci doby pečení, pokud je nastavená. Jsou slyšet dva zvukové signály. Není-li nastavena doba pečení, znovu stiskněte pro ukončení pečení, když je dokončen proces pečení.
8. Troubu vypnete stisknutím tlačítka .

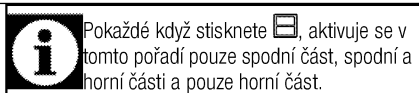
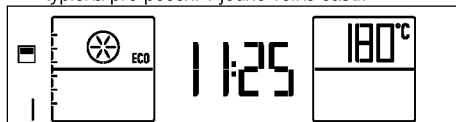
Spustí se grilování pouze v horní části, zatímco je spuštěna horní i spodní část trouby

Po prvním zapojení a nastavení aktuálního času se trouba vrátí do pohotovostního nastavení. Na displeji se zobrazuje pouze aktuální čas.

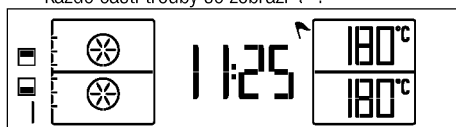
1. Plech ze střední části umístěte do krytu mezi 3. a 4. mřížkou.



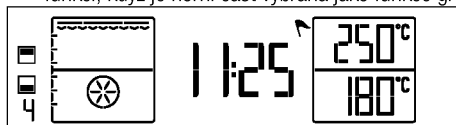
2. Troubu zapnete stisknutím po dobu dvou sekund.
3. Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce typická pro pečení v jedné velké části.



4. Aktivujte obě části dvojitým stiskem . Vedle každé části trouby se zobrazí .



5. Stiskem **P** vstoupíte na displej pro nastavení provozní funkce.
» Na displeji bude blikat číslo příslušné funkce.
6. Stiskem vyberte požadovanou dvojici funkcí, když je horní část vybrána jako funkce grilu.



7. Po zvolení funkce se může nastavit „Temperature“ (Teplota) a „Cooking time“ (Doba pečení) zvlášť pro každou část trouby. Pro tato nastavení bude blikat symbol aktivní pečicí části . Viz. (Použití horní a spodní části trouby současně) *Ovládání řídicí jednotky trouby, strana 21*
8. Jsou-li hodnoty funkce a teploty vhodné, stiskněte a začnete vařit. Pečení začne.
9. Trouba se automaticky vypne na konci doby pečení, pokud je nastavená. Jsou slyšet dva zvukové signály. Není-li nastavena doba pečení, znovu stiskněte pro ukončení pečení, když je dokončen proces pečení.
10. Troubu vypnete stisknutím tlačítka .



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

Jedna velká část: tabulka času vaření při grilování

Potraviny	Potřebné příslušenství	úroveň zasunutí	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Ryba	Drátěná police	4...5	280	20...25 min. #
Kuřecí kousky	Drátěná police	4...5	280	25...35 min.
Kousky jehněčího	Drátěná police	4...5	280	20...25 min.
Roastbeef	Drátěná police	4...5	280	25...30 min. #
Kousky telecího	Drátěná police	4...5	280	25...30 min. #
Toastový chléb	Drátěná police	4	280	1...3 min.

podle tloušťky

Doporučuje se 5-6 min ohřev všech potravin ke grilování.

Pouze pro horní část: tabulka časů vaření při grilování

Potraviny	Potřebné příslušenství	úroveň zasunutí	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Ryba	Drátěná police	4...5	280	20...25 min. #
Kuřecí kousky	Drátěná police	4...5	280	25...35 min.
Kousky jehněčího	Drátěná police	4...5	280	20...25 min.
Roastbeef	Drátěná police	4...5	280	25...30 min. #
Kousky telecího	Drátěná police	4...5	280	25...30 min. #
Toastový chléb	Drátěná police	4	280	1...3 min.

podle tloušťky

Doporučuje se 5-6 min ohřev všech potravin ke grilování.

Jedna velká část: čas vaření pro grilování testovaných jídel

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

Potraviny	Potřebné příslušenství	úroveň zasunutí	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Toastový chléb	Drátěná police	4	280	1...3 min.
Masové kuličky (hovězí) - 12 kousky	Drátěná police	4	280	25...35 min.

Obraťte jídlo po 2/3 celkové doby pečení.

Doporučuje se 5-6 min ohřev všech potravin ke grilování.

6 Údržba a péče

Obecné informace

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



NEBEZPEČÍ:

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

Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!



NEBEZPEČÍ:

Před čištěním nechte přístroj vychladnout.

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

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



Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čistících materiálů.

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



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

Čištění ovládacího panelu

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



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

Ovládací panel by se mohl poškodit.

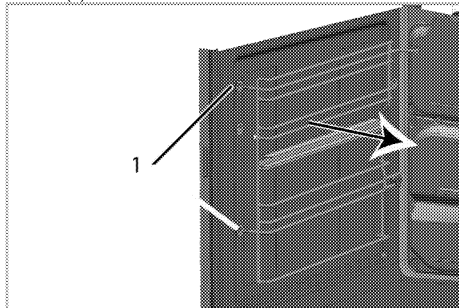
Čištění vnitřku trouby

Čištění bočních stěn trouby

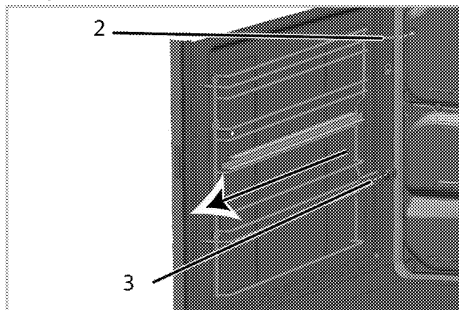
(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

1. Z trouby vyjměte střední část

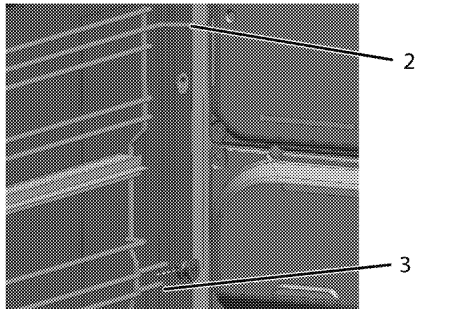
2. Vytáhněte drátěný držák a vyjměte z pouzdra kolík č. (1).



3. Drátěný držák zcela vysuňte z trouby. Zajistěte, že je kolík č. 2 vytažený z pouzdra v zadní stěně, a že je ze šroubu na boční stěně odstraněna špička č. 3.



4. Držák a stěny trouby vyčistěte pomocí čistícího prostředku a vlažné vody a pomocí měkkého hadříku nebo houby a vysušte suchým hadříkem.
5. Upevněte kolík drátěného držáku k troubě tak, aby se jejich kolíky (2) vešly do krytů na rámu a hrot č. 3 se dostal do šroubu na boční straně.



6. Zasuňte kolík drátěného roštu (1) do krytu na konstrukci.

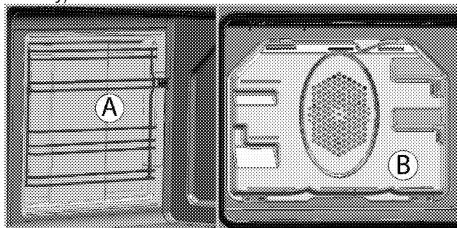


Ujistěte se, zda je drátěný držák v krytu dobře usazený.

Katalytické stěny

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

Vnitřní boční stěny (A) a/nebo zadní stěna (B) vašeho výrobku mohou být potažené katalytickým smaltem. Katalytické stěny mají světle matovanou barvu a porézní povrch. Katalytické stěny trouby se nesmějí čistit. Porézní povrch katalytických stěn se čistí sám tím, že pohlcuje a přeměňuje prskající tuk (pára a oxid uhličitý).



Čištění dvířek trouby

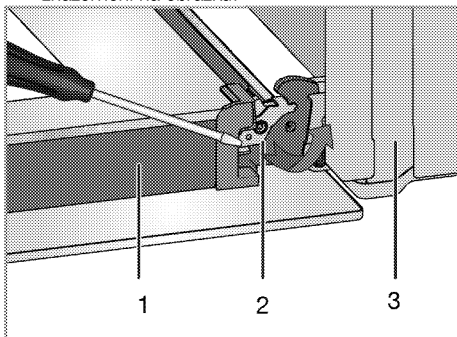
Dvířka trouby omyjte vodou s mycím přípravkem a hadříkem nebo houbou a osušte je suchým hadrem.



Nemyjte dvířka trouby a sklo pomocí materiálů, které by mohly poškodit povrch, jako jsou tuhé abrazivní čisticí prostředky, kovové škrabky, drátěný nebo bělidla.

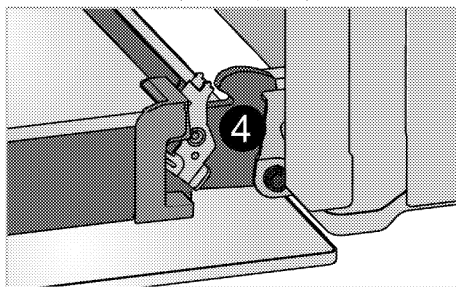
Odstranění dvířka trouby.

1. Otevřete přední dvířka (1).
2. Otevřete svorky v krytu pantu (2) na pravé a levé straně předních dveří tím, že zatlačíte dle znázornění na obrázku.

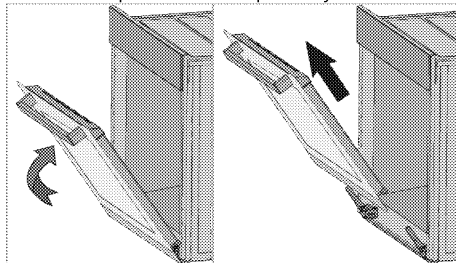


- 1 Dveře
- 2 Zámek závěsu (uzavřená poloha)
- 3 trouba

4 Zámek závěsu (otevřená pozice)



3. Posuňte přední dveře na půl cesty.



4. Demontujte přední dvířka tak, že je zatlačíte nahoru, pokud je chcete uvolnit z pravého a levého závěsu.



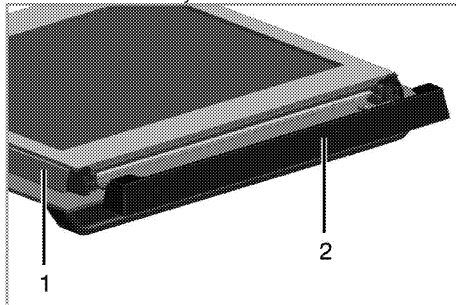
Při instalaci dvířek postupujte podle stejných kroků jako při jejich odstranění, jen v obráceném pořadí. Nezapomeňte zavřít svorky u krytu závěsu při opětovné montáži dveří.

Odstranění vnitřního skla dvířek

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

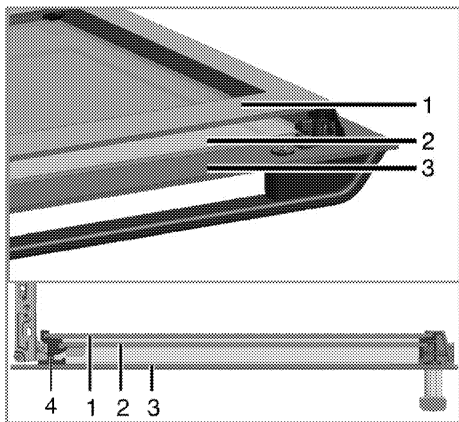
Vnitřní tabuli skla dvířek trouby lze demontovat z důvodu vyčištění.

Otevřete dvířka trouby.



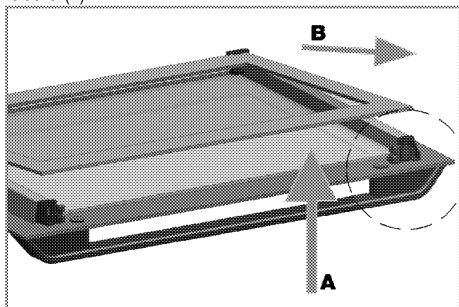
- 1 Rám
- 2 Plastový díl

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



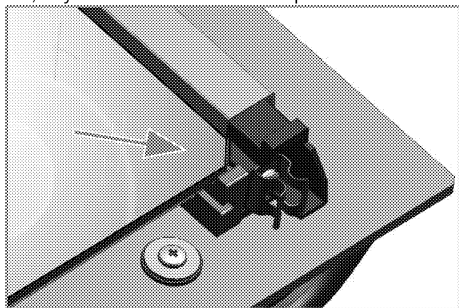
- 1 Vnitřní skleněná tabule
- 2 Vnitřní skleněná tabule
- 3 Vnější skleněná tabule
- 4 Plastový otvor skleněné tabule - dolní

Podle obrázku zvedněte vnitřní skleněnou tabuli (1) ve směru **A** a vytáhněte ji ve směru **B**. Tento postup zopakujte při demontáži vnitřní skleněné tabule (2).



Prvním krokem při montáži dvířek je nainstalování vnitřní skleněné tabule (2).

Podle obrázku vložte skosený růžek skleněné tabule tak, aby zůstal ve skoseném rohu plastového otvoru.



Vnitřní skleněnou tabuli (2) je nutno instalovat do plastového otvoru u nejněvnitřnější skleněné tabule (1). Při instalaci vnitřní skleněné tabule (1), zkontrolujte, zda potištěná strana tabule směřuje k nejněvnitřnější skleněné tabuli.

Je nutné usadit dolní rohy všech vnitřních skleněných tabulí do dolních plastových otvorů.

Zatlačte plastovou část k rámu, dokud nezacvakne.

Výměna vnitřní žárovky



NEBEZPEČÍ:

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

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!



Žárovka je zvláštní typ, který odolává teplotám do 300 °C. Podrobnosti najdete v *Technické parametry, strana 11*. Žárovky v troubě získáte od autorizovaného servisního pracovníka.



Poloha žárovky se může lišit oproti obrázku.



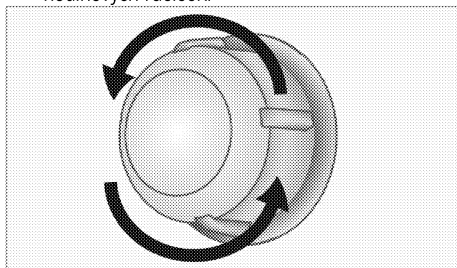
Žárovka použitá v tomto spotřebiči není vhodná k osvětlení místností. Zamýšleným účelem této žárovky je pomoci uživateli vidět na potraviny.



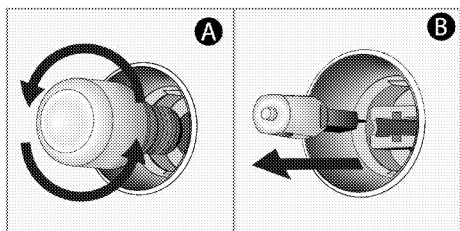
Žárovky použité v tomto spotřebiči musí vydržet extrémní fyzické podmínky, např. teploty nad 50 °C.

Pokud je vaše trouba vybavena kulatou žárovkou:

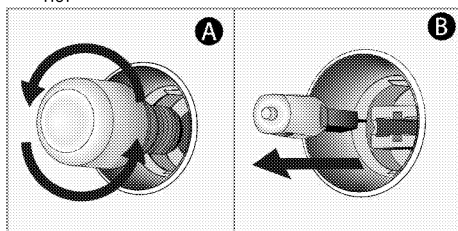
1. Odpojte výrobek na napájení.
2. Sejměte skleněný kryt otočením proti směru hodinových ručiček.



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



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

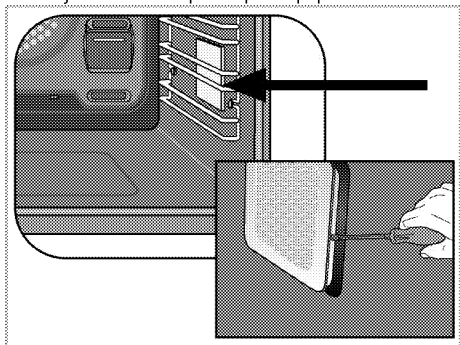


5. Nainstalujte skleněný kryt a pak drátěné přihrádky.

4. Nainstalujte skleněný kryt.

Pokud je vaše trouba vybavena čtvercovou žárovkou:

1. Odpojte výrobek na napájení.
2. Sejměte drátěné police podle popisu. Viz .



3. Sejměte ochranný skleněný kryt pomocí šroubováku.

7 Odstraňování potíží

Z trouby za provozu vychází pára.

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

Při zahřívání a ochlazování výrobek vydává kovový zvuk.

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

Výrobek nehřeje.

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

Světlo trouby nefunguje.

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

Trouba nehřeje.

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



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

ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků BEKO

kontakt	220 105 371
	800 350 333
e-mail	zakaznickecentrum@bekosa.cz
Objednávka opravy spotřebiče online	www.bekocr.cz
5 LET ZÁRUKY – podmínky a registrace online	www.bekocr.cz

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

a) Platný a čitelný prodejní doklad, který obsahuje datum prodeje, model spotřebiče a označení prodejce opravňuje uživatele využít záruku na výrobek v souladu s ustanoveními Občanského zákoníku, v platném znění.

b) Není-li stanoveno jinak, je záruční doba na výrobek 24 měsíců. Začíná plynout ode dne převzetí věci kupujícím vyjma případu, kdy je nutné uvedení do provozu oprávněnou firmou. V tom případě začne záruční doba plynout ode dne uvedení výrobku do provozu.

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

c) Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek může být uplatněna pouze na území České republiky a týká se pouze a výhradně spotřebičů dovezených do ČR prostřednictvím naší společnosti, BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice, která je oficiálním zastoupením značky BEKO pro Českou republiku.

d) Záruka je poskytována kupujícímu (konečnému spotřebiteli) v souladu se zákonem č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele v platném znění, na výrobek sloužící běžnému používání v domácnosti. Výrobek není určen k průmyslovému použití a poskytování služeb. Spotřebiče, které nejsou používány v domácnosti, nejsou předmětem záruky (hotelová a restaurační zařízení, školská zařízení, úklidové firmy, atd...)

e) Práva ze zodpovědnosti za vady výrobku se uplatňují u prodávajícího. Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou v době platnosti záruční lhůty a to výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis.

O odstranění vad výrobku v záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat prodejce nebo Zákaznické centrum BEKO tel: 220 105 371 (800 350 333) <http://www.bekocr.cz/oprava-spotrebice>.

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

g) Při návštěvě servisního technika kupující prokáže existenci záruky předložením čitelného prodejního dokladu nebo certifikátu 5 let záruky BEKO. Po provedení záruční opravy jsou autorizovaná servisní střediska nebo prodávající povinni vydat kupujícímu čitelnou kopii opravního listu nebo doklad o uplatnění práva záruky a době trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen uschovávat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku. Opravní list slouží k prokazování práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si zkontrolovat před podpisem veškeré údaje. Záruční lhůta se v případech, kdy závada znemožnila používání výrobku, prodlužuje o dobu, kdy kupující uplatnil nárok na záruční opravu u autorizovaného střediska až do dne převzetí opraveného výrobku.

h) Výrobek musí být instalován a provozován podle návodu k obsluze a platných norem. Funkce chladniček, mrazniček a jiných kombinací je zaručena při okolní teplotě od +10°C do +32°C.

i) Touto zárukou nejsou dotčena práva kupujícího, která se ke koupi věci váží podle zvláštních právních předpisů.

j) Společnost BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku vcelkové délce trvání 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 36 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na www.bekocr.cz. O odstranění vad výrobku v prodloužené záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat Zákaznické centrum BEKO tel.: 220 105 371 (800 350 333) <http://www.bekocr.cz/oprava-spotrebice>.

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

V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamacie řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dovozce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů /platný certifikát, doklad o zakoupení, vyjádření servisního technika/ na e-mail: reklamacie@bekosa.cz nebo poštou na adresu BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice. Spotřebitel nemá právo v průběhu prodloužené záruky na vrácení kupní částky. Uplatnění práva na bezplatné odstraňování výrobních vad podléhá zde uvedeným všeobecným záručním podmínkám.

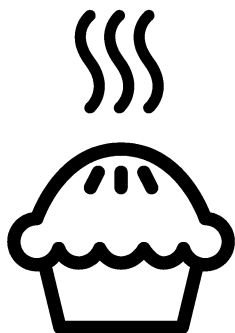
Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

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



Iebūvēta krāsns

Lietotāja rokasgrāmata



Lūdzu, vispirms izlasiet šo lietošanas rokasgrāmatu!

Cienījamais pircēji!

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 atsaucei arī nākotnē. Ja atdosiet šo iekārtu kādam citam, pievienojiet tai arī šo lietošanas rokasgrāmatu. Ņemiet vērā visus šajā lietošanas rokasgrāmata dotos brīdinājumus un norādījumus.

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

Simbolu paskaidrojums

Šajā lietošanas rokasgrāmatā ir izmantoti tālāk norādītie simboli.



Svarīga informācija vai noderīgi ieteikumi par izmantošanu.



Brīdinājums par dzīvībai un īpašumam bīstamām situācijām



Brīdinājums par elektriskās strāvas triecienu



Brīdinājums par aizdegšanās risku



Brīdinājums par karstām virsmām



Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sülhçe/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.....	7
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 16

Padomi par elektroenerģijas taupīšanu	16
Sākotnējā izmantošana.....	16
Sākotnējā laika iestatīšana.....	16
Iekārtas pirmā tīrīšanas reize	17
Sākotnējā sakarsēšana.....	17

5 Krāsns izmantošana 18

Vispārīga informācija par cepšanu, apcepšanu un grilēšanu.....	18
Kā lietot elektrisko cepeškrāsni	18
Cepeškrāsns funkcijas.....	19
Cepeškrāsns vadības paneļa izmantošana	24
Ēdiena gatavošanas laika tabula.....	35
Picas izvēlnes kulinārijas receptes.....	39
Grila izmantošana.....	43

6 Apkope un tīrīšana 47

Vispārīga informācija	47
Vadības paneļa tīrīšana.....	47
Cepeškrāsns iekšpusēs tīrīšana.....	47
Krāsns durvju izņemšana	48
Iekšējo stikla durvju izņemšana	48
Krāsns lampas nomaiņšana	49

7 Traucējummeklēšana 51

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.
- Ierīci nedrīkst izmantot personas (tai skaitā bērni) ar kustību traucējumiem, invaliditāti vai garīgās veselības traucējumiem, vai bez specifiskām zināšanām un pieredzes, izņemot gadījumus, kad šīs personas tiek uzraudzītas vai ir saņēmušas atbilstošu instruktažu. Nodrošiniet, lai bērni nespēlējas ar šo iekārtu.
- 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.

- Uzstādīšanu un remontu vienmēr jāveic pilnvarotam pakalpojuma sniedzējam. Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies nepilnvarotu personu veiktu darbību rezultātā, un tas var atcelt iekārtas garantiju. Pirms uzstādīšanas uzmanīgi izlasiet instrukcijas.
- Neizmantojiet iekārtu, ja tā ir bojāta vai ja redzams kāds bojājums.
- Pēc katras izmantošanas reizes pārbaudiet, vai iekārtas funkciju pārslēgi ir novietoti izslēgtā pozīcijā.

Elektriskā drošība

- Ja iekārta ir bojāta, to nevajadzētu izmantot, kamēr iekārtu nav salabojis pilnvarots pakalpojuma sniedzējs. Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
- Pievienojiet iekārtu tikai pie iezemētas kontaktligzdas/elektrolīnijas ar tabulā "Tehniskās specifikācijas" norādītajām vērtībām atbilstošu spriegumu un aizsardzību. Neatkarīgi no tā, vai iekārtai ir vai

nav transformators, lieciet iekārtu iezemēt kvalificētam elektriķim. Mūsu uzņēmums nebūs atbildīgs par problēmām, kas radīsies iekārtu izmantojot bez iezemējuma atbilstoši vietējiem noteikumiem.

- Nekādā gadījumā nemazgājiet iekārtu, uz tās uzlejot vai uzšļakstot ūdeni! Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
- Nekādā gadījumā neaiztieciet kontaktspraudni ar mitrām rokām. Nekādā gadījumā neatvienojiet iekārtu no kontaktligzdas, to velkot aiz kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Iekārtas uzstādīšanas, apkopes, tīrīšanas un remonta laikā to jāatvieno no barošanas avota.
- Ja iekārtas barošanas savienojuma kabelis ir bojāts, lai izvairītos no riska tā nomaiņa jāuztic ražotājam, ražotāja pakalpojumu sniedzējam vai līdzīgi kvalificētām personām.
- Iekārta jāuzstāda tā, lai to varētu pilnīgi atvienot no tīkla. Atbilstoši konstrukcijas prasībām, jābūt iespējamai atvienošanai vai nu ar barošanas vada kontaktspraudni, vai ar fiksētā elektroinstalācijā iebūvētu slēdzi.
- Krāsns izmantošanas laikā tās aizmugurējā virsma sakarst. Pārliecinieties, 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.
- Pārliecinieties, vai drošinātāja pretestība atbilst produkta specifikācijai.

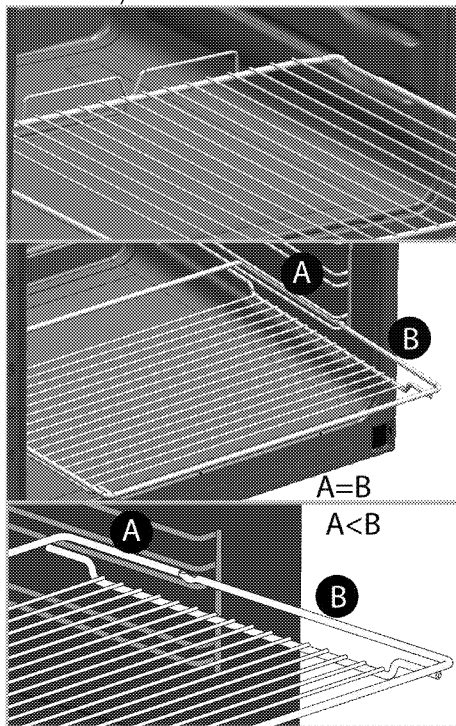
Produkta drošība

- **BRĪDINĀJUMS:** 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.
- (Atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa.)
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 sliedēm. 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 divieļu žāvētājs. Kamēr ieslēgta grila funkcija, nekariniet uz atvērtām durvīm dvieļi, cimdus vai līdzīgus tekstilizstrādājumus.

- Karstā cepeškrāsnī ievietojot ēdienus un tos izņemot no cepeškrāsns, vienmēr izmantojiet siltumizturīgus virtuves cimdus.
- Iekļājiel 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 nelietojiel cepamo papīru temperatūrā, kas pārsniedz norādīto cepamā papīra lietošanas temperatūru. Neeklājiel cepamo papīru tieši uz cepeškrāsns pamatnes.
- BRĪDINĀJUMS: Lai novērstu strāvas trieciena draudus, pirms lampas nomaiņas pārliecinieties, ka ierīces strāvas vads ir atvienots vai ir izslēgts slēdzis.
- Iekārtu nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvajām durvīm, pretējā gadījumā tā var pārkarst.

Lai nodrošinātu iekārtas ugunsdrošību, rīkojielies šādi.

- Pārliecinieties, ka spraudkontakts labi atbilst kontaktligzdai, kā arī nedzirksteļo.
- Neizmantojiel bojātu vai ieklīsušu vadu vai pagarinātāju, atskaitot oriģinālo vadu.

- Nodrošiniel, lai uz iekārtas ligzdas nenokļūst šķidrums vai mitrums.

Paredzētā lietošana

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

Bērnu drošība

- BRĪDINĀJUMS: Ārējās daļas lietošanas laikā var sakarst. Neļaujiel tuvumā atrasties maziem bērniem.
- Iepakojuma materiāli var būt bīstami bērniem. Neļaujiel bērniem spēlēties ar iepakojuma materiāliem. Lūdzu, atbrīvojielies 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:

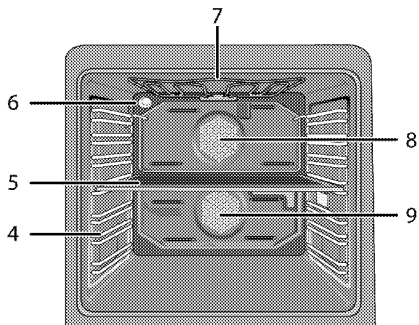
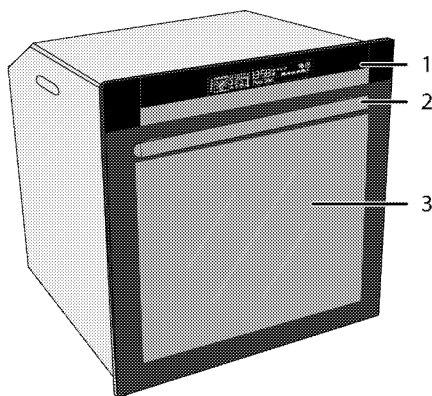
Jūsu nopirktā iekārta atbilst ES direktīvas par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā (2011/65/ES) prasībām. Tās sastāvā nav šajā direktīvā norādīto kaitīgo un aizliegto materiālu.

Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla

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

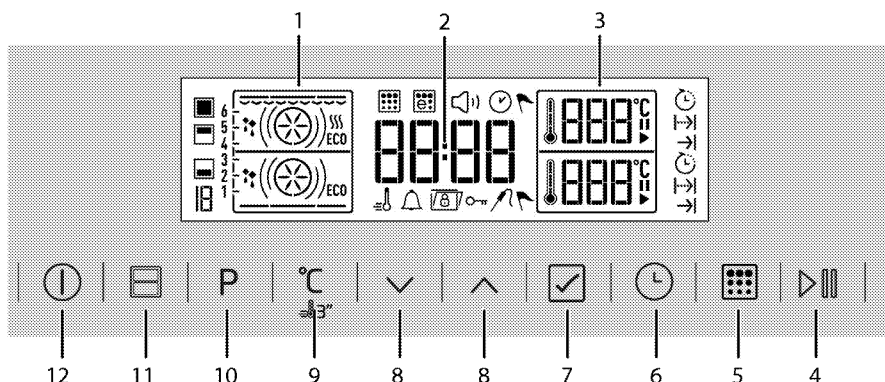
2 Vispārīgā informācija

Pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Rokturis
- 3 Priekšējās durvis
- 4 Plaukta stāvokļi
- 5 Vidusdaļas plāksne
- 6 Lampa

- 7 Augšējais sildelements
- 8 Augšējās sadaļas ventilatora motors (aiz skārda loksnes)
- 9 Apakšējās sadaļas ventilatora motors (aiz skārda loksnes)



- 1 Funkciju displejs
- 2 Pareiza laika indikatora lauks
- 3 Temperatūras indikatora lauks
- 4 Ēdiena gatavošanas sākšanas/beigšanas taustiņš
- 5 Pašattīrīšanas (pirolizes) taustiņš*
- 6 Laika un iestatījumu taustiņš
- 7 Apstiprinājuma taustiņš

- 8 Taustiņš Uz augšu/uz leju
- 9 Temperatūras/pastiprinātāja iestatīšanas taustiņš
- 10 Funkcijas atlasē taustiņš
- 11 Krāsns sadaļas atlasē taustiņš
- 12 IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS taustiņš
- * (Atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa.)

Iepakojuma saturs

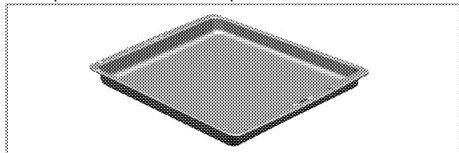


Komplektācijā ietilpstošie piederumi atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa. Jūsu iekārtai var nebūt paredzēti visi lietotāja rokasgrāmatā aprakstītie piederumi.

1. Lietotāja rokasgrāmata

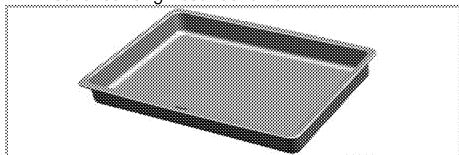
2. Standarta paplāte

Lietojama konditorijas izstrādājumiem, saldētai pārtikai un lieliem cepešiem.



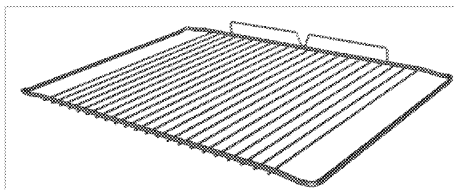
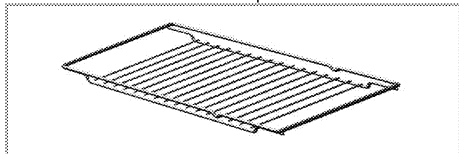
3. Dziļā paplāte

Lietojama konditorijas izstrādājumiem, lieliem cepešiem, sulīgiem ēdieniem un tauku savākšanai grilēšanas laikā.



4. Grila režģis

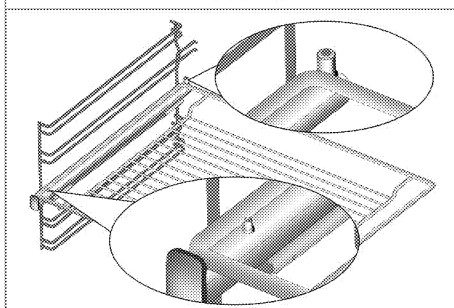
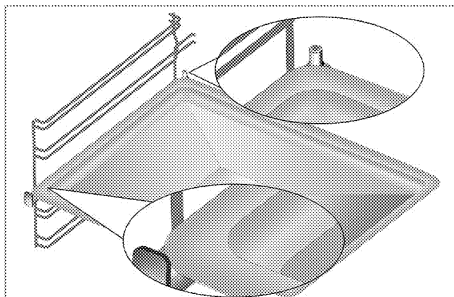
Lietojams apcepšanai un sautējuma traukos cepamās, apcepamās vai gatavojamās pārtikas novietošanai uz vēlamā plaukta.



5. Pareiza stieplu plaukta un paplātes novietošana uz teleskopiskajiem plauktiem (Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

Teleskopiskie plaukti ļauj daudz vieglāk ielikt un izņemt paplātes un stieplu plauktu.

Izmantojot paplāti un stieplu plauktu kopā ar teleskopiskajiem plauktiem, pārliecinieties, ka teleskopiskā plaukta aizmugurē esošās tapas atrodas iepretim stieplu plaukta un paplātes malām.



Tehniskā specifikācija

Spriegums/frekvence	220-240 V ~ 50 Hz
Kopējais jaudas patēriņš	3,5kW
Kabeļa tips/šķērsriezums	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Arējie izmēri (augstums/platums/dziļums)	595 mm/594 mm/567 mm
Uzstādīšanas izmēri (augstums/platums/dziļums)	**590 vai 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Galvenā krāsns	Daudzfunkciju krāsns - Divu sadaļu krāsns
Iekšējā lampa	15/25 W
Grila jaudas patēriņš	2.2 kW

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

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

** Skatiet *Uzstādīšana, Lappuse 12*.



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



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



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

3 Uzstādīšana

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



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



BĪSTAMI:

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



BĪSTAMI:

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

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



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



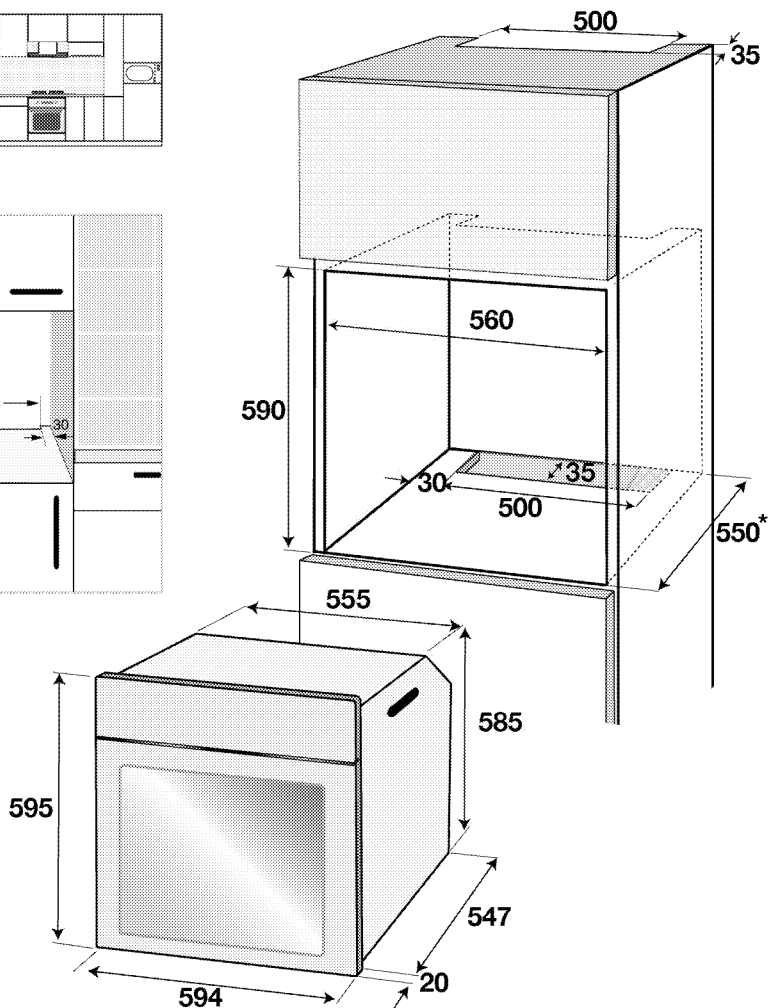
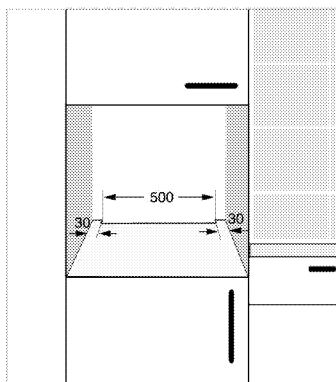
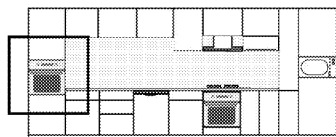
Nenesiet un nepārvietojiet iekārtu, to turot aiz durvīm un/vai roktura.



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

Pirms uzstādīšanas

Šī iekārta ir paredzēta uzstādīšanai virtuves skapjos, kurus iespējams iegādāties veikalos. Starp iekārtu un virtuves sienām un mēbelēm ir jānodrošina droša distance. Skatiet attēlu (vērtības norādītas mm).



* min.

Uzstādīšana un pievienošana

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

Pievienošana elektrotīklam

Pievienojiet iekārtu pie iezemētas kontaktligzdas/līnijas, kas aizsargāta ar tabulā "Tehniskā specifikācija" norādītajām vērtībām atbilstošu mazgabarīta bloķēšanas sistēmu. 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!

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

**BĪSTAMI:**

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

Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.



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

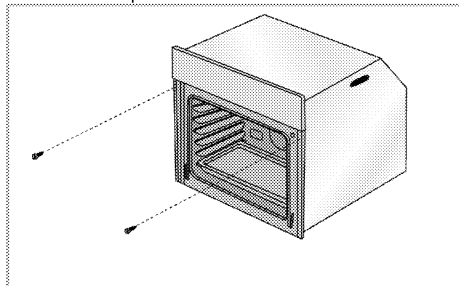


Veicot elektroinstalāciju, jums jāpakļaujas nacionālajiem/vietējiem elektrības noteikumiem un jāizmanto piemērota rozete un kontaktdakša, pieslēdzot plīti. Ja izstrādājuma maksimālā strāva pārsniedz pašreizējās rozetes un kontaktdakšas iespējas, izstrādājums ir jāpieslēdz tiešā veidā caur fiksētu elektroinstalāciju, neizmantojot rozeti un kontaktdakšu.

Iespraudiet barošanas kabeli kontaktlīdždā.

Iekārtas uzstādīšana

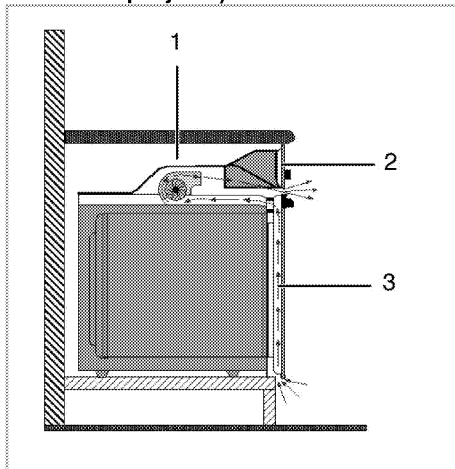
1. Iebīdīet plīti skapīti, nocentrējiet un nostipriniet, uzmanoties, lai barošanas kabelis netiek bojāts un/vai saspiests.



Nostipriniet krāsni ar 2 skrūvēm, kā parādīts attēlā.

Pēc uzstādīšanas pārliecinieties, vai skrūves ir pietiekami pievilkta un plīts nekustas. Ja plīts nav

uzstādīta atbilstoši norādījumiem un skrūves nav pietiekami pievilkta, plīts var sašķiebties.

Iekārtām ar dzesēšanas ventilatoru (Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

- 1 Dzesēšanas ventilators
- 2 Vadības panelis
- 3 Durvis

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



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

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

Pēdējā pārbaude

1. Izstrādājuma lietošana
2. Pārbaudiet funkcijas.

Atbrīvošanās no vecās iekārtas

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



Nenovietojiet 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

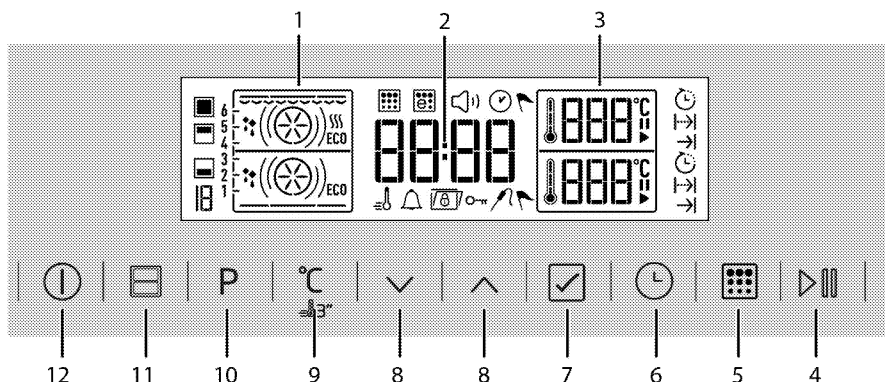
Šī informācija jums palīdzēs izmantot iekārtu ekoloģiski un ekonomiski.

- Gatavojiet ēdienu cepeškrāsnī tumšas krāsas un emaljētos traukus, jo tas nodrošinās labāku siltuma vadīšanu.
- Pirms ēdiena gatavošanas iepriekš sasildiet cepeškrāsnī, ja tas ir ieteikts lietotāja rokasgrāmatā vai ēdiena gatavošanas pamācībā.
- Ēdiena gatavošanas laikā bieži neviriniet cepeškrāsns durvis.

- Ja vien iespējams, mēģiniet cepeškrāsnī vienlaikus gatavot vairākus ēdienus. Varat gatavot ēdienu novietojot divus traukus ar ēdienu uz grila režģa.
- Ja jums jāgatavo vairāki ēdieni, gatavojiet tos uzreiz vienu pēc otra. Tad cepeškrāsns jau būs karsta.
- Varat ietaupīt elektroenerģiju, izslēdzot cepeškrāsnī dažas minūtes pirms ēdiena gatavošanas beigām. Neatveriet cepeškrāsns durvis.
- Pirms saldētu ēdienu gatavošanas tos atlaidziniet.

Sākotnējā izmantošana

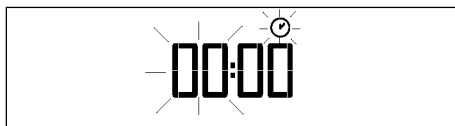
Sākotnējā laika iestatīšana



- 1 Funkciju displejs
 - 2 Pareiza laika indikatora lauks
 - 3 Temperatūras indikatora lauks
 - 4 Ēdiena gatavošanas sākšanas/beigšanas taustiņš
 - 5 Pašattīrīšanas (pirolīzes) taustiņš*
 - 6 Laika un iestatījumu taustiņš
 - 7 Apstiprinājuma taustiņš
 - 8 Taustiņš Uz augšu/uz leju
 - 9 Temperatūras/pastiprinātāja iestatīšanas taustiņš
 - 10 Funkcijas atlasē taustiņš
 - 11 Krāsns sadaļas atlasē taustiņš
 - 12 IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS taustiņš
- * (Atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa.)

Iestatiet sākotnējo laiku

1. Pirmo reizi ieslēdzot cepeškrāsnī, displejā sāks mirgot stundu lauks un



2. Iestatiet stundas ar .
3. Lai apstiprinātu stundu iestatījuma lauku, pieskarieties .
4. Sāks mirgot minūšu lauks un simbols . Iestatiet minūtes ar . Lai apstiprinātu minūšu iestatījumu, pieskarieties .



» Displejs pārslēgsies gaidstāves režīmā. Displejā būs redzams tikai pašreizējais laiks.

10:28



Ilgstoša energoapgādes pārtraukuma gadījumā tiks atkal atvērta laika iestatīšanas izvēlne.

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

Elektriskā cepeškrāsns

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

Cepeškrāsns ar grilu

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



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

Izvairieties no tiešas radušos dūmu un smakas ieelpošanas.

5 Krāsns izmantošana

Vispārīga informācija par cepšanu, apcepšanu un grilēšanu



BRĪDINĀJUMS

Karstas virsmas izraisa apdegumus! Iekārta lietošanas laikā var būt karsta. Nekādā gadījumā nepieskarieties karstiem degļiem, krāsns iekšpusei, sildelementiem utt. 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 karsts.
- Turiet krāsns durvis aizvērtas.

Padomi par gaļas cepšanu

- Pirms gatavošanas sākšanas vesela cāļa, tītara vai liela gaļas gabala ierīvēšana ar mērci, piemēram citrona sulu un melnajiem pipariem, palielinās ēdiena gatavošanas veikspēju.
- 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 paiešanas atstājiet gaļu krāsnī uz vēl aptuveni 10 minūtēm. Tas ļaus gaļas sulai tikt vienmērīgāk sadalītai pa visu cepeti, un tā netecēs gaļas sagriešanas laikā.
- Ugunsizturīgā traukā ievietotu zivi jānovieto uz vidējā vai zemākā plaukta.

Padomi par grilēšanu

Kad tiek grilēta gaļa, zivis un mājputni, tie ātri kļūst brūni, iegūst jauku garoziņu un nekļūst sausi. Īpaši labi piemēroti grilēšanai ir plakani gabali, uz iesma uzdurami gaļas gabali un cisiņi, kā arī dārzeņi ar augstu ūdens saturu, teiksim, tomāti un sīpoli.

- Izkārtojiet grilējamus gabaliņus uz stieplu grila vai cepešpannas ar stieplu grilu tā, lai to aizņemtā platība nav lielāka par sildelementa izmēriem.
- Ievietojiet stieplu plauktu vai cepešpannu ar grilu vajadzīgajā krāsns līmenī. Ja grilējat uz stieplu plaukta, ievietojiet cepešpannu apakšējā pozīcijā — tādējādi cepešpannā nokļūs tauki. Ievietojamās cepešpannas izmēram jābūt tādām, lai nosegtu visu grilēšanas apgabalu. Šāda cepešpanna var nebūt iekļauta izstrādājuma komplektācijā. Lai cepešpannu būtu vieglāk tīrīt, ielejiet tajā nedaudz ūdens.

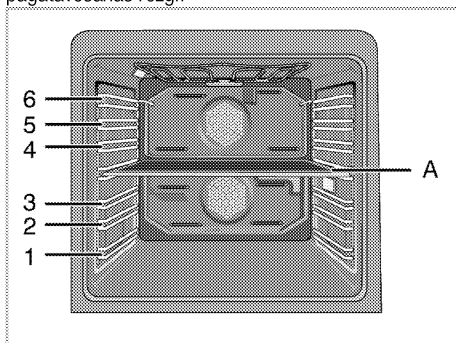


Grilēšanai nepiemērota pārtika rada aizdegšanās risku. Grilējiet tikai tādu pārtiku, kas ir piemērota intensīvam grilēšanas karstumam. Neievietojiet pārtiku pārāk tālu grila aizmugurē. Tā ir viskarstākā vieta un taukaina pārtika var aizdegties.

Kā lietot elektrisko cepeškrāsnī

Režģu novietojums

Cepeškrāsnī ir izmantojami seši režģi — trīs režģi apakšējā daļā un trīs augšējā daļā. Vietā, kur tiek uzstādīta cepeškrāsns vidusdaļas plāksne (A), atrodas vēl viens režģis. Neizmantojiet šo iespēju kā ēdiena gatavošanas režģi.



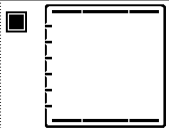
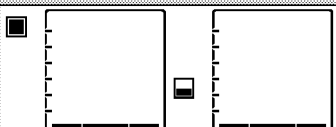
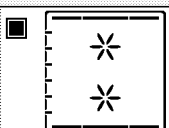
Cepeškrāsni ir četras ēdienu gatavošanai paredzētas daļas.

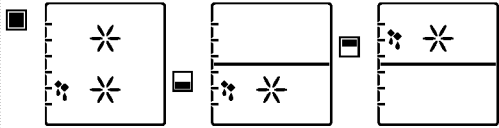
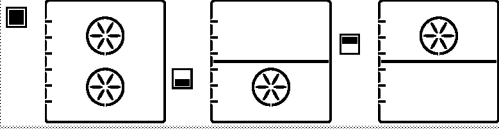
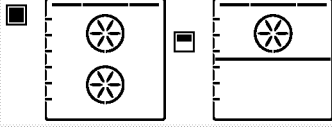
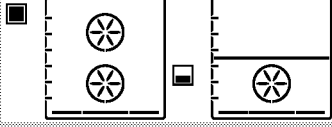
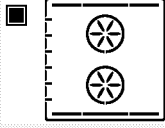
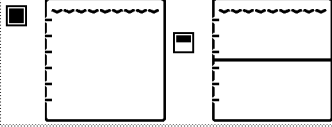
	Augšējā daļa	Ir iespējams izmantot tikai augšējo daļu. Šī daļa ir piemērota grilēšanai un neliela apjoma ēdiena pagatavošanai.	Ieslēdzot augšējo daļu, displejā būs redzama temperatūras vērtība, režģu novietojums, gatavošanas simbols, gaidstāves simbols, gatavošanas laika simbols un gatavošanas beigu laika simbols.
	Apakšējā daļa	Ir iespējams izmantot tikai apakšējo daļu. Šī daļa ir piemērota vidēji liela apjoma ēdienu pagatavošanai.	Ieslēdzot apakšējo daļu, displejā būs redzama temperatūras vērtība, režģu novietojums, gatavošanas simbols, gaidstāves simbols, gatavošanas laika simbols un gatavošanas beigu laika simbols.
	Apakšējā un augšējā daļa	Ir iespējams izmantot gan apakšējo, gan augšējo daļu. Šī daļa ir piemērota divu dažādu ēdienu pagatavošanai.	Ieslēdzot apakšējo un augšējo daļu, displejā būs atsevišķi redzama šo daļu temperatūras vērtība, režģu novietojums, gatavošanas simbols, gaidstāves simbols, gatavošanas laika simbols un gatavošanas beigu laika simbols.
	Atsevišķa liela daļa	Ir iespējams izmantot atsevišķu lielu daļu. Šī daļa ir piemērota liela apjoma ēdienu vairāku ēdienu pagatavošanai.	Ieslēdzot atsevišķu lielu daļu, displejā būs redzama temperatūras vērtība, režģu novietojums, gatavošanas simbols, gaidstāves simbols, gatavošanas laika simbols un gatavošanas beigu laika simbols.

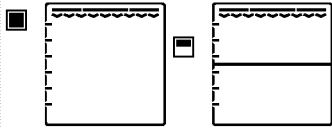
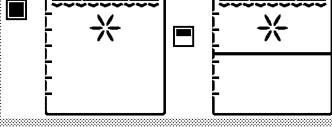
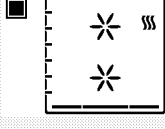
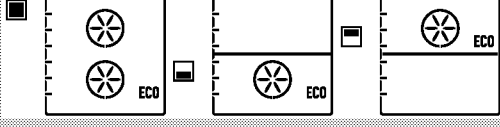
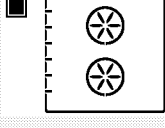
Cepeškrāsns funkcijas

Šajā sadaļā ir aprakstītas visas cepeškrāsns funkcijas.

Šeit redzamo darba režīmu secība var atšķirties atkarībā no jūsu ierīces izkārtojuma. Šīs funkcijas attiecas uz cepeškrāsni tikai ar vienu lielu daļu.

Simbols	Nosaukums	Apraksts
	Statiski (augšējais un apakšējais sildelements)	Vienlaikus darbojas augšējais un apakšējais sildelements. Ēdiena gatavošanas laika izmantojiet tikai vienu paplāti.
	Apakšējais sildelements	Darbojas tikai apakšējais sildelements. Tas ir piemērots picām un secīgai pārtikas apbrīnināšanai no apakšas.
	Statiski un ventilators (apakšējais/augšējais sildelements ar ieslēgtu ventilatoru)	Darbojas augšējais un apakšējais sildelements, kā arī ventilators (aiz mugurējā sienā). Ventilators vienmērīgi sadala karsto gaisu visā cepeškrāsnī. Ēdiena gatavošanas

	Atļaidināšana (ieslēgts ventilators)	laikā izmantojiet tikai vienu paplāti. Cepeškrāsns nav sakarsusi. Darbojas tikai ventilators (aizmugurējā sienā). Šī funkcija ir piemērota sasaldētas granulētas pārtikas lēnai atļaidināšanai istabas temperatūrā un pagatavotā ēdiena atdzesēšanai.
	Ēdiena gatavošana, izmantojot ventilatoru	Darbojas tikai ventilators, ar karsēšanu (aizmugurējā sienā). Ar karsēšanu, izmantojot ventilatoru, sakarsētais tiek ātri un vienmērīgi sadalīts visā cepeškrāsnī. Lielākajā daļā gadījumu iepriekšēja sasildīšana nav nepieciešama.
	Augšējais sildelements un ventilators (augšējais sildelements ar ieslēgtu ventilatoru)	Darbojas augšējais sildelements un ventilators (aizmugurējā sienā). Ventilators vienmērīgāk sadala karsto gaisu ar ventilatoru, nekā izmantojot tikai augšējo sildelementu.
	Pica	Vienlaikus darbojas apakšējais sildelements un ventilators ar sakarsēšanu (aizmugurējā sienā). Piemērots picas cepšanai.
	Multi „3D” gatavošana	Vienlaikus darbojas augšējais sildelements un ventilators ar sakarsēšanu. Ēdiena gatavošanas laikā izmantojiet tikai vienu paplāti.
	Ekonomiskais grils	Darbojas tikai augšējais sildelements iekšējā daļā cepeškrāsns griestos. Piemērots nelielu vai vidēji lielu

	Pilns grila režīms	gaļas gabalu grilēšanai. Vienlaikus darbojas augšējā sildelementa iekšējā un ārējā daļa cepeškrāsns griestos. Piemērots vidēja lieluma gaļas gabalu grilēšanai.
	Grils un ventilators (grilēšana ar ieslēgtu ventilatoru)	Darbojas ventilators cepeškrāsns aizmugurē kopā ar augšējā sildelementa iekšējo un ārējo daļu cepeškrāsns griestos. Ventilators vienmērīgi sadala karsto gaisu visā cepeškrāsnī. Piemērots vidēja lieluma gaļas gabalu grilēšanai.
	Siltuma uzturēšana	Izmanto ēdiena ilgstošai saglabāšanai ēdiena pasniegšanas temperatūrā. Neizmantojiet pārtikas pagatavošanai.
	Gatavošana ar Eco ventilatoru	Darbojas tikai ventilators, ar karsēšanu (aizmugurējā sienā). Lai taupītu elektroenerģiju, izmantojiet tieši šo funkciju, nevis ēdiena gatavošanu ar karsēšanu, izmantojot ventilatoru un 160–220 °C temperatūru. Tomēr ēdiena gatavošanas laiks mazliet palielināsies. Ēdiena gatavošanas laiks izmantojot šo funkciju ir norādīts tabulā „Gatavošana, izmantojot Eco ventilatoru”.
	Ēdiena gatavošana zemā temperatūrā	Pārtika tiek vienlaikus sakarsēta no augšas un apakšas. Tā ir piemērota lēnai ceptu gaļas gabalu (teļa gaļas, jēra gaļas, mājpūtņu gaļas utt.) gatavošanai

				vaļējā traukā un zemā temperatūrā. Šī funkcija nodrošina, ka gaļa iekšpusē ir sulīga un mīksta. Lūdzu, izmantojiet higiēniski piemērotus gaļas veidus. Vispirms apcepiet visas gaļas virsmas uz plīts, grila utt. Apcepto gaļu varat ilgstoši gatavot, izmantojot „zemās temperatūras gatavošanas” funkciju. Ēdiena gatavošanas laikā izmantojiet tikai vienu paplāti.
Augšējā daļa 	Karsēšana ar ventilatoru Ekonomiskais ventilators Augšējais sildelements un ventilators Pilns grila režīms un ventilators Pilns grila režīms Atlaidināšana Ekonomiskais grils			Karsēšana ar ventilatoru Multi gatavošana (3D) Pica Augšējais sildelements un ventilators Pilns grila režīms un ventilators Pilns grila režīms Ekonomiskais grils Ekonomiskais ventilators Apakšējais sildelements Siltuma uzturēšana Ēdiena gatavošana zemā temperatūrā Atlaidināšana
Augšējā daļa 	Karsēšana ar ventilatoru Ekonomiskais ventilators Atlaidināšana Apakšējais sildelements Pica			
Apakšējā un augšējā daļa 	Darbojas ventilators + Darbojas ventilators Pilns grila režīms + Darbojas ventilators Atlaidināšana + Atlaidināšana Ekonomiskais grils + Darbojas ventilators Darbojas ventilators + Apakšējais sildelements Darbojas ventilators + Pica			
Atsevišķa liela daļa	Statiski Statiski un ventilators			

Funkciju tabula

Funkciju tabulā ir norādītas izmantojamās cepeškrāsns funkcijas un to minimālā un maksimālā temperatūra.

 Funkcijas atšķiras atkarībā no ierīces modeļa.

 Regulēšanas laikā displejā mirgos attiecīgi simboli.

 Elektroapgādes traucējumu gadījumā programma tiks atcelta. Cepeškrāsns atkārtoti jāieprogrammē.

Funkciju tabula

Funkciju tabulā ir norādītas izmantojamās cepeškrāsns funkcijas un to minimālā un maksimālā temperatūra.



Funkcijas atšķiras atkarībā no ierīces modeļa.



Regulēšanas laikā displejā mirgos attiecīgi simboli.



Elektroapgādes traucējumu gadījumā programma tiks atcelta. Cepeškrāsns atkārtoti jāieprogramē.

i Pareizu laiku nevar iestatīt, kamēr ieslēgta kāda cepeškrāsns funkcija vai daļēji vai arī cepeškrāsns darbojas automātiskajā vai daļēji automātiskajā režīmā.

i Pat tad, kad cepeškrāsns ir izslēgta, atverot tās durvis, ieslēdzas cepeškrāsns lampa.

i Visos ēdiena gatavošanas režīmos, izņemot funkciju „Warm Keeping” (Siltuma uzturēšana) un „Low Temperature Cooking” (Ēdiena gatavošana zemā temperatūrā), drošības apsvērumu dēļ maksimālais iestatāmais „Cooking time” (ēdiena gatavošanas laiks) ir 6 stundas.

i Visos ēdiena gatavošanas režīmos, izņemot funkciju „Warm Keeping” (Siltuma uzturēšana) un „Low Temperature Cooking” (Ēdiena gatavošana zemā temperatūrā), drošības apsvērumu dēļ maksimālais iestatāmais „Cooking time” (ēdiena gatavošanas laiks) ir 6 stundas.

i Cepeškrāsns darbojas maksimāli divas stundas 280 °C vai augstākā temperatūrā.

Atsevišķa liela daļa

Funkcija	Ieteicamā temperatūra (°C)	Temperatūras diapazons (°C)
Statiski	200	40–320
Statiski un ventilators	175	40–280
Karsēšana ar ventilatoru	180	40–250
Multi gatavošana (3D)	205	40–250
Pica	210	40–320
Augšējais sildelements un ventilators	200	40–280
Pilns grila režīms un ventilators	200	40–280
Pilns grila režīms	280	40–280
Ekonomiskais grils	280	40–280
Ekonomiskais ventilators	180	160–220
Apakšējais	180	40–220

sildelements		
Siltuma uzturēšana	60	40–100
Ēdiena gatavošana zemā temperatūrā	80	50–150
Atļaidināšana	-	-

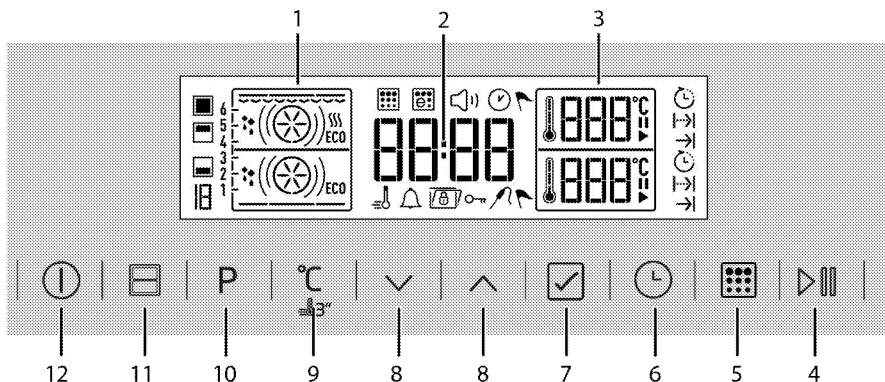
Augšējā daļa

Funkcija	Ieteicamā temperatūra (°C)	Temperatūras diapazons (°C)
Karsēšana ar ventilatoru	180	40–250
Augšējais sildelements un ventilators	200	40–280
Pilns grila režīms un ventilators	200	40–280
Pilns grila režīms	280	40–280
Ekonomiskais grils	280	40–280
Ekonomiskais ventilators	180	160–220
Atļaidināšana	-	-

Augšējā daļa

Funkcija	Ieteicamā temperatūra (°C)	Temperatūras diapazons (°C)
Karsēšana ar ventilatoru	180	40–250
Pica	210	40–280
Ekonomiskais ventilators	180	160–220
Apakšējais sildelements	180	40–220
Atļaidināšana	-	-

Cepeškrāsns vadības paneļa izmantošana



- 1 Funkciju displejs
- 2 Pareiza laika indikatora lauks
- 3 Temperatūras indikatora lauks
- 4 Ēdiena gatavošanas sākšanas/beigšanas taustiņš
- 5 Pašattīrīšanas (pirolīzes) taustiņš*
- 6 Laika un iestatījumu taustiņš
- 7 Apstiprinājuma taustiņš
- 8 Taustiņš Uz augšu/uz leju
- 9 Temperatūras/pastiprinātāja iestatīšanas taustiņš
- 10 Funkcijas atlasē taustiņš
- 11 Krāsns sadaļas atlasē taustiņš
- 12 IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS taustiņš

Displejā redzami simboli:

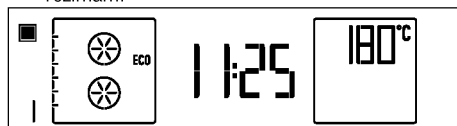
- Atārs sakarsēšanas (pastiprinātāja) simbols
- Ēdiena gatavošanas ilguma simbols
- Ēdiena gatavošanas beigu laika simbols
- Brīdinājuma simbols
- Daļu izvēles simbols
- Ēdiena gatavošanas simbols
- Pašreizējā laika simbols
- Apturēšanas simbols
- Siltuma uzturēšanas simbols
- Atļaidināšanas simbols
- Taustiņu bloķēšanas simbols
- Laika rādījuma simbols
- Skatuma līmeņa iestatīšanas simbols
- Pašattīrīšanās (pirolīzes) simbols*
- Ekonomiskās pašattīrīšanās (ekopirolīzes) simbols*
- Gaļas termozondes simbols*

Cepeškrāsns atsevišķas daļas izmantošana

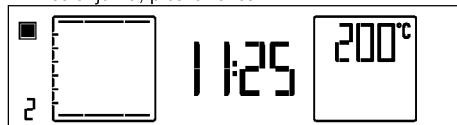
Manuāla ēdiena gatavošana, izvēloties temperatūru un darbības funkciju

Manuālā režīmā laikā cepeškrāsns darbosies neatkarīgi no gatavošanas laika pēc funkcijas un temperatūras iestatīšanas. Gatavošanas laika beigās cepeškrāsns automātiski neizslēgsies. Gatavošana jāpabeidz cepeškrāsns lietotājam. Pirmo reizi ieslēdzot cepeškrāsns un iestatot pašreizējo laiku, cepeškrāsns pārslēgsies atpakaļ gaidstāves režīmā. Displejā būs redzams tikai pašreizējais laiks.

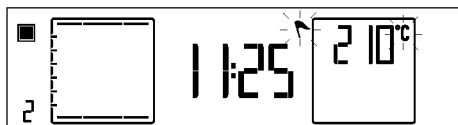
1. Izņemiet no cepeškrāsns vidusdaļas plāksni. Tikai pēc cepeškrāsns vidusdaļas plāksnes izņemšanas cepeškrāsns taimeris sāks darboties atsevišķas lielas cepeškrāsns daļas režīmā.
2. Ieslēdziet cepeškrāsns, divas sekundes pieskaroties un turot nospiestu taustiņu ①.
3. Pēc cepeškrāsns ieslēgšanas tiks parādīta pirmā funkcija, kas atbilst atsevišķas lielas daļas režīmam.



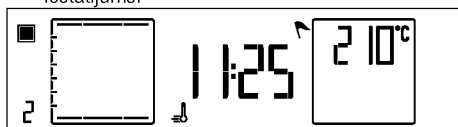
4. Pieskarieties **P**, lai atvērtu darbības funkcijas iestatīšanas ekrānu.
- » Displejā mirgos attiecīgās funkcijas numurs.
5. Iestatiet vēlamo ēdiena gatavošanas funkciju, pieskaroties taustiņiem . Lai apstiprinātu iestatījumu, pieskarieties .



6. Ja vēlaties mainīt temperatūru, vienu reizi pieskarieties **°C**, lai atvērtu temperatūras ekrānu. Displejā sāks mirgot **°C** un .

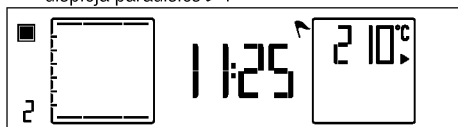


7. Lai iestatītu vēlamu temperatūru, pieskarieties . Kad vēlamā vērtība sasniegta, pieskarieties , lai apstiprinātu temperatūru.
8. Izmantojot pastiprinātāja (ātrās sakarsēšanas) funkciju, aptuveni 3 sekundes pieskarieties un turiet nospiestu , līdz displejā parādās . Tiks parādīts un ieslēgsies pastiprinātāja iestatījums.

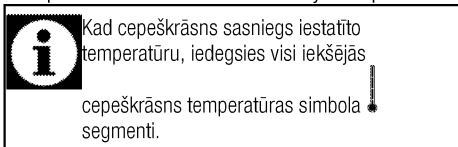


Kad pastiprinātāja funkcija iestatīta, cepeškrāsns sāks darboties maksimālās jaudas režīmā, lai sasniegtu iestatīto temperatūru. Kad temperatūra sasniegta, vairs nebūs redzams. Pastiprinātāja iestatījums darbosies funkcijās, kuru laikā būs redzams , ilgstoši pieskaroties . Pastiprinātāja funkciju var ieslēgt tikai tad, ja ēdiena gatavošana tiek veikta vienā lielā cepeškrāsns daļā.

9. Ielieciet ēdiena cepeškrāsnī un aizveriet durvis.
10. Ja ēdiena gatavošanas funkcijas un temperatūras vērtības ir piemērotas, pieskarieties un divas sekundes turiet nospiestu , lai sāktu ēdiena gatavošanu. Tiks sāktā ēdiena gatavošana un displejā parādīsies .



» Cepeškrāsns sakarsis līdz iestatītajai temperatūrai.



11. Kad ēdiena gatavošana pabeigta, vēlreiz pieskarieties un divas sekundes turiet nospiestu , lai pabeigtu gatavošanu.

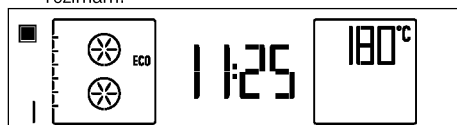
Gatavošana, iestatot gatavošanas laiku.

Izvēloties ēdienam piemērotu temperatūru un funkciju, kā arī gatavošanas laiku, ir iespējams iestatīt, lai

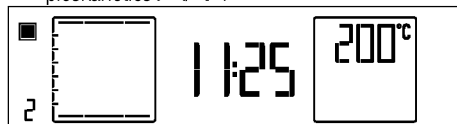
cepeškrāsns automātiski izslēdzas gatavošanas laika beigās.

Pirmo reizi ieslēdzot cepeškrāsnī un iestatot pašreizējo laiku, cepeškrāsns pārslēgsies atpakaļ gaidstāves režīmā. Displejā būs redzams tikai pašreizējais laiks.

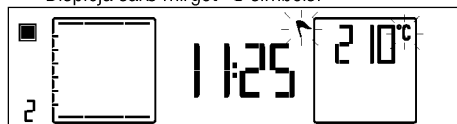
1. Izņemiet no cepeškrāsns vidusdaļas plāksni. Tikai pēc cepeškrāsns vidusdaļas plāksnes izņemšanas cepeškrāsns taimeris sāks darboties atsevišķas lielas cepeškrāsns daļas režīmā.
2. Ieslēdziet cepeškrāsnī, divas sekundes pieskaroties un turot nospiestu .
3. Pēc cepeškrāsns ieslēgšanas tiks parādīta pirmā funkcija, kas atbilst atsevišķas lielas daļas režīmam.



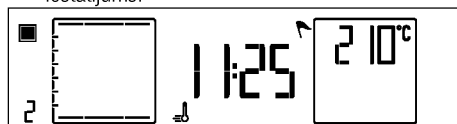
4. Pieskarieties , lai atvērtu darbības funkcijas iestatīšanas ekrānu.
- » Displejā mirgos attiecīgās funkcijas numurs.
5. Lai iestatītu vēlamu darbības funkciju, pieskarieties .



6. Ja vēlaties mainīt temperatūru, vienu reizi pieskarieties , lai atvērtu temperatūras ekrānu. Displejā sāks mirgot simbols.



7. Lai iestatītu vēlamu temperatūru, pieskarieties . Kad vēlamā vērtība sasniegta, pieskarieties , lai apstiprinātu temperatūru.
8. Izmantojot pastiprinātāja (ātrās sakarsēšanas) funkciju, aptuveni 3 sekundes pieskarieties un turiet nospiestu , līdz displejā parādās . Tiks parādīts un ieslēgsies pastiprinātāja iestatījums.

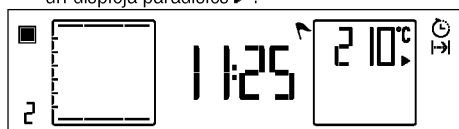


i Kad pastiprinātāja funkcija iestatīta, cepeškrāsns sāks darboties maksimālās jaudas režīmā, lai sasniegtu iestatīto temperatūru. Kad temperatūra sasniegta, vairs nebūs redzams. Pastiprinātāja iestatījums darbosies funkcijās, kuru laikā būs redzams , ilgstoši pieskaroties . Pastiprinātāja funkciju var ieslēgt tikai tad, ja ēdiena gatavošana tiek veikta vienā lielā cepeškrāsns daļā.

9. Lai izvēlētos ēdiena gatavošanas laiku, vienu reizi pieskarieties . Displejā sāks mirgot .



10. Lai iestatītu vēlamo gatavošanas laiku, pieskarieties un apstipriniet izvēli, pieskaroties . Kad gatavošanas laiks iestatīts, displejā vēl arvien degs un .
11. Ielieciet ēdianu cepeškrāsnī un aizveriet durvis.
12. Ja ēdiena gatavošanas funkcija, temperatūras un laika vērtības ir piemērotas, pieskarieties un divas sekundes turiet nospiestu taustiņu , lai sāktu ēdiena gatavošanu. Tiks sāкта ēdiena gatavošana un displejā parādīsies .



» Cepeškrāsns būs gatava sākt darbību izvēlētas funkcijas režīmā un paaugstinās iekšējo temperatūru līdz iestatītajai temperatūrai. Šī temperatūra tiek saglabāta līdz ēdiena gatavošanas laika beigām. Kamēr iekšējā temperatūra sasniegta iestatīto temperatūru, secīgi iedegsies katrs no iekšējās temperatūras simbola segmentiem. Funkciju ekrānā būs redzami arī ieslēgtie sildēlelementi un izmantošanai ieteicamā paplāte.

i Kad cepeškrāsns sasniegs iestatīto temperatūru, iedegsies visi iekšējās cepeškrāsns temperatūras simbola segmenti.

13. Pēc ēdiena pagatavošanas displejā sāks mirgot un atskanēs brīdinājuma signāls.
14. Lai pārtrauktu brīdinājuma signālu, pieskarieties jebkuram taustiņam. Cepeškrāsns automātiski izslēgsies.

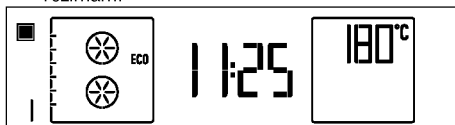
15. Ja vēlaties, lai cepeškrāsns turpina darbību, divas sekundes turiet nospiestu . Cepeškrāsns turpinās gatavošanu neierobežotu laiku.

i Ja vēlaties atcelt iestatījumu pēc ēdiena pagatavošanas iestatījuma izvēles, pielāgojot gatavošanas laiku, vajadzēs atiestatīt gatavošanas laiku. Ja vēlaties, varat arī izslēgt cepeškrāsnī pieskaroties .

Gatavošanas beigu laika pagarinājuma iestatīšana

Ir iespējams panākt, lai cepeškrāsns darbotos un izslēgtos automātiski pēc iestatīta gatavošanas laika, iestatot temperatūru un darbības funkciju atbilstoši ēdianam, gatavošanas laikam un gatavošanas beigu laikam, neiestatot gatavošanas laiku. Pirmo reizi ieslēdzot cepeškrāsnī un iestatot pašreizējo laiku, cepeškrāsns pārslēgsies atpakaļ gaidstāves režīmā. Displejā būs redzams tikai pašreizējais laiks.

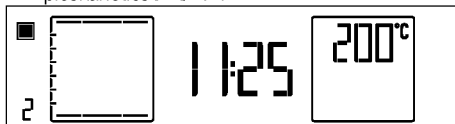
1. Izņemiet no cepeškrāsns vidusdaļas plāksnes izņemšanas cepeškrāsns taimeris sāks darboties atsevišķas lielas cepeškrāsns daļas režīmā.
2. Ieslēdziet cepeškrāsnī, divas sekundes pieskaroties un turot nospiestu taustiņu .
3. Pēc cepeškrāsns ieslēgšanas tiks parādīta pirmā funkcija, kas atbilst atsevišķas lielas daļas režīmam.



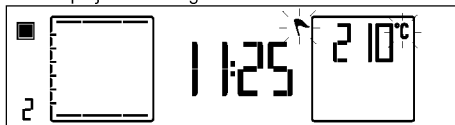
4. Pieskarieties , lai atvērtu darbības funkcijas iestatīšanas ekrānu.

» Displejā mirgos attiecīgās funkcijas numurs.

5. Lai iestatītu vēlamo darbības funkciju, pieskarieties .



6. Ja vēlaties mainīt temperatūru, vienu reizi pieskarieties , lai atvērtu temperatūras ekrānu. Displejā sāks mirgot simbols.



7. Lai iestatītu vēlamo temperatūru, pieskarieties / . Kad vēlāmā vērtība sasniegta, pieskarieties , lai apstiprinātu temperatūru.
8. Izmantojot pastiprinātāja (ātrās sakarsēšanas) funkciju, aptuveni 3 sekundes pieskarieties un turiet nospiestu °C, līdz displejā parādās . Tiks parādīts un ieslēgsies pastiprinātāja iestatījums.



i Kad pastiprinātāja funkcija iestatīta, cepeškrāsns sāks darboties maksimālas jaudas režīmā, lai sasniegtu iestatīto temperatūru. Kad temperatūra sasniegta, vairs nebūs redzams. Pastiprinātāja iestatījums darbosies funkcijās, kuru laikā būs redzams , ilgstoši pieskaroties °C. Pastiprinātāja funkciju var ieslēgt tikai tad, ja ēdiena gatavošana tiek veikta vienā lielā cepeškrāsns daļā.

9. Lai izvēlētos ēdiena gatavošanas laiku, vienu reizi pieskarieties . Displejā sāks mirgot .

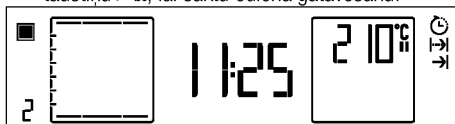


10. Lai iestatītu vēlamo gatavošanas laiku, pieskarieties un apstipriniet izvēli, pieskaroties . Kad gatavošanas laiks iestatīts, displejā vēl arvien degs un .
11. Divas reizes ātri pēc kārtas pieskarieties , lai izvēlētos gatavošanas beigu laiku. Displejā sāks mirgot .



12. Lai iestatītu vēlamo gatavošanas beigu laiku, pieskarieties un apstipriniet izvēli, pieskaroties . Pēc ēdiena gatavošanas beigu laika iestatīšanas displejā visu laiku būs redzams .
13. Ielieciet ēdianu cepeškrāsnī un aizveriet durvis.
14. Ja ēdiena gatavošanas funkcija, temperatūras laika un beigu laika vērtības ir piemērotas,

pieskarieties un divas sekundes turiet nospiestu taustiņu , lai sāktu ēdiena gatavošanu.



» Displejā parādīsies . Cepeškrāsns automātiski aprēķinās ēdiena gatavošanas sākuma laiku, atņemot ēdiena gatavošanas laiku no iestatītā ēdiena gatavošanas beigu laika. Iestatītajā gatavošanas laikā ieslēgsies izvēlēta ēdiena gatavošanas funkcija, displejā vairs nebūs redzams → i cepeškrāsns sakarsis līdz iestatītajai temperatūrai. Šī temperatūra tiek saglabāta līdz ēdiena gatavošanas laika beigām. Kamēr iekšējā temperatūra sasniegts iestatīto temperatūru, secīgi iedegsies katrs no iekšējās temperatūras simbola segmentiem. Funkciju ekrānā būs redzami arī ieslēgtie sild elementi un izmantošanai ieteicamā paplāte. Ēdiena gatavošanas laikā degs cepeškrāsns lampa.

i Kad cepeškrāsns sasniegs iestatīto temperatūru, iedegsies visi iekšējās cepeškrāsns temperatūras simbola segmenti.

15. Pēc ēdiena pagatavošanas displejā sāks mirgot un un atskanēs brīdinājuma signāls.
16. Lai pārtrauktu brīdinājuma signālu, pieskarieties jebkuram taustiņam. Cepeškrāsns automātiski izslēgsies.
17. Ja vēlaties, lai cepeškrāsns turpina darbību, divas sekundes turiet nospiestu . Cepeškrāsns turpinās gatavošanu neierobežotu laiku.

i Ja vēlaties atcelt programmu pēc ēdiena pagatavošanas iestatījuma izvēles, pielāgojot gatavošanas laiku, nāksies atiestatīt gatavošanas laiku. Ja vēlaties, varat arī izslēgt cepeškrāsns pieskaroties .

Tikai cepeškrāsns augšējās un apakšējās daļas izmantošana

Manuālā ēdianu gatavošana, izvēloties temperatūru un darbības funkciju

Manuālā režīma laikā cepeškrāsns darbosies neatkarīgi no gatavošanas laika pēc funkcijas un temperatūras iestatīšanas. Gatavošanas laika beigās cepeškrāsns automātiski neizslēgsies. Gatavošana jāpabeidz cepeškrāsns lietotājam.

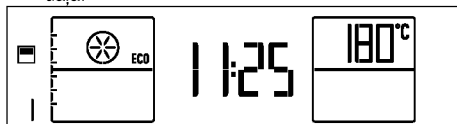
Pirmo reizi ieslēdzot cepeškrāsni un iestatīt pašreizējo laiku, cepeškrāsns pārslēgsies atpakaļ gaidstāves režīmā. Displejā būs redzams tikai pašreizējais laiks.

1. Ievietojiet cepeškrāsns vidusdaļas plāksni paredzētajā vietā — starp 3. un 4. režģi.



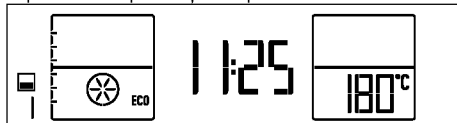
Pretējā gadījumā cepeškrāsns taimeris nedarbosies kā viena vesela daļa.

2. Ieslēdziet cepeškrāsni, divas sekundes pieskaroties un turot nospiestu taustiņu .
3. Pēc cepeškrāsns ieslēgšanas tiks parādīta pirmā funkcija, kas atbilst ēdiena gatavošanai augšējā daļā.



4. Vienu reizi pieskarieties , lai ieslēgtu apakšējo cepeškrāsns daļu.

Temperatūras iestatīšanas un ēdiena gatavošanas sākotnējās darbības gan apakšējās, gan augšējās cepeškrāsns daļai mainīsies tādā pašā secībā. (Atēllos cepeškrāsns apakšdaļa tiek parādīta atbilstoši izvēlei.)

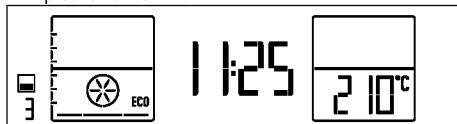


Katru reizi pieskaroties , tiks attiecīgi ieslēgta tikai apakšējā daļa, apakšējā un augšējā daļa un augšējā daļa.

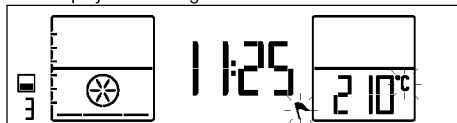
5. Pieskarieties **P**, lai atvērtu darbības funkcijas iestatīšanas ekrānu.

» Displejā mirgos attiecīgās funkcijas numurs.

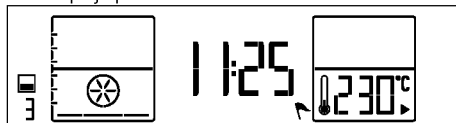
6. Lai iestatītu vēlamu darbības funkciju, pieskarieties .



7. Ja vēlaties mainīt temperatūru, vienu reizi pieskarieties **°C**, lai atvērtu temperatūras ekrānu. Displejā sāks mirgot **°C** simbols.



8. Lai iestatītu vēlamu temperatūru, pieskarieties  . Kad vēlamā vērtība sasniegta, pieskarieties , lai apstiprinātu temperatūru.
9. Ielieciet ēdiena cepeškrāsnī un aizveriet durvis.
10. Ja ēdiena gatavošanas funkcijas un temperatūras vērtības ir piemērotas, pieskarieties un divas sekundes turiet nospiestu , lai sāktu ēdiena gatavošanu. Tiks sākta ēdiena gatavošana un displejā parādīsies .

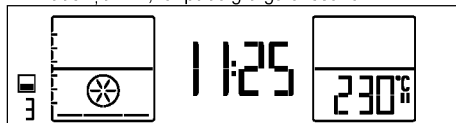


» Cepeškrāsns sakarsis līdz iestatītajai temperatūrai.



Kad cepeškrāsns sasniegs iestatīto temperatūru, iedegsies visi iekšējās cepeškrāsns temperatūras simbola  segmenti.

11. Kad ēdiena gatavošana pabeigta, vēlreiz pieskarieties un divas sekundes turiet nospiestu taustiņu , lai pabeigtu gatavošanu.



Ja ēdiena gatavošanai izmantojat tikai augšējo vai apakšējo cepeškrāsns daļu, neko neievietojiet neizmantotajā daļā, jo tā sakarsis.

Gatavošana, iestatot gatavošanas laiku.

Izvēloties ēdienam piemērotu temperatūru un funkciju, kā arī gatavošanas laiku, ir iespējams iestatīt, lai cepeškrāsns automātiski izslēdzas gatavošanas laika beigās.

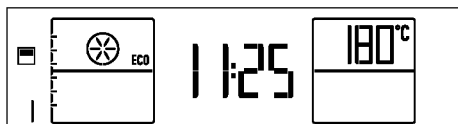
Pirmo reizi ieslēdzot cepeškrāsni un iestatīt pašreizējo laiku, cepeškrāsns pārslēgsies atpakaļ gaidstāves režīmā. Displejā būs redzams tikai pašreizējais laiks.

1. Ievietojiet cepeškrāsns vidusdaļas plāksni paredzētajā vietā — starp 3. un 4. režģi.



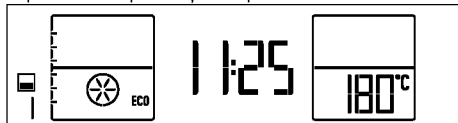
Pretējā gadījumā cepeškrāsns taimeris nedarbosies kā viena vesela daļa.

2. Ieslēdziet cepeškrāsni, divas sekundes pieskaroties un turot nospiestu taustiņu .
3. Pēc cepeškrāsns ieslēgšanas tiks parādīta pirmā funkcija, kas atbilst ēdiena gatavošanai augšējā daļā.



4. Vienu reizi pieskarieties , lai ieslēgtu apakšējo cepeškrāsns daļu.

Temperatūras iestatīšanas un ēdiena gatavošanas sākotnējās darbības gan apakšējās, gan augšējās cepeškrāsns daļai mainīsies tādā pašā secībā. (Attēlos cepeškrāsns apakšdaļa tiek parādīta atbilstoši izvēlei.)

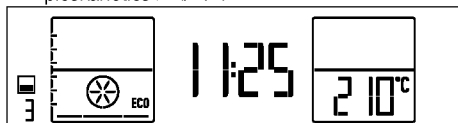


 Katru reizi pieskaroties , tiks attiecīgi ieslēgta tikai apakšējā daļa, apakšējā un augšējā daļa un augšējā daļa.

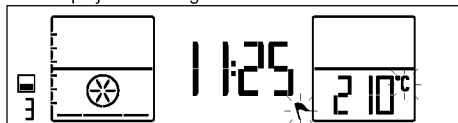
5. Pieskarieties **P**, lai atvērtu darbības funkcijas iestatīšanas ekrānu.

» Displejā mirgos attiecīgās funkcijas numurs.

6. Lai iestatītu vēlamu darbības funkciju, pieskarieties .



7. Ja vēlaties mainīt temperatūru, vienu reizi pieskarieties **°C**, lai atvērtu temperatūras ekrānu. Displejā sāks mirgot **°C** simbols.

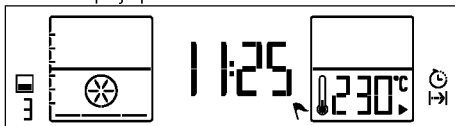


8. Lai iestatītu vēlamu temperatūru, pieskarieties . Kad vēlamā vērtība sasniegta, pieskarieties , lai apstiprinātu temperatūru.
9. Lai izvēlētos gatavošanas laiku, vienu reizi nospiediet , lai teksta displejā rītinātu „gatavošanas laiku”. Vienlaikus sāks mirgot .



10. Lai iestatītu vēlamu gatavošanas laiku, pieskarieties  un apstipriniet izvēli, pieskaroties . Kad gatavošanas laiks iestatīts, displejā vēl arvien degs  un .
11. Ielieciet ēdianu cepeškrāsnī un aizveriet durvis.

12. Ja ēdiena gatavošanas funkcija, temperatūras un laika vērtības ir piemērotas, pieskarieties un divas sekundes turiet nospiestu taustiņu , lai sāktu ēdiena gatavošanu. Tiks sākta ēdiena gatavošana un displejā parādīsies .



» Cepeškrāsns būs gatava sākt darbību izvēlētajā funkcijas režīmā un paaugstinās iekšējo temperatūru līdz iestatītajai temperatūrai. Šī temperatūra tiek saglabāta līdz ēdiena gatavošanas laika beigām. Kamēr iekšējā temperatūra sasniegts iestatīto temperatūru, secīgi iedegsies katrs no iekšējās temperatūras simbola segmentiem. Funkciju ekrānā būs redzami arī ieslēgtie sildēlementi un izmantošanai ieteicamā paplāte.

 Kad cepeškrāsns sasniegs iestatīto temperatūru, iedegsies visi iekšējās cepeškrāsns temperatūras simbola segmenti.

13. Pēc ēdiena pagatavošanas displejā sāks mirgot  un atskanēs brīdinājuma signāls.
14. Lai pārtrauktu brīdinājuma signālu, pieskarieties jebkurai taustiņam. Cepeškrāsns automātiski izslēgsies.
15. Ja vēlaties, lai cepeškrāsns turpina darbību, divas sekundes turiet nospiestu . Cepeškrāsns turpinās gatavošanu neierobežotu laiku.

 Ja vēlaties atcelt iestatījumu pēc ēdiena pagatavošanas iestatījuma izvēles, pielāgojot gatavošanas laiku, vajadzēs atiestatīt gatavošanas laiku. Ja vēlaties, varat arī izslēgt cepeškrāsnī pieskaroties .

Gatavošanas beigu laika pagarinājuma iestatīšana

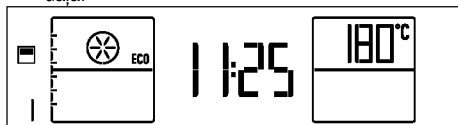
Ir iespējams panākt, lai cepeškrāsns darbotos un izslēgtos automātiski pēc iestatītā gatavošanas laika, iestatot temperatūru un darbības funkciju atbilstoši ēdienam, gatavošanas laikam un gatavošanas beigu laikam, neiestatot gatavošanas laiku. Pirmo reizi ieslēdzot cepeškrāsnī un iestatot pašreizējo laiku, cepeškrāsns pārslēgsies atpakaļ gaidstāves režīmā. Displejā būs redzams tikai pašreizējais laiks.

1. Ievietojiet cepeškrāsns vidusdaļas plāksni paredzētajā vietā — starp 3. un 4. režģi.

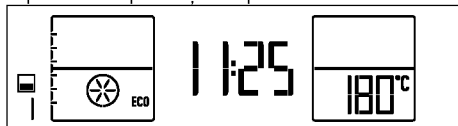


Pretējā gadījumā cepeškrāsns taimeris nedarbosies kā viena vesela daļa.

2. Ieslēdziet cepeškrāsns, divas sekundes pieskaroties un turot nospiestu taustiņu .
3. Pēc cepeškrāsns ieslēgšanas tiks parādīta pirmā funkcija, kas atbilst ēdiena gatavošanai augšējā daļā.

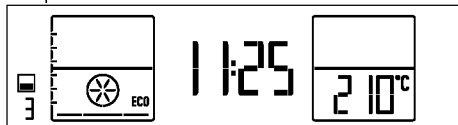


4. Vienu reizi pieskarieties , lai ieslēgtu apakšējo cepeškrāsns daļu.
- Blakus ieslēgtajai cepeškrāsns daļai parādīsies .
- Temperatūras iestatīšanas un ēdiena gatavošanas sākotnējās darbības gan apakšējās, gan augšējās cepeškrāsns daļai mainīsies tādā pašā secībā. (Attēlos cepeškrāsns apakšdaļa tiek parādīta atbilstoši izvēlei.)

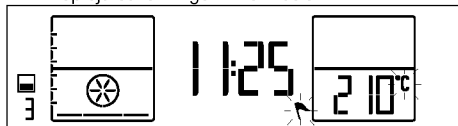


Katru reizi pieskaroties , tiks attiecīgi ieslēgta tikai apakšējā daļa, apakšējā un augšējā daļa un augšējā daļa.

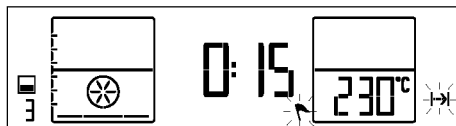
5. Pieskarieties **P**, lai atvērtu darbības funkcijas iestatīšanas ekrānu.
- » Displejā mirgos attiecīgās funkcijas numurs.
6. Lai iestatītu vēlamā darbības funkciju, pieskarieties .



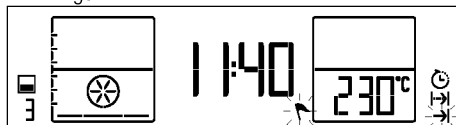
7. Ja vēlaties mainīt temperatūru, vienu reizi pieskarieties , lai atvērtu temperatūras ekrānu. Displejā sāks mirgot  simbols.



8. Lai iestatītu vēlamā temperatūru, pieskarieties . Kad vēlamā vērtība sasniegta, pieskarieties , lai apstiprinātu temperatūru.
9. Lai izvēlētos ēdiena gatavošanas laiku, vienu reizi pieskarieties . Displejā sāks mirgot .



10. Lai iestatītu vēlamā gatavošanas laiku, pieskarieties  un apstipriniet izvēli, pieskaroties . Pēc ēdiena gatavošanas laika iestatīšanas displejā visu laiku būs redzams .
11. Divas reizes ātri pēc kārtas pieskarieties , lai izvēlētos gatavošanas beigu laiku. Displejā sāks mirgot .



12. Lai iestatītu vēlamā gatavošanas beigu laiku, pieskarieties  un apstipriniet izvēli, pieskaroties . Pēc ēdiena gatavošanas beigu laika iestatīšanas displejā visu laiku būs redzams .
13. Ielieciet ēdienu cepeškrāsnī un aizveriet durvis.
14. Ja ēdiena gatavošanas funkcija, temperatūras, laika un beigu laika vērtības ir piemērotas, pieskarieties un divas sekundes turiet nospiestu taustiņu , lai sāktu ēdiena gatavošanu.

» Displejā parādīsies **II**. Cepeškrāsns automātiski aprēķinās ēdiena gatavošanas sākuma laiku, atņemot ēdiena gatavošanas laiku no iestatītā ēdiena gatavošanas beigu laika. Iestatītajā gatavošanas laikā ieslēgsies izvēlēta ēdiena gatavošanas funkcija, displejā vairs nebūs redzams  un cepeškrāsns sakarsīs līdz iestatītajai temperatūrai. Šī temperatūra tiek saglabāta līdz ēdiena gatavošanas laika beigām. Kamēr iekšējā temperatūra sasniegts iestatīto temperatūru, secīgi iedegsies katrs no iekšējās temperatūras simbola segmentiem. Funkciju ekrānā būs redzami arī ieslēgtie sild elementi un izmantošanai ieteicama paplāte. Ēdiena gatavošanas laikā degs cepeškrāsns lampa.



Kad cepeškrāsns sasniegs iestatīto temperatūru, iedegsies visi iekšējās

cepeškrāsns temperatūras simbola segmenti.

15. Pēc ēdiena pagatavošanas displejā sāks mirgot  un  un atskanēs brīdinājuma signāls.
16. Lai pārtrauktu brīdinājuma signālu, pieskarieties jebkurai taustiņam. Cepeškrāsns automātiski izslēgsies.

17. Ja vēlaties, lai cepeškrāsns turpina darbību, divas sekundes turiet nospiestu . Cepeškrāsns turpinās gatavošanu neierobežotu laiku.



Ja vēlaties atcelt programmu pēc ēdiena pagatavošanas iestatījuma izvēles, pielāgojot gatavošanas laiku, nāksies atiestatīt gatavošanas laiku. Ja vēlaties, varat arī izslēgt cepeškrāsns pieskaroties .

Cepeškrāsns augšējās un apakšējās daļas vienlaicīga izmantošana

Manuāla ēdiena gatavošana, izvēloties temperatūru un darbības funkciju

Manuālā režīma laikā cepeškrāsns darbosies neatkarīgi no gatavošanas laika pēc funkcijas un temperatūras iestatīšanas. Gatavošanas laika beigās cepeškrāsns automātiski neizslēgsies. Gatavošana jāpabeidz cepeškrāsns lietotājam.

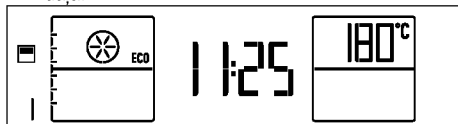
Pirmo reizi ieslēdzot cepeškrāsns iestatīt pašreizējo laiku, cepeškrāsns pārslēgsies atpakaļ gaidstāves režīmā. Displejā būs redzams tikai pašreizējais laiks.

1. Ievietojiet cepeškrāsns vidusdaļas plāksni paredzētajā vietā — starp 3. un 4. režģi.



Pretējā gadījumā cepeškrāsns taimeris nedarbosies kā viena vesela daļa.

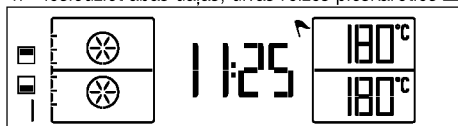
2. Ieslēdziet cepeškrāsns, divas sekundes pieskaroties un turot nospiestu taustiņu .
3. Pēc cepeškrāsns ieslēgšanas tiks parādīta pirmā funkcija, kas atbilst ēdiena gatavošanai augšējā daļā.





Katru reizi pieskaroties , tiks attiecīgi ieslēgta tikai apakšējā daļa, apakšējā un augšējā daļa un augšējā daļa.

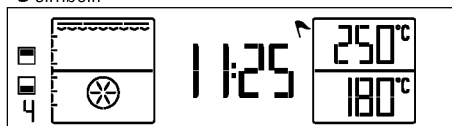
4. Ieslēdziet abas daļas, divas reizes pieskaroties .



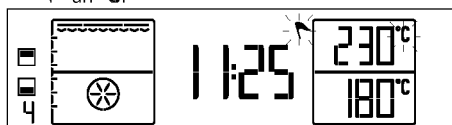
5. Pieskaroties , lai atvērtu darbības funkcijas iestatīšanas ekrānu.
» Displejā mirgos attiecīgās funkcijas numurs.
6. Pieskaroties , lai izvēlētos kādu no ēdiena gatavošanas funkcijām, kas pielāgotas abām cepeškrāsns daļām. Piemēram, lai grilētu augšējā

daļā un pagatavotu rauga miklas izstrādājumus apakšējā daļā, varat izvēlēties funkciju Grils un ieslēgts ventilators.

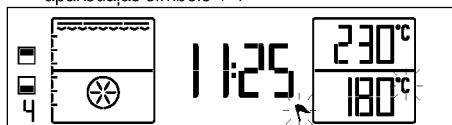
Pēc funkcijas izvēles katrai cepeškrāsns daļai var pielāgot „**temperatūru**” un „**ēdiena gatavošanas laiku**”. Sāks mirgot ieslēgto gatavošanas daļu  un  simboli.



7. Ja vēlaties mainīt augšējās cepeškrāsns daļas temperatūru, vienu reizi pieskaroties  , lai atvērtu augšējās daļas temperatūras ekrānu. Displejā sāks mirgot izvēlētais cepeškrāsns daļas  un .



8. Lai iestatītu vēlamu temperatūru, pieskarieties  . Sasniedzot vēlamu vērtību, apstipriniet temperatūru, pieskaroties . Sāks mirgot ieslēgtās ēdiena gatavošanas daļas  simbols un degs .
9. Lai mainītu cepeškrāsns apakšdaļas temperatūru, ieslēdziet cepeškrāsns apakšdaļas temperatūras ekrānu, pieskaroties . Sāks mirgot cepeškrāsns apakšdaļas simbols .



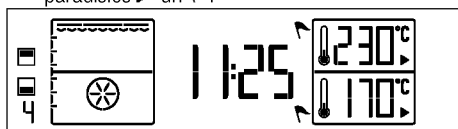
10. Vienu reizi pieskaroties  , lai atvērtu cepeškrāsns apakšdaļas temperatūras ekrānu. Izvēlētais cepeškrāsns daļas temperatūras ekrānā sāks mirgot  un .
11. Lai iestatītu vēlamu temperatūru, pieskarieties  . Sasniedzot vēlamu vērtību, apstipriniet temperatūru, pieskaroties . Sāks mirgot ieslēgtās ēdiena gatavošanas daļas  simbols un degs .



Ja izmantojat augšējo un apakšējās daļu vienlaikus un vēlaties mainīt temperatūras iestatījumu, atšķirība starp daļām nedrīkst pārsniegt 80 °C, jo abas daļas ietekmēs katras daļas temperatūra.

12. Ielieciet ēdiena cepeškrāsnī un aizveriet durvis.

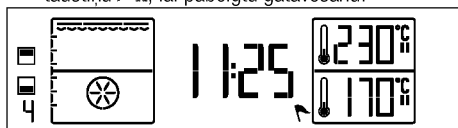
13. Ja ēdiena gatavošanas funkcijas un temperatūras vērtības ir piemērotas, pieskarieties un divas sekundes turiet nospiestu , lai sāktu ēdiena gatavošanu. Tiks sākta ēdiena gatavošana un augšējā un apakšējā cepeškrāsns daļas displejā parādīsies  un .



Kad cepeškrāsns sasnies iestatīto temperatūru, iedegsies visi iekšējās

cepeškrāsns temperatūras simbola segmenti.

14. Kad ēdiena gatavošana pabeigta, vēlreiz pieskarieties un divas sekundes turiet nospiestu taustiņu , lai pabeigtu gatavošanu.



Gatavošana, iestatot gatavošanas laiku.

Daļēji automātiska darbība

Izvēloties ēdienam piemērotu temperatūru un funkciju, kā arī gatavošanas laiku, ir iespējams iestatīt, lai cepeškrāsns automātiski izslēdzas gatavošanas laika beigās.

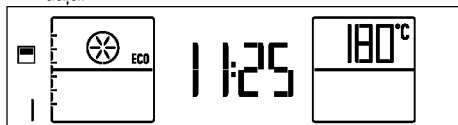
Pirmo reizi ieslēdzot cepeškrāсни un iestatot pašreizējo laiku, cepeškrāsns pārslēgsies atpakaļ gaidstāves režīmā. Displejā būs redzams tikai pašreizējais laiks.

1. Ievietojiet cepeškrāsns vidusdaļas plāksni paredzētajā vietā — starp 3. un 4. režģi.



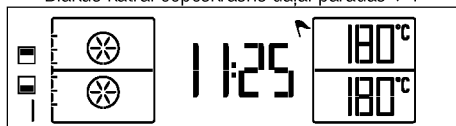
Pretējā gadījumā cepeškrāsns taimeris nedarbosies kā viena vesela daļa.

2. Ieslēdziet cepeškrāсни, divas sekundes pieskaroties un turot nospiestu taustiņu .
3. Pēc cepeškrāsns ieslēgšanas tiks parādīta pirmā funkcija, kas atbilst ēdiena gatavošanai augšējā daļā.



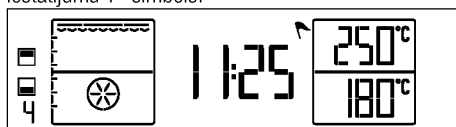
Katru reizi pieskaroties , tiks attiecīgi ieslēgta tikai apakšējā daļa, apakšējā un augšējā daļa un augšējā daļa.

4. Ieslēdziet abas daļas, divas reizes pieskaroties . Blakus katrai cepeškrāsns daļai parādās .

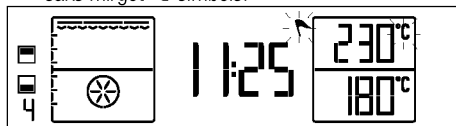


5. Pieskarieties , lai atvērtu darbības funkcijas iestatīšanas ekrānu.
- » Displejā mirgos attiecīgās funkcijas numurs.
6. Pieskarieties , lai izvēlētos kādu no ēdiena gatavošanas funkcijām, kas pielāgotas abām cepeškrāsns daļām. Piemēram, lai grilētu augšējā daļā un pagatavotu rauga mīklas izstrādājumus apakšējā daļā, varat izvēlēties funkciju Grils un ieslēgts ventilators.

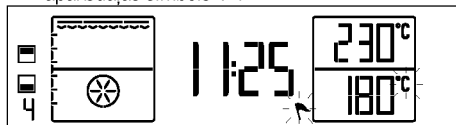
Pēc funkcijas izvēles katrai cepeškrāsns daļai var pielāgot „temperatūru” un „ēdiena gatavošanas laiku”. Sāks mirgot ieslēgtās gatavošanas daļas iestatījumu  simbols.



7. Ja vēlaties mainīt augšējās cepeškrāsns daļas temperatūru, vienu reizi pieskarieties , lai atvērtu augšējās daļas temperatūras ekrānu. Izvēlētais cepeškrāsns daļas temperatūras ekrānā sāks mirgot  simbols.



8. Lai iestatītu vēlamu temperatūru, pieskarieties . Sasniedzot vēlamu vērtību, apstipriniet temperatūru, pieskaroties . Sāks mirgot ieslēgtās ēdiena gatavošanas daļas  simbols un degs .
9. Lai mainītu cepeškrāsns apakšdaļas temperatūru, ieslēdziet cepeškrāsns apakšdaļas temperatūras ekrānu, pieskaroties . Sāks mirgot cepeškrāsns apakšdaļas simbols .



10. Vienu reizi pieskarieties , lai atvērtu cepeškrāsns apakšdaļas temperatūras ekrānu. Izvēlētais cepeškrāsns daļas temperatūras ekrānā sāks mirgot  simbols.

11. Lai iestatītu vēlamo temperatūru, pieskarieties / . Sasniedzot vēlamo vērtību, apstipriniet temperatūru, pieskaroties . Sāks mirgot ieslēgtās ēdiena gatavošanas daļas simbols un degs .

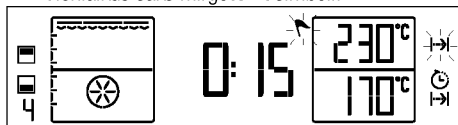
Ja izmantojat augšējo un apakšējās daļu vienlaikus un vēlaties mainīt temperatūras iestatījumu, atšķirība starp daļām nedrīkst pārsniegt 80 °C, jo abas daļas ietekmēs katras daļas temperatūra.

12. Vienu reizi pieskarieties , lai izvēlētos cepeškrāsns ieslēgtās apakšējās daļas ēdiena gatavošanas laiku. Vienlaikus sāks mirgot .



13. Lai iestatītu vēlamo gatavošanas laiku, pieskarieties un apstipriniet izvēli, pieskaroties . Pēc ēdiena gatavošanas laika iestatīšanas ekrānā visu laiku būs redzams .

14. Lai izvēlētos citas augšējās daļas ēdiena gatavošanas laiku, pirmās ieslēdziet šo daļu, pieskaroties . Sāks mirgot augšējās daļas simbols. Tad vienu reizi pieskarieties . Vienlaikus sāks mirgot simboli.



15. Iestatiet vēlamo augšējās daļas ēdiena gatavošanas laiku, pieskaroties , un apstipriniet izvēli ar . Pēc augšējās daļas ēdiena gatavošanas laika iestatīšanas ekrānā visu laiku būs redzams .
16. Ielieciet ēdianu cepeškrāsnī un aizveriet durvis.
17. Ja ēdiena gatavošanas funkcija, temperatūras un laika vērtības ir piemērotas, pieskarieties un divas sekundes turiet nospiestu taustiņu , lai sāktu ēdiena gatavošanu. Tiks sākta ēdiena gatavošana un displejā parādīsies .

» Cepeškrāsns būs gatava sākt darbību izvēlētajā funkcijas režīmā un paaugstinās iekšējo temperatūru līdz iestatītajai temperatūrai. Šī temperatūra tiek saglabāta līdz ēdiena gatavošanas laika beigām. Kamēr iekšējā temperatūra sasniegts iestatīto temperatūru, secīgi iedegsies katrs no iekšējās temperatūras simbola segmentiem. Funkciju ekrānā būs redzami arī ieslēgtie sildelementi un izmantošanai ieteicamā plāpate.

Kad cepeškrāsns sasniegs iestatīto temperatūru, iedegsies visi iekšējās cepeškrāsns temperatūras simbola segmenti.

18. Išlaicīgā gatavošanas laika beigās atskanēs viens skaņas signāls un attiecīgās cepeškrāsns daļas un simbols vairs nebūs redzams.

Pēc ēdiena pagatavošanas displejā sāks mirgot un un atskanēs brīdinājuma signāls.

19. Kad gatavošanas laiks beidzies, izņemiet ēdianu no cepeškrāsns. Vēlreiz aizverot cepeškrāsns durvis, gatavošana tiks turpināta citā cepeškrāsns daļā ar ilgāku gatavošanas laiku.

20. Kad ilglaicīgā gatavošana pabeigta, atskanēs divi skaņas signāli un sāks mirgot attiecīgās cepeškrāsns daļas un simboli.

21. Ēdiena gatavošana tiks apturēta.

22. Divas sekundes pieskarieties , ja vēlaties, lai abas cepeškrāsns daļas turpinā darību. Cepeškrāsns turpinās gatavošanu neierobežotu laiku.

Ja vēlaties atcelt daļēji automātisku vai automātisku programmu pēc tās iestatīšanas, nepieciešams atiestatīt ēdiena gatavošanas laiku. Ja vēlaties, varat arī izslēgt cepeškrāsnī divas sekundes pieskaroties .

Elektriskās krāsns izslēgšana

Lai izslēgtu cepeškrāsnī, divas sekundes pieskaroties .

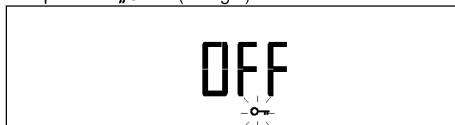
Taustiņu bloķēšanas funkcijas izmantošana

Varat ieslēgt taustiņu bloķēšanas funkciju, lai novērstu cepeškrāsns nevēlamo ieslēgšanu.

Taustiņu bloķēšanas funkciju var izmantot, ja cepeškrāsns ir gaidstāves režīmā. Energoapgādes pārtraukuma gadījumā taustiņu bloķēšana tiks atcelta.

Taustiņu bloķēšanas funkcijas ieslēgšana

1. Išlaicīgi pieskarieties taustiņam , līdz displejā parādās „OFF” (Izslēgts).



» Sāks mirgot .

2. Vienu reizi pieskarieties , lai ieslēgtu taustiņu bloķēšanu. Tiks ieslēgta taustiņu bloķēšana un

displejā parādīsies „On” (ieslēgts). Turpinās mirgot .



3. Lai apstiprinātu iestatījumu, pieskarieties .
- » Teksts vairs nebūs redzams un sāks degt .



Ieslēdzot taustiņu bloķēšanu, cepeškrāsns taustiņi, izņemot taustiņu , nedarbosies.

Taustiņu bloķēšanas funkcijas izslēgšana

1. Vienu reizi pieskarieties , lai izslēgtu taustiņu bloķēšanu. Displejā parādīsies „OFF” (izslēgts).
2. Lai apstiprinātu iestatījumu, pieskarieties .



» Taustiņu bloķēšana tiks izslēgta un  displejā vairs nebūs redzams.

Pulksteņa kā brīdinājuma izmantošana

Ierīces taimeris var iestatīt arī attiecībā uz citiem brīdināšanas vai atgādinājuma gadījumiem, ne tikai ēdiena gatavošanas programmai. Brīdinājuma signāls neietekmē cepeškrāsns funkcijas. To izmanto tikai kā brīdinājumu. Piemēram, tas ir noderīgs, ja pēc zināma laika vēlaties cepeškrāsnī apgriezt ēdiena uz otru pusi. Uzreiz pēc iestatītā laika paišanas atskanēs brīdinājuma signāls.



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

Brīdinājuma signāla iestatīšana

1. Atkārtoti pieskarieties taustiņam , līdz displejā parādās . Sāks mirgot .



2. Pieskarieties , lai iestatītu vēlamu laiku, un apstipriniet iestatījumu, pieskaroties . Kad brīdinājuma signāla laiks iestatīts, displejā visu laiku būs redzams .
3. Pēc iestatītā brīdinājuma laika paišanas atskanēs brīdinājuma signāls.
4. Brīdinājuma signālu var izslēgt, nospiežot jebkuru taustiņu.

Brīdinājuma signāla atcelšana

1. Atkārtoti pieskarieties taustiņam , līdz displejā parādās .
2. Pieskarieties , līdz displejā parādās „00:00”, un apstipriniet iestatījumu, pieskaroties .

» Brīdinājuma signāls tiks atcelts un  simbols vairs nebūs redzams.

Skaņas iestatīšana

Skaņu var iestatīt tikai tad, kad cepeškrāsns ir gaidstāves režīmā.

1. Atkārtoti pieskarieties taustiņam , līdz displejā parādās . Displejā sāks mirgot .



2. Pastāv divi skaņas veidi: „1” un „2”. Pieskarieties , lai atlasītu skaņas veidu.
3. Lai apstiprinātu iestatījumu, pieskarieties .
- » Displejs pārslēgsies gaidstāves režīmā. Displejā būs redzams tikai pašreizējais laiks.

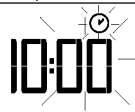
Pašreizējā laika iestatīšana

Pašreizējo laiku var iestatīt tikai tad, kad cepeškrāsns izslēgta. Ja vēlaties mainīt laiku, kas tika iestatīts sākotnējās iestatīšanas laikā:

1. Atkārtoti pieskarieties taustiņam , līdz displejā parādās . Displejā sāks mirgot stundu lauks un  simbols.



2. Izmantojiet , lai iestatītu stundu laiku.
3. Lai apstiprinātu iestatījumu, pieskarieties .
4. Sāks mirgot minūšu lauks un simbols . Iestatiet minūtes ar taustiņiem . Lai apstiprinātu minūšu iestatījumu, pieskarieties .



» Displejs pārslēgsies gaidstāves režīmā. Displejā būs redzams tikai pašreizējais laiks.



Ēdiena gatavošanas laika tabula



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



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

Atsevišķa liela daļa Konditorijas izstrādājumu un gaļas cepšana



Ja atverat cepeškrāsns durvis un uz ierīces stikla durvīm ir redzami ēdiena gatavošanas ieteikumi, tie attiecas uz vienu veselu sadaļu.

Ēdiens	Pannas numurs	Izmantojamais piederums	Darba režīms	Režģa novietojums	Temperatūra (°C)	Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minūtes)
Kūkas paplātē	Viena panna	Standarta paplātē*		3	175	25 ... 35
Kēksi veidnē	Viena panna	Kūkas veidne uz grila režģa**		2	180	40 ... 50
Mazi kēksi	Viena panna	Standarta paplātē*		3	160	20 ... 30
	Viena panna	Standarta paplātē*		3	150	25 ... 35
	2 pannas	1-Dziļā paplātē* 5-Standarta paplātē*		1 - 5	150	25 ... 35
	3 pannas	1-Dziļā paplātē* 3-Standarta paplātē* 5-Paplātē konditorejas izstrādājumiem*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Biskvītkūka	Viena panna	Apala kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režģa**		3	160	25 ... 35
	Viena panna	Apala kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režģa**		2	150	30 ... 40
	2 pannas	1-Apala kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režģa** 4-Apala kūkas forma ar 26 cm diametru uz paplātes konditorejas izstrādājumiem**		1 - 4	150	25 ... 35
Cepumiņi	Viena panna	Paplātē konditorejas izstrādājumiem*		3	175	25 ... 30
	2 pannas	1-Paplātē konditorejas izstrādājumiem* 5-Standarta paplātē*		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 pannas	1-Paplātē konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplātē* 5-Dziļā paplātē*		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Rauga mīklas izstrādājumi	Viena panna	Standarta paplātē*		2	200	30 ... 40
	2 pannas	1-Paplātē konditorejas izstrādājumiem* 5-Standarta paplātē*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 pannas	1-Paplātē konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplātē* 5-Dziļā paplātē*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Treknī konditorijas izstrādājumi	Viena panna	Standarta paplātē*		2	200	25 ... 35
	2 pannas	1-Paplātē konditorejas izstrādājumiem* 5-Standarta paplātē*		1 - 5	200	35 ... 45

	3 pannas	1-Paplate konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplate* 5-Dzilā paplate*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Ieraugs	Viena panna	Standarta paplate*		2	200	35 ... 45
	2 pannas	1-Standarta paplate* 3-Paplate konditorejas izstrādājumiem*		1 - 3	190	35 ... 45
Lazanja	Viena panna	Stikla/ metāla taisnstūra panna uz grila režģa**		2 - 3	200	30 ... 40
Pica	Viena panna	Standarta paplate*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Viena panna	Standarta paplate*		3	200	10 ... 15
Liellopa gaļas steiks (vesels) / Cepetis	Viena panna	Standarta paplate*		3	25 min. 250/max pēc tam 180 ... 190	100 ... 120
Jēra stils (sautējums)	Viena panna	Standarta paplate*		3	25 min. 250/max pēc tam 190	70 ... 90
	Viena panna	Standarta paplate*		3	25 min. 250/max pēc tam 190	70 ... 90
Apcēpts cālis (1.8-2 kg)	Viena panna	Standarta paplate*		2	15 min. 250/max pēc tam 180 ... 190	60 ... 80
	Viena panna	Standarta paplate*		2	15 min. 250/max pēc tam 180 ... 190	60 ... 80
Titārs (5.5 kg)	Viena panna	Standarta paplate*		1	25 min. 250/max pēc tam 180 ... 190	150 ... 210
	Viena panna	Standarta paplate*		1	25 min. 250/max pēc tam 180 ... 190	150 ... 210
Zivis	Viena panna	Standarta paplate*		3	200	20 ... 30
	Viena panna	Standarta paplate*		3	200	20 ... 30

Ieteicams pirms jebkura ēdiena gatavošanas iepriekš sakarsēt krāsi.
* Šie piederumi var netikt piegādāti ar produktu.
** Šie piederumi netiek piegādāti ar produktu. Tie ir atsevišķi nopērkami piederumi.

Tikai apakšējai daļai Konditorijas izstrādājumu un gaļas cepšana

Ēdiens	Pannas numurs	Izmantojamais piederums	Darba režīms	Režģa novietojums	Temperatūra (°C)	Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minūtēs)
Kāksi veidnē	Viena panna	Kūkas veidne uz grila režģa**		1	175	40 ... 50
Mazi kāksi	Viena panna	Standarta paplāte*		2	150	35 ... 45
	2 pannas	1-Dzilā paplāte* 3-Standarta paplāte*		1 - 3	150	35 ... 45
Biskvītkūka	Viena panna	Apala kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režģa**		1	150	25 ... 35
Cepumiņi	Viena panna	Paplāte konditorejas izstrādājumiem*		2	170 ... 180	35 ... 45
	2 pannas	1-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 3-Standarta paplāte*		1 - 3	165	35 ... 40
Trekni konditorijas	Viena panna	Standarta paplāte*		2	190	35 ... 45

izstrādājumi						
Pīca	Viena panna	Standarta paplāte*		1	200	10 ... 15
Apcēpts cālis (1.8-2 kg)	Viena panna	Standarta paplāte*		1	15 min. 250/max pēc tam 180 ... 190	60 ... 80
Titars (Sagriezts)	Viena panna	Standarta paplāte*		1	25 min. 250/max pēc tam 180 ... 190	150 ... 210
Zivis	Viena panna	Standarta paplāte*		2	200	20 ... 30
Ieteicams pirms jebkura ēdiena gatavošanas iepriekš sakarsēt krāni. * Šie piederumi var netikt piegādāti ar produktu. ** Šie piederumi netiek piegādāti ar produktu. Tie ir atsevišķi nopērkami piederumi.						

Tikai augšējai daļai Konditorijas izstrādājumu un galas cepšana

Ēdiens	Pannas numurs	Izmantojamais piederums	Darba režīms	Režģa novietojums	Temperatūra (°C)	Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minūtēs)
Kēksi veidnē	Viena panna	Kūkas veidne uz grīla režģa**		4	175	40 ... 50
Mazi kēksi	Viena panna	Standarta paplāte*		4	150	35 ... 45
Cepurniņi	Viena panna	Paplāte konditorijas izstrādājumiem*		4	170 ... 180	35 ... 45
Trekni konditorijas izstrādājumi	Viena panna	Standarta paplāte*		4	190	35 ... 45
Apcēpts cālis (1.8-2 kg)	Viena panna	Standarta paplāte*		4	15 min. 250/max pēc tam 180 ... 190	60 ... 80
Titars (Sagriezts)	Viena panna	Standarta paplāte*		4	25 min. 250/max pēc tam 180 ... 190	150 ... 210
Zivis	Viena panna	Standarta paplāte*		5	200	20 ... 30
Ieteicams pirms jebkura ēdiena gatavošanas iepriekš sakarsēt krāni. * Šie piederumi var netikt piegādāti ar produktu. ** Šie piederumi netiek piegādāti ar produktu. Tie ir atsevišķi nopērkami piederumi.						

Pīcas cepšana augstā temperatūrā

Ēdiens	Pannas numurs	Izmantojamais piederums	Darba režīms	Režģa novietojums	Temperatūra (°C)	Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minūtēs)
Diētiskā pīca*	Viena panna	Akmens paliktnis pīcai**		2	320	3 ... 4
Desu pīca „A la Rome”	Viena panna	Akmens paliktnis pīcai**		2	310	4 ... 5
Dubultā pīca*	Viena panna	Akmens paliktnis pīcai**		2	320	3 ... 4
Calzone*	Viena panna	Akmens paliktnis pīcai**		2	260	10 ... 11
Turku pīca	Viena panna	Akmens paliktnis pīcai**		1	320	4 ... 5
Turku pīca ar malto galu*	Viena panna	Akmens paliktnis pīcai**		2	260	10 ... 12
Neapoles pīca*	Viena panna	Akmens paliktnis pīcai**		2	310	4 ... 5
Pīca Margherita*	Viena panna	Akmens paliktnis pīcai*		2	310	4 ... 5
Turku pīca ar čedaras sieru un pastrami	Viena panna	Akmens paliktnis pīcai**		1	300	5 ... 6
Jauktā pīca*	Viena panna	Akmens paliktnis pīcai**		2	320	4 ... 5
* Ieteicams pirms jebkura ēdiena gatavošanas iepriekš sakarsēt krāni. ** Šie piederumi netiek piegādāti ar produktu. Tie ir atsevišķi nopērkami piederumi.						

Karsēšana ar Eco ventilatoru



Nemainiet ēdiena gatavošanas temperatūru režīma „Karsēšana ar Eco ventilatoru” lietošanas laikā.



Neatveriet durvis režīma „Karsēšana ar Eco ventilatoru” lietošanas laikā.

Ēdiens	Pannas numurs	Izmantojamais piederums	Režģa novietojums	Temperatūra (°C)	Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minūtēs)
Mazi kūksi	Viena panna	Standarta paplāte*	3	160	25 ... 35
Cepumiņi	Viena panna	Standarta paplāte*	3	200	30 ... 35
Rauga mīklas izstrādājumi	Viena panna	Standarta paplāte*	3	200	40 ... 45
Treknī konditorijas izstrādājumi	Viena panna	Standarta paplāte*	3	200	40 ... 45

* Šie piederumi var netikt piegādāti ar produktu.

Pārbaudes ēdienu gatavošanas tabula

(Atsevišķa liela daļa)

Ēdieni šajā gatavošanas tabulā tiek pagatavoti saskaņā ar standartu EN 60350-1, lai kontrolējošās iestādes varētu vieglāk veikt produkta pārbaudi



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

Ēdiens	Pannas numurs	Izmantojamais piederums	Darba režīms	Režģa novietojums	Temperatūra (°C)	Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minūtēs)
Smiļšu maize	Viena panna	Standarta paplāte*		3	140	20 ... 30
	Viena panna	Standarta paplāte*		3	140	20 ... 30
	2 pannas	1-Standarta paplāte* 3-Paplāte konditorejas izstrādājumiem*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 pannas	1-Standarta paplāte* 3-Paplāte konditorejas izstrādājumiem* 5-Dziļā paplāte*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Mazi kūksi	Viena panna	Standarta paplāte*		3	160	20 ... 30
	Viena panna	Standarta paplāte*		3	150	25 ... 35
	2 pannas	1-Dziļā paplāte* 5-Standarta paplāte*		1 - 5	150	25 ... 35
	3 pannas	1-Dziļā paplāte* 3-Standarta paplāte* 5-Paplāte konditorejas izstrādājumiem*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Biskvītķūka	Viena panna	Apala kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režģa**		3	160	25 ... 35
	Viena panna	Apala kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režģa**		2	150	30 ... 40
	2 pannas	1-Apala kūkas forma ar 26 cm diametru uz grila režģa** 4-Apala kūkas forma ar 26 cm diametru uz paplātes konditorejas izstrādājumiem**		1 - 4	150	25 ... 35
Abolu pīrāgs	Viena panna	Apalš, melns metāla trauks ar 20 cm diametru uz grila režģa**		2	180	55 ... 65
	Viena panna	Apalš, melns metāla trauks ar 20 cm diametru uz grila režģa**		3	180	50 ... 60

	2 pannas	1-Apaļš, melns metāla trauks ar 20 cm diametru uz grila režģa** 3-Apaļš, melns metāla trauks ar 20 cm diametru uz pannas konditorejas izstrādājumiem**		1 - 3	180	55 ... 65
--	----------	---	--	-------	-----	-----------

Ieteicams pirms jebkura ēdiena gatavošanas iepriekš sakarsēt krāsni.

* Šie piederumi var netikt piegādāti ar produktu.

** Šie piederumi netiek piegādāti ar produktu. Tie ir atsevišķi nopērkami piederumi.

Kūku cepšanas padomi

- Ja kūka ir pārāk sausa, paaugstiniet temperatūru par apt. 10 °C 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 ārpuse ir izcepusies, bet iekšpuse joprojām ir lipīga, izmantojiet mazāk šķidruma, samaziniet temperatūru un palieliniet ēdiena gatavošanas laiku.

Konditorijas izstrādājumu cepšanas padomi

- Ja konditorejas izstrādājumi ir pārāk sausi, paaugstiniet temperatūru par apt. 10 °C un samaziniet ēdiena gatavošanas laiku. Samitriniet rauga mīklas kārtas ar piena, eļļas, olas un jogurta maisījumu.
- Ja konditorijas izstrādājumus ir pārāk ilgi jācep, pievēršiet uzmanību sagatavoto konditorijas izstrādājumu biezumam, lai tas nepārsniedz paplātes dziļumu.
- Ja konditorijas izstrādājumu augšpuse kļūst brūna, bet apakšpuse nav izcepusies, pārliecinieties, ka konditorijas izstrādājumu apakšdaļā nav pārāk daudz mitrā maisījuma. Mēģiniet šo maisījumu vienmērīgi sadalīt uz visām rauga mīklas kārtām un konditorijas izstrādājumu virsmas, lai panāktu vienmērīgu apbrūninājumu.



Pagatavojiet konditorijas izstrādājumus atbilstoši ēdiena gatavošanas tabulā norādītajam režīmam un temperatūrai. Ja apakša vēl arvien nav pietiekami brūna, nākamā reizi produktus ielieciet cepeškrāsnī plauktu zemāk.

Dārzenu pagatavošanas padomi

- Ja dārzenu ēdiens zaudē sulīgumu un kļūst ļoti sauss, gatavojiet to pannā ar vaku, nevis cepeškrāsnī. Slēgtos traukos ēdiena sulīgums saglabāsies.

- Ja dārzenu ēdiens netiek līdz galam pagatavots, vispirms izvēriet dārzeņus vai sagatavojiet tāpat kā konservus, un pēc tam ievietojiet cepeškrāsnī.

Picas izvēlnes kulinārijas receptes

DESU PICA „A LA ROME”

SASTĀVDAĻAS

Mīklai:

- 300 g remdena dzeramā ūdens (40 °C)
- 1 ēdamkarote olīveļļas
- 20 g svaiga rauga
- 20 g smalkā cukura
- 500 g miltu
- 15 g sāls

Mērcei:

- 6 tomāti
- 2 ēdamkarotes tomātu pastas
- 2 ēdamkarotes olīveļļas
- 2 tējkarotes sāls

Garnējumam:

- 400 g sasmalcināta siera Mozzarella
- 400 g desas
- 4 deserta karotes sausa timiāna
- Olīveļļa

SAGATAVOŠANA

- Blodā sajauciet ūdeni, olīveļļu, raugu un smalko cukuru.
- Atsevišķā traukā ieberiet miltus, vidū izveidojot iedobumu.
- Iepildiet iedobumā šķidro maisījumu un mīciet 10 minūtes.
- Pievienojiet sāli un mīciet vēl 3–4 minūtes.
- Ietaukojiet blodu ar 1 ēdamkaroti olīveļļas, ievietojiet blodā sagatavoto mīklu un pārklājiet ar alumīnija foliju.
- Ievietojiet mīklu ledusskapī raudzēšanai vienu dienu.
- Sadaliet mīklu četrās vienādās daļās un izrullējiet katru no tām.
- Pārkaisiet blodu ar miltiem, ievietojiet izrullēto mīklu blodā un atstāiet pusstundu nostāvēties, pārklājot ar drānu.
- Sasmalciniet tomātus un atsevišķā traukā sajauciet visas sastāvdaļas mērcei.
- Sagrieziet šķēlēs garnējumam paredzēto desu.

- Plānā kārtā izklājiet mīklu ar miklas rulli.
- Pārklājiet izrullēto mīklu ar tomātu pastu, tad pievienojiet nedaudz siera Mozzarella un desu.
- Pievienojiet atlikušo sieru Mozzarella, pārkaisiet desu ar sauso timiānu un uzlejiet olīveļļu, tad sāciet cept picu.



Piezīme. Kulinārijas recepte paredzēta 4 picām.

DUBULTPICA SASTĀVDAĻAS

Mīklai:

- 300 g remdena dzeramā ūdens (40 °C)
- 1 ēdamkarote olīveļļas
- 20 g svaiga rauga
- 20 g smalkā cukura
- 500 g miltu
- 15 g sāls

Garnējumam:

- 200 g rukolas
- 240 g siera Parmesan
- Olīveļļa

SAGATAVOŠANA

- Bļodā sajauciet ūdeni, olīveļļu, raugu un smalko cukuru.
- Atsevišķā traukā ieberiet miltus, vidū izveidojot iedobumu.
- Iepildiet iedobumā šķidro maisījumu un mīciet 10 minūtes.
- Pievienojiet sāli un mīciet vēl 3–4 minūtes.
- Ietaukojiet bļodu ar 1 ēdamkaroti olīveļļas, ievietojiet bļodā sagatavoto mīklu un pārklājiet ar alumīnija foliju.
- Ievietojiet mīklu ledusskapī raudzēšanai vienu dienu.
- Sadaliet mīklu astoņās vienādās daļās un izrullējiet katru no tām.
- Pārkaisiet bļodu ar miltiem, ievietojiet izrullēto mīklu bļodā un atstājiet pusstundu nostāvēties, pārklājot ar drānu.
- Plānā kārtā izklājiet mīklu ar miklas rulli.
- Ar dakšiņu izveidojiet mīklā caurumus, lai nepieļautu rūgšanu. Izveidojiet mīklā pietiekami daudz caurumu.
- Izcepiet mīklu pa daļām.
- Ievietojiet starp divām izceptajām mīklas porcijām sieru Parmesan, rukolu un olīveļļu, tad pasniedziet.



Piezīme. Kulinārijas recepte paredzēta 4 picām.

CALZONE SASTĀVDAĻAS

Mīklai:

- 300 g remdena dzeramā ūdens (40 °C)
- 1 ēdamkarote olīveļļas
- 20 g svaiga rauga
- 20 g smalkā cukura
- 500 g miltu
- 15 g sāls

Mērcei:

- 200 g tomātu biezeņa
- 1 ēdamkarote olīveļļas
- 1 tējkarote sāls

Pildījumam:

- 250 g siera Ricotta vai sūkalu siera
- 200 g fermentētas desas
- 300 g siera Mozzarella ūdenī
- 40 g siera Parmesan
- 2 olas

SAGATAVOŠANA

- Bļodā sajauciet ūdeni, olīveļļu, raugu un smalko cukuru.
- Atsevišķā traukā ieberiet miltus, vidū izveidojot iedobumu.
- Iepildiet iedobumā šķidro maisījumu un mīciet 10 minūtes.
- Pievienojiet sāli un mīciet vēl 3–4 minūtes.
- Ietaukojiet bļodu ar 1 ēdamkaroti olīveļļas, ievietojiet bļodā sagatavoto mīklu un pārklājiet ar alumīnija foliju.
- Raudzējiet sagatavoto mīklu, vienu stundu ievietojot to cepeškrāsnī 40 °C temperatūrā un izvēloties statisko režīmu.
- Sadaliet mīklu četrās vienādās daļās un izrullējiet katru no tām.
- Pārkaisiet bļodu ar miltiem, ievietojiet izrullēto mīklu bļodā un atstājiet pusstundu nostāvēties, pārklājot ar drānu.
- Atsevišķā traukā sajauciet visas sastāvdaļas mērcei.
- Sasmalciniet mazos gabaliņos pildījumam paredzēto fermentēto desu un sieru Mozzarella, tad sajauciet pārējās sastāvdaļas.
- Plānā kārtā izklājiet mīklu ar miklas rulli.
- Pārklājiet ar pildījumu pusi no izrullētās mīklas un pārsedziet pirmo pusi otru, tukšo mīklas daļu. Cieši saspiediet abas malas.
- Pārklājiet mīklu ar mērces sastāvdaļām, tad sāciet cept.



Piezīme. Kulinārijas recepte paredzēta četrām Calzone pagatavošanas reizēm.

TURKU PICA SASTĀVDAĻAS

Mīklai:

- 250 g remdena dzeramā ūdens (40 °C)
- ½ ēdamkarotes olīveļļas
- 6 g svaiga rauga
- 1 tējkarote sāls
- 375 g miltu
- ½ ēdamkarotes olīveļļas

Garnējumam:

- 200 g maltas liellopu gaļas ar zemu tauku saturu
- 1 smalki sasmalcināts sīpols
- 2 smalki sasmalcinātas ķiploku daiviņas
- 4 smalki sasmalcinātu pētersīļu šķipsnas
- 1 smalki sasmalcināts zaļais pipars
- 2 tējkarotes tomātu pastas
- 2 tējkarotes sarkano piparu pastas
- Sāls
- Melnie pipari
- Ķimenes
- Paprika

SAGATAVOŠANA

- Bļodā sajauciet ūdeni, olīveļļu, raugu un smalko cukuru.
- Atsevišķā traukā ieberiet miltus, vidū izveidojot iedobumu.
- Iepildiet iedobumā šķidro maisījumu un mīciet 10 minūtes.
- Pievienojiet sāli un mīciet vēl 3–4 minūtes.
- Ietaukojiet bļodu ar 1 ēdamkaroti olīveļļas, ievietojiet bļodā sagatavoto mīklu un pārklājiet ar alumīnija foliju.
- Raudzējiet sagatavoto mīklu, vienu stundu ievietojot to cepeškrāsnī 40 °C temperatūrā un izvēloties statisko režīmu.
- Sadaliet mīklu četrās vienādās daļās un izrullējiet katru no tām.
- Pārkaisiet bļodu ar miltiem, ievietojiet izrullēto mīklu bļodā un atstāiet pusstundu nostāvēties, pārklājot ar drānu.
- Plānā kārtā izklājiet mīklu ar mīklas rulli.
- Atsevišķā traukā sajauciet visas sastāvdaļas garnējumam.
- Pārklājiet mīklu ar garnējumu, tad sāciet cept.



Piezīme. Kulinārijas recepte paredzēta četrām turku picām.

TURKU PICA AR MALTO GAĻU SASTĀVDAĻAS

Mīklai:

- 250 g remdena dzeramā ūdens (40 °C)
- 50 g remdena piena
- 25 g svaiga rauga
- 25 g smalkā cukura
- 500 g miltu
- 25 g sāls

Pildījumam:

- 2 smalki sasmalcināti sīpoli
- 300 g maltas liellopu gaļas ar zemu tauku saturu
- 4 smalki sasmalcinātu pētersīļu šķipsnas
- 4 ēdamkarotes olīveļļas
- Sāls
- Melnie pipari

Malām:

- 50 g airāna
- 1 ola

Garnējumam:

- Sviests

SAGATAVOŠANA

- Bļodā sajauciet ūdeni, olīveļļu, raugu un smalko cukuru.
- Atsevišķā traukā ieberiet miltus, vidū izveidojot iedobumu.
- Iepildiet iedobumā šķidro maisījumu un mīciet 10 minūtes.
- Pievienojiet sāli un mīciet vēl 3–4 minūtes.
- Ietaukojiet bļodu ar 1 ēdamkaroti olīveļļas, ievietojiet bļodā sagatavoto mīklu un pārklājiet ar alumīnija foliju.
- Raudzējiet sagatavoto mīklu, vienu stundu ievietojot to cepeškrāsnī 40 °C temperatūrā un izvēloties statisko režīmu.
- Sadaliet mīklu četrās vienādās daļās un izrullējiet katru no tām.
- Pārkaisiet bļodu ar miltiem, ievietojiet izrullēto mīklu bļodā un atstāiet pusstundu nostāvēties, pārklājot ar drānu.
- Cepešpannā izcepiet sīpolus un malto gaļu. Pēc cepšanas pievienojiet pētersīļus, sāli, melnos piparus un visu sajauciet.
- Ar mīklas rulli izrullējiet mīklu, taču ne pārāk plānā slānī.
- Pārklājiet ar sagatavoto pildījumu vienu izrullētās mīklas pusi, tad ar arināna un olas maisījumu pārklājiet otru mīklas daļu un savienojiet abas daļas.
- Cepiet sagatavoto ietīto picu.
- Pēc cepšanas pārklājiet picu ar sviestu un pasniedziet.



Piezīme. Kulinārijas recepte paredzēta četrām picām.

NEAPOLES PICA

SASTĀVDAĻAS

Mīklai:

- 300 g remdena dzeramā ūdens (40 °C)
- 1 ēdamkarote olīveļļas
- 20 g svaiga rauga
- 20 g smalkā cukura
- 500 g miltu
- 15 g sāls

Mērcei:

- 200 g tomātu biezeņa
- 1 ēdamkarote olīveļļas
- 1 tējkarote sāls

Garnējumam:

- 400 g siera Mozzarella ūdenī
- 20 anšovu filejas
- 4 ēdamkarotes kaperu
- Olīveļļa

SAGATAVOŠANA

- Bļodā sajauciet ūdeni, olīveļļu, raugu un smalko cukuru.
- Atsevišķā traukā iebēriet miltus, vidū izveidojot iedobumu.
- Iepildiet iedobumā šķidro maisījumu un mīciet 10 minūtes.
- Pievienojiet sāli un mīciet vēl 3–4 minūtes.
- Ietaukojiet bļodu ar 1 ēdamkaroti olīveļļas, ievietojiet bļodā sagatavoto mīklu un pārklājiet ar alumīnija foliju.
- Ievietojiet mīklu ledusskapī raudzēšanai vienu dienu.
- Sadaliet mīklu četrās vienādās daļās un izrullējiet katru no tām.
- Pārkaisiet bļodu ar miltiem, ievietojiet izrullēto mīklu bļodā un atstājiet pusstundu nostāvēties, pārklājot ar drānu.
- Atsevišķā traukā sajauciet visas sastāvdaļas mērcei.
- Sagrieziet lielās šķēlēs garnējumam paredzēto sieru.
- Izrullējiet mīklu ar mīklas rulli.
- Pārklājiet izrullēto mīklu ar tomātu mērci, pievienojiet šķēlēs sagrieztu sieru Mozzarella, anšovus un kaperus, tad sāciet cept.



Piezīme. Kulinārijas recepte paredzēta 4 picām.

PICA MARGHERITA

SASTĀVDAĻAS

Mīklai:

- 300 g remdena dzeramā ūdens (40 °C)
- 1 ēdamkarote olīveļļas
- 20 g svaiga rauga
- 20 g smalkā cukura
- 500 g miltu
- 15 g sāls

Mērcei:

- 200 g tomātu biezeņa
- 1 ēdamkarote olīveļļas
- 1 tējkarote sāls

Garnējumam:

- 400 g siera Mozzarella ūdenī
- 10 šķipsnas svaiga bazilika
- Olīveļļa

SAGATAVOŠANA

- Bļodā sajauciet ūdeni, olīveļļu, raugu un smalko cukuru.
- Atsevišķā traukā iebēriet miltus, vidū izveidojot iedobumu.
- Iepildiet iedobumā šķidro maisījumu un mīciet 10 minūtes.
- Pievienojiet sāli un mīciet vēl 3–4 minūtes.
- Ietaukojiet bļodu ar 1 ēdamkaroti olīveļļas, ievietojiet bļodā sagatavoto mīklu un pārklājiet ar alumīnija foliju.
- Ievietojiet mīklu ledusskapī raudzēšanai vienu dienu.
- Sadaliet mīklu četrās vienādās daļās un izrullējiet katru no tām.
- Pārkaisiet bļodu ar miltiem, ievietojiet izrullēto mīklu bļodā un atstājiet pusstundu nostāvēties, pārklājot ar drānu.
- Atsevišķā traukā sajauciet visas sastāvdaļas mērcei.
- Sagrieziet lielās šķēlēs garnējumam paredzēto sieru.
- Izrullējiet mīklu ar mīklas rulli.
- Pārklājiet izrullēto mīklu ar tomātu mērci un virspusē novietojiet šķēlēs sagrieztu sieru.
- Pēc cepšanas un pirms pasniegšanas pievienojiet svaigu baziliku un olīveļļu.



Piezīme. Kulinārijas recepte paredzēta 4 picām.

TURKU PICA AR ĶĒDERAS SIERU UN PASTRAMI

SASTĀVDAĻAS

Mīklai:

- 250 g remdena dzeramā ūdens (40 °C)
- 50 g remdena piena

- 25 g svaiga rauga
- 25 g smalkā cukura
- 500 g miltu
- 25 g sāls

Pildījumam:

- 200 g sasmalcināta čedera siera
- 120 g pastrami (žāvēta liellopu gaļa)

Malām:

- 50 g airāna
- 1 ola

Garnējumam:

- Sviests

SAGATAVOŠANA

- Bļodā sajauciet ūdeni, olīveļļu, raugu un smalko cukuru.
- Atsevišķā traukā ieberiet miltus, vidū izveidojot iedobumu.
- Iepildiet iedobumā šķidro maisījumu un mīciet 10 minūtes.
- Pievienojiet sāli un mīciet vēl 3–4 minūtes.
- Ietaukojiet bļodu ar 1 ēdamkaroti olīveļļas, ievietojiet bļodā sagatavoto mīklu un pārklājiet ar alumīnija foliju.
- Raudzējiet sagatavoto mīklu, vienu stundu ievietojot to cepeškrāsnī 40 °C temperatūrā un izvēloties statisko režīmu.
- Sadaliet mīklu četrās vienādās daļās un izrullējiet katru no tām.
- Pārkaisiet bļodu ar miltiem, ievietojiet izrullēto mīklu bļodā un atstāiet pusstundu nostāvēties, pārklājot ar drānu.
- Atsevišķā traukā sajauciet malām nepieciešamās sastāvdaļas.
- Ar mīklas rulli izrullējiet mīklu, taču ne pārāk plānā slānī.
- Uz izrullētās mīklas malām uzklājiet ariāna un olu maisījumu, tad sakratiet malas, izveidojot iekšpusē pildījumu. Uzklājiet nedaudz ariāna un olu maisījuma arī uz ietītās malas.
- Uz mīklas novietojiet čedera sieru, salāgojiet pastrami, tad saciet cept.
- Pēc cepšanas un pirms pasniegšanas pārklājiet malas ar sviestu.



Piezīme. Kulinārijas recepte paredzēta četrām picām.

JAUKTĀ PICA SASTĀVDAĻAS

Mīklai:

- 300 g remdena dzeramā ūdens (40 °C)
- 1 ēdamkarote olīveļļas
- 20 g svaiga rauga

- 20 g smalkā cukura
- 500 g miltu
- 15 g sāls

Mērcei:

- 200 g tomātu biezeņa
- 4 šķipsnas svaiga timiāna
- 1 ēdamkarote olīveļļas
- 1 tējkarote sāls

Garnējumam:

- 20 šķēles fermentētas desas
- 200 g desas
- 8 šķēles salami desas
- 10 melnās olīvas bez kauliņiem
- 1 ēdamkarote konservētas kukurūzas
- 8 vidēja lieluma kultivētas sēnes
- 400 g sasmalcināta siera Mozzarella
- Olīveļļa

SAGATAVOŠANA

- Bļodā sajauciet ūdeni, olīveļļu, raugu un smalko cukuru.
- Atsevišķā traukā ieberiet miltus, vidū izveidojot iedobumu.
- Iepildiet iedobumā šķidro maisījumu un mīciet 10 minūtes.
- Pievienojiet sāli un mīciet vēl 3–4 minūtes.
- Ietaukojiet bļodu ar 1 ēdamkaroti olīveļļas, ievietojiet bļodā sagatavoto mīklu un pārklājiet ar alumīnija foliju.
- Ievietojiet mīklu ledusskapī raudzešanai vienu dienu.
- Sadaliet mīklu četrās vienādās daļās un izrullējiet katru no tām.
- Pārkaisiet bļodu ar miltiem, ievietojiet izrullēto mīklu bļodā un atstāiet pusstundu nostāvēties, pārklājot ar drānu.
- Plānā kārtā izklājiet mīklu ar mīklas rulli.
- Pārklājiet izrullēto mīklu ar tomātu pastu, nedaudz pārkaisiet ar sieru Mozzarella, pievienojiet pārējās sastāvdaļas, tad pievienojiet atlikušo sieru Mozzarella un sāciet cept.
- Pirms pasniegšanas pārklājiet izcepto picu ar olīveļļu.



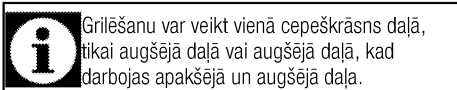
Piezīme. Kulinārijas recepte paredzēta 4 picām.

Grila izmantošana



BRĪDINĀJUMS

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

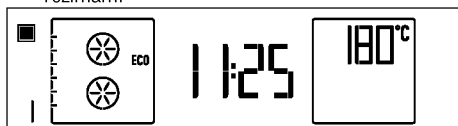


Grilēšanu var veikt vienā cepeškrāsns daļā, tikai augšējā daļā vai augšējā daļā, kad darbojas apakšējā un augšējā daļa.

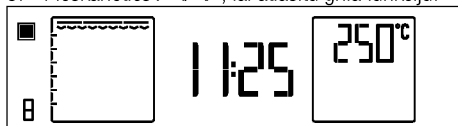
Grilēšana atsevišķā lielā cepeškrāsns daļā

Pirmo reizi ieslēdzot cepeškrāsnī un iestatot pašreizējo laiku, cepeškrāsns pārslēgsies atpakaļ gaidstāves režīmā. Displejā būs redzams tikai pašreizējais laiks.

1. Izņemiet no cepeškrāsns vidusdaļas plāksni. Tikai pēc cepeškrāsns vidusdaļas plāksnes izņemšanas cepeškrāsns taimeris sāks darboties atsevišķas lielas cepeškrāsns daļas režīmā.
2. Ieslēdziet cepeškrāsnī, pieskaroties un divas sekundes turot nospiestu .
3. Pēc cepeškrāsns ieslēgšanas tiks parādīta pirmā funkcija, kas atbilst atsevišķas lielas daļas režīmam.



4. Pieskarieties **P**, lai atvērtu darbības funkcijas iestatīšanas ekrānu.
- » Displejā mirgos attiecīgās funkcijas numurs.
5. Pieskarieties , lai atlasītu grila funkciju.



6. Pēc funkcijas atlasīšanas var iestatīt šādus parametrus: „Temperature” (Temperatūra), „Rapid Heating (Booster)” (Ātrā sakarsēšana (pastiprinātājs)), „Cooking time” (Gatavošanas laiks) un „Cook end time” (Ēdiena gatavošanas beigu laiks). (Cepeškrāsns atsevišķas daļas izmantošana) *Cepeškrāsns vadības paneļa izmantošana, Lappuse 24*
7. Ja ēdiena gatavošanas funkcija, temperatūras un laika vērtības ir piemērotas, pieskarieties taustiņam , lai sāktu ēdiena gatavošanu. Tiks sākta ēdiena gatavošana.
8. Ja ir iestatīts gatavošanas laiks, šī laika beigās cepeškrāsns automātiski izslēgsies. Tiks atskaņoti divi skaņas signāli. Ja gatavošanas laiks nav iestatīts, vēlreiz pieskarieties , lai pabeigtu gatavošanu.

9. Lai izslēgtu cepeškrāsnī, pieskarieties .

Grilēšana tikai augšējā cepeškrāsns daļā

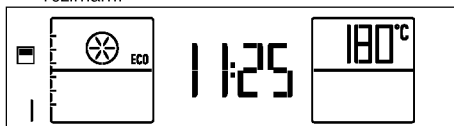
Pirmo reizi ieslēdzot cepeškrāsnī un iestatot pašreizējo laiku, cepeškrāsns pārslēgsies atpakaļ gaidstāves režīmā. Displejā būs redzams tikai pašreizējais laiks.

1. Ievietojiet cepeškrāsns vidusdaļas plāksni paredzētajā vietā — starp 3. un 4. režģi.

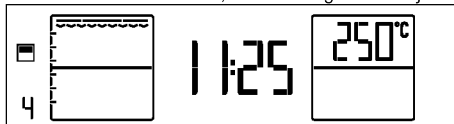


Pretējā gadījumā cepeškrāsns taimeris nedarbosies kā viena vesela daļa.

2. Ieslēdziet cepeškrāsnī, pieskaroties un divas sekundes turot nospiestu .
3. Pēc cepeškrāsns ieslēgšanas tiks parādīta pirmā funkcija, kas atbilst atsevišķas lielas daļas režīmam.



4. Pieskarieties , lai atlasītu grila funkciju.



5. Pēc funkcijas atlasīšanas var iestatīt šādus parametrus: „Temperature” (Temperatūra), „Rapid Heating (Booster)” (Ātrā sakarsēšana (pastiprinātājs)), „Cooking time” (Gatavošanas laiks) un „Cook end time” (Ēdiena gatavošanas beigu laiks). (Tikai cepeškrāsns augšējās un apakšējās daļas izmantošana) *Cepeškrāsns vadības paneļa izmantošana, Lappuse 24*
6. Ja ēdiena gatavošanas funkcija, temperatūras un laika vērtības ir piemērotas, pieskarieties taustiņam , lai sāktu ēdiena gatavošanu. Tiks sākta ēdiena gatavošana.
7. Ja ir iestatīts gatavošanas laiks, šim laikam paejot, cepeškrāsns automātiski izslēgsies. Tiks atskaņoti divi skaņas signāli. Ja gatavošanas laiks nav iestatīts, vēlreiz pieskarieties , lai pabeigtu gatavošanu.
8. Lai izslēgtu cepeškrāsnī, pieskarieties .

Grilēšana, izmantojot tikai augšējo cepeškrāsns daļu, ja darbojas augšējā un apakšējā daļa

Pirmo reizi ieslēdzot cepeškrāsnī un iestatot pašreizējo laiku, cepeškrāsns pārslēgsies atpakaļ gaidstāves režīmā. Displejā būs redzams tikai pašreizējais laiks.

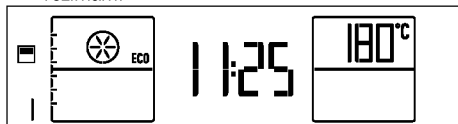
1. Ievietojiet cepeškrāsns vidusdaļas plāksni paredzētajā vietā — starp 3. un 4. režģi.



Pretējā gadījumā cepeškrāsns taimeris nedarbosies kā viena vesela daļa.

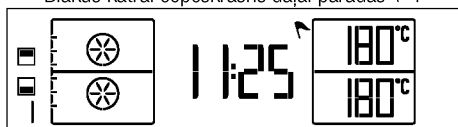
2. Ieslēdziet cepeškrāsnī, pieskaroties un divas sekundes turot nospiestu .

3. Pēc cepeškrāsns ieslēgšanas tiks parādīta pirmā funkcija, kas atbilst atsevišķas lielas daļas režīmam.



i Katru reizi pieskaroties , tiks attiecīgi ieslēgta tikai apakšējā daļa, apakšējā un augšējā daļa un augšējā daļa.

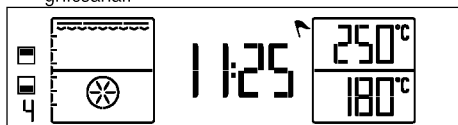
4. Ieslēdziet abas daļas, divas reizes pieskaroties . Blakus katrai cepeškrāsns daļai parādās .



5. Pieskarieties **P**, lai atvērtu darbības funkcijas iestatīšanas ekrānu.

» Displejā mirgos attiecīgās funkcijas numurs.

6. Pieskaroties , izvēlieties vēlamu funkciju pāri, ja augšējā cepeškrāsns daļa ir izvēlēta grilēšanai.



7. Pēc funkcijas izvēles katrai cepeškrāsns daļai var pielāgot „temperatūru” un „ēdiena gatavošanas laiku”. Sāks mirgot ieslēgtās gatavošanas daļas iestatījumu  simbols. Skatiet (Cepeškrāsns augšējās un apakšējās daļas vienlaicīga izmantošana) *Cepeškrāsns vadības paneļa izmantošana, Lappuse 24*

8. Ja ēdiena gatavošanas funkcija, temperatūras un laika vērtības ir piemērotas, pieskarieties taustiņam , lai sāktu ēdiena gatavošanu. Tiks sākta ēdiena gatavošana.

9. Ja ir iestatīts gatavošanas laiks, šim laikam paejot, cepeškrāsns automātiski izslēgsies. Tiks atskaņoti divi skaņas signāli. Ja gatavošanas laiks nav iestatīts, vēlreiz pieskarieties , lai pabeigtu gatavošanu.

10. Lai izslēgtu cepeškrāsns, pieskarieties .



Grilēšanai nepiemērota pārtika rada aizdegšanas 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.

Atsevišķa liela cepeškrāsns daļa: grilēšanas laiku tabula

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Ievietošanas līmenis	Temperatūra (°C)	Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minūtēs)
Zivis	Grila režģis	4...5	280	20...25 min. #
Šķēlēs sagriezts cālis	Grila režģis	4...5	280	25...35 min.
Jēra karbonāde	Grila režģis	4...5	280	20...25 min.
Rostbīfs	Grila režģis	4...5	280	25...30 min. #
Teļa gaļas karbonāde	Grila režģis	4...5	280	25...30 min. #
Graudzēta maize	Grila režģis	4	280	1...3 min.

atkarībā no biezuma

Pirms jebkura ēdiena pagatavošanas ieteicams iepriekš uz 5-6 minūtēm sakarsēt cepeškrāsns.

Tikai augšējā cepeškrāsns daļa: grilēšanas laiku tabula

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Ievietošanas līmenis	Temperatūra (°C)	Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minūtēs)
Zivis	Grila režģis	4...5	280	20...25 min. #
Šķēlēs sagriezts cālis	Grila režģis	4...5	280	25...35 min.
Jēra karbonāde	Grila režģis	4...5	280	20...25 min.
Rostbīfs	Grila režģis	4...5	280	25...30 min. #
Teļa gaļas karbonāde	Grila režģis	4...5	280	25...30 min. #
Graudzēta maize	Grila režģis	4	280	1...3 min.

atkarībā no biezuma

Pirms jebkura ēdiena pagatavošanas ieteicams iepriekš uz 5-6 minūtēm sakarsēt cepeškrāsns.

Atsevišķa liela cepeškrāsns daļa: gatavošanas laiku tabula testa ēdienu grilēšanai

Ēdieni šajā gatavošanas tabulā tiek pagatavoti saskaņā ar standartu EN 60350-1, lai kontrolējošās iestādes varētu vieglāk veikt produkta pārbaudi

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Ievietošanas līmenis	Temperatūra (°C)	Ēdiena gatavošanas laiks (apt. minūtēs)
Grauzdēta maize	Grila režģis	4	280	1...3 min.
Kotletes (liellopa gaļa) - 12 gab.	Grila režģis	4	280	25...35 min.
Pēc 2/3 grilēšanas laika apgrieziet ēdienu.				
Pirms jebkura ēdiena pagatavošanas ieteicams iepriekš uz 5-6 minūtēm sakarsēt cepeškrāsni.				

6 Apkope un tīrīšana

Vispārīga informācija

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



BĪSTAMI:

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

Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.



BĪSTAMI:

Pirms tīrīšanas sākšanas ļaujiet iekārtai atdzist.

Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!

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



Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrīšanas materiāli.

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



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

Vadības paneļa tīrīšana

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



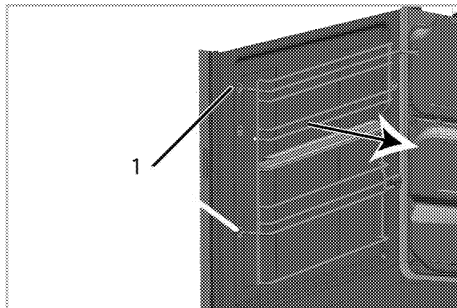
Ja jūsu izstrādājumam ir pogas/rokturi, tirot vadības paneli, nenovietojiet vadības rokturus. Var tikt sabojāts vadības panelis!

Cepeškrāsns iekšpuses tīrīšana

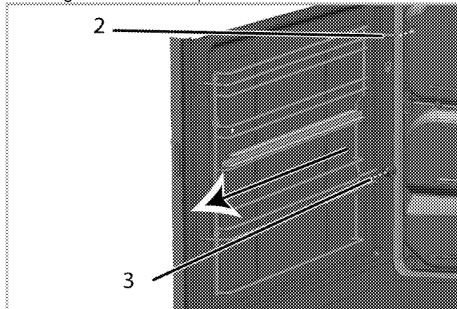
Cepeškrāsns sānu sienu tīrīšana

(Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

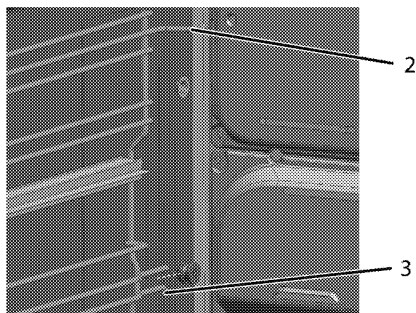
1. Izņemiet no cepeškrāsns vidusdaļas plāksni.
2. Pavelciet stieplu plauktu un izņemiet tapu Nr. (1) no tās ietvara.



3. Pilnībā izņemiet stieplu plauktu, izvelkot to ārā no cepeškrāsns. Pārliecinieties, ka tapa Nr. 2 ir izņemta no tās ietvara aizmugures sienā un uzgalis Nr. 3 ir noņemts no skrūves sānu sienā.



4. Notīriet stieplu plauktu un cepeškrāsns sānu sienas, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekli, remdenu ūdeni un mikstu drānu vai sūkli, un nosusiniet tos ar sausu drānu.
5. Piestipriniet sānu sienas un stieplu plaukta mezglu cepeškrāsnij tā, lai to tapas (2) varētu ievietot rāmja ietvaros, bet uzgali Nr. 3 — uz skrūves sānu sienā.



6. Ievietojiet stieplu plaukta tapu (1) tās ietvarā, kas atrodas korpusā.

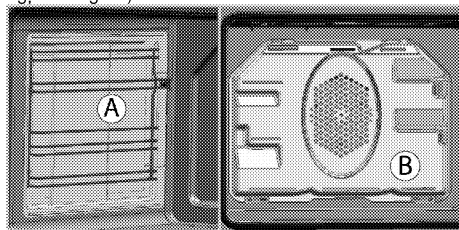


Pārliecinieties, ka stieplu plaukts labi iegul savā ietvarā.

Katalītiskās sienas

(Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

Jūsu ierīces iekšējās sānu sienas (A) un/vai aizmugurējā siena (B) var būt pārklātas ar katalītisko emalju. Katalītiskās sienas ir viegli matētā krāsā, to virsma ir poraina. Krāsns katalītiskās sienas nav jātīra. Katalītisko sienu porainā virsma tiek tīrta automātiski, tā absorbē un pārveido uzšakstījušos eļļu (tvaiks un ogļskābā gāze).



Cepečkrāsns durvju tīrīšana

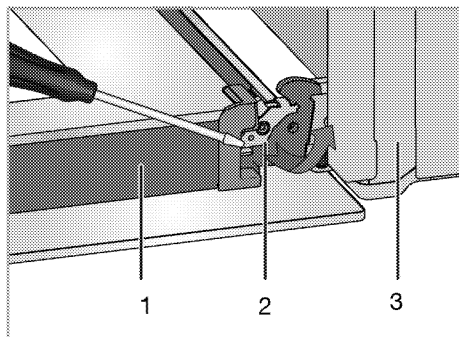
Izmantojiet siltu ūdeni, šķidru mazgāšanas līdzekli un mīkstu drānu vai sūkli, lai notīrītu cepečkrāsns durvis, tad noslaukiet ar sausu drānu.



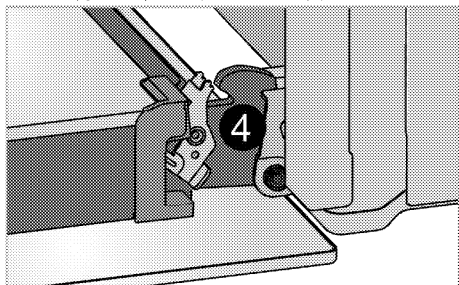
Netīriet cepečkrāsns durvis un stiklu ar materiāliem, kas var radīt virsmu bojājumus, piemēram, ar cietiem abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem, metāla skrāpjiem, tērauda skaidām vai balinātājiem.

Krāsns durvju izņemšana

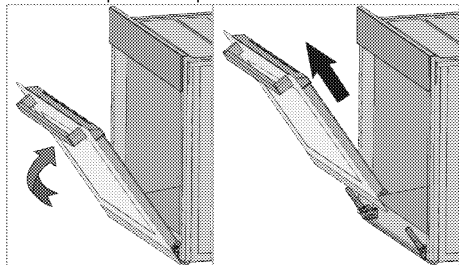
1. Atidarykite priekines dureles (1).
2. Atlenkīte spaustukus, esančius prie dešinės ir kairės priekinių durelių pusės virių korpusų (2), paspausdami juos žemyn, kaip parodyta paveikslėlyje.



- 1 Durvis
- 2 Eņģes bloķēšana (aizvērtā pozīcija)
- 3 Krāsns
- 4 Eņģes bloķēšana (atvērtā pozīcija)



3. Pusiau praverkite priekines dureles.



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



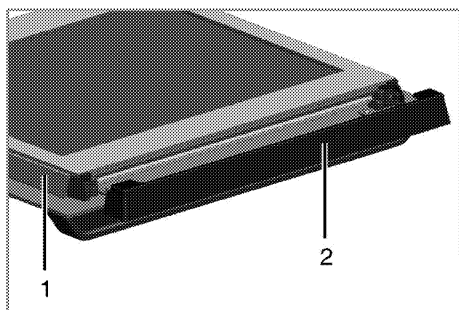
Norint vēl sumontuoti dureles, nuēmimo proceso metu atlikus žingsnius reikia atlikti atvirkščia tvarka. Vēl jstātę dureles, nepamīrškīte užspausti prie virių korpusų esančių spaustukų.

Iekšējo stikla durvju izņemšana

(Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

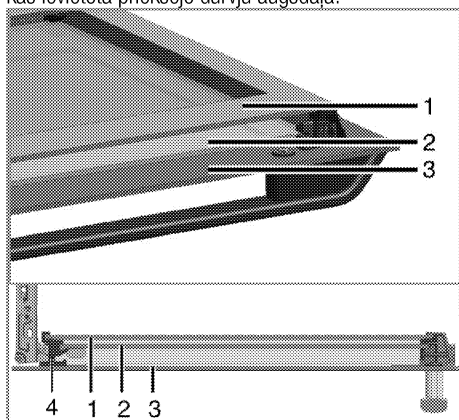
Krāsns durvju iekšējais stikla panelis var tikt izņemts notīrīšanai.

Atveriet krāsns durvis.



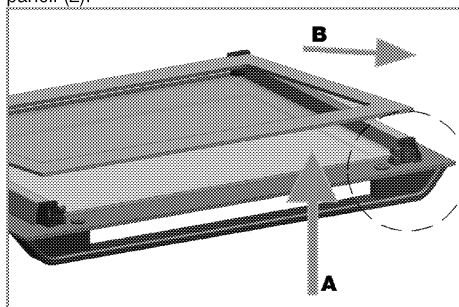
- 1 Karkass
- 2 Plastmasas detaļa

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

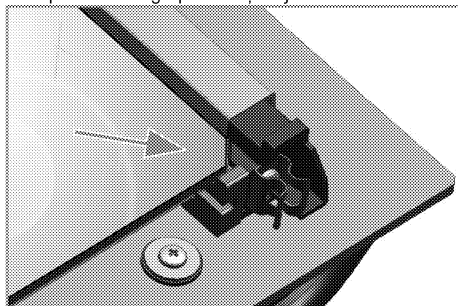


- 1 Iekšējais stikla panelis
- 2 Iekšējais stikla panelis
- 3 Ārējais stikla panelis
- 4 Apakšējā stikla paneļa plastmasas grope

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



Pirmā durvju pārgrupēšanas darbība ir iekšējā stikla paneļa (2) ielikšana atpakaļ. Kā parādīts attēlā, atbalstiet stikla paneļa noškelto stūri plastmasas gropes noškeltajā stūrī.



Iekšējo stikla paneli (2) ir jāievieto plastmasas gropē pie paša iekšējā stikla paneļa (1). Ievietojot pašu iekšējo stikla paneli (1), pavērsiet paneļa apdrukāto pusi iekšējā stikla paneļa virzienā. Svarīgi, lai iekšējā stikla paneļa apakšējais stūris ir atbalstīts apakšējā plastmasas rievā. Spiediet plastmasas detaļu pie rāmja, līdz izdzirdat klikšķi.

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



Lampa var neatrasties attēlā redzamajā vietā.



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

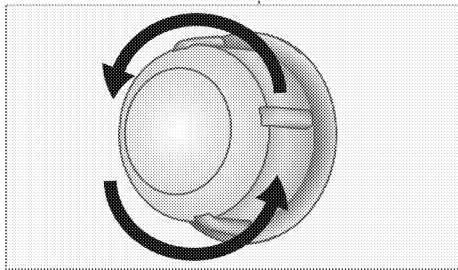


Šajā ierīcē izmantotajām lampām ir jāspēj funkcionēt ekstrēmās fiziskos apstākļos, piemēram, temperatūrā, kas nepārsniedz 50 °C.

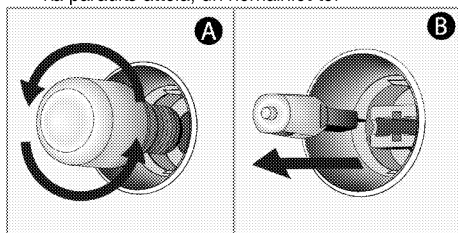
Ja cepeškrāsnij ir apaļa lampa

1. Atvienojiet iekārta no barošanas avota.

2. Pagrieziet stikla vāku pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam un noņemiet.



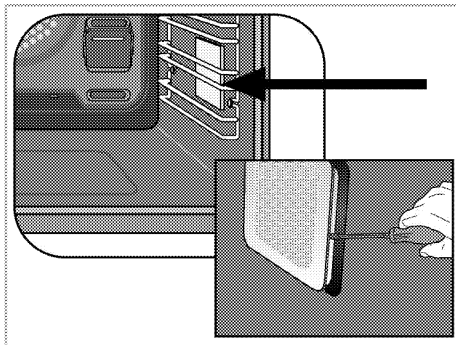
3. Ja jūsu krāsns lampiņas tips ir (A), kā parādīts attēlā tālāk, izņemiet to, griežot kā parādīts, un nomainiet. Ja tās tips ir (B), pavelciet un izņemiet, kā parādīts attēlā, un nomainiet to.



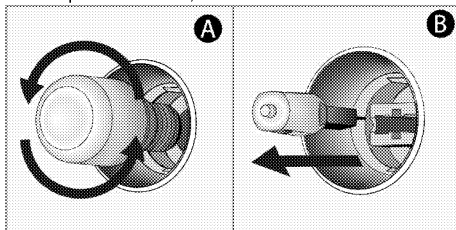
4. Uzlieciet stikla vāku.

Ja cepeškrāsnij ir četrkantaina lampa

1. Atvienojiet iekārtu no barošanas avota.
2. Izņemiet stieplu plauktus, kā norādīts. Skatiet .



3. Ar skrūvgrieža palīdzību noņemiet stikla aizsargvāku.
4. Ja jūsu krāsns lampiņas tips ir (A), kā parādīts attēlā tālāk, izņemiet to, griežot kā parādīts, un nomainiet. Ja tās tips ir (B), pavelciet un izņemiet, kā parādīts attēlā, un nomainiet to.



5. Uzlieciet stikla vāku un ielieciet atpakaļ stieplu plauktus.

7 Traucējummeklēšana

Krāsns lietošanas laikā rada tvaiku.

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

Iekārta sakaršanas un atdzišanas laikā rada metāliskus trokšņus.

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

Iekārta nedarbojas.

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

Krāsns apgaismojums nestrādā.

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

Krāsns nesakarst.

- Iespējams, nav iestatīta konkrēta funkcija un/vai temperatūra. >>> *Iestatiet vajadzīgo cepeškrāsns funkciju un/vai temperatūru.*
- Barošana ir atslēgta. >>> *Pārbaudiet, vai notiek strāvas padeve. Pārbaudiet drošinātājus, kas atrodas drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, tos nomainiet vai atkal aktivizējiet.*



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.

