

BI-Trouba

Návod k použití

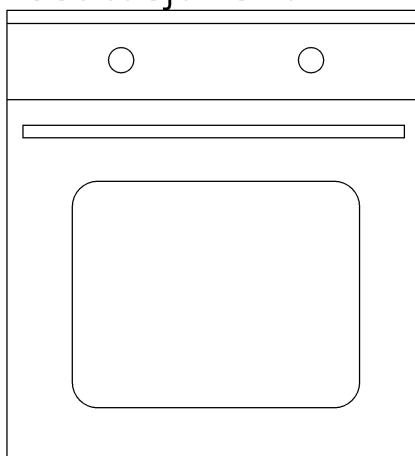
Двойна фурна

Ръководство за
употреба

Каheosaline ahi

Kasutusjuhend

BIR25500XMS



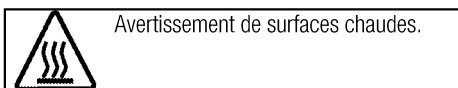
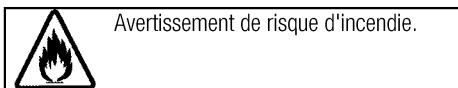
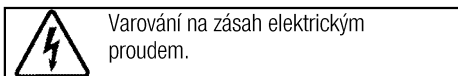
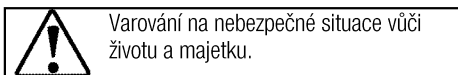
Prosím, čtěte nejprve tento návod.

Cher client,

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 jí 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.

Signification des symboles

Tout au long de ce manuel, les symboles suivants sont utilisés:



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



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

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

Obecná bezpečnost	4
Elektrická bezpečnost.....	4
Bezpečnost produktu	5
Určené použití.....	6
Mises en garde pour les enfants	6
Likvidace starého výrobku	7
Likvidace obalových materiálů	7

2 Obecné informace **8**

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

3 Montáž **11**

Před montáží	11
Instalace a připojení	13
Likvidace starého výrobku	14

4 Příprava **15**

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

5 Obsluha trouby **17**

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování..	17
Používání elektrické trouby.....	18
Provozní režimy	20
Ovládání řídicí jednotky trouby.....	22
Použití zámku.....	24
Používání hodin jako budíku	24
Tabulka časů vaření	25
Funkce průvodce pečením	27
Nabídka nastavení	28
Ovládání grilu.....	28
Tabulka časů pečení pro grilování.....	28

6 Údržba a péče **29**

Obecné informace	29
Čištění ovládacího panelu	29
Čištění trouby.....	29
Odstranění dvířka trouby.....	30
Odstranění vnitřního skla dvířek.....	30
Výměna vnitřní žárovky	31

7 Odstraňování potíží **32**

1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí

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

Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.

Obecná bezpečnost

- Toto zařízení může být používáno dětmi staršími 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností, pokud je na ně dohlíženo nebo byly poučeny o použití zařízení bezpečným způsobem a rozumí zahrnutým rizikům.
Děti si nesmí se zařízením hrát.
Čištění a údržba uživatelem nesmí být prováděna dětmi bez dozoru.
- 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 nenesе 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

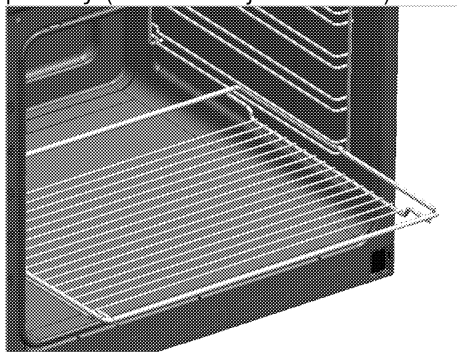
- kvalifikovaná osoba, aby se předešlo riziku.
- Spotřebič musí být nainstalován tak, aby byl ze sítě zcela odpojen. Oddělení musí být zajištěno buď zástrčkou nebo spínačem vestavěným do fixní elektrické instalace, v souladu se stavebními směrnici.
 - La surface arrière du four devient chaude lors de l'utilisation. Zkontrolujte, zda není elektrické napojení v kontaktu se zadní stěnou; jinak může dojít k poškození spojů.
 - Nezachycujte napájecí kabel mezi dvířky trouby a rám a nevedte 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

- 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.
- Soyez prudent lors de l'utilisation d'alcool dans vos plats. 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.

- 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.
- Než začnete žárovku vyměňovat, ujistěte se, zda je spotřebič vypnutý, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.

Pro spolehlivost ohně:

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

Určené použití

- Tento výrobek je určen pro domácí použití. Komerční použití není přípustné.
- 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.

Mises en garde pour les enfants

- Přístupné části se mohou během používání rozežhát. Malé děti udržujte mimo dosah.
- Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů.
Veuillez jeter les fournitures

d'emballage en respectant les normes relatives à l'environnement.

- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti. Udržujte děti mimo tento výrobek, 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, nekládejte na ně žádný těžký předmět a nedovolte dětem, aby na ně sedaly. Může se převrátit nebo by se poškodily závěsy dveří.

Likvidace starého výrobku

Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů:



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

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

Dodržování směrnice RoHS:

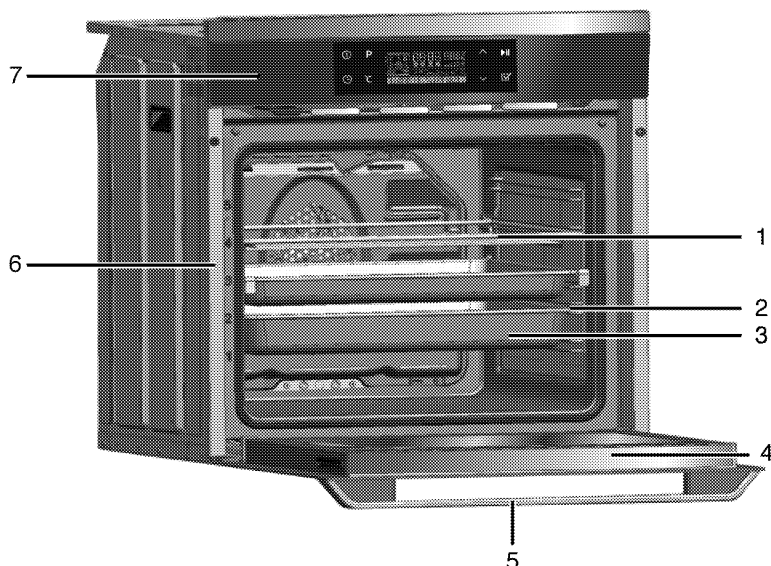
Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnici EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrnici zakázané.

Likvidace obalových materiálů

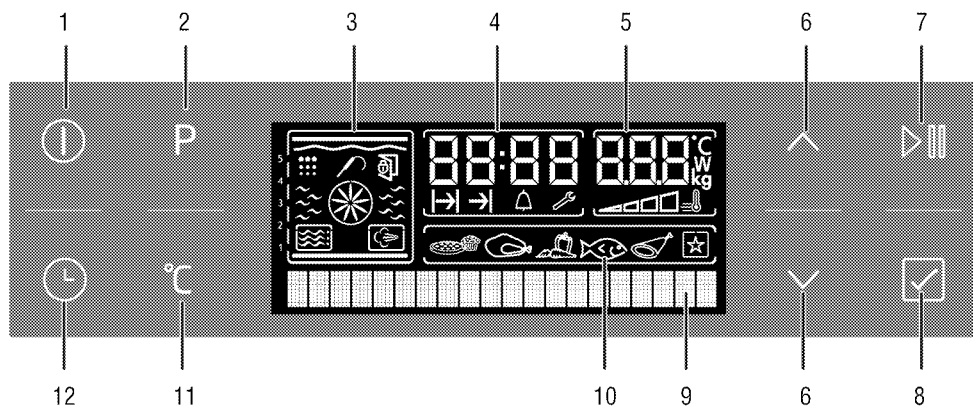
- Obalové materiály jsou nebezpečné pro děti. Obalové materiály uschovejte na bezpečném místě mimo dosah dětí. Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů. Zlikvidujte je správně a třídte je v souladu s pokyny pro likvidaci recyklovaného odpadu. Nelikvidujte je s běžným domácím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

2 Obecné informace

Přehled



- | | | | |
|---|----------------|---|----------------|
| 1 | Drátěná police | 5 | Madlo |
| 2 | Police | 6 | Polohy polic |
| 3 | Plech | 7 | Ovládací panel |
| 4 | Přední dveře | | |



- | | | | |
|---|---------------------------------------|----|--|
| 1 | Tlačítko zapnout/vypnout | 7 | Tlačítko začátku/konce pečení |
| 2 | Tlačítko volby programu | 8 | Tlačítko volby nabídky pokrmů |
| 3 | Zobrazení funkce | 9 | Textový displej |
| 4 | Pole ukazatele aktuálního času | 10 | Displej volby pokrmu |
| 5 | Pole ukazatele teploty/hmotnosti | 11 | Tlačítko nastavení teploty / hmotnosti / zrychlení |
| 6 | Tlačítko zvýšení/snížení teploty-času | 12 | Tlačítko času a nastavení |

Obsah balení

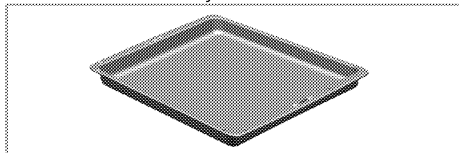


Dodávané příslušenství se může lišit podle modelu výrobku. Všechna příslušenství popisovaná v návodu k použití nemusejí být součástí vašeho výrobku.

1. Manuel d'utilisation

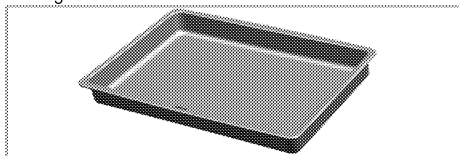
2. Plech do trouby

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



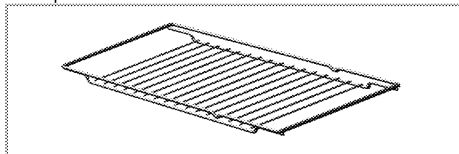
3. Hluboký plech

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



4. Drátěná police

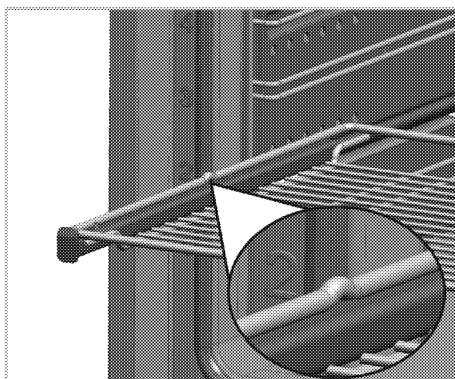
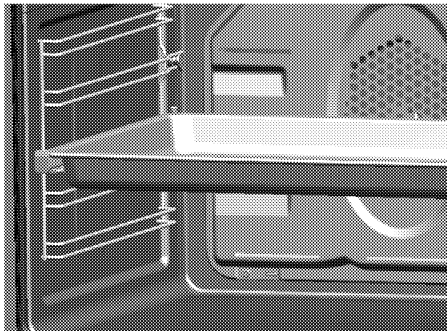
Slouží k rožnění a pokládání pečených, rožněných nebo v hrnci pečených pokrmů na požadované úrovni.



5. Správné umístění drátěné police a plechu na teleskopické přihrádky

Teleskopické přihrádky umožňují snadno vkládat a vyjmát 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	3.1kW
Pojistka	min. 16 A
Typ kabelu / průřez	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Délka kabelu	max. 2 m
Vnější rozměry (výška/šířka/hloubka)	595 mm/594 mm/567 mm
Rozměry instalace (výška/šířka/hloubka)	**590 nebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hlavní trouba	Multifunkční trouba
Vnitřní světlo	15/25 W
Spotřeba energie grilu	2.2 kW

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

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

** Viz . *Montáž, strana 11.*



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



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



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

3 Montáž

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



Za přípravu místa a elektrické instalace výrobku odpovídá zákazník.



NEBEZPEČÍ:

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



NEBEZPEČÍ:

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

Před montáží

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

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



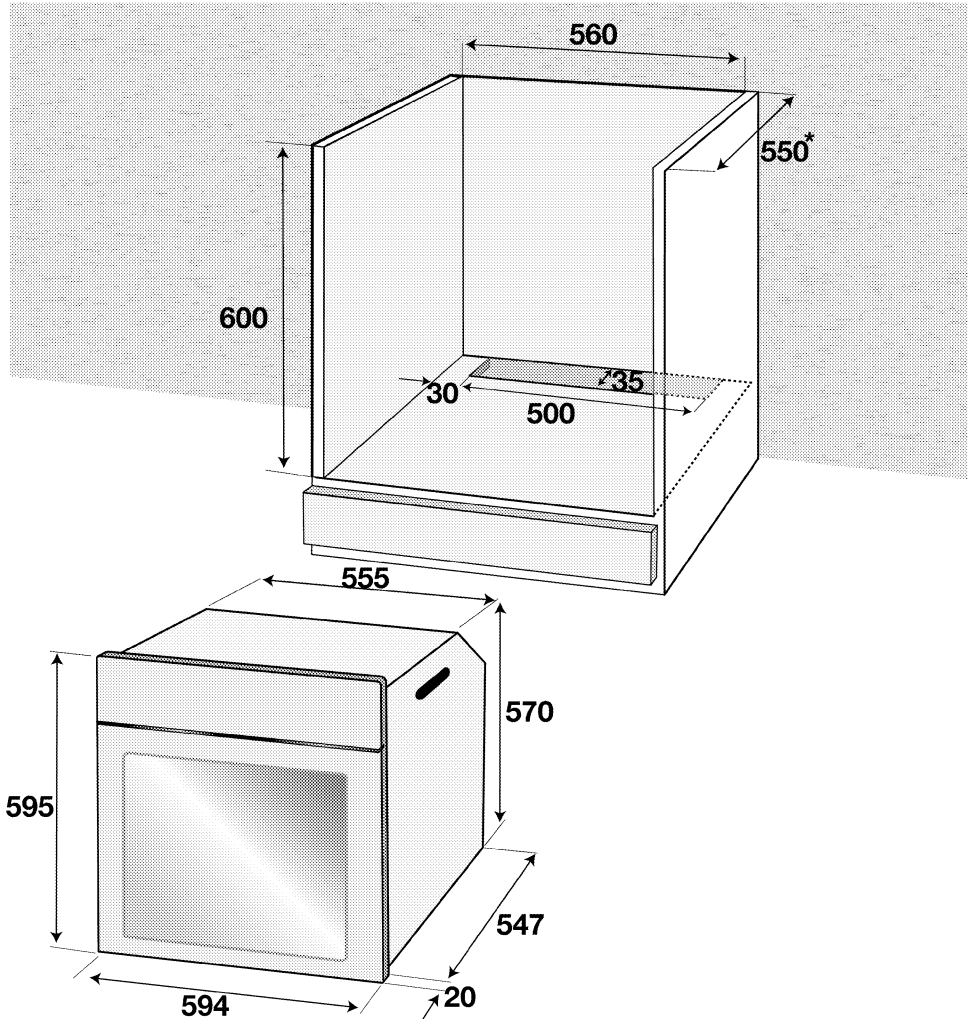
Neinstalujte přístroj vedle chladniček či mrazniček. Teplo vyzařované výrobkem zvýší spotřebu energie chladicích zařízení.



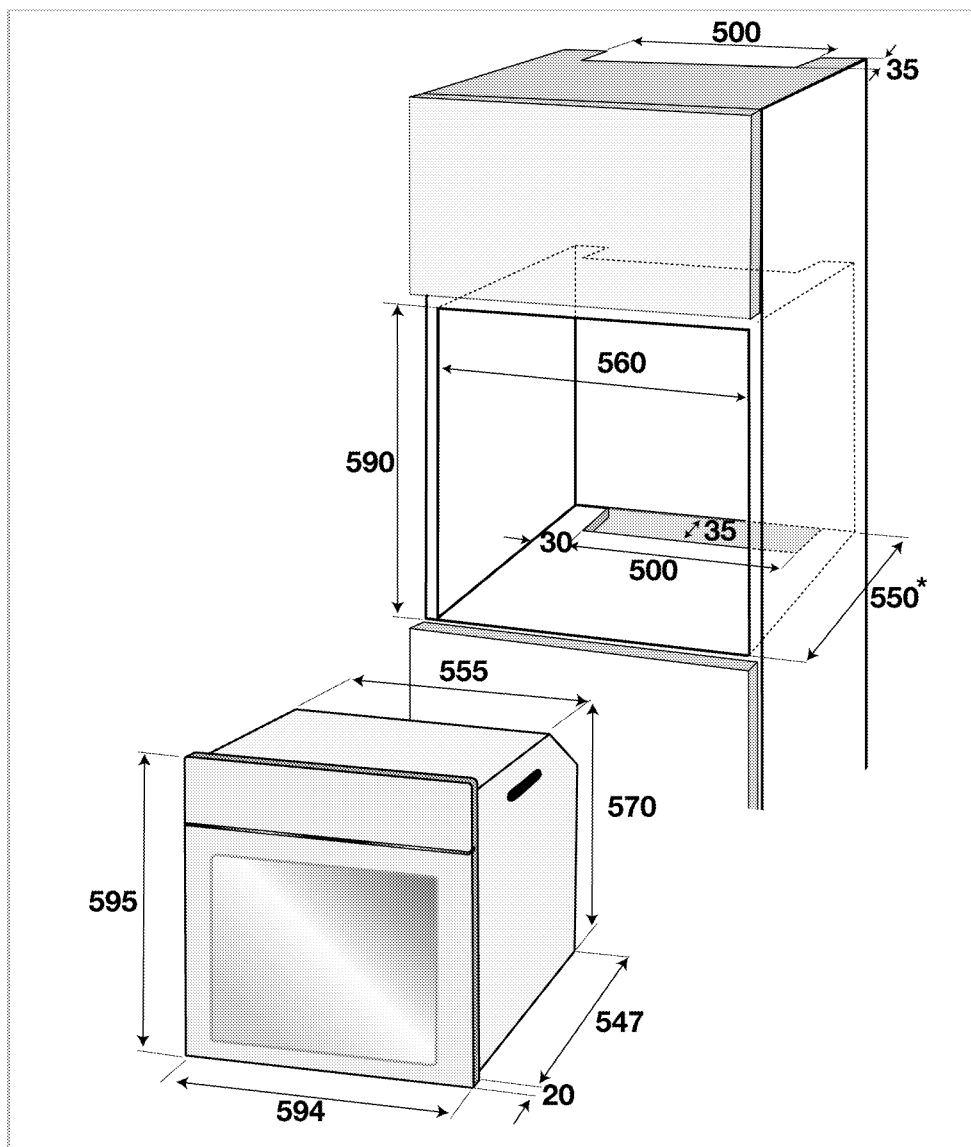
Nepoužívejte dvířka nebo madlo k přenášení či přesouvání výrobku.



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



* min.



* min.

Instalace a připojení

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

Elektrické zapojení

Zapojte výrobek do uzemněné zásuvky/vedení chráněné pojistkou o vhodné kapacitě podle tabulky "Technické parametry". 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:

Riziko zásahu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru vlivem neprofesionální instalace! Spotřebič může připojit k napájení jen autorizovaný pracovník a spotřebič je pod zárukou pouze po správné instalaci.



NEBEZPEČÍ:

Riziko zásahu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru kvůli poškození napájecího kabelu!

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

Pokud se napájecí kabel poškodí, musí jej vyměnit kvalifikovaný elektrikář.

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



NEBEZPEČÍ:

Riziko zásahu elektrickým proudem!

Než zahájíte jakoukoli činnost na elektrické instalaci, odpojte výrobek od napájení.

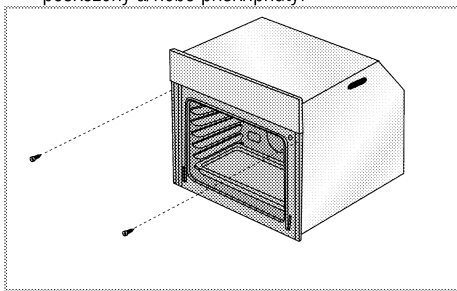


Zástrčka napájecího kabelu musí být snadno dosažitelná i po instalaci (nevedte ji nad varnou desku).

Zapojte napájecí kabel do zásuvky.

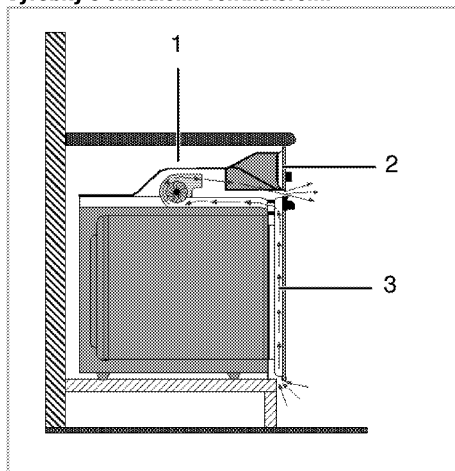
Instalace výrobku

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.

Výrobky s chladicím ventilátorem.



1 Chladicí ventilátor

2 Ovládací panel

3 Dveře

Vestavný ochlazovací ventilátor chladí vestavnou skříň i přední stranu zařízení.



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

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

Poslední kontrola

1. Zapojte napájecí kabel a zapněte pojistku 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.



Na spotřebič nestavte další předměty. Spotřebič převážejte ve vzpřímené 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.

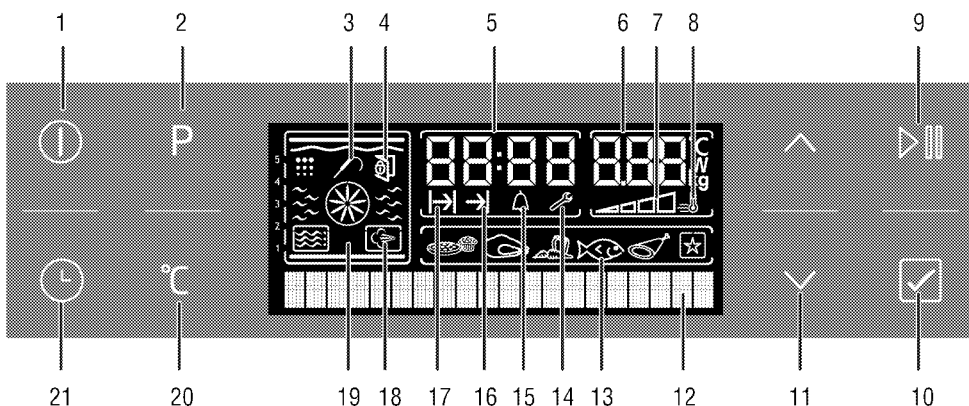
- Zkuste péct více než jeden pokrm v troubě současně, jakmile je to možné. Můžete vařit tak, že na drátěnou polici umístíte dvě nádoby.
- Pečte více než jeden pokrm za druhým. Trouba již bude horká.
- Energií ušetříte, pokud troubu vypnete pár minut před koncem doby pečení. Neotevírejte dvířka trouby.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

Úvodní použití

Nastavení času



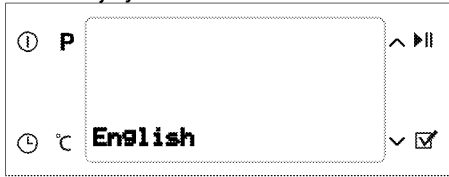
Před použitím trouby musíte nastavit časovač. Pokud časovač nenastavíte, trouba nemůže fungovat.





- | | | | |
|----|---------------------------------------|----|---|
| 1 | Tlačítko zapnout/vypnout | 14 | Symbol nastavení |
| 2 | Tlačítko volby programu | 15 | Symbol Alarm |
| 3 | Symbol sondy do masa (*) | 16 | Symbol konce času pečení |
| 4 | Symbol zámku dveří (*) | 17 | Symbol doby pečení |
| 5 | Pole ukazatele aktuálního času | 18 | Symbol pečení v páře (*) |
| 6 | Pole ukazatele teploty/hmotnosti | 19 | Zobrazení funkce |
| 7 | Symbol vnitřní teploty v troubě | 20 | Tlačítko nastavení teploty-hmotnosti a rychlého zahřívání |
| 8 | Symbol posílení (rychlé předhřátí) | 21 | Tlačítko času a nastavení |
| 9 | Tlačítko začátku/konce pečení | * | Liší se podle modelu výrobku. |
| 10 | Tlačítko volby nabídky pokrmů | | |
| 11 | Tlačítko zvýšení/snížení teploty-času | | |
| 12 | Textový displej | | |
| 13 | Displej volby pokrmu | | |

Zapojte napájecí kabel a zapněte pojistku výrobku. Než nastavíte čas, musíte nastavit jazyk.

Nastavení jazyka



Když troubu zapnete poprvé, na displeji textu se zobrazí "English" (12). Jemně stiskněte  nebo  (11) a zvolte požadovaný jazyk. (10) Lehce stiskněte

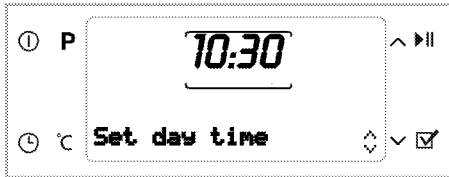




a potvrďte výběr jazyka.



Obrazovka s nastavením jazyka se objeví pouze během prvního zapnutí. Pro změnu jazyka použijte menu Nastavení. *Nabídka nastavení, strana 28.*

Nastavte čas



Až zvolíte jazyk, na displeji textu se zobrazí "Time setting (nastavení času)" (12). Jemně stiskněte  nebo  (11) a zadejte aktuální čas.



Před použitím trouby musíte nastavit čas. Pokud čas není nastaven, symbol nastavení (14) zůstane svítit. Toto zmizí, jakmile čas nastavíte.

První čištění produktu



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

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 mohou způsobovat popáleniny! Nedotýkejte se horkých ploch přístroje. Udržujte děti mimo dosah přístroje a používejte rukavice na troubu.

Elektrická trouba

1. Vyjměte všechny pečící plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte statickou pozici.
 1. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz *Používání elektrické trouby, strana 18.*
 2. Zapněte troubu asi na 30 minut.
 3. Vypněte troubu; viz *Používání elektrické trouby, strana 18*

Trouba s grilem

1. Vyjměte všechny pečící plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz *Ovládání grilu, strana 28.*
4. Zapněte troubu asi na 30 minut.
5. Vypínání grilu; viz *Ovládání grilu, strana 28*



Při prvním použití se může uvolnit zápach a kouř. Zajistěte řádné odvětrání.

5 Obsluha trouby

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování



VAROVÁNÍ!

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!
Nedotýkejte se horkých ploch přístroje.
Udržujte děti mimo dosah přístroje a používejte rukavice na troubu.



NEBEZPEČÍ:

Riziko opaření horkou párou!
Dávejte pozor při otevírání dvířek trouby, může unikat pára.

Tipy pro pečení

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

Tipy na rožnění

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

- Pokrytí ke grilování rozmístíte na drátěné mřížce nebo do plechu s drátěnou mřížkou tak, aby pokrytá plocha nepřekračovala rozměry ohřevu.
- Posuňte drátěnou mřížku nebo plech s grilem na požadovanou úroveň v troubě. Pokud grilujete na drátěné mřížce, posuňte na dolní přihrádku pečící plech pro zachytávání tuku. Do tohoto plechu nalijte trochu vody pro snadnější čištění.



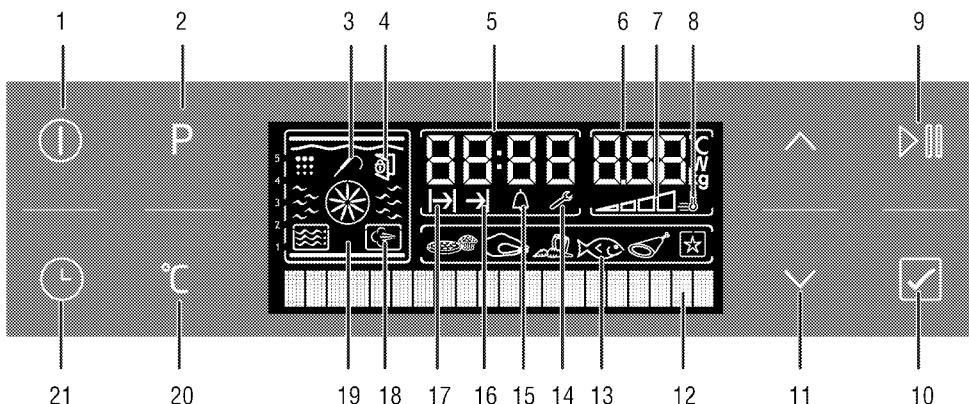
Riziko vznícení ze strany potravin nevhodných pro grilování!

Používejte na grilování jen ty potraviny, které jsou vhodné pro intenzivní žár grilu. Neumisťujte potraviny příliš daleko dozadu grilu. Je to nejteplejší část a mastné potraviny se mohou vznítit.

Používání elektrické trouby





Před použitím trouby musíte nastavit časovač.
Pokud časovač nenastavíte, trouba nemůže fungovat.

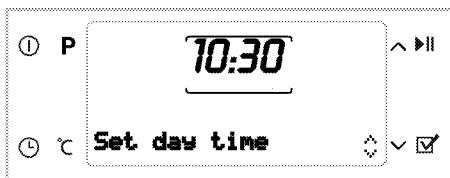


- 1 Tlačítko zapnout/vypnout
 - 2 Tlačítko volby programu
 - 3 Symbol sondy do masa (*)
 - 4 Symbol zámku dveří (*)
 - 5 Pole ukazatele aktuálního času
 - 6 Pole ukazatele teploty/hmotnosti
 - 7 Symbol vnitřní teploty v troubě
 - 8 Symbol posílení (rychlé předhřátí)
 - 9 Tlačítko začátku/konce pečení
 - 10 Tlačítko volby nabídky pokrmů
 - 11 Tlačítko zvýšení/snížení teploty-času
 - 12 Textový displej
 - 13 Displej volby pokrmu
 - 14 Symbol nastavení
 - 15 Symbol Alarm
 - 16 Symbol konce času pečení
 - 17 Symbol doby pečení
 - 18 Symbol pečení v páře (*)
 - 19 Zobrazení funkce
 - 20 Tlačítko nastavení teploty-hmotnosti a rychlého zahřívání
 - 21 Tlačítko času a nastavení
- * Liší se podle modelu výrobku.

Nastavení stávajícího času

Čas můžete znovu nastavit podle potřeby.

1. Chcete-li nastavit aktuální čas, stiskněte třikrát tlačítko Času a nastavení (21), dokud se na displeji nezobrazí "Set day time" (Nastavit čas) (12), zatímco je trouba vypnutá.
2. Jemně stiskněte  nebo  (11) a nastavte aktuální čas.



Během výpadků energie trvajících do 20 minut zůstane nastavený čas uložený. Aktuální čas nelze změnit, pokud jsou zapnuté jakékoli funkce trouby.

Zvolte teplotu a provozní režim



1. Pro zapnutí trouby stiskněte tlačítko Zapnout/vypnout (1). Když se trouba zapne, ikony horního a spodního ohřevu se objeví na displeji funkcí (19) a na displeji textu (12) se zobrazí "Static". V poli ukazatele času/hmotnosti se zobrazí doporučená teplota (6). Na funkčním displeji se zobrazí aktivní ohřev a navrhovaná poloha plechu (19).

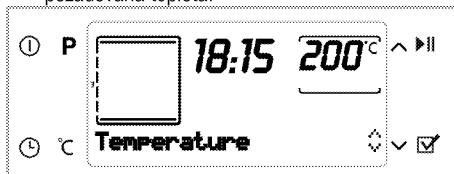


Trouba se automaticky vypne během 20 sekund, pokud na displeji funkce (19) neprovedete žádné nastavení trouby.

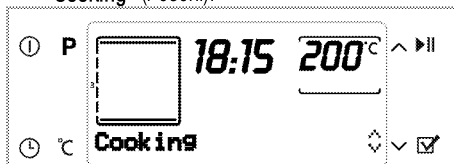
2. Stiskem tlačítka  nebo  (11) zvolte požadovaný provozní režim.


Až funkci zvolíte, můžete nastavit "Teplotu", "Čas pečení", "Čas konce pečení" a "Urychlení" (rychlé ohřívání).

3. 2. Stiskněte tlačítko nastavení teploty-hmotnosti a rychlého ohřevu (20) pro zobrazení teploty.
4. Stiskněte  nebo  (11), dokud se na poli ukazatele teploty/hmotnosti (6) nezobrazí požadovaná teplota.



5. Stiskem tlačítka začátek/konec pečení (9) spustíte troubu se zvolenou funkcí. Na displeji se zobrazí "Cooking" (Pečení).



 Pokud otevřete dvířka trouby během pečení, na displeji se zobrazí varování "Dvířka otevřena".

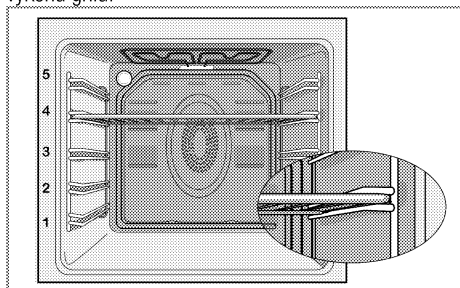
Vypněte elektrickou troubu

Pro vypnutí trouby stiskněte tlačítko Zap/Vyp (1).

Polohy přihrádek (pro modely s drátěnou mřížkou)








Je nezbytné umístit drátěnou mřížku správně na přihrádku. Drátěnou mřížku je nutné zasunout mezi přihrádky podle obrázku.

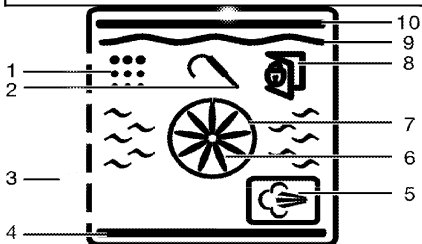
Nenechte drátěnou mřížku stát opřenu o zadní stěnu trouby. Drátěnou mřížku posuňte do přední části police a vyrovnajte pomocí dvířek, abyste dosáhli ideálního výkonu grilu.




Tabulka funkcí

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

	Funkce se liší podle modelu výrobku.
	Z bezpečnostních důvodů je maximální doba, již lze nastavit pro "Čas pečení" omezena na 6 hodin ve všech pozicích kromě "Uchování teplého pokrmu" a "Pečení při nízké teplotě".
	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.
	Pokud do 20 sekund nestisknete žádné tlačítko při nastavování trouby, trouba se vypne.
	Když je trouba vypnutá, světlo v troubě se rozsvítí, jakmile otevřete dvířka trouby.



- 1 Poloha čištění (*)
- 2 Symbol sondy do masa (*)
- 3 Polohy polic
- 4 Dolní ohřev
- 5 Symbol pečení v páře (*)
- 6 Ventilátor urychlení
- 7 Ohřev urychlení
- 8 Symbol zámku dveří (*)
- 9 Ohřev grilu
- 10 Horní ohřev

 Funkce se liší podle modelu výrobku

Funkce	Doporučená teplota (°C)	Rozsah teploty (°C)
Statické	200	40-280
Statické + ventilátor	175	40-280
Surf	180	40-280
Multi (3D)	205	40-280
Pizza	210	40-280
Plný gril + ventilátor (velký gril s horkovzduchem)	200	40-280
Plný gril	280	40-280
Gril	280	40-280
Pomalé pečení/úsporný ohřev s ventilátorem	180	160-220
Dolní ohřev	180	40-220
Udržování teploty	60	40-100
Pečení při nízké teplotě	100	50-150
Rozmražení	-	-

*Funkce se liší podle modelu výrobku.

Pečení s ventilátorem / Funkce "Surf "

Horký vzduch zahříváný zadním prvkem se rovnoměrně rozvádí po celé troubě velmi rychle pomocí ventilátoru. Hodí se na ohřívání vašich pokrmů na různých úrovních polic, ve většině případů není nutné troubu předehřívát. Vhodné pro použití více plechů.



Multi (3-D) pečení

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



Ventilátor + spodní

Dolní ohřev a ohřev s ventilátorem (v zadní stěně) jsou zapnuté. Vhodné pro pečení pizzy.



Plný gril + ventilátor

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

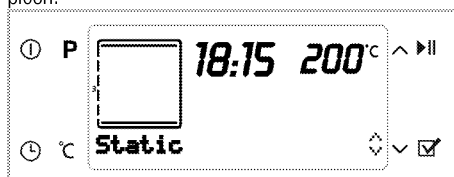


Provozní režimy

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

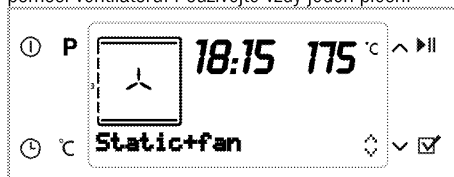
Statické

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



Statické + ventilátor

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



Plný gril + ventilátor

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

Plný gril

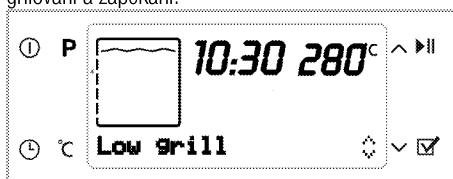
Je zapnutý velký gril ve stropu trouby. Hodí se na grilování velkého množství masa.



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

Gril

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

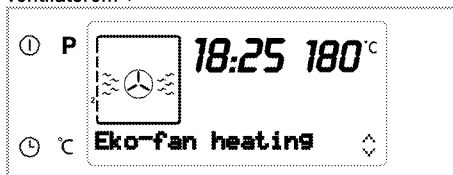


- Vložte malé nebo středně velké části na správnou polici pod gril pro grilování.
- Nastavte teplotu na maximum.
- V polovině doby grilování potraviny otočte.

Pomalé pečení/úsporný ohřev s ventilátorem

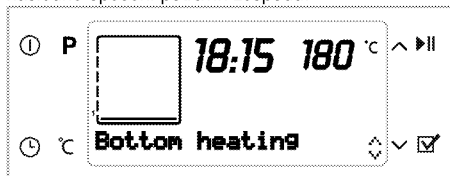
Pro úsporu energie můžete použít tuto funkci namísto vaření, které byste provedli pomocí ohřevu s ventilátorem při teplotách 160-220°C. Čas pečení se však mírně zvýší.

Časy pečení související s touto funkcí jsou uvedeny v tabulce "Pomalé pečení/úsporný ohřev s ventilátorem".



Dolní ohřev

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



Udržování teploty

Slouží k dlouhodobému udržování pokrmu při teplotě pro podávání.



Pečení při nízké teplotě

Slouží k pečení pokrmů při nízkých teplotách delší dobu (10-15 hodin).



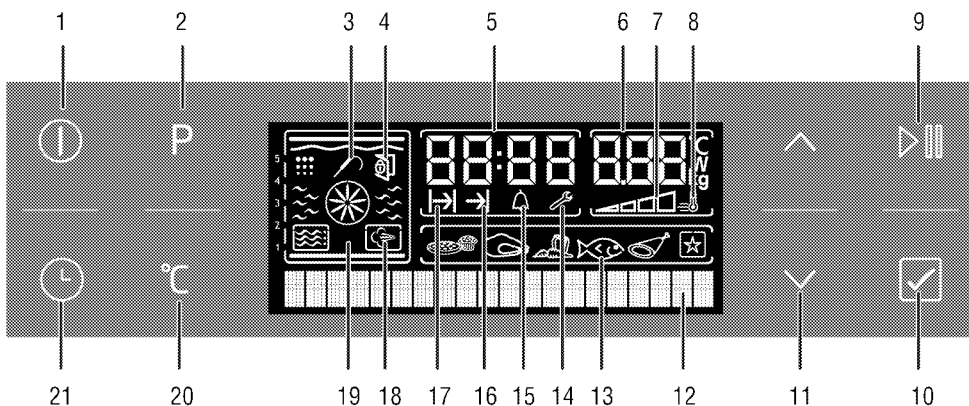
Rozmražení

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.







Ovládání řídicí jednotky trouby





- 1 Tlačítko zapnout/vypnout
 - 2 Tlačítko volby programu
 - 3 Symbol sondy do masa (*)
 - 4 Symbol zámku dveří (*)
 - 5 Pole ukazatele aktuálního času
 - 6 Pole ukazatele teploty/hmotnosti
 - 7 Symbol vnitřní teploty v troubě
 - 8 Symbol posílení (rychlé předhřátí)
 - 9 Tlačítko začátku/konce pečení
 - 10 Tlačítko volby nabídky pokrmů
 - 11 Tlačítko zvýšení/snížení teploty-času
 - 12 Textový displej
 - 13 Displej volby pokrmu
 - 14 Symbol nastavení
 - 15 Symbol Alarm
 - 16 Symbol konce času pečení
 - 17 Symbol doby pečení
 - 18 Symbol pečení v páře (*)
 - 19 Zobrazení funkce
 - 20 Tlačítko nastavení teploty-hmotnosti a rychlého zahřívání
 - 21 Tlačítko času a nastavení
- * Liší se podle modelu výrobku.

Aktivace poloautomatického provozu

V tomto provozním režimu můžete nastavit dobu, po níž bude trouba zapnuta (čas pečení).


1. Pro zapnutí trouby stiskněte tlačítko Zap/Vyp (1).
2. Jemně stiskněte  nebo  (11) a zvolte požadovanou funkci.
3. Pro dobu pečení stiskněte tlačítko času a nastavení (21) a na textovém displeji se rozsvítí "Čas pečení (12). Symbol doby pečení(17) bliká ve stjnou dobu.
4. Jemně stiskněte  nebo  (11) a nastavte dobu pečení. Symbol doby pečení (17) se zobrazí na displeji po nastavení doby pečení.



5. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.
 6. Pro teplotu vaření stiskněte tlačítko Teplota – hmotnost a nastavení rychlého ohřívání (20) najednou, abyste zvýraznili „Temperature“ (Teplota) na textovém displeji (12).
 7. Stiskněte  nebo  (11) pro nastavení teploty.
 8. Pro zahájení pečení stiskněte tlačítko začátku/konce pečení (9). Na displeji se zobrazí "Cooking" (Pečení).
- » Trouba se zahřeje na nastavenou teplotu a zachová tuto teplotu až do konce zvolené doby pečení. Během pečení svítí lampa v troubě.







Všechny části symbolu vnitřní teploty v troubě (7) se zapnou, jakmile vaše trouba dosáhne nastavené teploty.

9. Po dopečení "Good appetite... (dobrou chuť...) Na displeji se zobrazí Stisknout  to continue" (pro pokračování) a zazní zvukový signál.
10. Signál budíku zastavíte stiskem libovolného tlačítka. Pokud stisknete tlačítko začátku/konce pečení (9), trouba bude dále péct ve vybraném režimu. Zvukový signál je zastaven.
11. Pokud nestisknete tlačítko začátku/konce pečení, trouba se automaticky vypne a zobrazí se aktuální čas.

Zapínání plně automatického provozu



V tomto provozním režimu můžete nastavit jen dobu pečení a konec doby pečení.

1. Pro zapnutí trouby stisknete tlačítko Zapnout/vypnout (1).
2. Jemně stisknete  nebo  (11) a zvolíte požadovanou funkci.
3. Pro dobu pečení jednou stisknete tlačítko času a nastavení (21) a na textovém displeji se rozsvítí "Cook time" (Čas pečení) (12). Symbol doby pečení (17) bliká ve stejnou dobu.
4. Jemně stisknete  nebo  (11) a nastavíte dobu pečení.



» Symbol doby pečení (17) se zobrazí na displeji po nastavení doby pečení.


5. Pro konec doby pečení stisknete tlačítko času a nastavení (21) a na textovém displeji se rozsvítí "Cook end time" (Čas konce pečení) (12). Symbol konce doby pečení (16) bliká ve stejnou dobu.



6. Jemně  nebo  (11) a nastavíte konec doby pečení.

» Po nastavení konce doby pečení se na displeji zobrazí symbol konce doby pečení.


7. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.
8. Pro teplotu vaření stisknete tlačítko Teplota – hmotnost a nastavení rychlého ohřívání (20) najednou, abyste zvýraznili „Temperature“ (Teplota) na textovém displeji (12). Stisknete  nebo  (11) pro nastavení teploty.
9. Pro zahájení pečení stisknete tlačítko začátku/konce pečení (9). Na displeji se zobrazí "Waiting" (Čekání).
» Časovač trouby automaticky vypočítá čas spuštění vaření odečtením doby pečení od konce doby pečení, které jste nastavili.
10. Zvolený provozní režim se aktivuje, jakmile nastane čas spuštění vaření, na displeji se objeví "Cooking" a trouba se zahřeje na nastavenou teplotu. Udrží tuto teplotu až do konce času vaření. Během pečení svítí lampa v troubě.

 Všechny části symbolu vnitřní teploty v troubě (7) se zapnou, jakmile vaše trouba dosáhne nastavené teploty.

11. Po dopečení "Good appetite... (dobrou chuť...)


Na displeji se zobrazí Stisknout  to continue" (pro pokračování) a zazní zvukový signál.

12. Signál budíku zastavíte stiskem libovolného tlačítka. Pokud stisknete tlačítko začátku/konce pečení (9), trouba bude dále péct ve vybraném režimu. Zvukový signál je zastaven.
13. Pokud nestisknete tlačítko začátku/konce pečení, trouba se automaticky vypne a zobrazí se aktuální čas.


 Pokud chcete zrušit poloautomatický nebo automatický program po jejich nastavení, musíte obnovit čas vaření. V případě potřeby můžete také troubu vypnout stisknutím tlačítka Zap/Vyp (1).

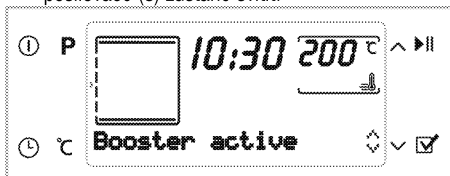
Nastavení posilovače

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


 Posilovač nelze nastavit při funkcích Rozmrazování, Pomalé pečení, Uchovávání v teple, a Pečení při nízké teplotě. Nastavení posilovače se zruší v případě výpadku energie.

Vyberte požadovanou funkci pečení a pak :

1. Stisknete tlačítko Teplota - nastavení hmotnosti a rychlého ohřevu (20) v krátkých intervalech, dokud se na displeji neobjeví "Posilovač mimo provoz".
2. Tisknete  (11), dokud se na displeji neobjeví "1" "Booster active" ("Zrychlení aktivní). Symbol posilovače (8) zůstane svítit.



» Symbol zrychlení (8) zmizí, jakmile trouba dosáhne požadované teploty a trouba obnoví provoz na funkci zvolené před zapnutím zrychlení.

3. Pro zrušení funkce posilovače tisknete tlačítko Teplota - nastavení hmotnosti a rychlého ohřevu (20) v krátkých intervalech, dokud se na displeji neobjeví "Booster active" (Zrychlení aktivní).
4. Tisknete  (11), dokud se na displeji neobjeví "1" "Booster passive" (Posilovač mimo provoz).

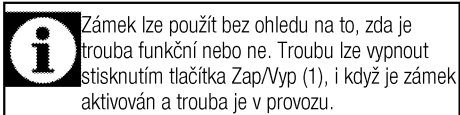


» Když se po tomto postupu vrátíte na displej výběru funkce, symbol posilovače I (8) zmizí.

Vypnutí elektrické trouby

Použití zámku

Použití tlačítek trouby můžete zabránit aktivací funkce zámku.

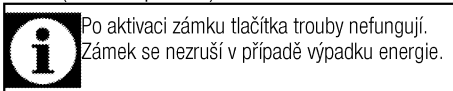


Aktivace zámku

1. Tiskněte tlačítko času a nastavení (21) v krátkých intervalech, dokud se na displeji neobjeví **Key lock passive** (Zámek mimo provoz).
2. Stiskem tlačítka ^ (11) aktivujete zámek. Po nastavení zámku se na displeji objeví "**Key lock active**" (Zámek v provozu).

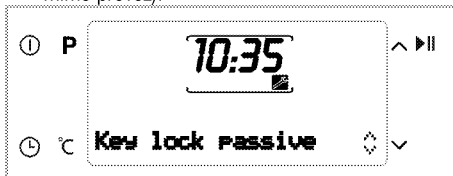


» Po nastavení zámku se při stisknutí jakéhokoli tlačítka (kromě tlačítka v) objeví nápis "Keylock active (Zámek v provozu).



Deaktivace zámku

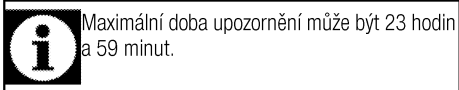
1. Stiskem tlačítka v (11) vypnete zámek. Na displeji se objeví "**Key lock passive**" (Zámek mimo provoz).



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. Například to může být užitečné, chcete-li pokrm v troubě v určité chvíli obrátit. Budík vydá signál, jakmile uplyne nastavená doba.



Nastavení budíku:




1. Tiskněte tlačítko času a nastavení (21) v krátkých intervalech, dokud se na displeji neobjeví symbol budíku (15).
2. Stiskněte ^ nebo v (11) pro nastavení času. Symbol budíku (15) zůstane svítit po nastavení času budíku.
3. Když čas budíku skončí, symbol budíku začne blikat a ozve se signál budíku.
4. Pro zastavení budíku stiskněte jakékoli tlačítko.

Zrušení budíku:

1. Tiskněte tlačítko času a nastavení (21) v krátkých intervalech, dokud se na displeji neobjeví symbol budíku (15).
2. Tiskněte ^ (11) dokud se na displeji neobjeví "00:00".

Tabulka časů vaření

 Uvedené hodnoty byly dosaženy v laboratoři. Hodnoty, které pro vás mohou platit, se mohou od těchto hodnot lišit.

Pečení a rožnění

 Úroveň 1 je **spodní** úroveň v troubě.

Nádoba	Číslo úrovně pečení		Poloha příhrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Koláče na plechu*	Jedna úroveň		3 3	175	25 ... 30
Koláč ve formě*	Jedna úroveň		2	180	50 ... 60
Koláče v pečicím papíru*	Jedna úroveň		3	175	25 ... 30
	2 úrovně		3 - 5	175	35 ... 40
	3 úrovně		1 - 3 - 5	180	35 ... 40
Pískotový koláč	Jedna úroveň		3	200	8 ... 12
	2 úrovně		3 - 5	175	15 ... 20
	3 úrovně		1 - 3 - 5	175	15 ... 20
Sušenky*	Jedna úroveň		3	175	25 ... 30
	2 úrovně		3 - 5	175	30 ... 40
	3 úrovně		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Kynuté pečivo*	Jedna úroveň		2	200	30 ... 40
	2 úrovně		3 - 5	200	45 ... 55
	3 úrovně		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Hutné pečivo*	Jedna úroveň		2	200	25 ... 35
	2 úrovně		3 - 5	200	35 ... 45
	3 úrovně		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Kynuté*	Jedna úroveň		2	200	35 ... 45
Lasagne*	Jedna úroveň		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Jedna úroveň		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jedna úroveň		3	200	10 ... 15
Hovězí steak (celý) / Rožněný	Jedna úroveň		3	25 min. 250/max. pak 180 190	100 ... 120
Jehněčí kýta (v hrnci)	Jedna úroveň		3	25 min. 250/max. pak 190	70 ... 90
	Jedna úroveň		3	25 min. 250/max. pak 190	60 ... 80
Rožněné kuře	Jedna úroveň		2	15 min. 250/max. pak 180 190	60 ... 70
	Jedna úroveň		2	15 min. 250/max. pak 180 190	55 ... 65
Krůta (5,5 kg)	Jedna úroveň		1	25 min. 250/max. pak 180 190	150 ... 210
	Jedna úroveň		1	25 min. 250/max. pak 180 190	150 ... 210
Ryba	Jedna úroveň		3	200	20 ... 30
	Jedna úroveň		3	200	20 ... 30

Když pečete se 2 plechy najednou, umístěte hluboký plech na horní polici a druhý plech na dolní polici.

* Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin.

(**) Při pečení, které vyžaduje předehřívání, předehřívajte na začátku pečení, dokud symbol teploty (8) nestoupne na nejvyšší úroveň.

Pomalé pečení/úsporný ohřev s ventilátorem



Po zahájení pečení v režimu Pomalé pečení/úsporný ohřev s ventilátorem neměřte pečicí teplotu.



Neotevírejte dvířka během pečení v režimu Pomalé pečení/úsporný ohřev s ventilátorem.

Nádoba	Číslo úrovně pečení		Položka přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Maso-dušené	Jedna úroveň		2	160	100 ... 120
Kuře-dušené	Jedna úroveň		2	160	70 ... 100
Fazole	Jedna úroveň		2	160	130 ... 150
Lilek-dušený	Jedna úroveň		2	160	130 ... 150
Steak - Celý	Jedna úroveň		2	160	110 ... 130
Steak - nakrájený	Jedna úroveň		2	160	100 ... 120
Koláče v pečicím papíru	Jedna úroveň		2	185	35 ... 40
Čajové pečivo	Jedna úroveň		2	185	30 ... 35
Pečivo	Jedna úroveň		2	200	40 ... 45
Hutné pečivo	Jedna úroveň		2	200	40 ... 45

- Předehřívajte 6-7 minut.
- Bílé/červené maso je nutno v pánvi převrátit, než je uvaříte doměkka.
- Fazole je nutno před vařením dusit 30 minut. Můžete přímo použít fazole v konzervě.
- Zakrytím pánve zvýšíte účinnost vaření.

Tipy pro pečení

- pokud je koláč příliš suchý, zvýšte teplotu o cca 10 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 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 rozprostřít omáčku rovnoměrně mezi vrstvy těsta a na ně pro rovnoměrné zbarvení.



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

Tipy na pečení zeleniny

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

K dosažení co nejlepších výsledků (ohřev s pomocí ventilátoru/ohřev s ventilátorem/funkce Surf):

- Můžete připravovat pokrmy z hutného těsta, jako housky, koláče v papíru, čajové pečivo nebo sušenky zároveň na 1, 2 nebo 3 plechách díky stejnoměrnému šíření tepla zajištěnému touto funkcí.
- Můžete připravovat vlhké pokrmy z těsta, jako jablkový koláč a dort na plechu zároveň na 2 plechách.
- Pečení velkého množství pokrmů s vysokým obsahem tekutin nebo kvasnic na jediném plechu vede k lepším výsledkům pečení. Stejnomyšerného pečení lze dosáhnout u pokrmů s velkým objemem, které kynou, jak se horký vzduch zároveň odráží od stěn, což je funkce, kterou běžné trouby nenabízejí.
- Díky této funkci pečení více plechů můžete ušetřit čas a energii při dosažení dokonalých výsledků pečení.

Funkce průvodce pečením

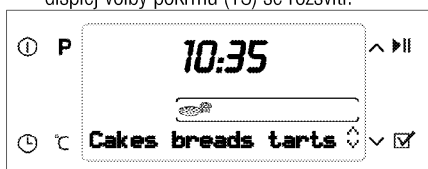
Volba funkce přípravy pokrmů

Nabídka přípravy pokrmů obsahuje programy pokrmů, které byly speciálně pro vás připraveny profesionálními kuchaři a uloženy v paměti ovládací jednotky.

v této nabídce je teplota, umístění pokrmu na polici, hmotnost a funkce pečení nastavena automaticky. Hmotnost a dobu pečení můžete změnit podle pokrmu a vaší chuti.

Chcete-li zvolit funkce průvodce pečením:

1. Pro zapnutí trouby stiskněte tlačítko Zapnout/vypnout (1).
2. Stiskněte tlačítko volby programu (2) a zvolte zobrazení funkce přípravy pokrmů. Při tomto kroku se na displeji objeví "Koláče&Chleby&Dorty" a displej volby pokrmu (13) se rozsvítí.



3. Stiskněte \wedge nebo \vee (11) pro výběr požadované funkce přípravy pokrmů z hlavní nabídky (Koláče&Chleby&Dorty, Maso, Ryby, Speciální jídla, Speciál).
4. Stiskněte tlačítko volby nabídky pokrmu (10) pro povolení požadované nabídky hlavního pokrmu.
5. Stiskněte \wedge nebo \vee (11) pro výběr požadovaného pokrmu (Sušenky, Koláč, Malý koláč, atd).



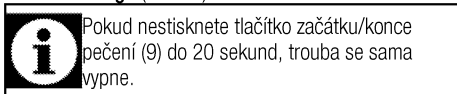
6. Vložte pokrm do trouby.

Nabídka přípravy pokrmů:

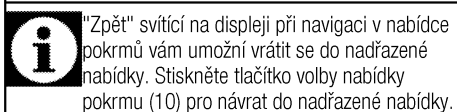
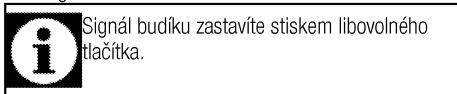
Může se lišit podle typů

Koláče&Chleby&Dorty	Maso drůbež	Speciální jídla	Ryba	Maso	Speciální
Sušenky	Kuře, grilované	Rendlík	Rybí filé	Roastbeef	Fermentace
Malé koláče	Kuře, filety	Quiche	Pečené sardele	Karbanátek	Jogurt
Brownie		Makarony se sýrem	Treska		Sušená jablka
Koláč		Lasagne	Losos, filet		Pečené kaštiny
Jablkový závin		Musaka			
Jablečný koláč					

7. Pro zahájení pečení stiskněte tlačítko začátku/konce pečení (9). Na displeji se zobrazí "Cooking" (Pečení).



8. Na konci pečení se na displeji objeví "Good appetite..." (Dobrou chuť...) a zazní zvukový signál.



Před zahájením pečení v nabídce přípravy pokrmů můžete nastavit hmotnost v závislosti na druhu pokrmu, který jste vybrali. Jak to udělat:

1. Tiskněte tlačítko nastavení teploty - hmotnosti a rychlého ohřevu (20), dokud nezačneme blikat pole ukazatele hmotnosti.



2. Stiskněte \wedge nebo \vee (11) pro nastavení hmotnosti.



Před zahájením pečení v nabídce přípravy pokrmů můžete nastavit hmotnost v závislosti na druhu pokrmu, který jste vybrali. Jak to udělat:

1. Tiskněte tlačítko nastavení teploty - hmotnosti a rychlého ohřevu (20), dokud nezačneme blikat pole ukazatele hmotnosti.
2. Stiskněte tlačítko (11) pro nastavení hmotnosti.

Nabídka nastavení

Nastavení jasu

Jas lze nastavit jen tehdy, je-li trouba vypnuta.



1. Tiskněte tlačítko času a nastavení (21) v krátkých intervalech, dokud se na displeji neobjeví "Jas".
2. Existují 4 úrovně jasu, 1, 2, 3 a 4. Pro volbu požadované úrovně stiskněte  nebo  (11).



Úroveň jasu klesá z důvodu úspory energie, když je trouba vypnuta. Úroveň se po zapnutí trouby obnoví.



Nastavení kontrastu

Kontrast lze nastavit jen tehdy, je-li trouba vypnuta.

1. Tiskněte tlačítko času a nastavení (21) v krátkých intervalech, dokud se na displeji neobjeví "Kontrast".
2. Existují 4 úrovně kontrastu, 1, 2, 3 a 4. Pro volbu požadované úrovně stiskněte  nebo  (11).

Nastavení hlasitosti



Hlasitost lze nastavit jen tehdy, je-li trouba vypnuta.

1. Tiskněte tlačítko času a nastavení (21) v krátkých intervalech, dokud se na displeji neobjeví "Volume (Hlasitost)".
2. Existují 3 úrovně hlasitosti, 0 (tichá), 1 a 2. Pro volbu požadované úrovně stiskněte  nebo  (11).

Nastavení jazyka

Jazyk lze nastavit jen tehdy, je-li trouba vypnuta.

1. Tiskněte tlačítko času a nastavení (21) v krátkých intervalech, dokud se na displeji neobjeví poslední vybraný jazyk.

2. Stiskněte  nebo  (11) a zvolte požadovaný jazyk.
3. Potvrďte tlačítkem volby nabídky pokrmu (10).

Ovládání grilu







Před použitím trouby musíte nastavit časovač. Pokud časovač nenastavíte, trouba nemůže fungovat.



Zavírejte dvířka trouby během grilování.

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

1. Pro zapnutí trouby stiskněte tlačítko Zapnout/vypnout (1).
2. Stiskněte  nebo  (11) a zvolte požadovaný jazyk.
3. Pro teplotu vaření stiskněte tlačítko Teplota – hmotnost a nastavení rychlého ohřívání (20) najednou, abyste zvýraznili „Temperature“ (Teplota) na textovém displeji (12). Stiskněte  nebo  (11) pro nastavení teploty.
4. Pro vypnutí trouby stiskněte tlačítko Zap/Vyp (1).



Riziko vznícení ze strany potravin nevhodných pro grilování!

Používejte na grilování jen ty potraviny, které jsou vhodné pro intenzivní žár grilu. Neumisťujte potraviny příliš daleko dozadu grilu. Je to nejteplejší část a masné potraviny se mohou vznítit.

Tabulka časů pečení pro grilování

Grilování s elektrickým grilem


Potraviny	Úroveň zasunutí	Čas grilování (přibl.)
Ryba	4..5	20...25 min. #
Krájené kuře	4..5	25...35 min.
Kousky jehněčího	4..5	20...25 min.
Roastbeef	4..5	25...30 min. #
Kousky telecího	4..5	25...30 min. #
Toastový chléb	4	1...2 min.

podle tloušťky



6 Údržba a péče

Obecné informace

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


	NEBEZPEČÍ: Riziko zásahu elektrickým proudem! Odpojte elektřinu před čištěním spotřebiče, aby nedošlo k zásahu elektrickým proudem.
	NEBEZPEČÍ: Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny! Nechte přístroj vychladnout, než jej vyčistíte.

- 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 čisticí prostředky. 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 čisticí prostředky 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 čisticích materiálů. Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty.
	Na čištění nepoužívejte parní čističe.

Čištění ovládacího panelu

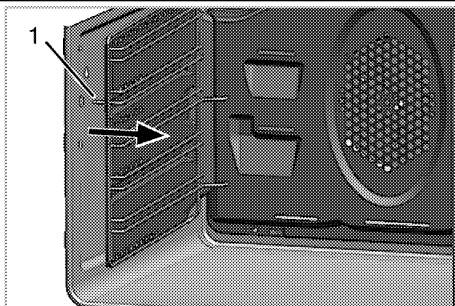
Vyčistěte ovládací panel a tlačítka vlhkým hadříkem a otřete je do sucha.

	Poškození ovládacího panelu! Nesnímejte ovladače pro čištění ovládacího panelu.
--	--

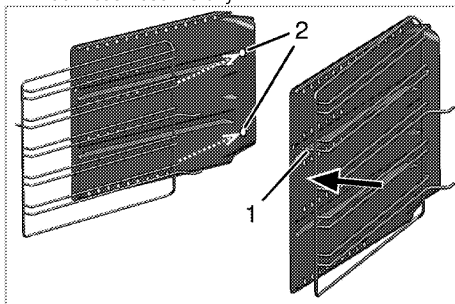
Čištění trouby

Čištění boční stěny

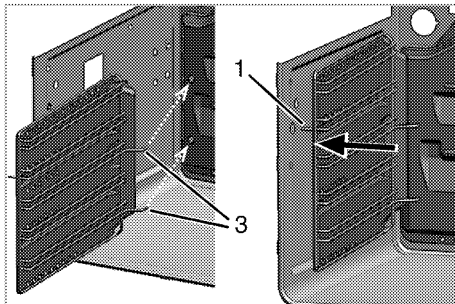
1. Vyměňte kolík (1) z boční strany ve směru šipky spolu s boční stranou, na níž je namontován.



2. Vyměňte boční polici a boční stěnu zcela tím, že ji přitáhnete k sobě.
3. Sejměte boční polici z otvorů (2) na stěně trouby tak, že za ni zatáhnete.
4. Chcete-li vyčistit boční přihrádku a boční stěnu, použijte teplou vodu se saponátem, měkký hadřík nebo houbičku a vyčistěte výrobek, pak jej otřete suchým hadříkem.
5. Umístěte boční polici přitazením k otvorům (2) na zadní části boční stěny.



6. Zablokujte boční polici k boční stěně přitazením kolíku (1) boční police ve směru šipky.
7. Umístěte boční polici a stěnu na místo tak, že přitáhnete kolíky (3) k otvorům na zadní stěně dle ilustrace.



8. Umístěte kolík (1) na boční polici na místo dle vyobrazení.

i Ověřte, zda je boční police a boční stěna rádně upevněna.

Katalytické stěny

Boční stěny nebo jen zadní stěna vnitřku trouby mohou být potaženy katalytickým smaltem.

Katalytické stěny trouby se nesmějí čistit. Porézní povrch stěn se čistí sám tím, že pohlcuje a přeměňuje prskající tuk (pára a oxid uhličitý).

Čištění dvířek trouby

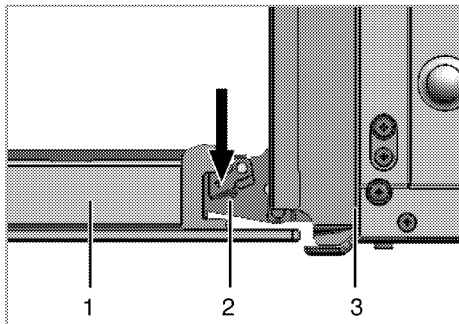
Chcete-li vyčistit dvířka trouby, použijte teplou vodu se saponátem, měkký hadřík nebo houbičku a vyčistěte výrobek, pak jej otřete suchým hadříkem.

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

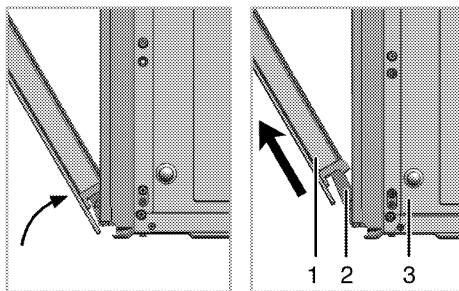
i Vnitřní sklo předních dvířek má speciální úpravu pro snadné čištění. Nepoužívejte žádná hrubá čisticidla, tvrdé kovové sěrky, brusné prostředky ani škrob vnitřního skla předních dvířek, mohlo by dojít k poškrábání. Tím by se povrchová vrstva zničila.

Odstranění dvířka trouby.

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



- 1 Přední dveře
- 2 Závěs
- 3 trouba



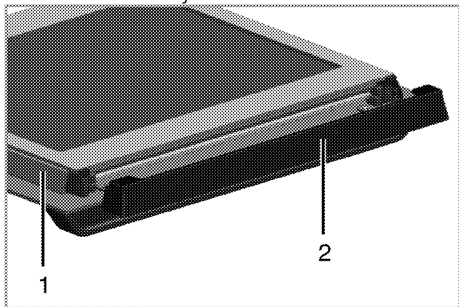
3. Posuňte přední dveře na půl cesty.
4. Demontujte přední dvířka tak, že je zatlačíte nahoru, pokud je chcete uvolnit z pravého a levého závěsu.

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

Odstranění vnitřního skla dvířek

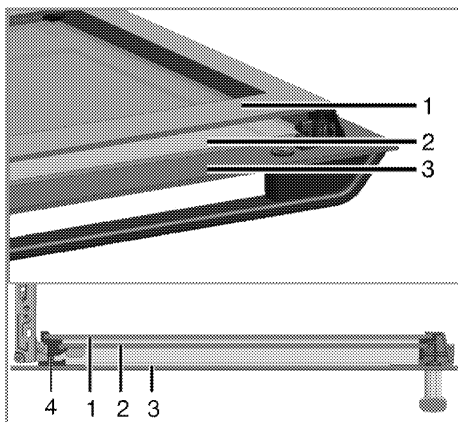
Vnitřní tabuli skla dvířek trouby lze demontovat z důvodu vyčištění.

Otevřete dvířka trouby.



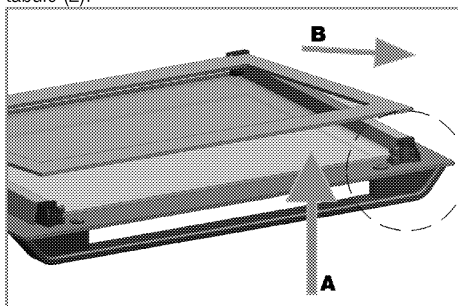
- 1 Rám
- 2 Plastový díl

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



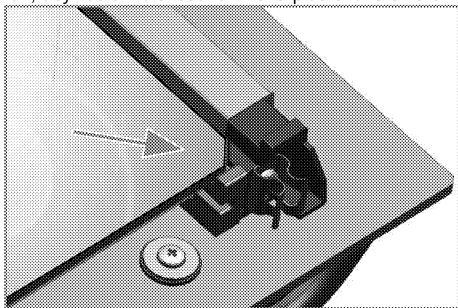
- 1 Vnitřní skleněná tabule
- 2 Vnitřní skleněná tabule
- 3 Vnější skleněná tabule
- 4 Plastový otvor skleněné tabule - dolní

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 řízek skleněné tabule tak, aby zůstal ve skoseném rohu plastového otvoru.



Vnitřní skleněnou tabuli (2) je nutno instalovat do plastového otvoru u nevnitřnější skleněné tabule (1).

Při instalaci vnitřní skleněné tabule (1), zkontrolujte, zda potíštěná strana tabule směřuje k nevnitřnější 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:

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny! Ověřte, zda je zařízení vypnuto a vychladlé, abyste snížili riziko zásahu elektrickým proudem.



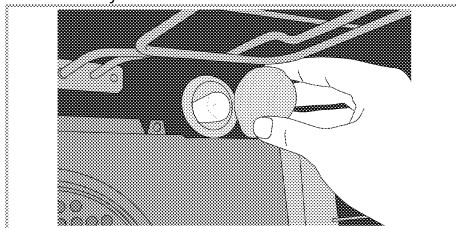
Žárovka je zvláštní typ, který odolává teplotám do 300 °C. Podrobnosti najdete v *Technické parametry, strana 10*. Žárovky v troubě získáte od autorizovaného servisního pracovníka.



Poloha žárovky se může lišit oproti obrázku.

Pokud je vaše trouba vybavena kulatou žárovkou:

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



3. Vytáhněte světlo trouby ze zdířky a vyměňte je za nové.
4. Nainstalujte skleněný kryt.

7 Odstraňování potíží

Z trouby za provozu vychází pára

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

Při zahřívání a ochlazení 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.*
- Knoflíky/otočné regulátory/tlačítka na ovládacím panelu nefungují. >>> *Může být zapnutý zámek tlačítek. Vypněte jej prosím. (Viz Použití zámku, strana 24)*

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.

- Funkce anebo Teplota nejsou nastavené. >>> *Nastavte funkci a teplotu tlačítkem Funkce anebo Teplota.*
- 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, 150 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 výjma 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 přírodním elektrickým kabelem zakončeným vidlicí. Zapojení spotřebiče je službou hrazenou zákazníkem. Dovozece nezodpovídá za poškození vzniklé chybou 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, 150 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 uschovat 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 v celkové délce trvání 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 36 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na www.bekocr.cz. O odstranění vad výrobku v prodloužené záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat. Zákaznické centrum BEKO 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: reklamace@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

Моля, първо прочетете това ръководство за употреба.

Уважаеми купувачо,

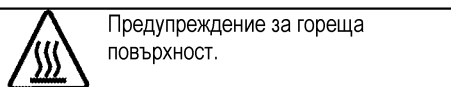
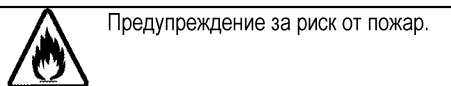
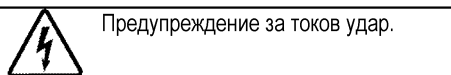
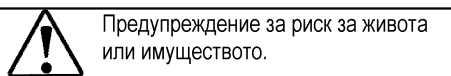
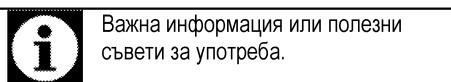
Благодарим ви, че избрахте продукта на фирмата Веко. Надяваме се, че ще получите възможно най-добри резултати от използването на продукта ни, произведен по най-висококачествени и модерни технологии.

Затова ви молим да прочетете това ръководство за употреба и всичката го съпътстваща документация внимателно преди да използвате уреда, а след това ги запазете за справка в бъдеще. Ако преотстъпите продукта на друг потребител, то го предайте заедно с ръководството за употреба. Следвайте всички указания и информация в ръководството за употреба.

Помнете, че това ръководство за употреба може да е за няколко модела уреда. Разликите между моделите са уточнени в ръководството.

Обяснение на символите

В това ръководство са използвани следните символи:



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

1 Важни указания и предупреждения за безопасност и опазване на околната среда 4

Обща безопасност	4
Електрическа безопасност	4
Безопасност при използването на продукта	5
Предвидена употреба	7
Безопасност за децата	7
Изхвърляне на остарелия продукт	8
Изхвърляне на опаковъчните материали	8

2 Основна информация 9

Общ преглед	9
Съдържание на пакета	10
Технически спецификации	11

3 Монтаж 12

Преди монтажа	12
Инсталация и свързване	14
Бъдещо транспортиране	15

4 Подготовка 16

Съвети за спестяване на енергия	16
Първо ползване	16
Настройка на часа	16
Първоначално почистване на уреда	17
Първоначално загряване	17

5 Как да работите с фурната 18

Основна информация за готвене, печене и грила	18
Как да работите с електрическата фурна	18
Режими на работа	21
Как да работите с контролера на фурната	23
Използване на заключването на бутоните	25
Ползване на часовника като аларма	26
Таблица с времето за готвене	27
Функции на готварската книга	29
Меню настройки	30
Как да работите с грила	30
Готварска плоча за печене	31

6 Поддържане и грижа 32

Обща информация	32
Почистване на контролния панел	32
Почистване на фурната	32
Сваляне на вратата на фурната	33
Сваляне на вътрешното стъкло на вратата	33
Подмяна на лампата във фурната	34

7 Отстраняване на повреди 35

1 Важни указания и предупреждения за безопасност и опазване на околната среда

Този раздел съдържа указания за безопасност, които ще ви помогнат да избегнете риска от нараняване или повреда.

Неспазването на тези указания прави всякакви гаранции невалидни.

Обща безопасност

- Уредът може да бъде ползван от деца на 8 и повече години и от лица с понижени физически, сензорни и умствени способности или такива без опит и познания, ако те са надзиравани или инструктирани относно употребата на уреда по безопасен начин и са наясно със свързаните с това рискове. Децата не бива да си играят с уреда. Почистването и потребителската поддръжка не бива да бъдат извършвани от деца без надзор.
- Монтажът и ремонтът на уреда трябва винаги да се извършва от представители на оторизирания сервис. Производителят не носи отговорност за щети, причинени от поправка извършена от неоторизирани лица, в който случай

гаранцията може да стане невалидна. Преди монтажа прочетете внимателно всички инструкции.

- Не използвайте продукта ако даде дефект или е видимо повреден.
- След всяко ползване проверявайте дали функционалните копчета са изключени.

Електрическа безопасност

- Ако продуктът е повреден, той не бива да се ползва преди да бъде поправен в оторизирания сервис. Съществува риск от токов удар!
- Свързвайте уреда само към заземен контакт с мощност и защита, посочени в "Технически спецификации" Заземяването трябва да се направи от квалифициран електротехник, като продуктът се ползва със или без трансформатор. Фирмата ни не носи отговорност за проблеми, произтичащи от неправилно заземяване на уреда.
- Никога не мийте продукта като го поливате или пръскате в

вода! Съществува риск от токов удар!

- Никога не докосвайте щепсела с мокри ръце! Никога не изключвайте щепсела от контакта с дърпане на кабела, винаги хващайте щепсела за да го извадите.
- Продуктът трябва да е изключен по време на монтаж, поддръжка, почистване и ремонт.
- Ако захранващият кабел на уреда е повреден, трябва да се поправи от производителя, негов сервизен представител или квалифициран техник с цел да се избегне всякакъв риск.
- Уредът трябва да е монтиран така, че да може напълно да се изключи от мрежата. Разделянето трябва да се осигурява или от щепсел, или от превключвател, монтиран във фиксираната електрическа инсталация, съгласно строителните наредби.
- По време на употреба, задната част на фурната се загорява. Проверете дали електрическата инсталация не са в контакт със задната повърхност; в противен случай свързките може да се повредят.

- Не заклещвайте захранващия кабел между вратата на фурната и рамката и не го прекарвайте над нагорещените повърхности. В противен случай изолацията на кабела може да се стопи и да предизвика пожар в следствие на късо съединение.
- Всяка манипулация по електрическите съоръжения и системи може да се извършва само от оторизирани и квалифицирани лица.
- В случай на каквато и да е повреда, изключете продукта и го изключете от захранването. За да направите това, изключете бушона вкъщи.
- Проверете дали напрежението на бушона е съвместимо с продукта.

Безопасност при използването на продукта

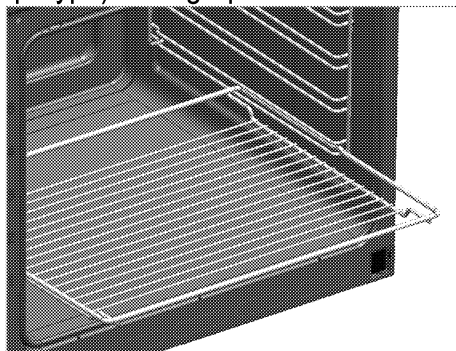
- Уредът и досегаемите му части се нагряват при употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагрятите елементи. Децата под 8-годишна възраст трябва да се държат далеч от уреда освен ако не са надзиравани постоянно.
- Никога не използвайте продукта ако сте под

влиянието на алкохол и/или други опияняващи вещества.

- Внимавайте, когато в съдовете си имате алкохолни напитки. Алкохолът се изпарява при високи температури и може да предизвика пожар при възпламеняване от допира с горещата повърхност.
- Не поставяйте никакви леснозапалими материали в близост до продукта, тъй като може да се нагорещи отстрани по време на употреба.
- Уредът се нагрява по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателите вътре във фурната.
- Дръжте всички вентилационни отвори отпушени.
- Не загрявайте затворени консерви и стъклени буркани във фурната. Налягането, което ще възникне в консервата/буркана, може да доведе до пукането му.
- Не поставяйте тави за печене, съдове или алуминиево фолио директно върху дъното на фурната. Акумулирането на топлина може да повреди дъното на фурната.
- Не използвайте груби абразивни или метални стъргалки за почистване на

стъклената врата на фурната тъй като те могат да издраскат повърхността, което от своя страна да доведе до счупване на стъклото.

- Не използвайте парочистачки за почистване на уреда, тъй като това може да предизвика токов удар.
- Правилно поставяне на телената скара и тава върху етажерката
Важно е да поставите теления рафт и/или тавата правилно на етажерката. Плъзнете теления рафт или тавата между двете релси и се уверете, че са балансирани преди да поставите храна отгоре (Моля, вижте следващата фигура)./Paragraph



- Не използвайте продукта ако предното стъкло е извадено или напукано.
- Дръжката на фурната не е сушилня за кърпи. Не увесвайте кърпи, ръкавици и

подобни текстилни изделия когато функцията грил работи при отворена врата.

- Винаги използвайте термоустойчиви ръкавици при поставяне или изваждане на ястия в/от горещата фурна.
- Преди даподмените лампичката на уреда, се уверете, че той е изключен, за да се избегне риска от токов удар.

За надеждността на пламъка на продукта;

- Щепселът трябва да е наместен в контакта, така че да не излизат искри.
- Не използвайте повреден, срязан или удължен кабелю използвайте само оригиналния кабел на уреда.
- Щепселът не бива да се включва в контакта ако е намокрен или влажен.

Предвидена употреба

- Този продукт е предвиден за битова употреба. Употребата му за търговски цели не е допустима.
- Този уред е предназначен само за готварски цели. Той не бива да се използва за други цели, като Например отопляване на стаята.
- Продуктът не бива да се ползва за затопляне на чинии под грила, сушене на кърпи,

ръкохватки и др. върху дръжките, за сушене или за отопление.

- Производителят не носи отговорност за щети, причинени от неправилна употреба.
- Фурната може да се използва за размразяване и печене на храна.

Безопасност за децата

- Външните части на уреда може да се нагорещят при употреба. Малките деца трябва да се държат далеч от уреда.
- Опаковъчните материали са опасни за децата. Дръжте далеч от децата опаковъчните материали. Изхвърлете всички части от опаковката по природосъобразен начин.
- Електрическите уреди са опасни за децата. Дръжте децата далеч от уреда по време на работа и не им позволявайте да си играят с него.
- Не поставяйте върху уреда предмети, които децата може да опитат да достигнат.
- Когато вратата е отворена, не оставяйте никакви тежки предмети върху нея и не позволявайте децата да седат върху нея. Вратата може да се извърне или пантите ѝ да се повредят.

Изхвърляне на остарелия продукт

Съвместимост с WEEE Директива за изхвърляне на отпадъчни продукти:



Продуктът отговаря на изискванията на директивата на ЕС за изхвърляне на отпадъчни продукти (2012/19/EU). Този продукт носи класификационен символ за отпадъчно електрическо и електронно оборудване (WEEE). Продуктът е произведен от висококачествени части и материали, които могат да се използват повторно и са подходящи за рециклиране. Не изхвърляйте уреда заедно с обикновените битови и други отпадъци в края на оперативния му живот. Занесете го в събирателния център за рециклиране на електронно и електрическо оборудване. Обърнете се към местните власти за повече подробности относно тези събирателни центрове.

Съвместимост с директивата за ограничаване на употребата на определени опасни вещества:

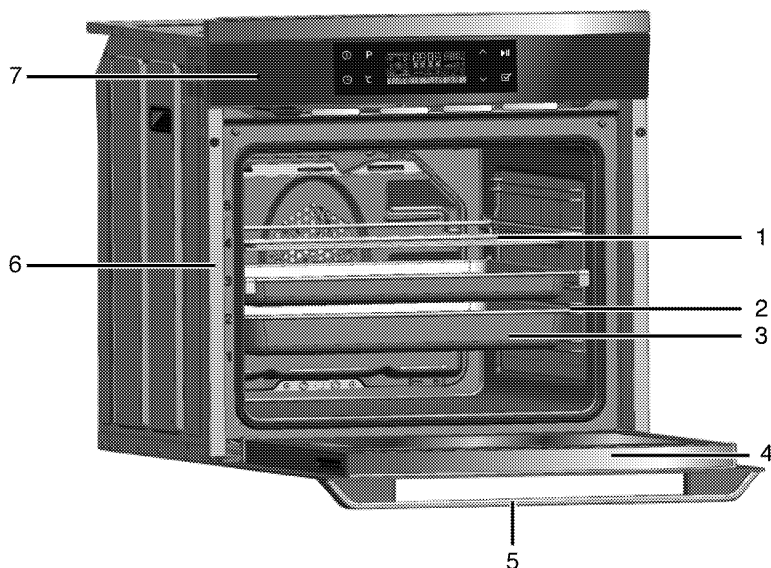
Закупеният от вас продукт отговаря на изискванията на директивата за ограничаване на употребата на определени опасни вещества на ЕС (2011/65/EU). Той не съдържа никой от вредните и забранени материали, описани в Директивата.

Изхвърляне на опаковъчните материали

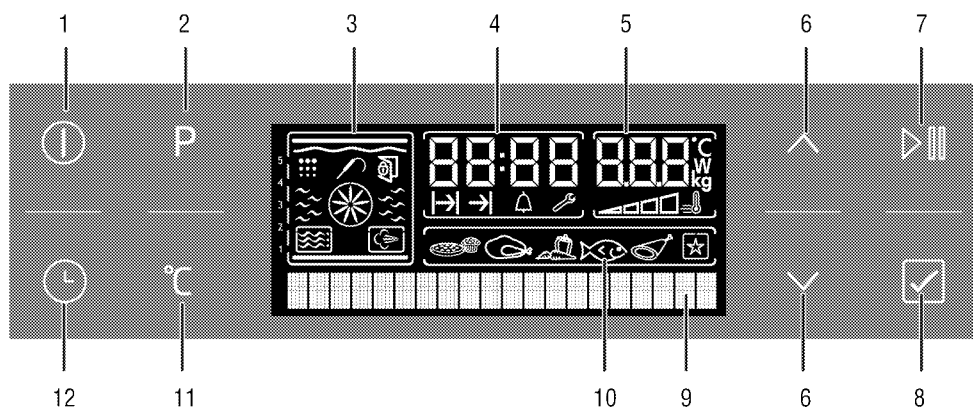
- Опаковъчните материали са опасни за децата. Дръжте опаковъчните материали на безопасно място, извън достъпа на деца. Опаковъчните материали на продукта са изработени от преработваеми материали. Изхвърлете ги по подходящ начин и сортирайте в съответствие с указанията за рециклиране на отпадъци. Не ги изхвърляйте с нормалните битови отпадъци.

2 Основна информация

Общ преглед



- | | | | |
|---|---------------|---|----------------------|
| 1 | Метална скара | 5 | Дръжка |
| 2 | Рафтове | 6 | Положения на скарата |
| 3 | Тава | 7 | Контролен панел |
| 4 | Предна врата | | |



- | | | | |
|---|--|----|---|
| 1 | Бутон ВКЛ/ИЗКЛ | 7 | Бутон старт/стоп готвене |
| 2 | Бутон за избор на програма | 8 | Бутон за избор на подходящо меню храна |
| 3 | Дисплей функции | 9 | Текстов дисплей |
| 4 | Поле на индикатора на текущото време | 10 | Дисплей избор полуготова храна |
| 5 | Поле на индикатор температура/тегло | 11 | Бутон за настройка на температура/тегло/бързо загреване |
| 6 | Копчета за увеличаване/намаляване-навигация на температура-време | 12 | Бутон за настройка на времето |

Съдържание на пакета

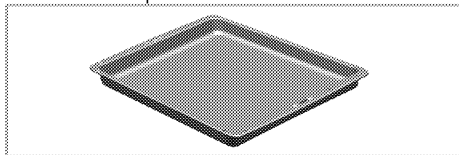


Предоставените аксесоари могат да варират, в зависимост от модела. Вашият продукт може да не е снабден с всички принадлежности, описани в ръководството.

1. Ръководство за употреба

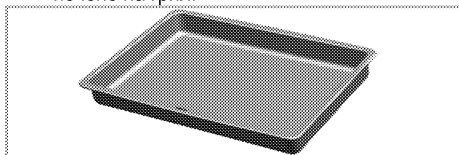
2. Тава на фурната

Използва се за баници, замразени храни и големи парчета месо.



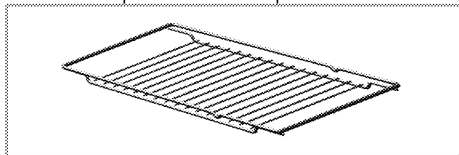
3. Дълбока тава

Използва се за баници, големи парчета месо, сочни ястия и за събиране на мазнината при печене на грил.



4. Телен рафт

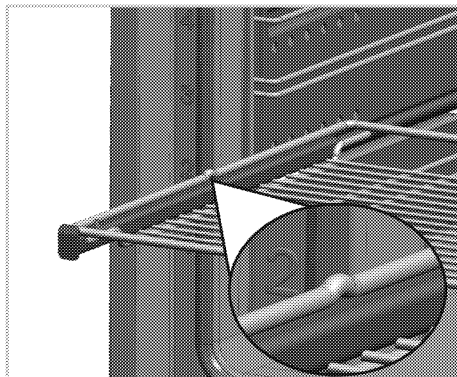
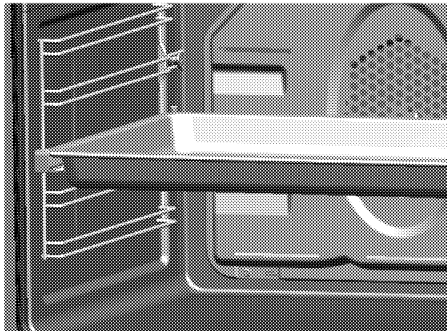
Използва се за печене и поставяне на храна, която ще се пече в касерол на желания етаж.



5. Правилно поставяне на теления рафт и тава върху телескопичната етажерка.

Телескопичната етажерка ви позволява лесно да монтирате и сваляте тавите и теления рафт

Когато използвате тавата и теления рафт с телескопичната етажерка, проверете дали щифтовете в задната част на телескопичната етажерка са застанали срещу краищата на теления рафт и тавата.



Технически спецификации

Волтаж/честота	220-240 V ~ 50 Hz
Обща консумация на енергия	3.1kW
Бушон	мин. 16 A
Кабел тип/сечение	H05VV-FG 3 x 1,5 мм ²
Дължина на кабела	макс. 2 м
Външни размери (височина/ширина/дълбочина)	595 мм/594 мм/567 мм
Монтажни размери (височина/ширина/дълбочина)	**590 или 600 мм/560 мм/мин. 550 мм
Основна фурна	Мултифункционална фурна
Вътрешна лампа	15/25 W
Енергийна консумация на грила	2.2 kW

Базови данни: Информацията върху енергийния етикет на електрическите фурни е дадена в съответствие със стандарт EN 60350-1 / IEC 60350-1. Тези стойности са определени при стандартно натоварване с използване на функции долен-горен нагревател или вентилаторно нагряване (ако има такива).

Класът енергийна ефективност се определя съгласно следните приоритети в зависимост от това дали съответните функции са налични в продукта или не. 1-Готвене с еко вентилатор, 2- Турбо бавно готвене, 3- Турбо готвене, 4- Вентилаторно горно/долно нагряване, 5-Горно и долно нагряване.

** Виж. *Монтаж, стр. 12.*



Техническите спецификации може да бъдат променени без предупреждение с цел подобряване качеството на продукта.




Фигурите в това ръководство са схематични и може да не съвпадат точно с вашия продукт.





Стойностите посочени върху етикетите на продукта или в прдружителната документация са получени в лабораторни условия при спазване на съответните стандарти. Тези стойности може да варират в зависимост от условията на работа и околната среда на продукта.

3 Монтаж

Продуктът трябва да се монтира от квалифициран специалист в съответствие с текущите законови разпоредби. В противен случай гаранцията става невалидна. Производителят не носи отговорност за щети, причинени от поправка извършена от неоторизирани лица, в който случай гаранцията може да стане нева.

 Подготовката на мястото и свързването на електрическото продукта са отговорност на клиента.


 **ОПАСНОСТ:**
Уредът трябва да бъде монтиран в съответствие с всички местни наредби относно газовите и/или електрически уреди.


 **ОПАСНОСТ:**
Преди монтажа, разгледайте продукта за видими дефекти. Ако има такива, то не го монтирайте.
Повредените продукти водят до риск за безопасността.


Преди монтажа

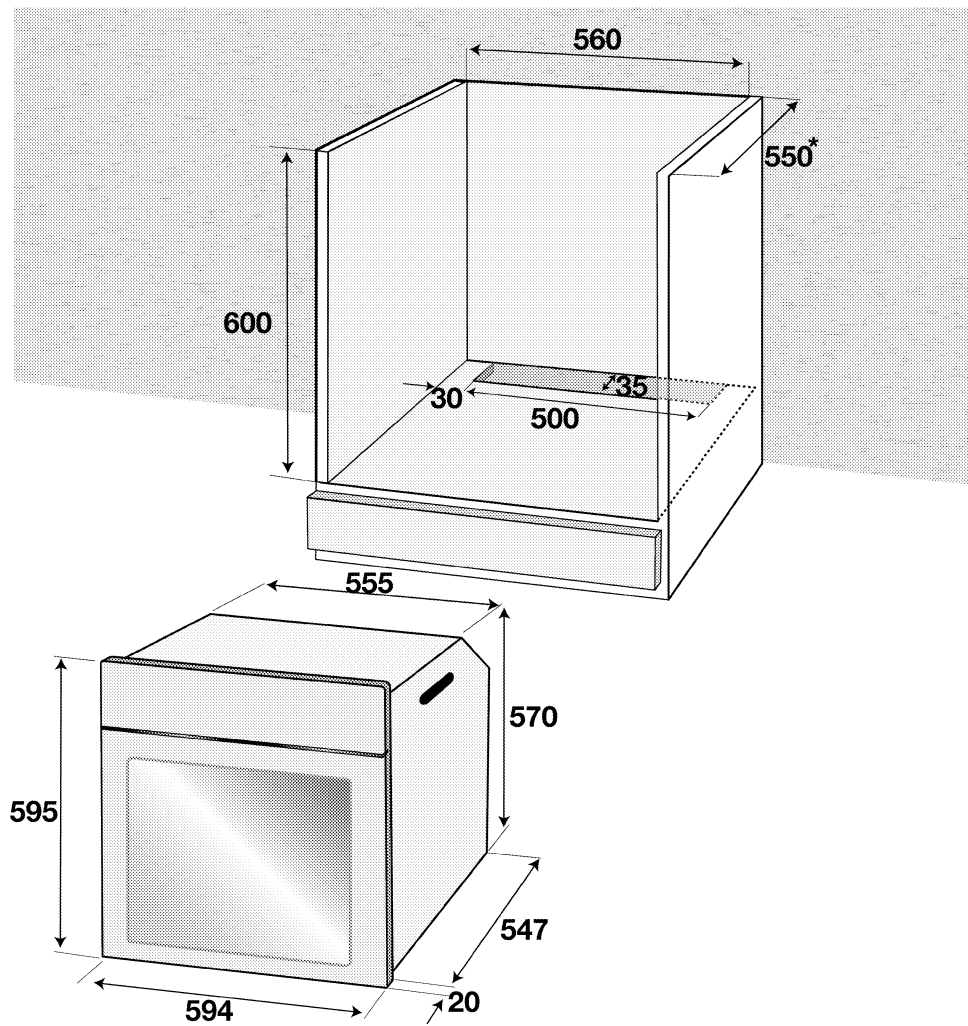
Уредът е предназначен за монтаж в кухните, предлагани в търговската мрежа. От уреда до стените и мебелировката трябва да се остави обезопасителна дистанция. Вижте фигурата (стойностите са в мм).

- Използваните повърхности, синтетични ламинати и лепила трябва да са топлоустойчиви (минимум 100 °C).
- Кухненските шкафове трябва да са поставени на равно и да са неподвижни.
- Ако под фурната има чекмедже, трябва да се монтира рафт между чекмеджето и фурната.
- Носете електроуредата най-малко с двама човека.

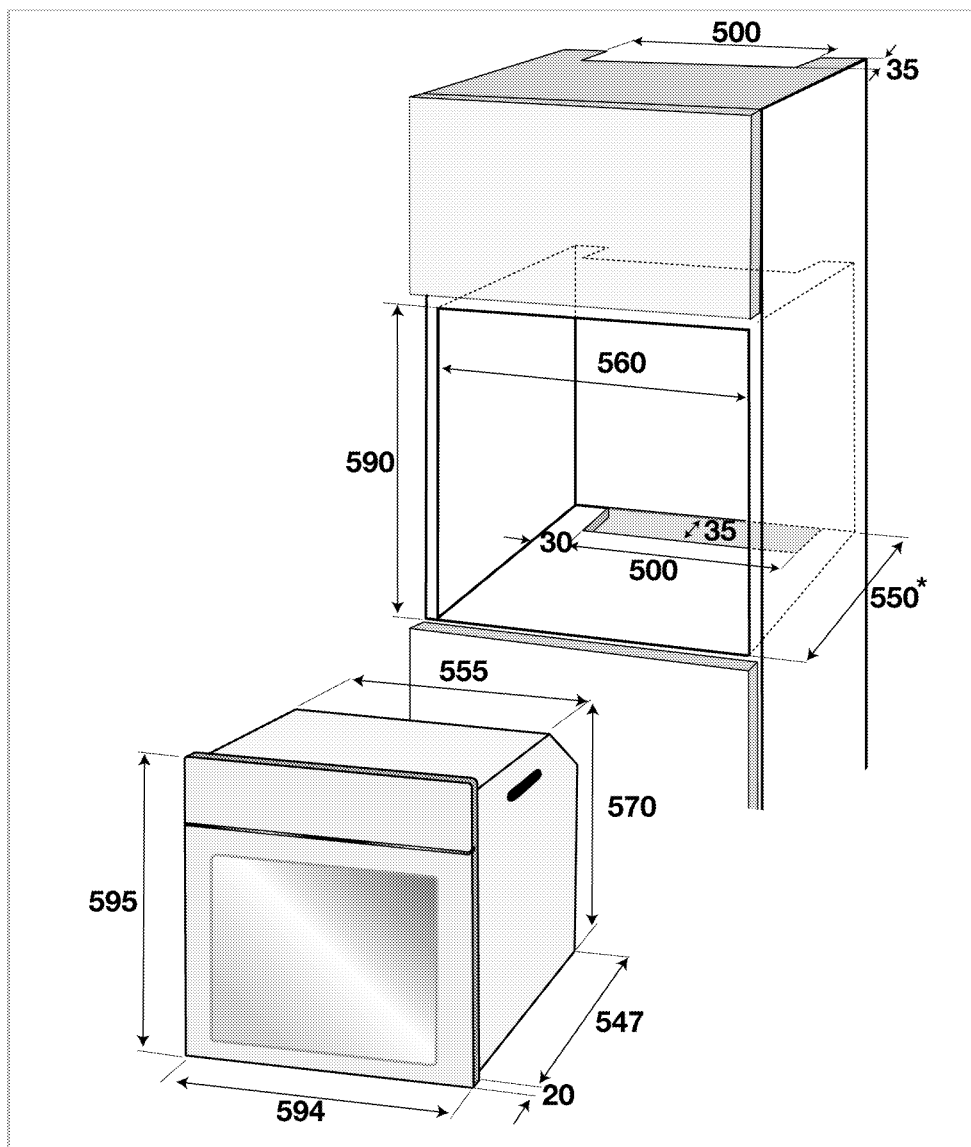
 Не монтирайте уреда до хладилници и фризери. Топлината, излъчвана от уреда, ще повиши консумацията на електроенергия на охлаждащите тела.

 Не хващайте за вратата или дръжката при пренасяне на уреда.

 Ако уредът разполага с метални дръжки, приборете обратно дръжките в страничните стени след като преместите уреда.



* МИН.



* мин.

Инсталация и свързване

- Уредът трябва да бъде инсталиран и свързан в съответствие с установените правила за монтажа.

Свързване към електричеството

Свържете продукта със заземен контакт, защитен с бушон с подходящ капацитет, както е указано в таблица "Технически спецификации".

Заземяването трябва да се направи от квалифициран електротехник, като продуктът се ползва със или без трансформатор. Фирмата ни не носи отговорност за щети, причинени от употребата на продукта без направено заземяване на инсталацията в съответствие с местните разпоредби.

**ОПАСНОСТ:**

Непрофесионалната инсталация може да доведе до риск от токов удар, късо съединение или пожар!
Уредът трябва да се свърже със захранването само от оторизиран квалифициран техник и има гаранция само при правилен монтаж.

**ОПАСНОСТ:**

Повредата на захранващия кабел крие риск от токов удар, късо съединение или пожар!
Захранващият кабел не бива да се защитава, прегъва или да допира горещите части на уреда.
Ако захранващият кабел е повреден, трябва да се смени от квалифициран електротехник.

- При свързването трябва да се спазват държавните наредби.
- Данните на захранването трябва да отговарят на данните, описани върху етикета на уреда. Отворете предната врата да да видите етикета.
- Захранващият кабел на уреда трябва да отговаря на стойностите в таблица "Технически спецификации".

**ОПАСНОСТ:**

Риск от токов удар!

Преди да започнете каквато и да е работа по електрическата инсталация, изключете уреда от захранването.

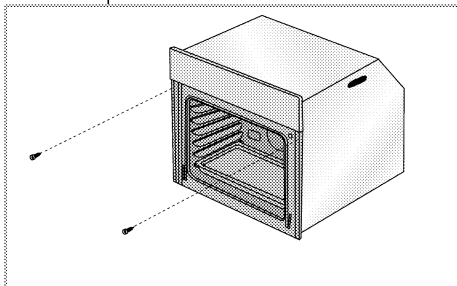


Захранващият кабел трябва да е леснодостъпен след монтажа (не го прекарвайте над котлона).

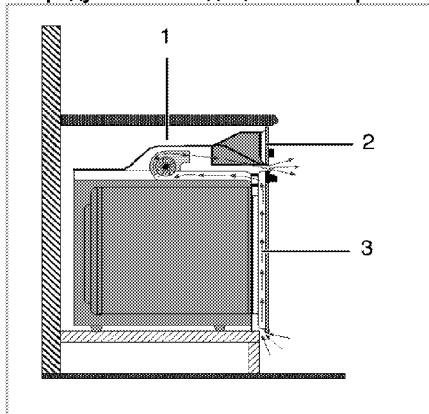
Включете захранващият кабел в контакта.

Монтаж на продукта

1. Плъзнете фурната в шкафа, наместете и обезопасете на място като проверите да не би захранващият кабел да е пречупен или заклепен.



Закрепете фурната с 2 винта, както е показано на илюстрацията.

За продукти с охлаждащ вентилатор

- 1 Охлаждащ вентилатор
- 2 Контролен панел
- 3 Врата

Вграденият охлаждащ вентилатор охлажда както вграденият шкаф, така и предната част на уреда.



Охлаждащият вентилатор продължава да работи около 20-30 минути след като фурната е изключена.

Ако сте готвили с програмиране на таймера на фурната, хладящият вентилатор ще се изключи в края на времето за готвене заедно с всички други функции.

Финална проверка

1. Включете захранващия кабел и включете бушона на уреда.
2. Проверете функциите.

Бъдещо транспортиране

- Запазете оригиналния кашон на продукта и го пренасяйте в него. Следвайте указанията върху кашона. Ако не сте запазили оригиналния кашон, опаковайте уреда в найлон с мехурчета и го залепете плътно.
- За да предпазите телената скара и тавата да не повредят вратата, поставете картонена лента от вътрешната част на вратата, така че да се изравни с положението на тавите. Залепете вратата на фурната към страничните стени.
- Не хващайте за вратата или дръжката при пренасяне на уреда.



Не поставяйте други предмети върху електроуреда. Уредът трябва да се транспортира в изправено положение.



Огледайте продукта отвън за евентуални повреди при пренасянето.

4 Подготовка

Съвети за спестяване на енергия

Следващата информация ще ви помогнат да използвате електроуреда по екологичен начин и да спестявате електроенергия:

- Използвайте тъмно оцветени и емайлирани покрития на съдовете за печене, тъй като те предават по-добре топлината.
- Ако в ръководството за употреба или в рецептата се препоръчва да извършите операцията подгряване докато приготвят ястията си, тогава я направете.
- Не отваряйте често вратата на фурната по време на готвене.

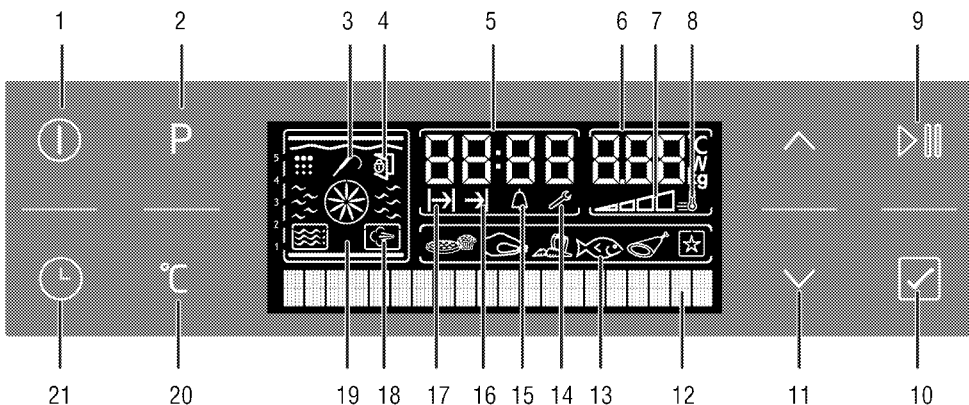
- Ако е възможно пригответе едновременно повече от едно ястие във фурната. Може да готвите като поставите два съда върху телената скара.
- Пригответе повече ястия едно след друго. Фурната вече ще е нагорещена.
- Можете да спестите енергия като изключите фурната няколко минути преди края на времето за готвене. Не отваряйте вратата на фурната.
- Размразете замразените храни преди да ги сготвите.

Първо ползване

Настройка на часа

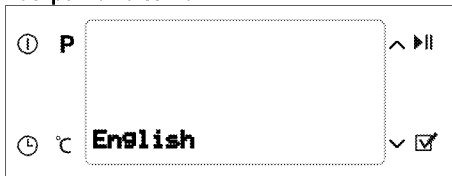




Преди да използвате фурната трябва да настроите таймера. Ако таймерът не е настроен, фурната не може да работи.




- | | | | |
|----|--|----|---|
| 1 | Бутон ВКЛ/ИЗКЛ | 13 | Дисплей избор полуготова храна |
| 2 | Бутон за избор на програма | 14 | Символ настройки |
| 3 | Символ сонда за месо (*) | 15 | Символ аларма |
| 4 | Символ заключена врата (*) | 16 | Символ за край на времето на готвене |
| 5 | 4. Поле на индикатора на текущото време | 17 | Символ за време на готвене |
| 6 | Поле на индикатора на температура/тегло | 18 | Символ за готвене с използване на пара (*) |
| 7 | Символ за вътрешна температура във фурната | 19 | Дисплей функции |
| 8 | Символ за предварително загряване (бързо нагриване) | 20 | Копче за настройка на температура-тегло и бързо загряване |
| 9 | Бутон старт/стоп готвене | 21 | Бутон за настройка на времето |
| 10 | Бутон за избор на подходящо меню храна | * | Варира в зависимост от модела на уреда. |
| 11 | Копчета за увеличаване/намаляване-навигация на температура-време | | Включете захранващия кабел и включете бушона на уреда. |
| 12 | Текстов дисплей | | Трябва да настроите езика преди да сверите часа. |

Настройка на езика



Когато включите фурната за първи път, върху текстовия дисплей се изписва "English" (12). Натиснете леко  или  (11) за да изберете

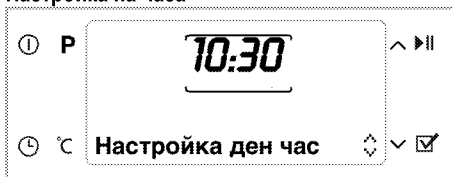
желания език. (10) Натиснете леко  за да потвърдите избора на езика.





Екранът за настройка на езика се появява само при първоначалното стартиране.

Използвайте меню настройки за да промените езика. *Меню настройки, стр. 30.*

Настройка на часа



След като изберете езика, на текстовия дисплей се появява "Настройка на часа" (12). Натиснете леко  или  (11) за да въведете текущия час.



Преди да използвате фурната, трябва да настроите часа. Ако часът не е настроен, символ Настройки (14) ще продължи да свети. След като часа се настрои, изчезва.

Първоначално почистване на уреда



Повърхността може да се повреди от някои почистващи препарати и материали. Не използвайте агресивни почистващи препарати, прахообразни/кремообразни препарати или остри предмети.

1. Премахнете всички опаковъчни материали.
2. С мокър парцал или гъба забършете всички повърхности и подсушете.

Първоначално загряване

Загрейте уреда за около 30 минути и след това го изключете. По този начин всякакви утайки и наслагвания, останали от процеса на производство, ще бъдат премахнати.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

Не пипайте горещите повърхности на уреда. Дръжте децата далеч от уреда и използвайте предпазващи ръкавици.

Електрическа фурна

1. Извадете от фурната всички тави и телената скара.
2. Затворете вратата на фурната.
3. Изберете позиция "Статично".
 1. Изберете най-високата мощност на грила; Виж *Как да работите с електрическата фурна, стр. 18.*
 2. Пуснете фурната за около 30 минути.
 3. Изключете фурната; Виж *Как да работите с електрическата фурна, стр. 18*

Грил-фурна

1. Извадете от фурната всички тави и телената скара.
2. Затворете вратата на фурната.
3. Изберете най-високата мощност на грила; виж *Как да работите с грила, стр. 30.*
4. Пуснете фурната за около 30 минути.
5. Изключете грила; виж *Как да работите с грила, стр. 30*



По време на първото загряване може да се появи миризма и дим. Осигурете добро проветрение.

5 Как да работите с фурната

Основна информация за готвене, печене и грила



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

Не пипайте горещите повърхности на уреда. Дръжте децата далеч от уреда и използвайте предпазващи ръкавици.



ОПАСНОСТ:

Риск от изгаряне с гореща пара!

Внимавайте при отваряне на вратата, възможно е бълване на гореща пара.

Съвети при печене

- Използвайте подходящи метални съдове с незалепващо покритие, алуминиеви контейнери или топлоустойчиви силиконови формички.
- Използвайте възможно най-добре пространството върху поставката.
- Поставете формата за печене по средата на рафта.
- Преди да пуснете фурната или грила, изберете правилната позиция на рафта. Не променяйте позицията на рафта докато фурната е гореща.
- Дръжте вратата на фурната затворена.

Съвети за изпичане

- Обработването на пилета, пуйки и едри парчета месо с лимонов сол, черен пипер и други подобни преди готвенето подобряват печенето.
- Печенето на месо с костите отнема около 15 до 30 минути повече отколкото същото количество обезкостено месо.
- Всеки сантиметър от дебелината на месото отнема приблизително 4 до 5 минути печене.
- Оставете месото във фурната за около 10 минути след като го пригответе. Сокът се разпределя по-добре по цялото печено месо и не потича, когато го разрязвате.
- Рибата трябва да се постави в средата на долния рафт в термоустойчив съд.

Съвети за запичане

Когато месото, рибата или пилешкото се запичат, те бързо потъмняват, имат хубава коричка и не се изсушават. Пържоли, шишчета и наденички са особено подходящи за печене на грил, както и зеленчуци с високо водно съдържание като напр. домати и лук.

- Разпределете парчетата, които ще печете върху теления грил или в тавата за печене с теления грил като заетото пространство не бива да ревишава размера на нагревателя.
- Плъзнете теления грил или тавата с грила на желаното ниво на фурната. Ако печете върху теления грил, плъзнете тавата на долния рафт за да събира мазнината. За по-лесно почистване добавете вода в тавата за мазнината.



Има опасност от пожар при храни, които не са подходящи за печене!

За печене използвайте само храна, която е подходяща за излагане на интензивно печене.

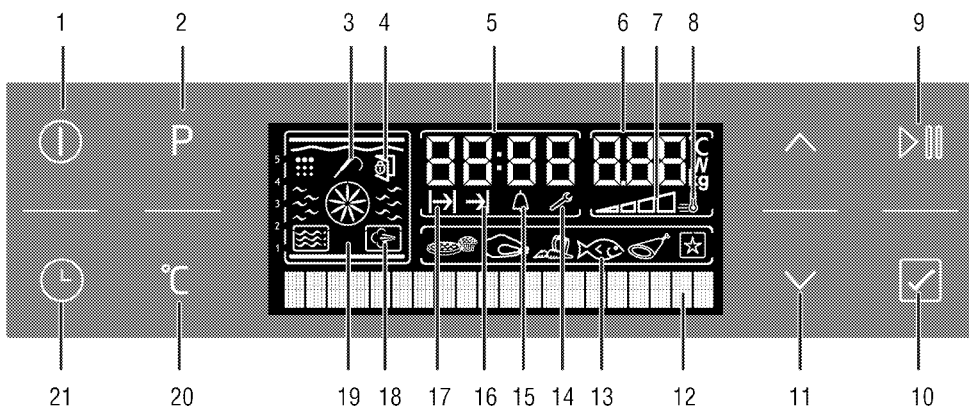
Не поставяйте храната много навътре в задната част на грила. Това е най-горещият сектор и мазната храна може да се възпламени.

Как да работите с електрическата фурна



Преди да използвате фурната трябва да настроите таймера. Ако таймерът не е настроен, фурната не може да работи.



Контролен панел

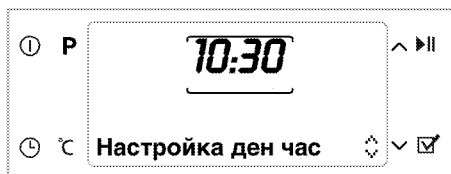


- 1 Бутон ВКЛ/ИЗКЛ
 - 2 Бутон за избор на програма
 - 3 Символ сонда за месо (*)
 - 4 Символ заключена врата (*)
 - 5 4. Поле на индикатора на текущото време
 - 6 Поле на индикатор температура/тегло
 - 7 Символ за вътрешна температура във фурната
 - 8 Символ за предварително загряване (бързо нагряване)
 - 9 Бутон старт/стоп готвене
 - 10 Бутон за избор на подходящо меню храна
 - 11 Копчета за увеличаване/намаляване-навигация на температура-време
 - 12 Текстов дисплей
 - 13 Дисплей избор полуготова храна
 - 14 Символ настройки
 - 15 Символ аларма
 - 16 Символ за край на времето на готвене
 - 17 Символ за време на готвене
 - 18 Символ за готвене с използване на пара (*)
 - 19 Дисплей функции
 - 20 Копче за настройка на температура-тегло и бързо загряване
 - 21 Бутон за настройка на времето
- * Варира в зависимост от модела на уреда.

Настройка на текущото време

Можете да настроите часа отново пр желание.

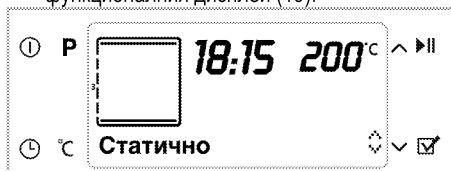
1. За да настроите текущото време, натиснете копче Време и настройки (21) три пъти докато "Настройка ден час" се появи на текстовия дисплей (12) при изключена фурна.
2. Натиснете леко  или  (11) за да настроите текущия час.



i При прекъсване на храненето под 20 минути, настройката на часа остава запаменена. Текущият час не може да бъде променен когато се ползва някоя от функциите на фурната.

Избор на температура и режим на работа



1. Натиснете копче Вкл/Изкл (1) за да включите фурната. Когато фурната се включи, горната и долна иконка на загряване се появяват върху функционалния дисплей (19), а върху текстовия дисплей се показва "Статично" (12). Препоръчителната температура се появява в полето-индикатор за Температура/Тегло (6). Активните нагреватели и препоръчителната позиция на тавата се показват на функционалния дисплей (19).

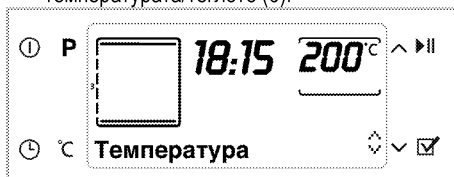


i Фурната се изключва автоматично след 20 секунди ако на функционалния дисплей (19) не се направи никаква настройка на фурната.

2. Натиснете  или  (11) за да изберете желания режим на работа.


След като функцията е избрана, може да настроите "Температура", "Време на готвене", "Краен час готвене" и "Предв.загряване".

3. 2. Натиснете копче температура - тегло и настройка предварително загряване (20) веднъж за да влезете в температурния дисплей.
4. Натиснете  или  (11) докато желаната температура се появи в полето-индикатор на температурата/теглото (6).



5. Натиснете копче Старт/стоп готвене (9) за да стартирате печенето с избраната функция. "Cooking" ("Готвене") се появява на дисплея.



 Ако вратата на фурната се отвори по време на готвене, на екрана се изписва предупреждение "Отворена врата".

Изключване на електрическата фурна

Натиснете копче Вкл/Изкл (1) за да изключите фурната.

Позиции на решетката (за модели с телена скара)

Важно е да поставите правилно телената скара върху телената решетка. Телената скара трябва да бъде поставена между телените редове както е показано на фигурата.

Не оставяйте телената скара да се обляга на задната стена на фурната. Плъзнете телената скара в предната част на рафта и я закрепете с помощта на вратата за да получите добри резултати от печенето на грил.

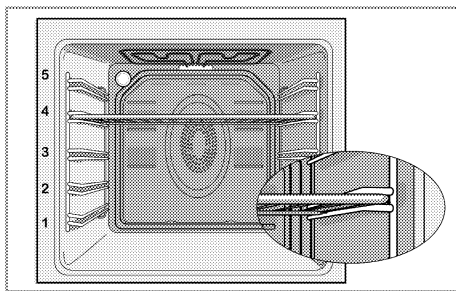







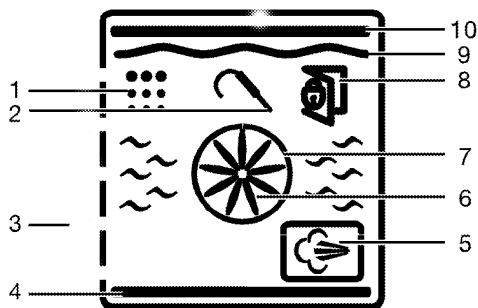



Таблица на функциите

Таблицата на функциите показва функциите, които могат да се използват във фурната и техните респективни максимални и минимални температури.

	Функциите варират в зависимост от модела.
	По причини на безопасността, максималното време, което може да бъде настроено за "Време на готвене" е ограничено на 6 часа за всички позиции освен функции "Поддържане топло" и "Готвене ниска темп."
	Докато правите някаква настройка, съответните символи на дисплея премигват.
	Програмата бива отказана в случай на прекъсване на ел.захранването. Трябва да препрограмирате фурната.
	Текущият час не може да бъде настроен ако фурната работи в коя да е функция, или ако е направена полу-автоматична или напълно автоматична настройка на фурната.
	Ако в течение на 20 секунди не бъде натиснат никакъв бутон при направата на настройка на фурната, тя се изключва сама.
	Лампата на фурната светва когато вратата е отворена, дори и при изключена фурна



- 1 Позиция почистване (*)
- 2 Символ сонда за месо (*)
- 3 Положения на скарата
- 4 Долен нагревател
- 5 Символ за готвене с използване на пара (*)
- 6 Вентилатор бързо загряване
- 7 Нагревател бързо загряване
- 8 Символ заключена врата (*)
- 9 Грил нагревател
- 10 Горен нагревател

 Функциите варират в зависимост от модела!

Функция	Препоръчителна температура (°C)	Температурен обхват (°C)
Статично	200	40-280
Статично + вентилатор	175	40-280
Сърф	180	40-280
Мулти (3D)	205	40-280
Пица	210	40-280
Цял грил+вентилатор (цял грил с вентилатор)	200	40-280
Цял грил	280	40-280
Грил	280	40-280
Бавно готвене/Еко вентилаторно загряване	180	160-220
Долно нагряване	180	40-220
Топлинно поддържане	60	40-100
Готвене на ниска температура	100	50-150
Размразяване	-	-

* Функциите варират в зависимост от модела.

Режими на работа

Показаният тук ред на оперативните режими може да се различава от подредбата върху вашия уред.

Статично

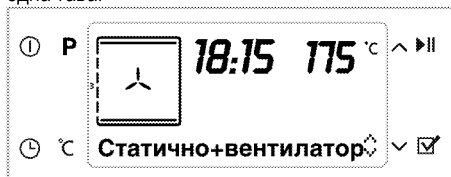
Яденето се загрява едновременно отгоре и отдолу. Подходящо за кексове, баници или кексове и касероли във форми за печене.

Печете една тава.



Статично+вентилатор

Затопленият от горния и долния нагреватели въздух се разнася бързо и равномерно в цялата фурна, благодарение на вентилатора. Печете една тава.



Печене с вентилаторно нагряване / Сърф функция

Затопленият от задния нагревател въздух се разнася бързо и равномерно в цялата фурна, благодарение на вентилатора. Подходяща е за приготвяне на ястия при различни нива на решетките, като в повечето случаи не е необходимо подгряване. Подходящо за печене с повече тапи.



Мултиизмерно (3-D) печене

Горният и долният нагревател и вентилаторното нагряване работят. Ястието се изпича равномерно и бързо отвсякъде. Печете една тава.

Мултиизмерно (3-D) печене



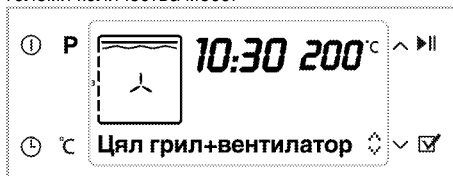
Пица

Долният нагревател и вентилаторното нагряване (на задната стена) работят. Подходящо за печене на пица.



Цял грил+Вентилатор

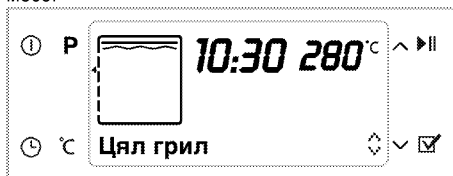
Затопленият от целия грил въздух се разнася много бързо във фурната, благодарение на вентилатора. Подходящ е за препичане на големи количества месо.



- За запичане, поставете среден или голям размер порции на правилно позиционирания рафт, под нагревателя на грила.
- Настройте температурата на максимално ниво.
- Обърнете храната, след като изтече половината от времето за запичане.

Цял грил

Големият грил на тавана на фурната работи. Подходящ е за препичане на големи количества месо.

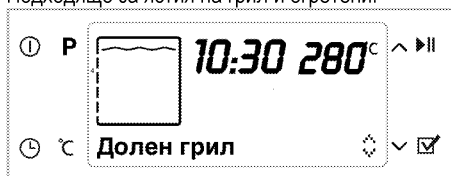


Цял грил

- За запичане, поставете среден или голям размер порции на правилно позиционирания рафт, под нагревателя на грила.
- Настройте температурата на максимално ниво.
- Обърнете храната, след като изтече половината от времето за запичане.

Грил

Малкият грил на тавана на фурната работи. Подходящо за ястия на грил и огретени.



- За запичане, поставете малък или среден размер порции на правилно позиционирания рафт, под нагревателя на грила.
- Настройте температурата на максимално ниво.
- Обърнете храната, след като изтече половината от времето за запичане.

Бавно готвене/Еко вентилаторно загряване

За пестене на енергия можете да използвате тази функция, вместо да използвате готварски операции, които ще изпълните с помощта на вентилаторно нагряване с температурен диапазон от 160-220 °C. Но времето на готвене се удължава леко.

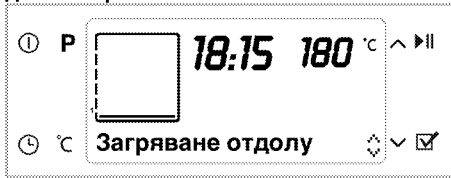
Времето на готвене за тази функция е посочено в таблица "Бавно готвене/Еко вентилаторно загряване".



Долно нагряване

Работи само долното нагряване. Подходящо е за пица и за постепено запичане на ястието отдолу.

Долно нагряване



Поддържане топло

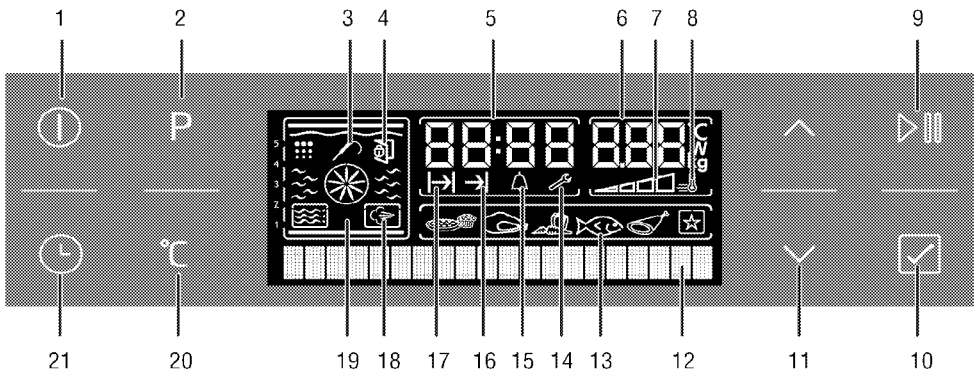
Използва се за поддържане ястието топло за дълъг период от време.



Готвене на ниска температура

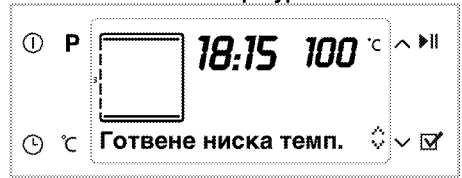
Използва се за печене на ниска температура за дълъг период от време (10-15 часа).

Как да работите с контролера на фурната



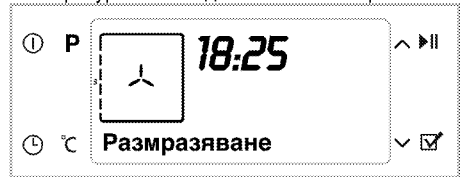
- | | | | |
|----|--|----|---|
| 1 | Бутон ВКЛ/ИЗКЛ | 12 | Текстов дисплей |
| 2 | Бутон за избор на програма | 13 | Дисплей избор полуготова храна |
| 3 | Символ сонда за месо (*) | 14 | Символ настройки |
| 4 | Символ заключена врата (*) | 15 | Символ аларма |
| 5 | 4. Поле на индикатора на текущото време | 16 | Символ за край на времето на готвене |
| 6 | Поле на индикатор температура/тегло | 17 | Символ за време на готвене |
| 7 | Символ за вътрешна температура във фурната | 18 | Символ за готвене с използване на пара (*) |
| 8 | Символ за предварително загряване (бързо нагряване) | 19 | Дисплей функции |
| 9 | Бутон старт/стоп готвене | 20 | Копче за настройка на температура-тегло и бързо загряване |
| 10 | Бутон за избор на подходящо меню храна | 21 | Бутон за настройка на времето |
| 11 | Копчета за увеличаване/намаляване-навигация на температура-време | * | Варира в зависимост от модела на уреда. |

Готвене на ниска температура







Размразяване

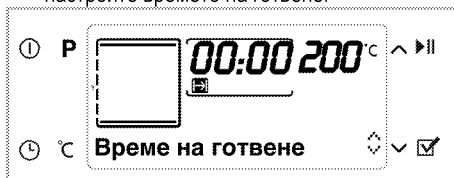
Фурната не се загрява. Работи само вентилатора (на задната стена).
Подходяща за размразяване на замразена гранулирана храна бавно на стайна температура и охлаждане на готвена храна.





Активиране на полуавтоматичен режим

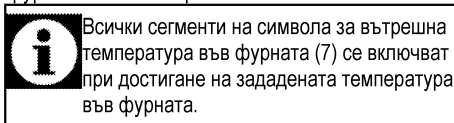
В този режим на работа, можете да настроите периода на работа на фурната (времето на готвене).


1. Натиснете бутон Вкл/Изкл (1) за да включите фурната.
2. Натиснете леко  или  (11) за да изберете желаната функция.
3. За време на готвене, натиснете бутон Време и настройки (21) веднъж за да маркирате "Време на готвене" върху текстовия дисплей (12). В това време символът за време на готвене (17) премигва.
4. Натиснете леко  или  (11) за да настроите времето на готвене. Символът за време на готвене (17) се показва след като настроите времето на готвене.



5. Поставете ястието във фурната и затворете вратата.
6. За температура на готвене, натиснете бутона за настройка на температура-тегло и бързо загряване (20) веднъж за да маркирате "Температура" върху текстовия дисплей.
7. Натиснете леко  или  (11) за да настроите температурата.
8. Натиснете бутон Старт/стоп на готвене (9) за да стартирате готвенето. "Cooking" ("Готвене") се появява на дисплея.

» Фурната ще се нагрива до настроената температура и ще поддържа тази температура до края на избрания период за готвене. Лампата във фурната свети по време на готвенето.







9. След приключване на готвенето, "Добър апетит... Натисни  за продълж." се изписва на дисплея и се чува аларменият сигнал.
10. За да спрете алармения сигнал натиснете което и да е копче. Ако натиснете копче Старт/стоп готвене (9), фурната продължава да работи в избрания режим. Алармата спира.

11. Ако не натиснете копче Старт/стоп готвене (9), фурната се изключва автоматично и на дисплея се изписва текущия час.

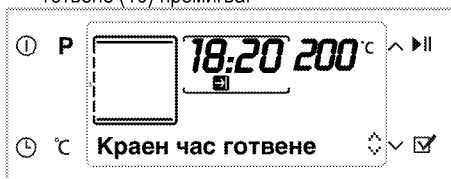
Превключете на изцяло автоматична работа





При този режим на работа може да регулирате времето на готвене и края на времето на готвене.

1. Натиснете копче Вкл/Изкл (1) за да включите фурната.
2. Натиснете леко  или  (11) за да изберете желаната функция.
3. За време на готвене, натиснете копче Време и настройки (21) веднъж за да маркирате "Време на готвене" върху текстовия дисплей (12). В това време символът за време на готвене (17) премигва.
4. Натиснете леко  или  (11) за да настроите времето на готвене.

» Символът за време на готвене (17) се показва след като настроите времето на готвене.

5. За край на времето на готвене, натиснете копче Време и настройки (21) на кратки интервали от време докато "Краен час готвене" се появи върху текстовия дисплей (12). В това време символът за краен час на готвене (16) премигва.



6. Натиснете леко  или  (11) за да настроите крайния час на готвене.
- » След като настроите краен час на готвене, на дисплея се показва символът за край на времето на готвене (16).
7. Поставете ястието във фурната и затворете вратата.
 8. За температура на готвене, натиснете бутона за настройка на температура-тегло и бързо загряване (20) веднъж за да маркирате "Температура" върху текстовия дисплей. Натиснете леко  или  (11) за да настроите температурата.
 9. Натиснете бутон Старт/стоп на готвене (9) за да стартирате готвенето. "Изчакване" се появява на дисплея.

» Таймерът на фурната автоматично изчислява началния час на готвенето като изважда продължителността на готвене от крайния час, който сте настроили.

10. Избраният режим се активира когато настъпи началният час на готвенето, на дисплея се изписва **"Готвене"**, а фурната се загрева до настроената температура. Тази температура се поддържа до края на готвенето. Лампата във фурната свети по време на готвенето.

i Всички сегменти на символа за вътрешна температура във фурната (7) се включват при достигане на зададената температура във фурната.

11. След приключване на готвенето, **"Добър апетит... Натисни >|| за продълж."** се изписва на дисплея и се чува аларменият сигнал.
12. За да спрете алармения сигнал натиснете което и да е копче. Ако натиснете копче Старт/стоп готвене (9), фурната продължава да работи в избрания режим. Алармата спира.
13. Ако не натиснете копче Старт/стоп готвене (9), фурната се изключва автоматично и на дисплея се изписва текущия час.

i Ако искате да прекъснете полуавтоматичното или автоматичното програмиране след като сте ги настроили, трябва да зададете отново времето за готвене. По желание можете да изключите фурната като натиснете копче Вкл/Изкл (1).

Настройка на предварителното загряване
използвайки функцията предварително загряване за достигане на желаната температура във фурната по-бързо.

i Предварително загряване не може да се избере при функции Размразяване, Бавно приготвяне, Поддържане топло и Готвене ниска темп. Предварителното загряване бива отказано в случай на прекъсване на ел.захранването.

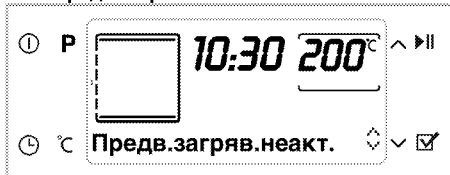
Изберете желаната функция за готвене и след това:

1. Натиснете копче температура - тегло и настройка предварително загряване (20) на кратки интервали от време докато на дисплея се появи "Booster passive" ("Бустър неактивен").
2. Натиснете ^ (11) за да се покаже **"Предв.загрыв.актив."**. Символ предварително загряване (8) остава светнат.



» Символ бустър (8) изчезва след като фурната достигне желаната температура и фурната продължи да работи във функцията, която е работила преди функция предварително загряване.

3. За отказ на функция предварително загряване, натиснете копче температура - тегло и настройка предварително загряване (20) на кратки интервали от време докато на дисплея се появи **"Booster active"** ("Бустър активен").
4. Натиснете ^ (11) за да се покаже **"Предв.загрыв.актив."**.



» Когато се върнете в дисплея за избор на функция след този процес, символ Предварително загряване (8) изчезва.


Изключване на електрическата фурна
Използване на заключването на бутоните
Можете да предотвратите използването на фурната чрез активиране на заключващата функция.

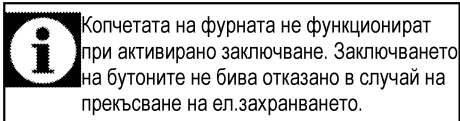
i Заклучването може да се използва при включена или изключена фурна. Фурната може да се изключи с натискане на бутон Вкл/Изкл (1) дори когато заключването на бутоните е активирано при работеща фурна.

Активиране на заключването на бутоните


1. Натиснете бутон Време и настройки (21) на кратки интервали от време докато на дисплея се появи **"Закл.клав.неактивно"**.
2. Натиснете бутон ^ (11) за да активирате заключването на бутоните. След като активирате заключването, на дисплея се изписва **"Закл.клав.активно"**.

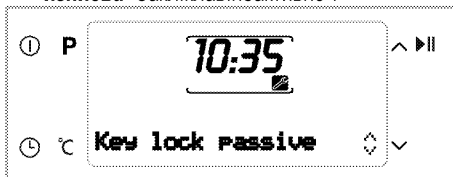


» След като активирате заключването, при натискане на всяко копче (с изключение на ) на дисплея се изписва предупреждение "Закл.клав.активно".



Деактивиране на заключването на бутоните

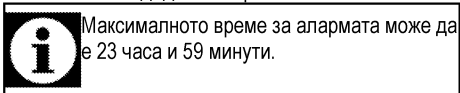
1. Натиснете бутон  (11) за да деактивирате заключването на бутоните. **На дисплея се изписва "Закл.клав.неактивно".**



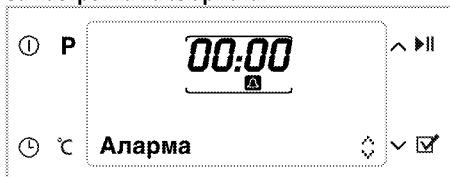
Ползване на часовника като аларма



Може да използвате часовника на фурната за всякакво предупреждение или напомняне извън програмата на готвене.

Алармата не оказва никакво влияние върху функциите на фурната. Тя се използва само като предупреждение. Можете да я ползвате например когато искате да преобърнете яденето в определен момент. Алармата издава сигнал след изтичане на **зададеното време**.



За настройка на алармата:



1. Натиснете бутон Време и настройки (21) на кратки интервали от време докато на дисплея се появи символ аларма.
2. Натиснете леко  или  (11) за да настроите часа. Символът на алармата остава осветен след като настроите часа на алармата.
3. След изтичане на времето за алармата, символът на алармата започва да премигва и се чува алармен сигнал.
4. Натиснете кое да е копче за да спрете алармата.

За отказ на алармата:


1. Натиснете бутон Време и настройки (21) на кратки интервали от време докато на дисплея се появи символ аларма.
2. Натиснете  (11) докато на дисплея се появи "00:00".

Таблица с времето за готвене



Посочените стойности са измерени във лаборатория. Вашите стойности може да се различават от посочените.

Печене и запичане



Ниво 1 е долното ниво на фурната.

Ястие	Ниво на готвене-номер		Позиция на рафта	Температура (°C)	Време на готвене (приблиз. в мин.)
Кексове в тава*	Едно ниво		3 3	175	25 ... 30
Кексове във форма*	Едно ниво		2	180	50 ... 60
Кексове в готварска хартия*	Едно ниво		3	175	25 ... 30
	2 нива		3 - 5	175	35 ... 40
	3 нива		1 - 3 - 5	180	35 ... 40
Пандишпан*	Едно ниво		3	200	8 ... 12
	2 нива		3 - 5	175	15 ... 20
	3 нива		1 - 3 - 5	175	15 ... 20
Кифлички*	Едно ниво		3	175	25 ... 30
	2 нива		3 - 5	175	30 ... 40
	3 нива		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Баница от тесто*	Едно ниво		2	200	30 ... 40
	2 нива		3 - 5	200	45 ... 55
	3 нива		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Мазна баница*	Едно ниво		2	200	25 ... 35
	2 нива		3 - 5	200	35 ... 45
	3 нива		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Мая*	Едно ниво		2	200	35 ... 45
Лазаня*	Едно ниво		2 - 3	200	30 ... 40
Пица*	Едно ниво		2	200 ... 220	15 ... 20
	Едно ниво		3	200	10 ... 15
Бифтек (цял) / Печено	Едно ниво		3	25 мин. 250/макс. след това 180 ... 190	100 ... 120
Пилешки бут (касерол)	Едно ниво		3	25 мин. 250/макс. след това 190	70 ... 90
	Едно ниво		3	25 мин. 250/макс. след това 190	60 ... 80
Печено пиле	Едно ниво		2	15 мин. 250/макс. след това 180 ... 190	60 ... 70
	Едно ниво		2	15 мин. 250/макс. след това 180 ... 190	55 ... 65
Пуйка (5.5 кг)	Едно ниво		1	25 мин. 250/макс. след това 180 ... 190	150 ... 210
	Едно ниво		1	25 мин. 250/макс. след това 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Едно ниво		3	200	20 ... 30
	Едно ниво		3	200	20 ... 30

Ако печете едновременно 2 тава, поставете по-дълбоката тава на горния рафт, а другата на долния рафт.

* Препоръчва се да ползвате предварително загряване за всякакъв вид храна.

(**) При готвене, изискващо предварително загряване, загрейте в началото докато символът за температурата **(8)** на фурната достигне най-високото ниво.

Бавно готвене/Еко вентилаторно загряване



Не променяйте температурите на готвене след като готвенето започне в режим "Бавно готвене/Еко вентилаторно загряване".



Не отваряйте вратата по време на готвене в режим „Бавно готвене/Еко вентилаторно загряване“

Ястие	Ниво на готвене-номер		Позиция на рафта	Температура (°C)	Време на готвене (приблиз. в мин.)
Казерола с месо	Едно ниво		2	160	100 ... 120
Пилешка казерола	Едно ниво		2	160	70 ... 100
Фасул	Едно ниво		2	160	130 ... 150
Казерола с патладжан	Едно ниво		2	160	130 ... 150
Пържола - цяла	Едно ниво		2	160	110 ... 130
Пържола - нарязана	Едно ниво		2	160	100 ... 120
Кексове в готварска хартия	Едно ниво		2	185	35 ... 40
Сладки	Едно ниво		2	185	30 ... 35
Тесто за сладки	Едно ниво		2	200	40 ... 45
Мазна баница	Едно ниво		2	200	40 ... 45

- Загрейте предварително за 6-7 минути.
- Бялото/червеното месо трябва да се обръща в тигана преди готвене докато се развари.
- Фасулът трябва да се свари за 30 минути преди готвене. Можете директно да ползвате консервиран фасул.
- Покриването на тигана оптимизира готвенето.

Съвети при печене на кекс

- Ако кексът е твърде сух, увеличете температурата с около 10°C и намалете времето на готвене.
- Ако кексът е влажен, използвайте по-малко течност или намалете температурата с 10°C .
- Ако кексът потъмнее твърде много отгоре, го поставете на по-долен рафт, намалете температурата и увеличете времето на готвене.
- Ако е добре опечен отвърте, но лепне отвън, използвайте по-малко течност, намалете температурата и увеличете времето на готвене.

Съвети при печене на баница

- Ако баницата е твърде суха, увеличете температурата с около 10°C и намалете времето на готвене. Напоете слоевете тесто със сос направен от мляко, олио, яйца и кисело мляко.
- Ако баницата се пече твърде дълго, внимавайте дебелината на баницата, която сте приготвили да не надвишава дълбочината на тавата.
- Ако баницата почернее отгоре, а отдолу е непечена, трябва да внимавате да не

използвате твърде много сос в долната част на баницата. Опитайте да разпределите равномерно соса между и върху слоевете на баницата за развомерно изпичане.



Печете баницата съгласно режима и температурата, посочени в таблицата за готвене. Ако долната част все още не е изпечена достатъчно, я поставете един рафт по-надолу във фурната следващия път.

Съвети за приготвяне на зеленчуци

- Ако зеленчуковите ястия останат без течност и станат твърде сухи, то ги пригответе в тиган с капак вместо в тава следващия път. Затворените съдове запазват сока на ястието.
- Ако зеленчуковите ястия не се изпичат добре, ги сварете предварително или ги подгответе като консервирана храна и след това поставете във фурната.

За най-добри резултати при готвенето (Готвене с вентилатор/Вентилаторно загряване/Сърф функция):

- Можете да печете ястия от пълтно тесто като кифли, кексове в хартия, сладки и бисквити едновременно в 1, 2 или 3 тави благодарение на хомогенното разпределение на топлината, което осигурява тази функция.

- Можете да печете едновременно 2 тави с ястия от влажно тесто като ябълков пай или тарт.
- Приготвянето на големи количества храна, съдържащи много течност или замесено с мая тесто в една-единствена тава подобрява резултатите от печенето. При печене на големи количества надигачи се печива се получава по-хомогенно печене тъй като горещият въздух идва и от страничните стени, която функция не се съдържа при конвекционалните фурни.
- Благодарение на тази функция печете перфектно няколко тави и пестите време и електроенергия.

Функции на готварската книга

Избор на функции за полуготова храна

Меню полуготова храна съдържа програми за ястия, които са приготвени от професионални готвачи и са запаменети в паметта на контролиращия елемент.

В това меню, температурата, позицията на рафта, теглото и функциите за готвене се настройват автоматично.

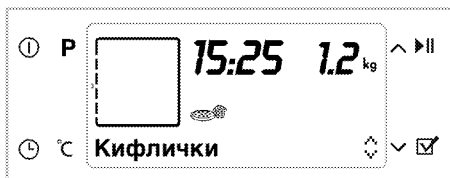
Може да промените теглото и времето на готвене според ястието и вкуса ви.

За да изберете функциите на готварската книга:

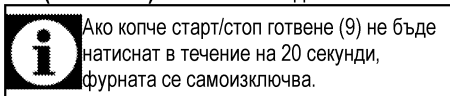
1. Натиснете копче Вкл/Изкл (1) за да включите фурната.
2. Натиснете бутна за избор на програма (2) за да изберете дисплея за функция полуготова храна. В тази стъпка на дисплея се изписва "Кекс+хляб+пай" и дисплея за Полуготова храна (13) е осветен.



3. Натиснете ∇ или \blacktriangle (11) за да изберете желаната функция от главното меню за полуготова храна (Кекс+хляб+пай, Пилешко месо, Риба, Специални ястия).
4. Натиснете копчето за избор на полуготова храна (10) за да потвърдите желаното меню за основно ястие.
5. Натиснете \blacktriangle или ∇ (11) за да изберете желаното ястие (Кифлички, Кекс, Торта, и др).

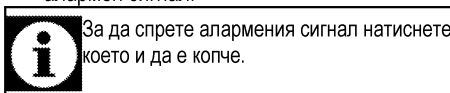


6. Поставете ястието във фурната.
7. Натиснете бутон Старт/стоп на готвене (9) за да стартирате готвенето. "Cooking" ("Готвене") се появява на дисплея.

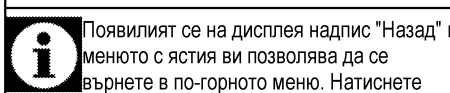


Ако копче старт/стоп готвене (9) не бъде натиснат в течение на 20 секунди, фурната се самоизключва.

8. След приключване на готвенето, на дисплея се изписва "Добър апетит..." и се чува алармен сигнал.



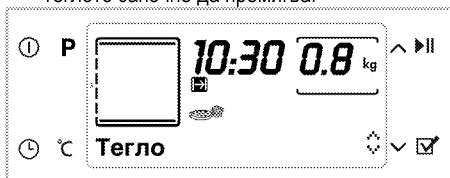
За да спрете алармения сигнал натиснете което и да е копче.



Появилите се на дисплея надпис "Назад" в менюто с ястия ви позволява да се върнете в по-горното меню. Натиснете бутона за избор на полуготова храна (10) за да се върнете в по-горното меню.

Преди да започнете готвенето в меню Полуготова храна, може да надтроите теглото според типа избрано ястие. За да направите това:

1. Натиснете бутона за настройка на температура - тегло и предварително загряване (20) докато полето-индикатор на теглото започне да премигва.



2. Натиснете \blacktriangle или ∇ (11) за да настроите теглото.

Преди да започнете готвенето в меню Полуготова храна, може да надтроите теглото според типа избрано ястие. За да направите това:

1. Натиснете бутона за настройка на температура - тегло и предварително загряване (20) докато полето-индикатор на теглото започне да премигва.
2. Натиснете копче (11) за да зададете тегло.

Меню полуготова храна:



Може да варира в зависимост от модела

Кекс+хляб+пай	Пилешко месо	Специални ястия	Риба	Месо	Специалитети
Сладки	Пиле на грил	Ястия в глинени съдове	Рибено филе	Говеждо печено	Ферментиране
Малки кексчета	Пилешко филе	Пирог	Печена аншоа	Руло Стефани	Кисело мляко
Шоколадови сладки		Макарони със сирене	Риба - треска		Сушени ябълки
Пандишпан		Лазаня	Филе от сьомга		Кестен-кебап
Ябълков щрудел		Мусака			
Ябълков пай					

Меню настройки

Настройка яркост

Яркостта може да се настрои само при изключена фурна.



1. Натиснете копче Време и настройки (21) на кратки интервали от време докато на дисплея се появи "Яркост".
2. Има 4 нива на яркост, а именно 1, 2, 3 и 4. Натиснете  или  (11) за да изберете желаното ниво.



Нивото на яркостта се понижава за да спести енергия когато фурната е изключена. При включване на фурната се връща на настроеното ниво.



Настройка контраст

Контрастът може да се настрои само при изключена фурна.

1. Натиснете копче Време и настройки (21) на кратки интервали от време докато на дисплея се появи "Контраст".
2. Има 4 нива на контраст, а именно 1, 2, 3 и 4. Натиснете  или  (11) за да изберете желаното ниво.



Настройка сила звук

Силата на звука може да се настрои само при изключена фурна.

1. Натиснете копче Време и настройки (21) на кратки интервали от време докато на дисплея се появи "Сила звук".
2. Има 3 нива на яркост, а именно 0 (безшумно), 1 и 2. Натиснете  или  (11) за да изберете желаното ниво.

Настройка език

Езикът може да се настрои само при изключена фурна.

1. Натиснете копче Време и настройки (21) на кратки интервали от време докато на дисплея се появи последно избраният език.
2. Натиснете  или  (11) за да изберете желания език.
3. Потвърдете с копчето за избор на меню полуготова храна (10).

Как да работите с грила







Преди да използвате фурната трябва да настроите таймера. Ако таймерът не е настроен, фурната не може да работи.



По време на печенето затворете вратата на фурната.

Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

1. Натиснете копче Вкл/Изкл (1) за да включите фурната.
2. Натиснете  или  (11) за да изберете желания език.
3. За температура на готвене, натиснете бутона за настройка на температура-тегло и бързо загряване (20) веднъж за да маркирате "Температура" върху текстовия дисплей. Натиснете леко  или  (11) за да настроите температурата.
4. Натиснете копче Вкл/Изкл (1) за да изключите фурната.



Има опасност от пожар при храни, които не са подходящи за печене!

За печене използвайте само храна, която е подходяща за излагане на интензивно печене.

Не поставяйте храната много навътре в задната част на грила. Това е най-горещият сектор и мазната храна може да се възпламени.

Готварска плоча за печене

Печене с електрически грил

Храна	Включване на ниво	Време на печене (приблизително)
Риба	4..5	20..25 мин. #
Нарязано пиле	4..5	25..35 мин.
Агнешки котлет	4..5	20..25 мин.
Говеждо печено	4..5	25..30 мин. #
Телешки котлети	4..5	25..30 мин. #
Тостер	4	1..2 мин.

в зависимост от дебелината

6 Поддържане и грижа

Обща информация

Оперативният живот на уреда ще се удължи, а често срещаните проблеми ще намалеят ако уредът се почиства редовно.



ОПАСНОСТ:

Риск от токов удар!

За да избегнете токов удар прекъснете електрическото захранване преди да почистите уреда.



ОПАСНОСТ:

Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

Преди да почистите уреда, го оставете да изстине.

- След всяко ползване почиствайте уреда добре. По този начин всякакви остатъци от готвенето се почистват по-лесно и се избягва изгарянето им при следващото ползване на уреда.
- За почистването на уреда не са необходими специални почистващи препарати. Използвайте хладка вода и измивен препарат, мек парцал или гъба за почистване на фурната и я забършете със сух парцал.
- Внимавайте излишната вода да бъде добре подсушена след почистването, а всякакви разляти течности незабавно да бъдат подсушавани.
- Не използвайте почистващи вещества, съдържащи киселина или хлор за почистване на неръждаемото покритие и дръжката. Използвайте мек парцал с течен препарат (неабразивен) за да забършете тези части, като внимавате да забърсвате в една посока.



Повърхността може да се повреди от някои почистващи препарати и материали. Не използвайте агресивни почистващи препарати, прахообразни/кремообразни препарати или остри предмети.



За чистене не използвайте почистващи средства с пара.

Почистване на контролния панел

Почистете контролния панел и копчетата с влажен парцал и подсушете.



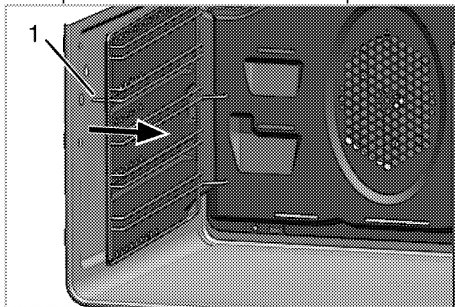
Повреда по контролния панел!

При почистването на контролния панел не премахвайте контролните копчета.

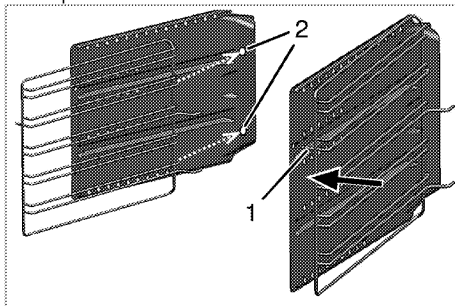
Почистване на фурната

За почистване на страничната стена

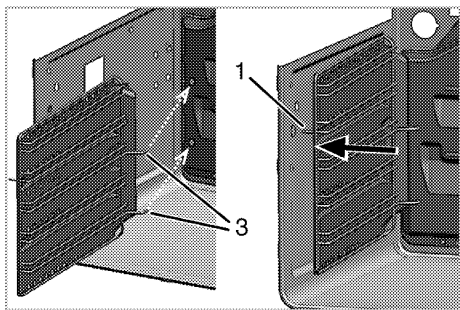
1. Свалете щифта (1) на страничната решетка като го издърпате по посока на стрелката със страничната стена за която е закрепен.



2. Извадете страничната решетка и стена докрай като издърпате към вас.
3. Свалете страничната скара от дупките (2) на стената на фурната чрез издърпване.
4. За почистване на страничната решетка и стена използвайте хладка вода и измивен препарат, мек парцал или гъба за почистване на уреда и после забършете със сух парцал.
5. Поставете страничната решетка като издърпате отворите (2) в задната част на страничната стена.



6. Закачете страничната решетка към стената като издърпате щифта (1) на страничната решетка по посока на стрелката.
7. Поставете сглобените странична решетка и стена на мястото им като издърпате щифтовете (3) към отворите на задната стена както е показано на фигурата.



8. Поставете щифта (1) на страничната решетка на мястото му, както е показано на фигурата.



Проверете дали страничната решетка и стена са монтирани правилно.

Каталитичен емайл

Страничните стени или само задната част на вътрешността на фурната може да са покрити с каталитичен емайл.

Каталитичните стени на фурната не бива да се чистят. Шуплестата повърхност на стените се самопочиства като абсорбира и преобразува пръските мазнина (пара и въглероден диоксид).

Почистване на вратата на фурната

За почистване на вратата на фурната, използвайте хладка вода и измивен препарат, мек парцал или гъба за почистване на уреда и после забършете със сух парцал.



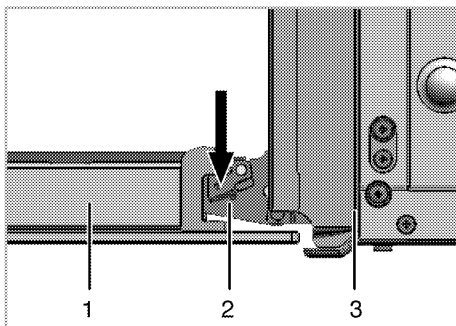
Не използвайте никакви груби абразивни почистващи материали или остри метални стъргалки за почистване на вратата на фурната. Те може да издраскат повърхността и да повредят стъклото.



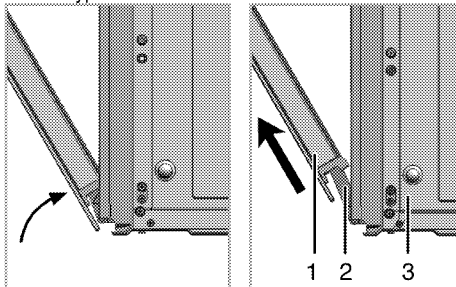
Вътрешното стъкло на вратата е покрито с леснопочистващ се материал. Не използвайте каквито и да е разяждащи и абразивни препарати, твърди метални стъргалки, чегъртала или белина за почистване на стъклото, тъй като те могат да надраскат повърхността. Това може да съсипе покритието на стъклото.

Сваляне на вратата на фурната

1. Отворете предната врата (1).
2. Отворете скобите върху гнездата на пантите (2) отляво и отдясно на предната врата, като ги натиснете надолу по илюстрирания на фигурата начин.



- 1 Предна врата
- 2 Панта
- 3 Фурна



3. Преместете предната врата до половината.
4. Премахнете предната врата като я издърпате нагоре, докато се освободи от лявата и дясната панта.

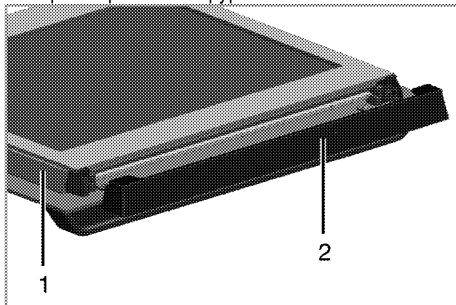


Стъпките, изпълнени при свалянето на вратата се извършват в обратен ред за да я монтирате. Не забравяйте да затворите скобите върху гнездото на пантата, когато поставяте вратата отново.

Сваляне на вътрешното стъкло на вратата

Вътрешния стъклен панел на вратата на фурната може да се маха за почистване.

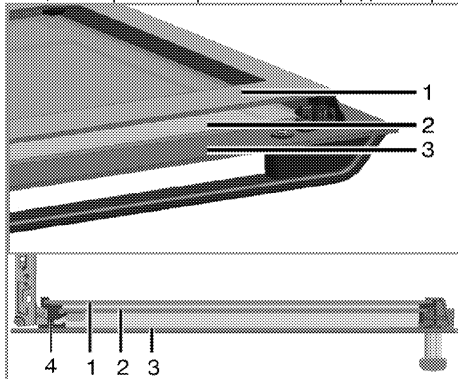
Отворете вратата на фурната.



- 1 Рамка
- 2

2 Пластмасова част

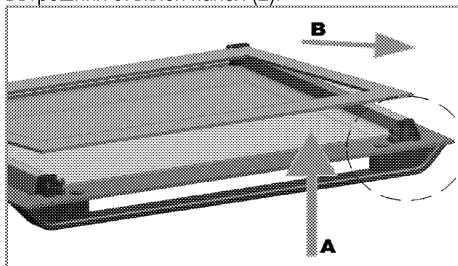
Издърпайте към себе си и свалете пластмасовата част, монтирана в горната част на предната врата.



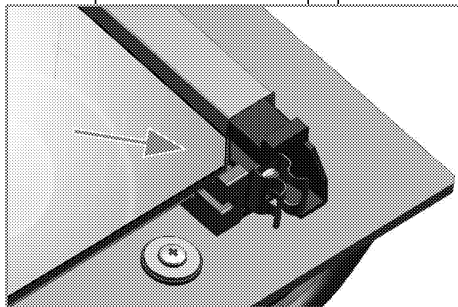
- 1 Най-вътрешен стъклен панел
- 2 Вътрешен стъклен панел
- 3 Външен стъклен панел
- 4 Пластмасов процеп за стъкления панел-долу

Както е показано на фигурата, повдигнете най-вътрешния стъклен панел (1) леко по посока на **A** и издърпайте по посока на **B**.

Повторете същата процедура за да свалите вътрешния стъклен панел (2).



Първата стъпка по сглобяването на вратата е да монтирате обратно вътрешния стъклен панел (2). Както е показано на фигурата, поставете скосения ръб на стъкления панел така, че да легне в скосения ръб на пластмасовия процеп.



Вътрешният стъклен панел (2) трябва да бъде монтиран в пластмасовия процеп в близост до най-вътрешния стъклен панел (1).

При монтирането на най-вътрешния стъклен панел (1), страната от която са надписите върху панела трябва да гледа към вътрешния стъклен панел.

Много е важно да загнездите долния ръб на вътрешния стъклен панел в долния пластмасов прорез (5).

Бутнете пластмасовата част към рамката докато чуete прищракване.

Подмяна на лампата във фурната



ОПАСНОСТ:

Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

За да избегнете риска от токов удар се уверете, че уреда е изключен и охладен.



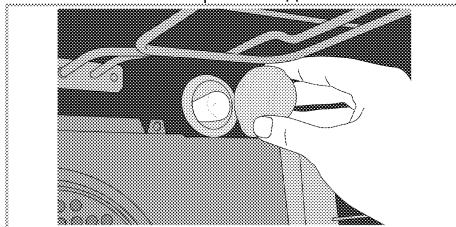
Лампата във фурната е специална електрическа крушка, която издържа на температура до 300 °C. За повече детайли виж *Технически спецификации, стр. 11*. Можете да се сдобиеете с лампи за фурната от оторизиран сервизен агент.



Позицията на лампата може да се различава от фигурата.

Ако фурната ви е оборудвана с кръгла лампа:

1. Изключете уреда от захранването.
2. Завъртете стъкления капак обратно на часовниковата стрелка за да го свалите.



3. Издърпайте лампата от гнездото ѝ и я подменете с нова.
4. Монтирайте обратно стъкления капак.

7 Отстраняване на повреди

Фурната изпуска пара при употреба.

- Нормално е да излиза пара по време на работа. >>> *Това не е повреда.*

Уредът издава металически звуци при загряване и охлаждане.

- Когато металните части се загряват, може да се разширят и да предизвикат шум. >>> *Това не е повреда.*

Уредът не работи.

- Бушонът е дефектен или се е изключил. >>> *Проверете предпазителите в електрическата кутия. Ако е необходимо ги сменете или ги пренастройте.*
- Уредът не е включен в (заземен) контакт. >>> *Проверете контакта.*
- Бутоните/копчетата на контролния панел не функционират. >>> *Заклучването на клавиатурата може да бъде активирано. Моля, деактивирайте го. (Виж. Използване на заключването на бутоните, стр. 25)*

Лампата във фурната не работи.

- Лампата на фурната е дефектна. >>> *Подменете лампата на фурната.*
- Токът е спрял. >>> *Проверете има ли ток. Проверете предпазителите в електрическата кутия. Ако е необходимо ги сменете или ги пренастройте.*

Фурната не се загрява.

- Няма настрони функция и/или температура. >>> *Настройте функцията и температурата с копчето за функциите и/или копчето за температурата.*
- Токът е спрял. >>> *Проверете има ли ток. Проверете предпазителите в електрическата кутия. Ако е необходимо ги сменете или ги пренастройте.*



Ако въпреки, че сте изпълнили указанията от този раздел не можете да решите проблема, се консултирайте с представител на оторизирания сервиз или магазина, от който сте закупили уреда. Никога не се опитвайте сами да поправите неизправния уред.

Tutvuge palun esmalt käesoleva kasutusjuhendiga!

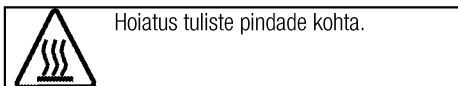
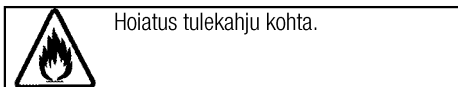
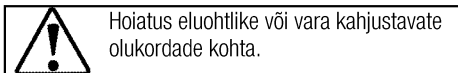
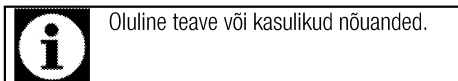
Lugupeetud klient!

Aitäh, et otsustasite Bekou toote kasuks. Loodetavasti jääte selle kaasage se tehnoloogia järgi valmistatud kvaliteetse toote tööga rahule. Selleks tutvuge enne toote kasutamist hoolikalt kasutusjuhendi ja kõigi kaasasolevate dokumentidega ja hoidke need alles. Kui annate toote üle uuele omanikule, pange kaasa ka kasutusjuhend. Järgige kõiki kasutusjuhendis toodud hoiatusi ja juhiseid.

Pidage meeles, et kasutusjuhendis võib olla juttu mitmest mudelist. Mudelite erinevused on kasutusjuhendis välja toodud.

Sümbolite tähendused

Kasutusjuhendis kasutatakse järgmisi sümboleid:



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

**1 Olulised hoiatused ning juhised
ohutuse tagamiseks ja keskkonna
säätmiseks 4**

Üldine ohutus	4
Elektriohutus	4
Toote ohutu kasutamine	5
Ettenähtud otstarve	6
Laste ohutuse tagamine	6
Toote kõrvaldamine kasutuselt.....	7
Pakkematerjali kõrvaldamine	7

2 Üldine teave 8

Ülevaade	8
Pakendi sisu	9
Tehnilised andmed.....	10

3 Paigaldamine 11

Enne paigaldamist	11
Paigaldamine ja ühendamise	13
Toote kõrvaldamine kasutuselt.....	14

4 Ettevalmistused 15

Nõuandeid energia säästmiseks.....	15
Esimene kasutuskord	15
Kellaaja sisestamine.....	15
Seadme esmane puhastamine.....	16
Esmase kuumutamine.....	16

5 Kuidas ahju kasutada 17

Üldine teave küpsetamise, röstimise ja grillimise kohta	17
Elektriahju kasutamine.....	17
Töörežiimid	20
Ahju juhtseadme kasutamine	22
Klahviluku kasutamine	24
Kella kasutamine märguande funktsioonis	24
Küpsetusaegade tabel	25
Retseptimenüü funktsioonid	27
Seadistuste menüü.....	28
Kuidas grilli kasutada.....	28
Küpsetamisaegade tabel grillimiseks	28

6 Hoidmine ja hooldus 29

Üldine teave	29
Juhtpaneeli puhastamine	29
Ahju puhastamine	29
Ahjuukse eemaldamine	30
Ukse siseklaasi eemaldamine.....	30
Ahjuvalgusti piri vahetamine.....	31

7 Probleemide lahendamine 32

1 Olulised hoiatused ning juhised ohutuse tagamiseks ja keskkonna säästmiseks

Käesolev peatükk sisaldab ohutusjuhiseid, mis aitavad teil vältida kehavigastusi ja varalist kahju. Nende juhiste eiramisel kaotab garantii kehtivuse.

Üldine ohutus

- Üle 8-aastased lapsed ja füüsilise, meele- või vaimupuudega inimesed või isikud, kellel puuduvad vastavad kogemused või teadmised, võivad seadet kasutada juhul, kui nad teevad seda järelevalve all või on saanud seadme kasutamiseks vajalikud juhised ning mõistavad sellega kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi omapead seadet puhastada ja hooldada.
- Paigaldus- ja remonttööd tuleb alati jätta volitatud teeninduse hooleks. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamata isikute tehtud protseduuridest ja võivad muuta garantii kehtetuks. Enne paigaldamist tutvuge hoolikalt juhistega.
- Ärge kasutage toodet, kui see on rikkis või sellel on nähtavaid vigastusi.
- Kontrollige pärast iga kasutuskorda, et toote funktsiooninupud on välja lülitatud.

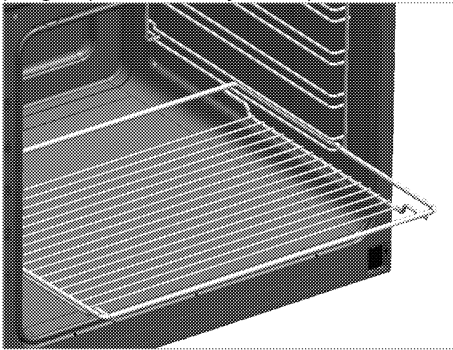
Elektriohutus

- Rikkis toodet ei tohi kasutada, vaid see tuleb lasta volitatud teeninduses korda teha. Elektrilöögi oht!
- Toote võib ühendada ainult maandatud elektrikontakti/-liiniga, mille pinge ja kaitse vastavad tabelile "Tehnilised andmed". Laske maandus paigaldada kvalifitseeritud elektrikul olenemata sellest, kas kasutate toodet transformaatoriga või ilma. Meie ettevõtte ei vastuta probleemide eest, mis on tingitud toote kasutamisest ilma kohalikele eeskirjadele vastava maanduseta.
- Ärge kunagi peske toodet veega uhtudes või üle kallates! Elektrilöögi oht!
- Ärge kunagi puudutage pistikut märgade kätega! Ärge kunagi eemaldage pistikut juhtmest tõmmates, vaid hoidke pistikust.
- Paigaldamise, hoolduse, puhastamise ja remondi ajaks tuleb toode vooluvõrgust lahutada.
- Kui toote toitejuhe saab viga, peab tootja, hooldusfirma või vastava kvalifikatsiooniga elektrik ohu vältimiseks selle välja vahetama.

- Seade tuleb paigaldada nii, et selle saab võrgust täielikult lahti ühendada. Lahtiühendamise võimalus tuleb tagada volupistikuga või püsielektorisüsteemi paigaldatud lülitiga, mis vastab ehitusnõuetele.
 - Kasutamisel ahju tagakülg kuumeneb. Veenduge, et elektrijuhtmed ei puutu vastu ahju tagakülge, sest kuumus võib neid kahjustada.
 - Ärge muljuge toitejuhet ahjuukse ja korpuse vahele ja ärge asetage seda tuliste pindade peale. Juhtme isolatsioon võib sulada ning lühise tõttu võib tekkida tulekahju.
 - Elektriseadmetel ja -süsteemidel peaksid töid teostama ainult volitatud ja vastava kvalifikatsiooniga isikud.
 - Kahjustuste tekkimisel lülitage toode välja ning lahutage see vooluvõrgust. Selleks lülitage välja kaitsekork.
 - Veenduge, et kaitsme voolutugevus vastab toote niminäitajatele.
- Toote ohutu kasutamine**
- Seade ja selle välispinnad muutuvad kasutamise käigus tuliseks. Kindlasti tuleb hoiduda kokkupuutest kuumutuselementidega. Alla 8-aastased lapsed tuleb seadmest eemal hoida, välja arvatud juhul, kui nad on täiskasvanu pideva jälgimise all.
 - Ärge kasutage toodet, kui mõtlemisvõime või koordineerimine on alkoholi ja/või uimastite tarvitamise tagajärjel halvenenud.
 - Olge toitudesse alkohoolseid jooke lisades ettevaatlik. Kõrgel temperatuuril alkohol aurustub ning võib tuliste pindadega kokku puutudes põhjustada tulekahju.
 - Ärge asetage toote lähedusse kergestisüttivaid materjale, kuna selle küljed võivad kasutamise ajal kuumeneda.
 - Kasutamise käigus seade kuumeneb. Kindlasti tuleb hoiduda kokkupuutest ahju sees paiknevate kuumutuselementidega.
 - Ärge tõkestage ventilatsiooniasasid.
 - Ärge kuumutage ahjus suletud konservikarpe ja klaaspurke. Purgis tekkida võiva surve tagajärjel võib see lõhkeda.
 - Ärge asetage küpsetusplaate, nõusid või fooliumit ahju põhja. Kogunev kuumus võib ahju põhja kahjustada.
 - Ärge kasutage ahju ukseklaasi puhastamiseks tugevatoimelisi abrasiivseid puhastusvahendeid ega teravaid metallkraabitsaid, sest need võivad pinda

kriimustada ning põhjustada klaasi purunemise.

- Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.
- Traatrest ja ahjuplaadi asetamine siinidele
Traatrest ja/või ahjuplaat tuleb kindlasti asetada siinidele õigesti. Lükake traatrest või küpsetusplaat kahe siini vahele ja enne sellele toidu asetamist veenduge, et see püsib kindlalt paigal (vt allolevat joonist).



- Ärge kasutage toodet, kui selle esiukse klaas on eemaldatud või mõranenud.
- Uksekäepide ei ole mõeldud käterättide kuivatamiseks. Ärge riputage ahju külge rätikuid, kindaid vms riidesemeid, kui uks on lahti ja grillifunktsioon töötab.
- Toidu kuuma ahju pannes või välja võttes kasutage alati kuumuskindlaid pajakindaid.
- Enne lambipirni vahetamist veenduge, et seade on välja

lülitatud – muidu võite saada elektrilöögi.

Toote tuleohutuse tagamine:

- Veenduge, et pistik on kindlalt pesas, et ei tekiks sädemeid.
- Ärge kasutage kahjustatud või vigastatud juhet. Samuti ei tohi kasutada pikendusjuhet.
- Vältige niiskuse või vedeliku sattumist toote ühendamiseks kasutatud pistikupesale.

Ettenähtud otstarve

- Toode on mõeldud ainult kodukasutuseks. Kasutamine ettevõtluses ei ole lubatud.
- Seade on mõeldud ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muuks otstarbeks, näiteks ruumi kütmiseks.
- Toodet ei tohi kasutada taldrikute soojendamiseks grillielemendi all, käterätikute ja nõudepesulappide vms kuivatamiseks (riputades need käepidemete külge) ja kütmiseks.
- Tootja ei võta mingit vastutust ebaõige kasutamise või käsitlemise tagajärjel tekkinud kahjude eest.
- Ahju võib kasutada toidu sulatamiseks, küpsetamiseks, hautamiseks ja grillimiseks.

Laste ohutuse tagamine

- Ligipääsetavad osad võivad kasutamisel kuumeneda. Väikelapsed tuleb eemal hoida.

- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale väljaspool laste käeulatust. Käideldge kõiki pakendijäätmeid vastavalt keskkonnastandarditele.
- Elektriseadmed on lastele ohtlikud. Hoidke lapsed töötavast seadmest eemal ja ärge laske neil seadmega mängida.
- Ärge asetage seadme kohale asju, mida lapsed võiksid üritada kätte saada.
- Kui uks on avatud, ärge toetage sellele raskeid asju ja ärge lubage lastel selle peal istuda. Muidu võib uks alla vajuda või hinged kahjustada saada.

Toote kõrvaldamine kasutuselt

WEEE direktiivi täitmine ja romuseadme kõrvaldamine:



Seade vastab Euroopa Liidu WEEE direktiivile (2012/19/EL). Seadmel on elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) liigiti kogumise tähis.

Seade on valmistatud kvaliteetsetest osadest ja materjalidest, mis sobivad ringlussevõtmiseks ja taaskasutamiseks. Ärge visake tarbetuks muutunud seadet tavalise olmeprügi ega muude jäätmete hulka. Viige see elektri- ja elektroonikajäätmete kogumispunkti. Kogumispunktide kohta saate täpsemat teavet kohalikust omavalitsusest.

RoHS-direktiivi täitmine:

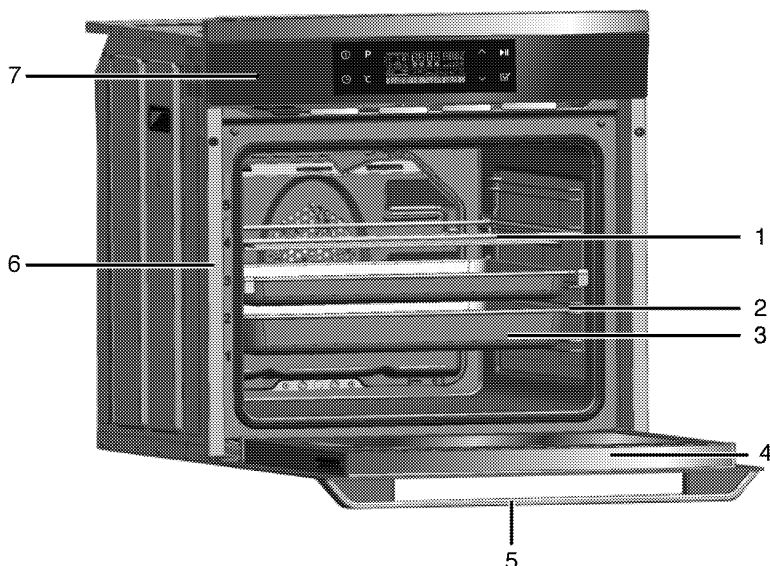
Seade vastab Euroopa Liidu RoHS-direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda direktiivis mainitud kahjulikke ja keelatud materjale.

Pakkematerjali kõrvaldamine

- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale ohutus kohas, kust lapsed neid kätte ei saa. Toote pakend on valmistatud taaskasutatavatest materjalidest. Kõrvaldage pakkematerjalid nõuetekohaselt ja sorteerige vastavalt taaskasutatavate jäätmete kogumise eeskirjadele. Ärge visake neid olmeprügi hulka.

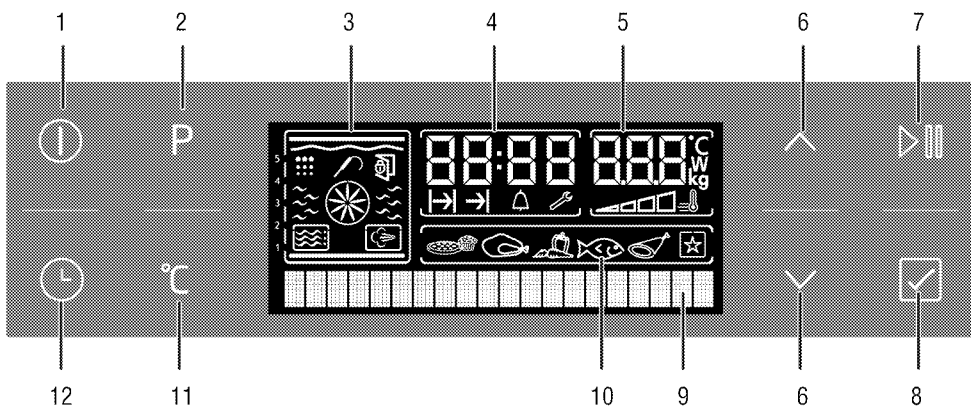
2 Üldine teave

Ülevaade



- 1 Traatrest
- 2 Riiulid
- 3 Kandik
- 4 Eesuks

- 5 Käepide
- 6 Riiuli asendid
- 7 Juhtpaneel



- 1 Sisse-/väljalülitusklahv
- 2 Programmi valiku klahv
- 3 Funktsiooninäit
- 4 Praeguse kellaaja näidu väli
- 5 Temperatuuri/kaalu näidu väli
- 6 Temperatuuri/aja suurendamise/vähendamise ja navigeerimise klahvid

- 7 Küpsetamise alustamise/lõpetamise klahv
- 8 Retseptimenüü valikuklahv
- 9 Tekstinäidik
- 10 Retseptimenüü näidik
- 11 Temperatuuri/kaalu/võimenduse seadmise klahv
- 12 Kellaaja ja seadistuste klahv

Pakendi sisu

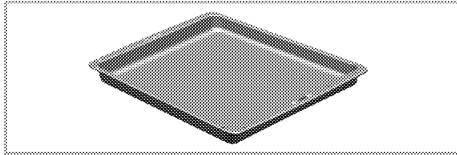


Lisavarustus võib sõltuvalt toote mudelist varieeruda. Kõiki kasutusjuhendis kirjeldatud lisasid ei pruugi teie tootel olla.

1. Kasutusjuhend

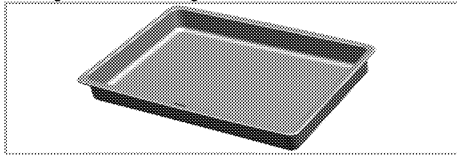
2. Ahjuplaat

Kasutatakse küpsetiste, külmutatud toitude ning suurte praadide valmistamiseks.



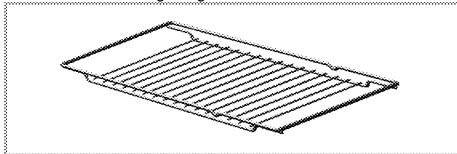
3. Sügav ahjuplaat

Kasutatakse küpsetiste, suurte praadide, suure veesisaldusega roogade valmistamiseks ja grillimisrasva kogumiseks.



4. Traatrest

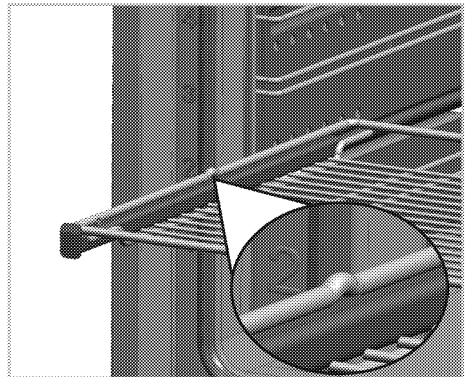
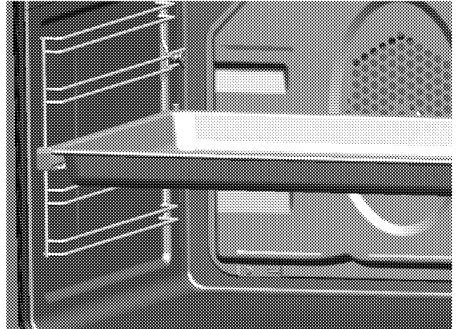
Kasutatakse praadide valmistamiseks või haudenõus valmistatavate roogade asetamiseks soovitud kõrgusega siinile.



5. Traatresti ja küpsetusplaadi asetamine teleskoopsiinidele

Teleskoopsiinid võimaldavad küpsetusplaate ja traatresti hõlpsasti ahju panna ja ahjust välja võtta.

Kui kasutate küpsetusplaati ja traatresti teleskoopsiinidega, peavad tihvtid teleskoopsiinide tagaosas toetuma traatresti ja küpsetusplaadi servade vastu.



Tehnilised andmed

Pinge/sagedus	220-240 V ~ 50 Hz
Energiatarve kokku	3.1kW
Kaitse	min 16 A
Juhtme tüüp/ristlõige	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Juhtme pikkus	maks. 2 m
Välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus)	595 mm/594 mm/567 mm
Paigaldusmõõtmed (kõrgus/laius/sügavus)	**590 või 600 mm/560 mm/min 550 mm
Peamine ahi	Multifunktsionaalne ahi
Sisevalgusti	15/25 W
Grilli energiatarve	2.2 kW

Põhialused: teave elektriühjude energiamärgise kohta on esitatud vastavalt standardile EN 60350-1 / IEC 60350-1. Need väärtused on saadud standardkoormusel alumise-ülemise kuumutiga või ventilaatoriga kuumutusrežiimis (kui see on olemas).
 Energiatõhususe klass määratakse vastavalt järgmistele prioriteetidele olenevalt sellest, kas vastav funktsioon on tootel olemas või mitte. 1 – Ökonoomne ventilaatoriga kuumutamine, 2 – Ültaeglane kuumutamine, 3 – Kiire kuumutamine, 4 – Ventilaatoriga kuumutamine (ülemine ja alumine küttekeha), 5 – Ülemise ja alumise küttekehaga kuumutamine.

** Vt Paigaldamine, lk 11.



Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid etteteatamiseta muuta.



Kasutusjuhendis toodud joonised on skemaatilised ning ei pruugi teie tootega täpselt kokku langeda.



Tootel olevatel etikettidel või tootega kaasas olevas dokumentatsioonis toodud väärtused on saadud laboritingimustes vastavalt asjaomastele standarditele. Olenevalt toote töö- ja keskkonnatingimustest võivad tegelikud väärtused varieeruda.

3 Paigaldamine

Toode tuleb lasta paigaldada pädeval spetsialistil vastavalt kehtivatele eeskirjadele. Muidu muutub garantii kehtetuks. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamata isikute tehtud protseduuridest ja võivad muuta garantii kehtetuks.



Toote paigalduskoha ning elektrisüsteemi ettevalmistamine on kliendi ülesanne.



OHT:

Toote paigaldamisel tuleb järgida kõiki gaasi- ja elektrisüsteemidele kehtestatud kohalikke eeskirju.



OHT:

Enne paigaldamist vaadake üle, kas tootel ei ole defekte. Defektide esinemisel ärge laske toodet paigaldada. Kahjustatud toode võib kujutada ohtu.



Ärge paigaldage toodet külmkappide ega sügavkülmikute kõrvale. Tootest eralduv soojus suurendab jahutusseadmete energiatarvet.



Ärge kasutage toote tõstmiseks või liigutamiseks ust ega uksekäepidet.

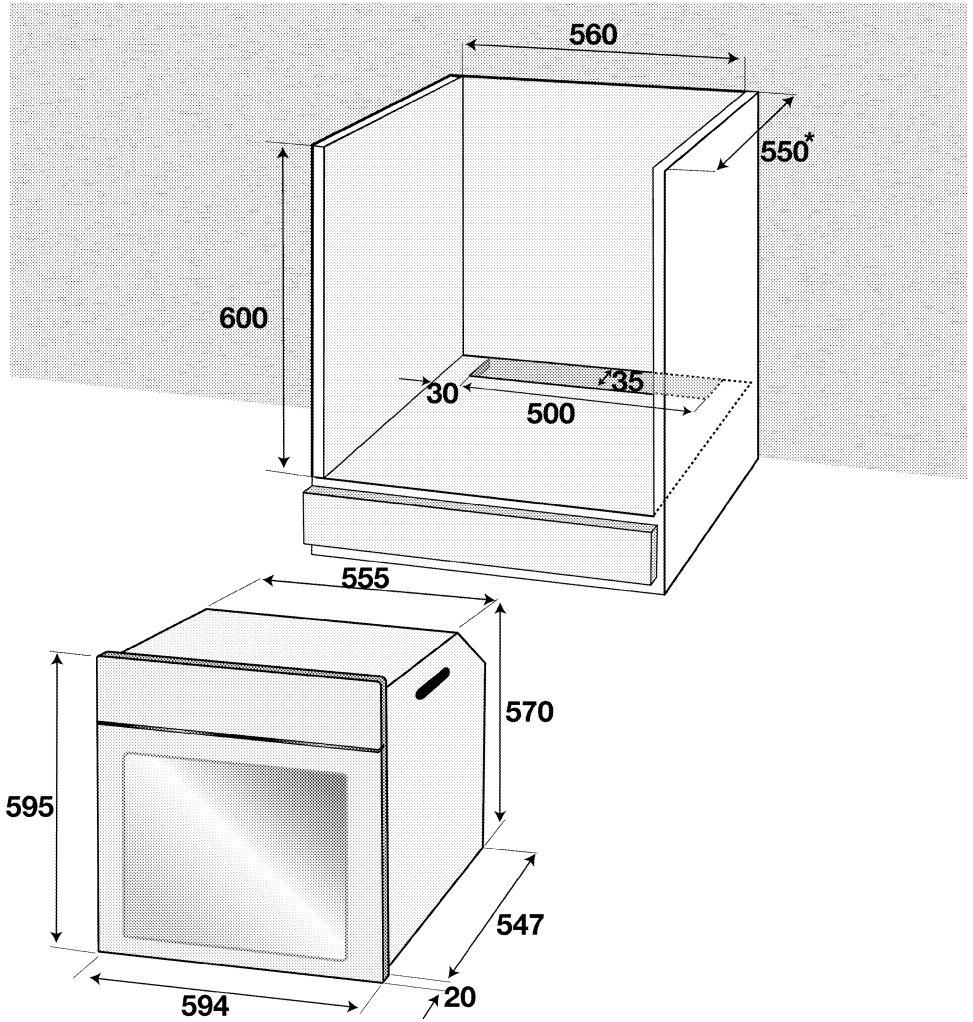


Kui tootel on traadist sangad, lükake need pärast toote nihutamist tagasi külgeintesse.

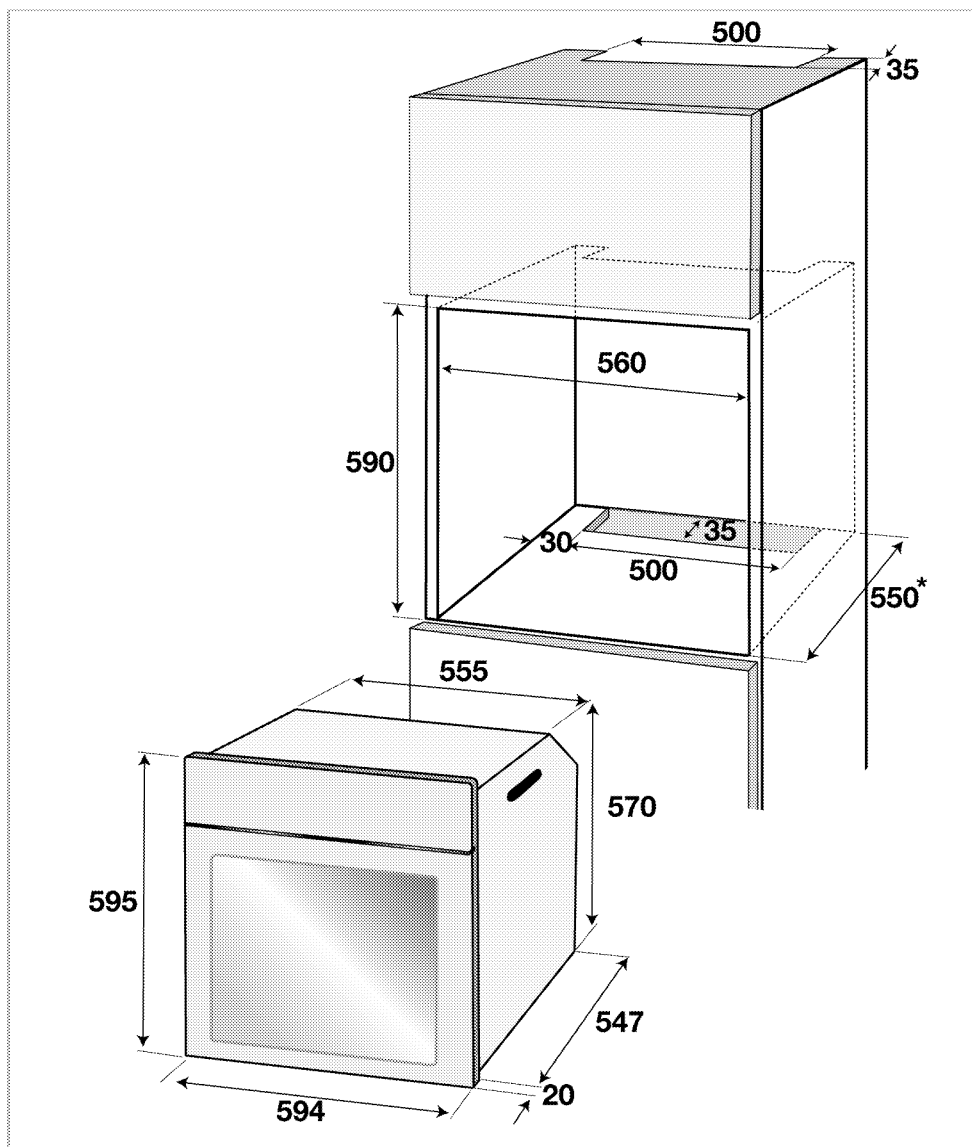
Enne paigaldamist

Seade on mõeldud integreerimiseks kaubandusvõrgus müüdavate köögikappidega. Seadme ning köögiseinte ja -mööbli vahele tuleb jätta ohutuse tagamiseks piisav vahe. Vt joonist (väärtused millimeetrites).

- Pinnad, sünteetilised laminaadid ja kasutatavad puhastusvahendid peavad olema kuumuskindlad (vähemalt 100 °C).
- Köögikapid peavad olema horisontaalsed ja kinnitatud.
- Kui ahju all on sahtel, tuleb ahju ja sahtli vahele paigaldada riul.
- Kandke seadet vähemalt kahe inimesega.



* min



* min

Paigaldamine ja ühendamine

- Toodet tohib paigaldada ja ühendada ainult vastavalt ametlikele paigalduseeskirjadele.

Elektriühendused

Ühendage toode maandatud elektrikontakti/-liiniga, millel on sobivate näitajatega kaitse (vt "Tehniliste andmete" tabelit). Laske maandus paigaldada kvalifitseeritud elektrikul olenemata sellest, kas

kasutate toodet transformaatoriga või ilma. Meie ettevõtte ei vastuta kahjude eest, mis on tingitud toote kasutamisest ilma kohalikele eeskirjadele vastava maanduseta.

OHT:
Mitteprofessionaalsest paigaldamisest tuleneva elektrilöögi, lühise või tulekahju oht!
Seadme võivad vooluvõrku ühendada ainult autoriseeritud ja kvalifitseeritud isikud ning seadmele kehtib garantii ainult korrektse paigaldamise järel.

OHT:
Toitejuhtme vigastusest tuleneva elektrilöögi, lühise või tulekahju oht!
Toitejuhet ei tohi kinnitada klambritega, väänata ega muljuda ning see ei tohi puutuda kokku seadme kuumenevate osadega.
Kui toitejuhe saab viga, peab selle välja vahetama kvalifitseeritud elektrik.

- Ühendus peab vastama riiklikele eeskirjadele.
- Võrgutoite näitajad peavad vastama seadme tüübisildile märgitud andmetele. Tüübisildi vaatamiseks avage eesuks.
- Toote toitejuhe peab vastama tehniliste andmete tabelis toodud väärtustele.

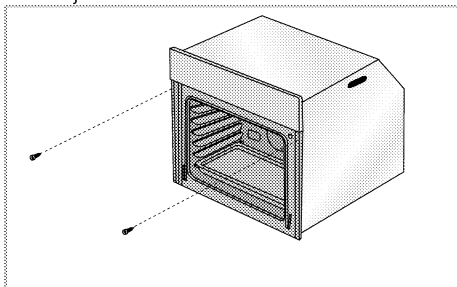
OHT:
Elektrilöögi oht!
Enne elektripaigaldisel tööde teostamist võtke seade vooluvõrgust välja.

i Toitejuhtme pistik peaks pärast seadme paigaldamist olema kergesti ligipääsetav (aga mitte paiknema pliidi kohal).

Ühendage toitejuhe pistikupesaga.

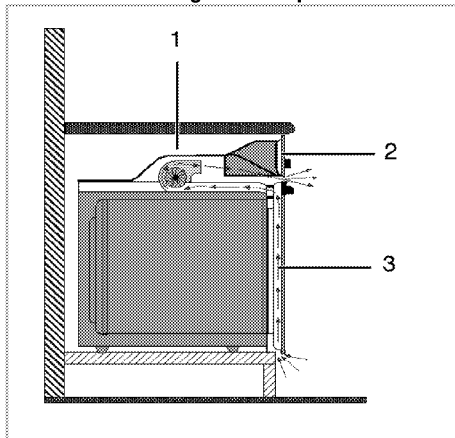
Toote paigaldamine

1. Lükake ahi kappi, rihtige otseks ja kinnitage paika, vältides ühtlasi toitejuhtme vigastamist ja muljumist.



Kinnitage ahi joonisel näidatud viisil kahe kruviga.

Jahutusventilaatoriga toodete puhul



- 1 Jahutusventilaator
- 2 Juhtpaneel
- 3 Uks

Sisseehitatud jahutusventilaator jahutab nii toote esikülge kui ka kappi, kuhu toode on paigaldatud.

i Jahutusventilaator töötab pärast ahju väljalülitamist veel umbes 20–30 minutit.
Kui kasutasite küpsetamiseks ahju programmeeritud taimerit, lülitub küpsetusaja lõppedes koos kõigi teiste funktsioonidega välja ka jahutusventilaator.

Lõppkontroll

1. Ühendage toitejuhe vooluvõrku ja lülitage toote kaitse sisse.
2. Kontrollige funktsioone.

Toote kõrvaldamine kasutuselt

- Hoidke toote originaalkarp alles ja kasutage seada toote transportimiseks. Järgige karbile märgitud juhiseid. Kui teil originaalkarpi pole, pakkige toode mullikilesse või paksu kargongi sisse ja kinnitage kindlalt teibiga.
- Et traatrest ja ahjus asuv küpsetusplaat ei saaks kahjustada ahju ust, asetage ahju ukse siseküljele papirriba, mis oleks küpsetusplaatidega ühel joonel. Teipige ahju ukse külgeinte külge.
- Ärge kasutage toote tõstmiseks või liigutamiseks ust ega uksekäepidet.

i Ärge pange seadme peale teisi esemeid.
Seadet tuleb transportida püstiasendis.

i Kontrollige toote üldilmet, et avastada võimalikke transpordi käigus tekkinud defekte.

4 Ettevalmistused

Nõuandeid energia säästmiseks

Alljärgnevad nõuanded aitavad teil oma seadet kasutada ökoloogilisel viisil ja säästa energiat:

- Kasutage ahjus tumedaid ja emailkattega küpsetusnõusid, kuna need juhivad paremini soojust.
- Roogade valmistamisel eelkuumutage ahju, kui nii on soovitatud kasutusjuhendis või retseptis.
- Küpsetamise ajal vältige ahjuukse sagedast avamist.

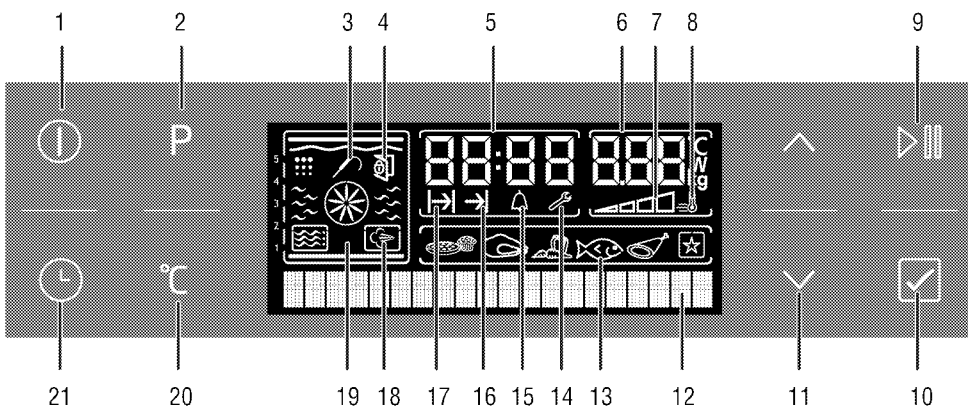
- Kui vähegi võimalik, küpsetage ahjus korraga mitut rooga. Traatrestile võib asetada kaks hautamisanumat.
- Samuti võib valmistada mitu rooga üksteise järel. Ahi on juba eelnevalt kuum.
- Saate säästa energiat, kui lülitate ahju välja mõned minutid enne küpsetusaja lõppu. Ärge avage ahjuust.
- Külmutatud road sulatage enne kuumutamist üles.

Esimene kasutuskord

Kellaaja sisestamine



Enne ahju kasutamist peab olema seatud taimer. Kui taimerit seatud ei ole, ahi ei tööta.



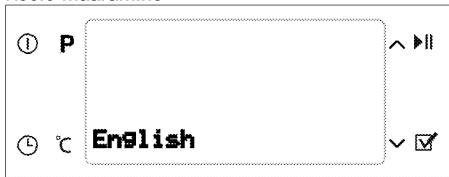
- 1 Sisse-/väljalülitusklahv
- 2 Programmi valiku klahv
- 3 Lihatermomeetri tähis (*)
- 4 Ukseluku tähis (*)
- 5 Praeguse kellaaja näidu väli
- 6 Temperatuuri/kaalu näidu väli
- 7 Ahju sisetemperatuuri tähis
- 8 Võimenduse tähis (kiire eelkuumus)
- 9 Küpsetamise alustamise/lõpetamise klahv
- 10 Retseptimenüü valikuklahv
- 11 Temperatuuri/aja suurendamise/vähendamise ja navigeerimise klahvid
- 12 Tekstinäidik
- 13 Retseptimenüü näidik
- 14 Seadistuste tähis



- 15 Märkuande tähis
 - 16 Küpsetusaja lõpu tähis
 - 17 Küpsetusaja tähis
 - 18 Auruga küpsetamise tähis (*)
 - 19 Funktsiooninäit
 - 20 Temperatuuri/kaalu ja kiirkuumutuse seadmise klahv
 - 21 Kellaaja ja seadistuste klahv
- * Varieerub olenevalt toote mudelist.

Ühendage toitejuhe vooluvõrku ja lülitage toote kaitse sisse.

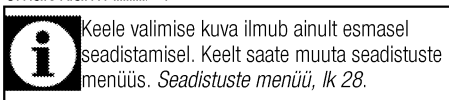
Enne kellaaja sisestamist peate määrama keele.

Keele määramine



Kui lülitate ahju esimest korda sisse, ilmub tekstinäidikule (12) tähis "English" (inglise keel). Soovitud keele valimiseks vajutage õrnalt klahvi  või  (11). (10) Valitud keele kinnitamiseks vajutage

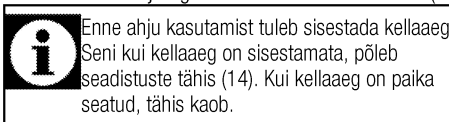
õrnalt klahvi .



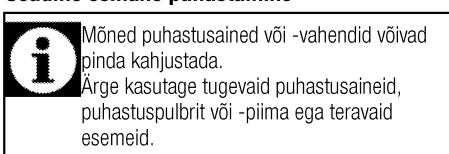
Kellaaja sisestamine



Pärast keele valimist ilmub tekstinäidikule (12) teade "Time setting" (Kellaaja sisestamine). Õige kellaaja sisestamiseks vajutage õrnalt klahvi  või  (11).



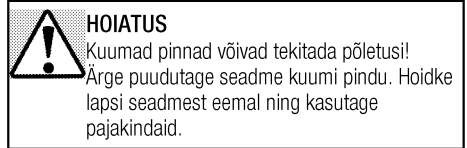
Seadme esmane puhastamine



1. Eemaldage kõik pakkematerjalid.
2. Pühkige seadme pindu niiske lapi või käsna ja kuivatage lapiga.

Esmane kuumutamine

Kuumutage toodet umbes 30 minutit ning seejärel lülitage see välja. Selle käigus põlevad ära võimalikud tootmisjäägid või määrdekihid.

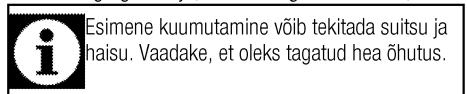


Elektriahji

1. Võtke kõik küpsetusplaadid ja traatrest ahjust välja.
2. Sulgege ahjuuks.
3. Valige staatiline asend.
 1. Valige kõige võimsam grilli kuumutusaste, vt *Elektriahju kasutamine, lk 17.*
 2. Laske ahjul töötada umbes 30 minutit.
 3. Lülitage ahi välja, vt *Elektriahju kasutamine, lk 17*

Grillahi

1. Võtke kõik küpsetusplaadid ja traatrest ahjust välja.
2. Sulgege ahjuuks.
3. Valige kõige võimsam grilli kuumutusaste, vt *Kuidas grilli kasutada, lk 28.*
4. Laske ahjul töötada umbes 30 minutit.
5. Lülitage grill välja, vt *Kuidas grilli kasutada, lk 28*



5 Kuidas ahju kasutada

Üldine teave küpsetamise, röstimise ja grillimise kohta



HOIATUS

Kuumad pinnad võivad tekitada põletusi!
Ärge puudutage seadme kuumi pindu. Hoidke lapsi seadmest eemal ning kasutage pajakindaid.



OHT:

Kuuma auruga põletamise oht!
Ahjuukse avamisel olge ettevaatlik, sest ahjust võib välja paiskuda auru.

Nõuanded küpsetamiseks

- Kasutage külgevõtmatu kattega sobivaid metall- või alumiiniumnõusid või kuumuskindlaid silikoonvorme.
- Kasutage raami pinda nutikalt.
- Asetage küpsetusvorm resti keskele.
- Enne ahju või grilli sisselülitamist valige õige riulivahe. Ärge vahetage riulivahet, kui ahi on kuum.
- Hoidke ahjuuks suletuna.

Nõuanded röstimiseks

- Terve kana, kalkun ja suured lihatükid küpsevad paremini läbi, kui neid immutada kastmega, nt sidrunimahla ja musta pipraga.
- Kontidega liha küpsetamiseks kulub samas määras kontideta lihaga võrreldes umbes 15–30 minutit kauem aega.
- Liha iga sentimeetri kohta (paksus) tuleb küpsemisaega arvestada umbes 4–5 minutit.
- Laske lihal pärast küpsetusaja lõppu umbes 10 minutit ahjus jahtuda. Mahl jaguneb paremini üle kogu liha ja ei jookse liha lõikamisel välja.
- Kala tuleb asetada kuumuskindla alusega keskmisele või alumisele siinile.

Nõuanded grillimiseks

Liha, kala ja linnuliha muutuvad grillimisel kiirelt pruuniks, saavad kena kooriku ja ei muutu kuivaks. Eriti hästi sobivad grillimiseks lapikud tükid, lihavardad ja vorstid, aga ka suure veesisaldusega köögiviljad (nt tomatid ja sibulad).

- Jaotage grillitavad tükid traatrestile või küpsetusplaadile nii, et nad ei jääks kuumuti välispiiridest välja.
- Lükake traatrest või restiga küpsetusplaat ahjus soovitud siinile. Kui kasutate grillimisel traatrestit, lükake alumisele siinile küpsetusplaat, et rasv maha ei tilguks. Lisage küpsetusplaadile veidi vett, et seda oleks kergem puhastada.



Grillimiseks sobimatust toidust tuleneva tulekahju oht!

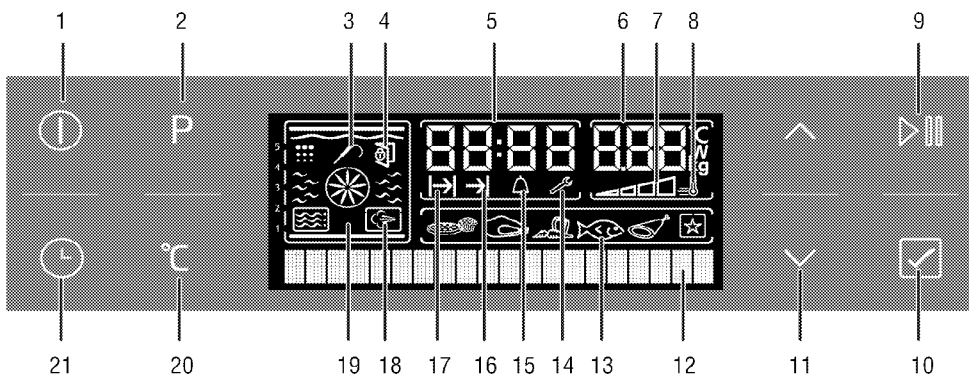
Grillige ainult intensiivsel kuumusel grillimiseks sobilikku toitu.
Ärge paigutage grillitavat toitu liiga kaugele taha otsa. See on kõige kuumem piirkond ning rasvane toit võib süttida.

Elektriahju kasutamine



Enne ahju kasutamist peab olema seatud taimer. Kui taimerit seatud ei ole, ahi ei tööta.



Juhtpaneel



- 1 Sisse-/väljalülitusklahv
 - 2 Programmi valiku klahv
 - 3 Lihatermomeetri tähis (*)
 - 4 Ukseluku tähis (*)
 - 5 Praeguse kellaaja näidu väli
 - 6 Temperatuuri/kaalu näidu väli
 - 7 Ahju sisetemperatuuri tähis
 - 8 Võimenduse tähis (kiire eelkuumutus)
 - 9 Küpsetamise alustamise/lõpetamise klahv
 - 10 Retseptimenüü valikuklahv
 - 11 Temperatuuri/aja suurendamise/vähendamise ja navigeerimise klahvid
 - 12 Tekstinäidik
 - 13 Retseptimenüü näidik
 - 14 Seadistuste tähis
 - 15 Märkuande tähis
 - 16 Küpsetusaja lõpu tähis
 - 17 Küpsetusaja tähis
 - 18 Auruga küpsetamise tähis (*)
 - 19 Funktsiooninäit
 - 20 Temperatuuri/kaalu ja kiirkuumutuse seadmise klahv
 - 21 Kellaaja ja seadistuste klahv
- * Varieerub olenevalt toote mudelist.

Kellaaja muutmine

Soovi korral saab muuta kellaaga.

1. Õige kellaaja sisestamiseks vajutage kolm korda kellaaja ja seadistuste klahvi (21), kuni tekstinäidikule (12) ilmub teade "Set day time" (Sisestage kellaage) (ahi peab sel ajal olema välja lülitatud).
2. Vajutage õige kellaaja sisestamiseks õrnalt klahvi  või  (11).





i Alla 20-minutilised voolukatkestused ei kustuta kellaaga. Kui ahi mingis funktsioonis töötab, siis kellaaga muuta ei saa.

Valige temperatuur ja töörežiim



1. Vajutage ahju sisselülitamiseks sisse-/väljalülitusklahvi (1). Ahju sisselülitumisel ilmuvad funktsiooninäidikule (19) ülemise ja alumise kuumutuse ikoonid ja tekstinäidikule (12) kiri "Static" (Vaikimisi). Temperatuuri/kaalu näidu väljale (6) ilmub soovituslik temperatuur. Funktsiooninäidikule (19) ilmuvad aktiivsed küttekehad ja panni soovituslik asend.

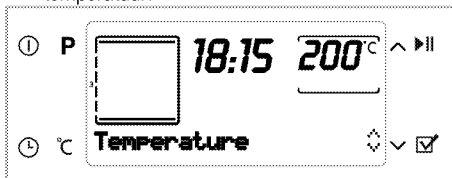


i Kui funktsiooninäidikul (19) ei tehta seadistusi, lülitub ahi 20 sekundi jooksul automaatselt välja.

2. Vajutage soovitud töörežiimi valimiseks  või  (11).

Pärast funktsiooni valimist saab määrata temperatuuri ("Temperature"), küpsetusaja ("Cook time"), küpsetusaja lõpu ("Cook end time") ja võimenduse ("Booster") (kiire eelkuumutuse) funktsiooni.

3. 2. Temperatuurinäidiku avamiseks vajutage üks kord temperatuuri/kaalu ja kiirkuumutuse seadistusklahvi (20).
4. Vajutage  või  (11), kuni temperatuuri/kaalu näidu väljale (6) ilmub soovitud temperatuur.



5. Ahju käivitamiseks soovitud funktsioonis vajutage küpsetamise alustamise/lõpetamise klahvi (9). Näidikule ilmub teade "Cooking" (Küpsetamine).



 Kui ahjuuks küpsetamise ajal avatakse, ilmub näidikule hoiatus "Door open" (Uks on lahti).

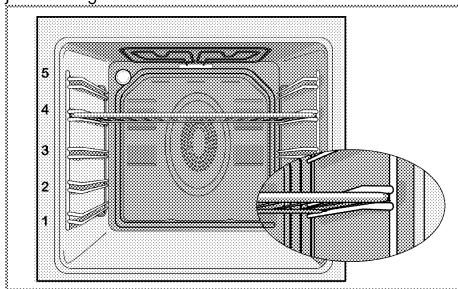
Elektriahju väljalülitamine

Vajutage ahju väljalülitamiseks sisse-/väljalülitusklahvi (1).

Riiulivahed (grillrestiga mudelitel)

Oluline on asetada traatrest traatriiulile õigesti. Traatrest tuleb asetada traatriiulite vahele, nagu joonisel näidatud.

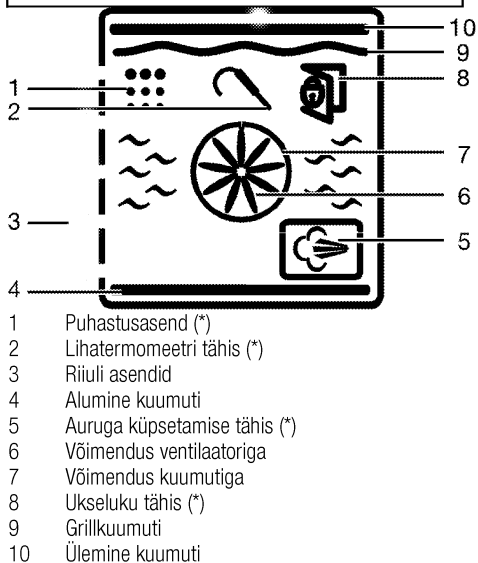
Ärge lükake traatrest vastu ahju tagaseina. Et grill töötaks tõhusalt, lükake traatrest riuli esiserva juurde ja fikseerige see ukse abil.



Funktsioonitabel

Funktsioonitabel näitab ahju funktsioone ning vastavaid maksimaalseid ja minimaalseid temperatuure.

	Funktsioonid varieeruvad olenevalt toote mudelist.
	Ohutuse tagamiseks on maksimaalne küpsetusaeg ("Cook Time") kõigis režiimides peale soojashoidmise ("Warm Keeping") ja madalal temperatuuril küpsetamise ("Low Temperature Cooking") 6 tundi.
	Muudatuste tegemisel vilguvad näidikul vastavad tähised.
	Voolukatkestuse korral programm tühistatakse. Ahi tuleb uuesti programmeerida.
	Kellaaega ei saa muuta, kui ahi töötab ükskõik millises funktsioonis või kui ahi on programmeeritud poolautomaatseks või automaatseks tööks.
	Kui ahju seadistamisel ei vajutata 20 sekundi jooksul ühtki nuppu, lülitub see välja.
	Isegi kui ahi pole sisse lülitatud, süttib ahjuukse avamisel ahju tuli.



 Funktsioonid varieeruvad olenevalt toote mudelist!

Funktsioon	Soovituslik temperatuur (°C)	Temperatuurivahemik (°C)
Vaikimisi	200	40-280
Vaikimisi + ventilaator	175	40-280
Surf	180	40-280
Multi (3D)	205	40-280
Pitsa	210	40-280
Täisgrill + ventilaator (ventilaatoriga suur grill)	200	40-280
Täisgrill	280	40-280
Grill	280	40-280
Aeglane küpsetamine/Ökonoomne ventilaatorsoojendus	180	160-220
Alumine kuumutus	180	40-220
Soojas hoidmine	60	40-100
Madalal temperatuuril küpsetamine	100	50-150
Sulatus	-	-

* Funktsioonid varieeruvad olenevalt toote mudelist.

Töörežiimid

Siin näidatud töörežiimide järjekord võib erineda teie toote süsteemist.

Vaikimisi

Toitu kuumutatakse korraga nii pealt kui ka alt. Sobib kookide ja taigatoodete või vormikookide ja -roogade valmistamiseks. Kasutage küpsetamiseks korraga ühte panni.



Vaikimisi + ventilaator

Alumise ja ülemise kuumuti poolt köetud õhk kandub ventilaatori toimel kiiresti ja ühtlaselt üle terve ahju. Kasutage küpsetamiseks korraga ühte panni.



Küpsetusventilaator / Surf-funktsioon

Tagumise kuumuti poolt köetud õhk kandub ventilaatori toimel kiiresti ja ühtlaselt üle terve ahju. Sobib toidu küpsetamiseks erinevates riilivahedes ja enamasti pole eelkuumutus vajalik. Võimaldab küpsetada mitme panniga.

Küpsetusventilaator / Surf-funktsioon



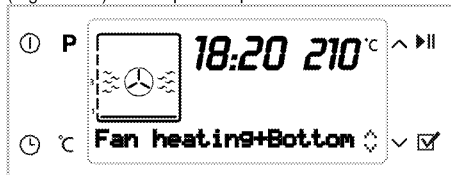
Multi (3-D) küpsetusrežiim

Töötavad ülemine kuumutus, alumine kuumutus ja ventilaatorkuumutus. Toit pruunistub ning küpseb ühtlaselt ja kiiresti läbi. Kasutage küpsetamiseks korraga ühte panni.



Ventilaator + alumine kuumutus

Töötavad alumine kuumutus ja ventilaatorkuumutus (tagaseinas). Sobib pitsa küpsetamiseks.



Täisgrill + ventilaator

Täisgrilli poolt köetud õhk kandub ventilaatori toimel väga kiiresti üle terve ahju. See sobib suure hulga liha grillimiseks.



- Pange suured või keskmise suurusega portsjonid grillimiseks grilli all õigesse riilivahesse.
- Seadke temperatuur maksimumtasemele.
- Pärast poolt grillimisaega pöörake toitu.

Täisgrill

Töötab suur grill ahju laes. See sobib suure hulga liha grillimiseks.

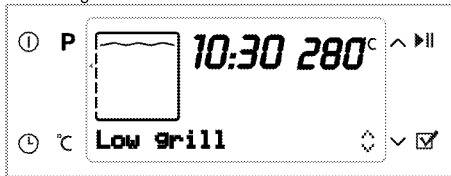
Täisgrill



- Pange suured või keskmise suurusega portsjonid grillimiseks grilli all õigesse riiulivahesse.
- Seadke temperatuur maksimumtasemele.
- Pärast poolt grillimisaega pöörake toitu.

Grill

Töötab väike grill ahju laes. Sobib grillimiseks ja vormiroogade valmistamiseks.



- Pange väiksed või keskmise suurusega portsjonid grillimiseks grilli all õigesse riiulivahesse.
- Seadke temperatuur maksimumtasemele.
- Pärast poolt grillimisaega pöörake toitu.

Aeglane küpsetamine/Ökonoomne ventilatorsoojendus

Seda funktsiooni saate kasutada energia säästmiseks ventilatorkuumutuse asemel 160–220 °C temperatuurivahemikus. Küpsetusaeg pikeneb mõnevõrra.

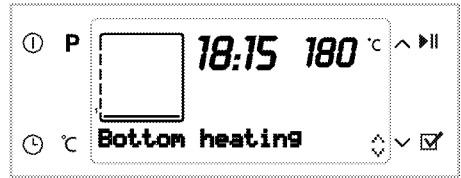
Selle funktsiooniga seotud küpsetusajad on kirjas tabelis "Aeglane küpsetamine/Ökonoomne ventilatorsoojendus".



Alumine kuumutus

Töötab ainult alumine küttekeha. Sobib pitsa valmistamiseks ja toidu pruunistamiseks altpoolt.

Alumine kuumutus



Soojas hoidmine

Kasutatakse toidu hoidmiseks serveerimistemperatuuril pika aja vältel.



Madalal temperatuuril küpsetamine

Kasutatakse küpsetamiseks madalal temperatuuril ja pikema aja vältel (10–15 tundi).



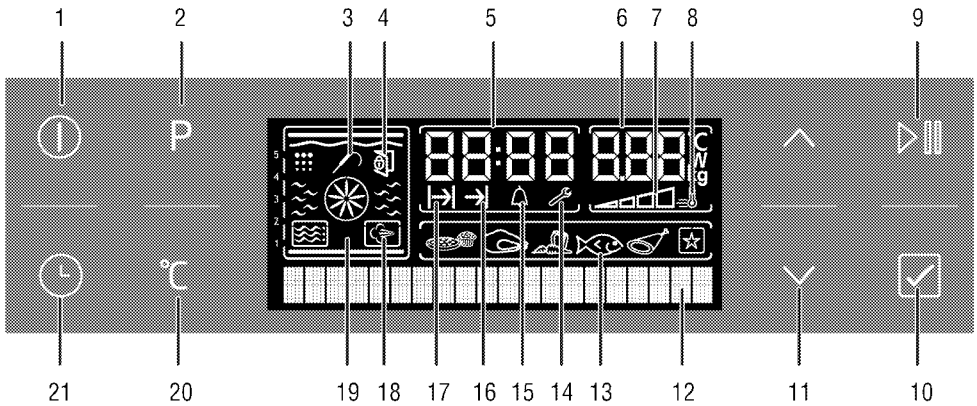
Sulatus

Ahju ei kuumutata. Töötab ainult ventilator (tagaseinas).

Sobib külmutatud peenestatud toidu aeglaseks sulatamiseks toatemperatuurini ja küpsetatud toidu jahutamiseks.



Ahju juhtseadme kasutamine



- 1 Sisse-/väljalülitusklahv
 - 2 Programmi valiku klahv
 - 3 Lihatermomeetri tähis (*)
 - 4 Ukseluku tähis (*)
 - 5 Praeguse kellaaja näidu väli
 - 6 Temperatuuri/kaalu näidu väli
 - 7 Ahju sisetemperatuuri tähis
 - 8 Võimenduse tähis (kiire eelkuumus)
 - 9 Küpsetamise alustamise/lõpetamise klahv
 - 10 Retseptimenüü valikuklahv
 - 11 Temperatuuri/aja suurendamise/vähendamise ja navigeerimise klahvid
 - 12 Tekstinäidik
 - 13 Retseptimenüü näidik
 - 14 Seadistuste tähis
 - 15 Märkuande tähis
 - 16 Küpsetusaja lõpu tähis
 - 17 Küpsetusaja tähis
 - 18 Auruga küpsetamise tähis (*)
 - 19 Funktsiooninäit
 - 20 Temperatuuri/kaalu ja kiirkuumutuse seadmise klahv
 - 21 Kellaaja ja seadistuste klahv
- * Varieerub olenevalt toote mudelist.

Aktiveerige poolautomaatne töörežiim

Selles töörežiimis saate ise seada aega, mille vältel ahi töötab (küpsetusaega).

1. Ahju sisselülitamiseks vajutage sisse-/väljalülitusnuppu (1).
2. Soovitud funktsiooni valimiseks vajutage klahvi või (11).
3. Küpsetusaja määramiseks vajutage õrnalt kellaaja ja seadistuste nuppu (21), et valida tekstikuval (12) "Cook Time" (Küpsetusaeg). Samal ajal vilgub küpsetusaja tähis (17).

4. Vajutage küpsetusaja sisestamiseks õrnalt klahvi või (11). Pärast küpsetusaja määramist kuvatakse küpsetusaja tähis (17).



5. Pange toit ahju ja sulgege uks.
 6. Kuumustemperatuuri sisestamiseks vajutage korraks temperatuuri/kaalu ja kiirkuumutuse seadistusnuppu (20), et valida tekstinäidikul "Temperature" (Temperatuur).
 7. Temperatuuri sisestamiseks vajutage või (11).
 8. Küpsetamise alustamiseks vajutage küpsetamise alustamise/lõpetamise klahvi (9). Näidikule ilmub teade "Cooking" (Küpsetamine).
- » Ahi soojeneb seatud temperatuurini ning jääb sellele temperatuurile kuni seatud küpsemisaja lõpuni. Küpsemise ajal põleb ahju tuli.





Kui ahi saavutab etteantud temperatuuri, lülituvad ahju sisetemperatuuri tähise (7) kõik segmendid sisse.

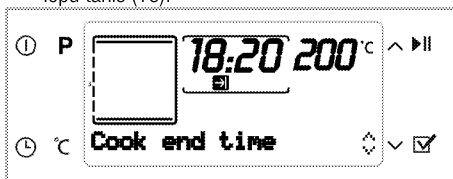
9. Pärast küpsetamise lõppu ilmub näidikule teade "Good appetite... Press to continue" (Head isu! Jätkamiseks vajutage klahvi ...) ja kõlab märguandesignaali.
10. Märguandesignaali vaigistamiseks vajutage suvalist nuppu. Kui vajutate küpsetamise alustamise/lõpetamise klahvi (9), jätkab ahi tööd valitud režiimis. Märkuandesignaali vaikib.




11. Kui te ei vaja küpsetamise alustamise/lõpetamise klahvi (9), lülitub ahi automaatselt välja ja kuvatakse jooksev kellaageg.

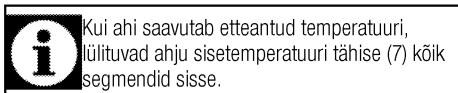
Täisautomaatse töörežiimi sisselülitamine

Selles töörežiimis saate määrata küpsetusaja ja küpsetusaja lõpu.

- Ahju sisselülitamiseks vajutage sisse-/väljalülitusklahvi (1).
 - Soovitud funktsiooni valimiseks vajutage klahvi  või  (11).
 - Küpsetusaja määramiseks vajutage lühidalt kellaaja ja seadistuste klahvi (21), et valida tekstikuval (12) **"Cook time"** (Küpsetusaeg). Samal ajal vilgub küpsetusaja tähis (17).
 - Vajutage küpsetusaja sisestamiseks õrnalt klahvi  või  (11).
- » Pärast küpsetusaja määramist kuvatakse küpsetusaja tähis (17).
- Küpsetusaja lõpu määramiseks vajutage korduvalt kellaaja ja seadistuste klahvi (21), kuni tekstikuvale (12) ilmub **"Cook end time"** (Küpsetusaja lõpp). Samal ajal vilgub küpsetusaja lõpu tähis (16).

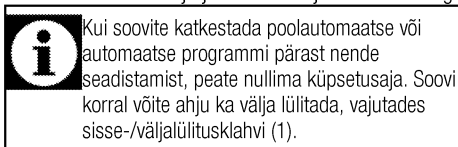


- Vajutage küpsetusaja lõpu määramiseks klahvi  või  (11).
- » Pärast küpsetusaja lõpu määramist ilmub näidikule küpsetusaja lõpu tähis (16).
- Pange toit ahju ja sulgege uks.
 - Kuumutus temperatuuri sisestamiseks vajutage korraks temperatuuri/kaalu ja kiirkuumutuse seadistusnuppu (20), et valida tekstinäidikul **"Temperature"** (Temperatuur). Temperatuuri sisestamiseks vajutage  või  (11).
 - Küpsetamise alustamiseks vajutage küpsetamise alustamise/lõpetamise klahvi (9). Näidikule ilmub teade **"Waiting"** (Ootan).
- » Ahju taimer arvutab automaatselt välja küpsetamise algusaja, lahutades küpsetusaja küpsetusaja lõpust.
- Küpsetamise algusaja saabudes aktiveeritakse valitud töörežiim, ahi kuumeneb määratud temperatuurini ja näidikule ilmub teade **"Cooking"** (Küpsetamine). See jääb sellele temperatuurile küpsemisaja lõpuni. Küpsemise ajal põleb ahju tuli.



Kui ahi saavutab etteantud temperatuuri, lülituvad ahju sisetemperatuuri tähise (7) kõik segmendid sisse.

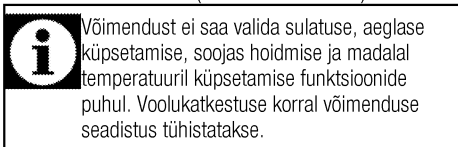
- Pärast küpsetamise lõppu ilmub näidikule teade **"Good appetite... Press > to continue"** (Head isu! Jätkamiseks vajutage klahvi ...) ja kõlab märguandesignaali.
- Märguandesignaali vaigistamiseks vajutage suvalist nuppu. Kui vajutate küpsetamise alustamise/lõpetamise klahvi (9), jätkab ahi tööd valitud režiimis. Märguandesignaali vaikib.
- Kui te ei vaja küpsetamise alustamise/lõpetamise klahvi (9), lülitub ahi automaatselt välja ja kuvatakse jooksev kellaageg.



Kui soovite katkestada poolautomaatse või automaatse programmi pärast nende seadistamist, peate nullima küpsetusaja. Soovi korral võite ahju ka välja lülitada, vajutades sisse-/väljalülitusklahvi (1).


Võimenduse seadistamine

Et ahi saavutaks soovitud temperatuuri kiiremini, võite kasutada võimenduse (kiire eelkuumutuse) funktsiooni.




Võimendust ei saa valida sulatuse, aeglase küpsetamise, sooja hoidmise ja madalal temperatuuril küpsetamise funktsioonide puhul. Voolukatkestuse korral võimenduse seadistus tühistatakse.

Valige soovitud küpsetusfunktsioon ja seejärel:

- Vajutage korduvalt temperatuuri/kaalu ja kiirkuumutuse seadistusklahvi (20), kuni näidikule ilmub teade **"Booster passive"** (Võimendus välja lülitatud).
- Vajutage klahvi  (11), et kuvada teade **1"Booster active"** (Võimendus sisse lülitatud). Võimenduse tähis (8) jääb põlema.



- » Kui ahi saavutab soovitud temperatuuri, võimenduse tähis (8) kaob ning ahi jätkab tööd enne võimendust valitud funktsioonis.
- Võimenduse funktsiooni tühistamiseks vajutage korduvalt temperatuuri/kaalu ja kiirkuumutuse seadistusklahvi (20), kuni näidikule ilmub teade **"Booster active"** (Võimendus sisse lülitatud).
 - Vajutage klahvi  (11), et kuvada teade **1"Booster passive"** (Võimendus välja lülitatud).



» Võimenduse tähis (8) kaob, kui pöördute pärast seda tagasi funktsiooni valiku kuvale.

Elektriahju väljalülitamine


Klahviluku kasutamine

Ahju kasutamist saab tõkestada, aktiveerides klahviluku funktsiooni.



Klahviluku saab kasutada sõltumata sellest, kas ahi töötab või mitte. Kui klahvilukk on ahju töötamise ajal aktiveeritud, saab ahju sellest hoolimata välja lülitada, vajutades sisse-/väljalülitusnuppu (1).

Klahviluku rakendamine

1. Vajutage korduvalt kellaaja ja seadistuste nuppu (21), kuni näidikule ilmub teade **Key lock passive** (Klahvilukk välja lülitatud).
2. Vajutage klahviluku aktiveerimiseks klahvi  (11). Pärast klahviluku aktiveerimist ilmub näidikule teade **"Key lock active"** (Klahvilukk sisse lülitatud).




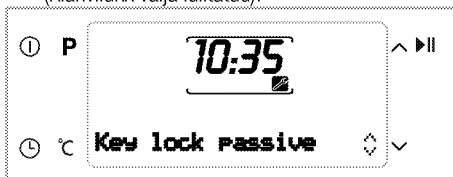
» Pärast klahviluku aktiveerimist ilmub ükskõik millise klahvi (välja arvatud ) vajutamisel näidikule hoiatus "Keylock active" (Klahvilukk sisse lülitatud).



Kuni klahviluku funktsioon on aktiivne, ahju klahve kasutada ei saa. Voolukatkestuse korral klahvilukku ei tühistata.

Klahviluku väljalülitamine

1. Vajutage klahviluku väljalülitamiseks klahvi  (11). Näidikule ilmub teade **"Key lock passive"** (Klahvilukk välja lülitatud).



Kella kasutamine märguande funktsioonid

Toote kella saab kasutada märguande või meeldetuletuse funktsioonid küpsetusprogrammist sõltumatult.



Märguandekella funktsioon ei mõjuta ahju tööd. Seda kasutatakse ainult hoiatusena. Näiteks võib seda kasutada, kui soovite küpsetist teatud aja möödudes ümber pöörata. Märguandekell hakkab helisema, kui etteantud aeg on läbi.




Maksimaalne seatav hoiatusaeg on 23 tundi ja 59 minutit.

Märguande määramine:



1. Vajutage korduvalt kellaaja ja seadistuste nuppu (21), kuni näidikule ilmub märguande tähis (15).
2. Aja määramiseks vajutage klahvi  või  (11). Märguande tähis (15) jääb pärast märguande aja määramist põlema.
3. Kui märguande aeg on möödas, hakkab märguande tähis vilkuma ning kõlab märguandesignaali.
4. Märguandesignaali katkestamiseks vajutage suvalist klahvi.

Märguande tühistamine:

1. Vajutage korduvalt kellaaja ja seadistuste nuppu (21), kuni näidikule ilmub märguande tähis (15).
2. Vajutage  (11), kuni näidikule ilmub **"00:00"**.

Küpsetusaegade tabel



Toodud väärtused on määratud laboris. Teie jaoks sobilikud väärtused võivad neist erineda.

Küpsetamine ja röstimine



Aste 1 on ahju alumine aste.

Roog	Kuumusastme number		Siini asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (ligikaudne, min)
Koogid küpsetusplaadil*	1. aste		3	175	25 ... 30
			3		
Koogid vormis*	1. aste		2	180	50 ... 60
Koogid pabervormides*	1. aste		3	175	25 ... 30
	2. aste		3 - 5	175	35 ... 40
	3. aste		1 - 3 - 5	180	35 ... 40
Biskviitkook*	1. aste		3	200	8 ... 12
	2. aste		3 - 5	175	15 ... 20
	3. aste		1 - 3 - 5	175	15 ... 20
Küpsised*	1. aste		3	175	25 ... 30
	2. aste		3 - 5	175	30 ... 40
	3. aste		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Taignatooted*	1. aste		2	200	30 ... 40
	2. aste		3 - 5	200	45 ... 55
	3. aste		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Muretaigen*	1. aste		2	200	25 ... 35
	2. aste		3 - 5	200	35 ... 45
	3. aste		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Juuretis*	1. aste		2	200	35 ... 45
Lasanje*	1. aste		2 - 3	200	30 ... 40
Pitsa*	1. aste		2	200 ... 220	15 ... 20
	1. aste		3	200	10 ... 15
Bifsteek (suur tikk) / praad	1. aste		3	25 min 250/max, seejärel 180 ... 190	100 ... 120
Lambakints (pajaroo)	1. aste		3	25 min 250/max, seejärel 190	70 ... 90
	1. aste		3	25 min 250/max, seejärel 190	60 ... 80
Kanapraad	1. aste		2	15 min 250/max, seejärel 180 ... 190	60 ... 70
	1. aste		2	15 min 250/max, seejärel 180 ... 190	55 ... 65
Kalkun (5,5 kg)	1. aste		1	25 min 250/max, seejärel 180 ... 190	150 ... 210
	1. aste		1	25 min 250/max, seejärel 180 ... 190	150 ... 210
Kala	1. aste		3	200	20 ... 30
	1. aste		3	200	20 ... 30

Kui kasutate küpsetamiseks korraga kahte ahjuplaati, asetage sügavam ahjuplaat ülemisele siinile ja teine plaat alumisele siinile.

* Kõigi toitude puhul on soovitatav ahju eelkuumutamine.

(**) Kui küpsetamise juurde kuulub eelsoojendamine, soojendage küpsetamist alustades ahju, kuni temperatuuri tähis (B) jõuab viimasele tasemele.

Aeglane küpsetamine/Ökonoomne ventilaatorsoojendus



Ärge muutke küpsetustemperatuuri, kui seade on alustanud tööd Aeglane küpsetamine/Ökonoomne ventilaatorsoojendus režiimis.



Ärge avage ust, kui seade töötab Aeglane küpsetamine/Ökonoomne ventilaatorsoojendus režiimis.

Roog	Kuumusastme number		Siini asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (ligikaudne, min)
Lihahautis	1. aste		2	160	100 ... 120
Kanahautis	1. aste		2	160	70 ... 100
Aedoad	1. aste		2	160	130 ... 150
Baklažaanihautis	1. aste		2	160	130 ... 150
Praad – tükeldamata	1. aste		2	160	110 ... 130
Praad – tükeldatud	1. aste		2	160	100 ... 120
Koogid pabervormides	1. aste		2	185	35 ... 40
Küpsised	1. aste		2	185	30 ... 35
Taignatooted	1. aste		2	200	40 ... 45
Muretaigen	1. aste		2	200	40 ... 45

- Eelkuumutage 6–7 minutit.
- Valge/punane liha tuleb pannil mõlemalt poolt pruunistada ning seejärel hautada, kuni vedelik on aurustunud.
- Aedube tuleb enne hautamist 30 minutit kupatada. Kasutada võib ka konservibude.
- Toit valmib kiiremini, kui katta hautamisnõu kaanega.

Nõuandeid kookide küpsetamiseks

- Kui kook on liiga kuiv, suurendage temperatuuri umbes 10 °C võrra ja lühendage küpsetusaega.
- Kui kook on liiga niiske, kasutage vähem vedelikku või vähendage temperatuuri 10 °C võrra.
- Kui kook on pealt liiga pruun, asetage see madalamale siinile, vähendage temperatuuri ja pikendage küpsetusaega.
- Kui kook on seest hästi läbi küpsenud, kuid pealt toores, kasutage vähem vedelikku, vähendage temperatuuri ja pikendage küpsetusaega.

Nõuandeid küpsetiste tegemiseks

- Kui küpsetis on liiga kuiv, suurendage temperatuuri umbes 10 °C võrra ja lühendage küpsetusaega. Niisutage taigakihte piimast, õlist, munast ja jogurtist tehtud kastmega.
- Kui küpsemine võtab liiga kaua aega, siis vaadake, et taigen ei ulatuks üle plaadi servade.
- Kui küpsetise pealispind pruunistub, aga alumine osa ei küpse, siis veenduge, et te pole küpsetise alaosas liiga palju kastet kasutanud. Püüdke jaotada kastet taigakihtide vahele ja peale võrdsetes kogustes, et need pruunistuks ühtlaselt.



Küpsetage vastavalt küpsetustabelis toodud režiimile ja temperatuurile. Kui alumine osa pole ikka piisavalt pruunistunud, asetage see järgmine kord madalamale siinile.

Nõuandeid köögiviljade küpsetamiseks

- Kui köögiviljade küpsetusnõus saab mahl otsa ja need hakkavad kuivama, siis tasub köögivilju küpsetada ahjuplaadi asemel kaanega pannil. Kaanega suletud nõus jääb toit mahlaseks.
- Kui köögiviljaroog jääb tooreks, keetke köögiviljad eelnevalt läbi või valmistage neid nagu purgitoitu ja asetage siis ahju.

Optimaalse tulemuse saavutamiseks (abiventilaatoriga kuumutamine/ventilaatoriga kuumutamine/surf-funktsioon):

- Paksust taignast küpsetisi (nt saiad, keeksid, küpsised, biskviidid) saab korraga küpsetada 1, 2 või 3 ahjuplaadiga tänu kuumuse ühtlasele jaotumisele, mida see funktsioon võimaldab.
- Vedelamast taignast küpsetisi (nt õunakook või pirukas) saab korraga küpsetada 2 ahjuplaadiga.
- Rohkelt vedelikku või pärmitaignast sisaldavad suuremahulised küpsetised tulevad paremad, kui kasutada korraga ainult ühte küpsetusplaati. Suuremahulised toidud küpsevad ühtlasemalt läbi ja kerkivad tänu külgeintest tulevale kuumale õhule – tavalistel ahjudel seda funktsiooni ei ole.

- Kuna see funktsioon võimaldab kasutada küpsetamiseks korraga mitut plaati, säästate aega ja vaeva ning saate ideaalse tulemuse.

Retseptimenüü funktsioonid

Tüüpfunktsioonide valimine

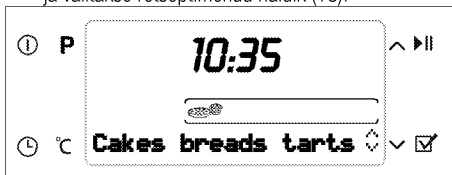
Retseptimenüü sisaldab professionaalsete kokkade koostatud küpsetusprogramme, mis on salvestatud juhtimissüsteemi mälu.

Selles menüüs seatakse temperatuur, riulivahe, kaal ja küpsetusfunktsioonid automaatselt.

Vastavalt roale ja maitse-eelistustele saab kaalu ja küpsetusaega muuta.

Retseptimenüü funktsioonide valimine:

- Vajutage ahju sisselülitamiseks sisse-/väljalülitusklahvi (1).
- Vajutage programmi valiku nuppu (2) ja valige retseptimenüü näidik. Selles etapis ilmub näidikule tekst "Cakes&Breads&Tarts" (Koogid/leivad/pirukad) ja valitakse retseptimenüü näidik (13).



- Valige klahviga või (11) soovitud tüüpfunktsioonide peamenüü (koogid/leivad/pirukad, linnuliha, liha, kala, eriroad, eri).
- Vajutage soovitud retseptimenüü kinnitamiseks retseptimenüü valikuklahvi (10).
- Vajutage soovitud roa (küpsised, kook, minikeeks vms) valimiseks või (11).



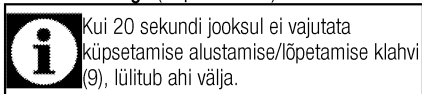
- Pange toit ahju.

Retseptimenüü:

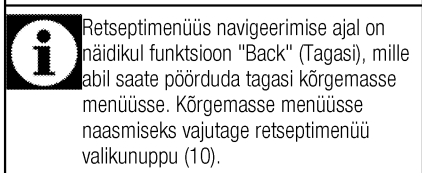
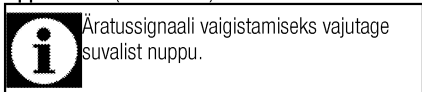
Võib olenevalt mudelist varieeruda

Koogid/leivad/pirukad	Linnuliha	Eriroad	Kala	Liha	Eri
Küpsised	Grillkana	Vormiroog	Kalafilee	Röstbiif	Fermenteerimine
Minikeeks	Kanafilee	Lahtine pirukas	Küpsetatud anšoovised	Lihapallid	Jogurt
Küpsised		Makaroni-juustuvorm	Tursk (höbeheik)		Kuivatatud õunad
Biskviitkook		Lasanje	Löhefilee		Praetud kastanid
Õunastrudel		Moussaka			
Õunapirukas					

- Küpsetamise alustamiseks vajutage küpsetamise alustamise/lõpetamise klahvi (9). Näidikule ilmub teade "Cooking" (Küpsetamine).



- Kui küpsetamine on lõppenud, kõlab märguandesignaali ja näidikule ilmub teade "Good appetite..." (Head isu...).



Enne ahju käivitamist retseptimenüü abil saate määrata kaalu vastavalt valitud toidu tüübile. Selleks:

- Vajutage temperatuuri/kaalu ja kiirkuumutuse seadistusnuppu (20), kuni kaalunäidu väli hakkab vilkuma.



- Kaalu määramiseks vajutage klahvi või (11).



Enne ahju käivitamist retseptimenüü abil saate määrata kaalu vastavalt valitud toidu tüübile. Selleks:

- Vajutage temperatuuri/kaalu ja kiirkuumutuse seadistusnuppu (20), kuni kaalunäidu väli hakkab vilkuma.
- Vajutage kaalu määramiseks klahvi (11).

Seadistuste menüü

Heleduse määramine

Heledust saab määrata ainult siis, kui ahi on välja lülitatud.



1. Vajutage korduvalt kellaaja ja seadistuste klahvi (21), kuni näidikule ilmub "Brightness" (Heledus).
2. Valikus on 4 heledusaset: 1, 2, 3 ja 4. Vajutage soovitud astme valimiseks  või  (11).



Ahju väljalülitamisel heledusaste väheneb, et säästa elektrit. Ahju sisselülitamisel taastub määratud tase.



Kontrastsuse määramine

Kontrastsust saab määrata ainult siis, kui ahi on välja lülitatud.

1. Vajutage korduvalt kellaaja ja seadistuste klahvi (21), kuni näidikule ilmub "Contrast" (Kontrastsus).
2. Valikus on 4 kontrastsusaset: 1, 2, 3 ja 4. Vajutage soovitud astme valimiseks  või  (11).

Helitugevuse määramine

Helitugevust saab määrata ainult siis, kui ahi on välja lülitatud.

1. Vajutage korduvalt kellaaja ja seadistuste klahvi (21), kuni näidikule ilmub "Volume" (Helitugevus).
2. Valikus on 3 helitugevuse astet: 0 (hääletu), 1 ja 2. Vajutage soovitud astme valimiseks  või  (11).

Keele määramine

Keelt saab valida ainult siis, kui ahi on välja lülitatud.



1. Vajutage korduvalt kellaaja ja seadistuste klahvi (21), kuni näidikule ilmub viimati valitud keel.

Küpsetamisaegade tabel grillimiseks

Grillimine elektrigrilliga

Toit	Sisestustase	Grillimisaeg (ligikaudu)
Kala	4..5	20..25 min. #
Vilutatud kana	4..5	25..35 min.
Lambakarbonaad	4..5	20..25 min.
Röstbif	4..5	25..30 min. #
Vasikakarbonaad	4..5	25..30 min. #
Röstleib	4	1..2 min.

sõltuvalt paksusest

2. Vajutage soovitud keele valimiseks klahvi  või  (11).
3. Kinnitage retseptimenüü valikuklahviga (10).

Kuidas grilli kasutada







Enne ahju kasutamist peab olema seatud taimer. Kui taimerit seatud ei ole, ahi ei tööta.



Sulgege grillimise ajaks ahjuuks.

Kuumad pinnad võivad tekitada põletusi!

1. Vajutage ahju sisselülitamiseks sisse-/väljalülitusklahvi (1).
2. Vajutage soovitud keele valimiseks klahvi  või  (11).
3. Kuumutustemperatuuri sisestamiseks vajutage korraks temperatuuri/kaalu ja kiirkuumutuse seadistusnuppu (20), et valida tekstinäidikul "Temperature" (Temperatuur). Temperatuuri sisestamiseks vajutage  või  (11).
4. Vajutage ahju väljalülitamiseks sisse-/väljalülitusklahvi (1).



Grillimiseks sobimatust toidust tuleneva tulekahju oht!



Grillige ainult intensiivsel kuumusel grillimiseks sobilikku toitu.

Ärge paigutage grillitavat toitu liiga kaugele taha otsa. See on kõige kuumem piirkond ning rasvane toit võib süttida.


6 Hoidmine ja hooldus


Üldine teave

Toote kasutamisega pikeneb ja probleeme tekib harvem, kui toodet regulaarselt puhastada.

	OHT: Elektrilöögi oht! Elektrilöögi vältimiseks lülitage enne seadme puhastamist vool välja.
	OHT: Kuumad pinnad võivad tekitada põletusi! Enne seadme puhastamist laske sellel maha jahtuda.

- Puhastage toodet põhjalikult pärast iga kasutuskorda. Sel viisil on lihtsam eemaldada toiduvalmistusjääke, vältides nende kõrbemist seadme järgmisel kasutuskorral.
- Toote puhastamiseks pole vaja spetsiaalseid puhastusvahendeid. Kasutage toote puhastamiseks sooja vett koos vedela pesuvahendiga, pehmet lappi või käsna ning kuivatamiseks kuiva lappi.
- Liigne vedelik tuleb pärast puhastamist alati ära pühkida ja pritsmed kohe kuivatada.
- Ärge kasutage roostevabast terasest või inoxist pindade ja käepideme puhastamiseks puhastusvahendeid, mis sisaldavad hapet või kloriidi. Nende osade puhastamiseks kasutage pehmet lappi ja vedelat puhastusvahendit (mitteabrasiivset), tõmmates lapiga ainult ühes suunas.

	Mõned puhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada. Ärge kasutage tugevaid puhastusaineid, puhastuspulbrit või -piima ega teravaid esemeid.
---	---

	Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhasteid.
--	--

Juhtpaneeli puhastamine

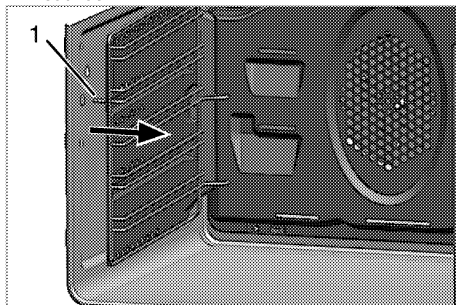
Puhastage juhtpaneeli ja nuppe niiske lapiga ning seejärel pühkige need kuivaks.

	Juhtpaneeli kahjustused! Ärge võtke juhtpaneeli puhastamiseks ära juhtnuppe.
--	---

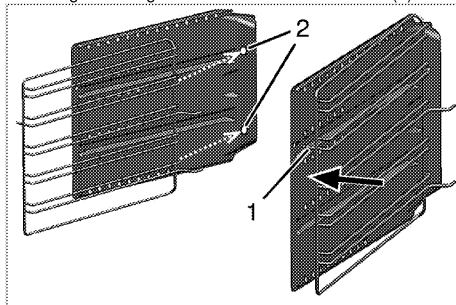
Ahju puhastamine

Külgešina puhastamine

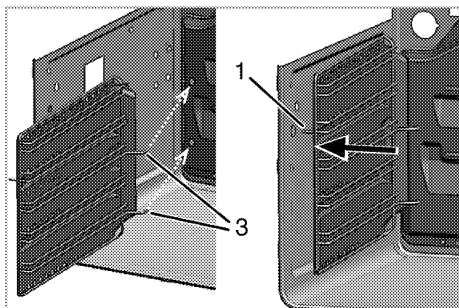
1. Eemaldage küljeraami varras (1), tõmmates raami koos selle külge kinnitatud külgešinaga noole suunas.



2. Võtke küljeraam ja külgesein välja, tõmmates neid enda suunas.
3. Tõmmake küljeraam ahju seinas olevatest avadest (2) välja.
4. Kasutage küljeraami ja külgešina puhastamiseks sooja vett koos vedela pesuvahendiga, pehmet lappi või käsna ning kuivatamiseks kuiva lappi.
5. Asetage küljeraam kohale, tõmmates selle külgešina tagaosas olevatesse avadesse (2).



6. Kinnitage küljeraam külgešina külge, tõmmates küljeraami varrast (1) noole suunas.
7. Asetage külgesein koos selle külge kinnitatud küljeraamiga kohale, tõmmates vardad (3) tagaseinas olevatesse avadesse, nagu joonisel näidatud.



8. Asetage küljeraami varras (1) kohale, nagu joonisel näidatud.



Veenduge, et küljeraam ja külgesein on paigaldatud õigesti.

Katalüütilised seinad

Ahju külgeseinad või tagumine sein võivad seestpoolt olla kaetud katalüütilise emailiga.

Ahju katalüütilisi seinu ei tohi puhastada. Seinte poorne pind on isepuhastuv, imedes pritsivat rasva sisse ning muundades seda (auruks ja süsihappegaasiks).

Ahjuukse puhastamine

Kasutage ahjuukse puhastamiseks sooja vett koos vedela pesuvahendiga, pehmet lappi või käsna ning kuivatamiseks kuiva lappi.



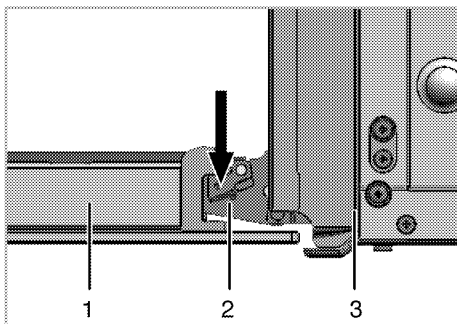
Ärge kasutage ukse puhastamiseks karemaid abrasiivseid puhastusvahendeid või teravaid metallkraabitsaid. Need võivad pinda kriimustada ning klaasi lõhkuda.



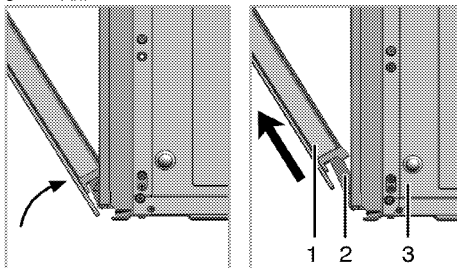
Eesukse siseklaas on kaetud kergesti puhastatava materjaliga. Ärge kasutage klaaspinna puhastamiseks tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid, metallist kaabitsaid, küürimisnuustikuid ega valgendusaineid, sest need võivad pinda kriimustada. See võib kattematerjali rikkuda.

Ahjuukse eemaldamine

1. Avage eesuks (1).
2. Avage eesukse paremal ja vasakul küljel asuva hingede pesa (2) klambrid, vajutades neid alla joonisel kujutatud viisil.



- 1 Eesuks
- 2 Hing
- 3 Ahi



3. Liigutage eesust pooles ulatuses.
4. Eemaldage eesuks seda ülespoole tõmmates ja paremast ning vasakust hingest vabastades.

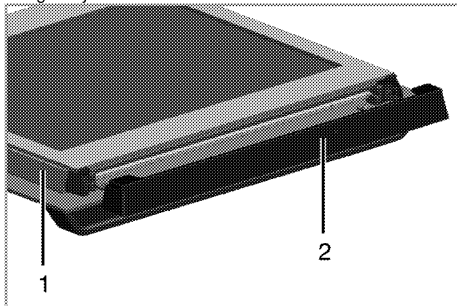


Ukse tagasipanemisel tuleb eemaldamistoiminguid korrata vastupidises järjekorras. Ärge unustage ukse taaspaigaldamisel sulgeda hinge pesa juures olevaid klambreid.

Ukse siseklaasi eemaldamine

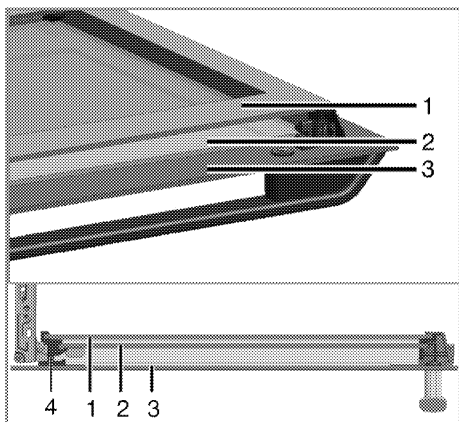
Ahjuukse sisemist klaaspaneeli saab puhastamiseks eemaldada.

Avage ahjuuks.



- 1 Raam
- 2 Plastosa

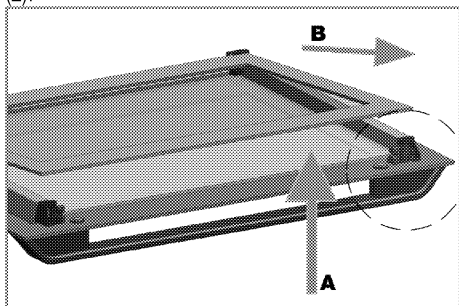
Eemaldage eesukse ülaossa paigaldatud plastosa, tõmmates seda enda poole.



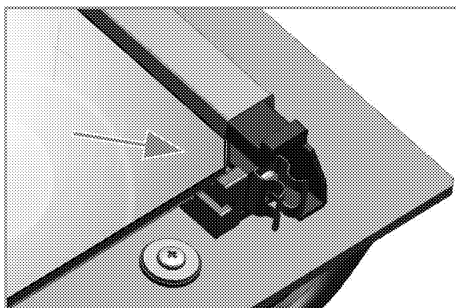
- 1 Kõige seespoolsem klaaspaneel
- 2 Sisemine klaaspaneel
- 3 Välimine klaaspaneel
- 4 Klaaspaneeli plastist pesa – alumine

Kergitage kõige seespoolsemat klaaspaneeli (1) veidi tähise **A** suunas ja tõmmake see tähise **B** suunas välja, nagu joonisel näidatud.

Eemaldage samamoodi ka teine sisemine klaaspaneel (2).



Ükse kokkumonteerimisel tuleb esimese asjana paigaldada sisemine klaaspaneel (2).
Nagu joonisel näidatud, asetage klaaspaneeli kaldnurk nii, et see toetub plastpesa kaldnurgale.



Sisemine klaaspaneel (2) tuleb paigaldada plastist pesasse kõige seespoolsema klaaspaneeli (1) lähedale. Kõige seespoolsema klaaspaneeli (1) paigaldamisel jätke trükiga külg sisemise klaaspaneeli suunas. Sisemise klaaspaneeli alumine nurk peab asetuma alumisse plastpesasse. Suruge plastiosa vastu raami, kuni kuulete klõpsatust.

Ahjuvalgusti piri vahetamine



OHT:

Kuumad pinnad võivad tekitada põletusi!
Elektrilöögi ohu ärahoidmiseks vaadake, et seade oleks välja lüüritatud ning maha jahtunud.



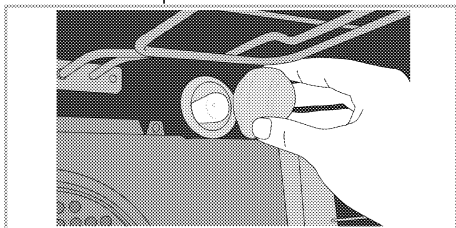
Ahjuvalgustil on spetsiaalne kuumuskindel (kuni 300 °C) elektripirn. Täpsemat teavet vt *Tehnilised andmed, lk 10*. Ahjuvalgusti pirne saab hankida volitatud teenindusest.



Valgusti asukoht ei pruugi olla sama mis joonisel.

Kui ahjul on ümar valgusti:

1. Lahutage toode vooluvõrgust.
2. Keerake vastupäeva lahti klaaskate.



3. Tõmmake ahjuvalgusti pirn pesast välja ja asendage see uue pirniga.
4. Paigaldage klaaskate tagasi.

7 Probleemide lahendamine

Kasutamise ajal tuleb ahjust auru.

- Auru tekkimine töötamisel on tavaline. >>> *Tegemist ei ole rikkega.*

Toote kuumenemisel ja jahtumisel on kuulda metalset heli.

- Metallosade kuumenemisel võivad need paisuda ning tekitada hääli. >>> *Tegemist ei ole rikkega.*

Toode ei tööta.

- Võrgukaitses on rakendunud või läbi põlenud. >>> *Kontrollige elektrikalbi korke. Vajadusel vahetage või lähtestage need.*
- Toode ei ole ühendatud (maandatud) pistikupesasse. >>> *Kontrollige pistiku ühendust.*
- Juhtpaneeli nupud/lülitid/klahvid ei tööta. >>> *Klahvilukk võib olla peal. Lülitage see välja. (Vt Klahviluku kasutamine, lk 24)*

Ahju tuli ei tööta.

- Ahju pirn on vigane. >>> *Vahetage pirn välja.*
- Voolukatkestus. >>> *Kontrollige, kas vool on olemas. Kontrollige elektrikalbi kaitsmeid. Vajadusel vahetage või lähtestage kaitsmed.*

Ahi ei lähe soojaks.

- Funktsioon ja/või temperatuur on sisestamata. >>> *Määrake funktsiooni- ja/või temperatuurinupu/-klahvi abil funktsioon ja temperatuur.*
- Voolukatkestus. >>> *Kontrollige, kas vool on olemas. Kontrollige elektrikalbi kaitsmeid. Vajadusel vahetage või lähtestage kaitsmed.*



Kui teil ei õnnestu probleemi käesolevas lõigus antud juhiste kohaselt lahendada, konsulteerige volitatud teenindusega või edasimüüjaga, kellelt te toote ostsite. Ärge kunagi üritage rikkis toodet ise parandada.

