

**BI-Trouba**

Návod k použití

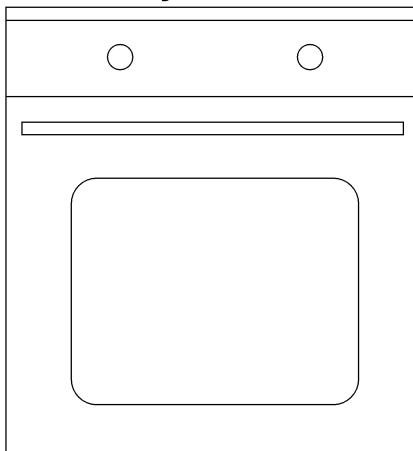
**Двойна фурна**

Ръководство за  
употреба

**Kaheosaline ahi**

Kasutusjuhend

BIMT22400MCS



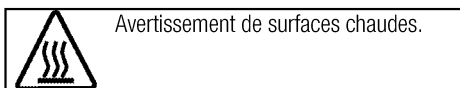
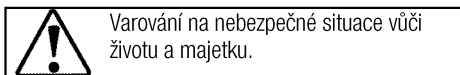
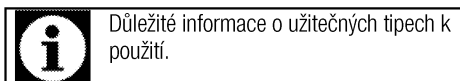
Prosím, čtěte nejprve tento návod.

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 ji předejte návod k použití. Dodržte veškerá varování a informace obsažené v návodu k použití. Nezapomeňte, že tento návod se může vztahovat i k několika jiným modelům. Rozdíly mezi modely jsou v návodu výslovně uvedeny.

### 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.....  | 15 |
| Výchozí ohřev .....          | 15 |

## **5 Obsluha trouby**

**17**

|  |    |
|--|----|
| Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování.. | 17 |
| Používání elektrické trouby.....                   | 17 |
| Provozní režimy.....                               | 17 |
| Ovládání řídicí jednotky trouby.....               | 19 |
| Tabulka časů vaření .....                          | 23 |
| Ovládání grilu.....                                | 24 |
| Tabulka časů pečení pro grilování.....             | 25 |

## **6 Údržba a péče**

**26**

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| Obecné informace .....                | 26 |
| Čištění ovládacího panelu .....       | 26 |
| Čištění trouby.....                   | 26 |
| Odstranění dvířka trouby.....         | 26 |
| Odstranění vnitřního skla dvířek..... | 27 |
| Výměna vnitřní žárovky .....          | 28 |

## **7 Odstraňování potíží**

**29**

## **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**

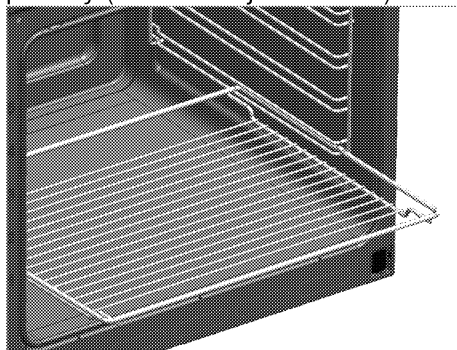
- Dojde-li k selhání produktu, nesmí být používán až do okamžiku opravy zástupcem autorizovaného servisu. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Produkt zapojte pouze do uzemněné zásuvky s daným napětím a ochranou uvedenou v "Technické údaje". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost nenesе žádnou zodpovědnost za problémy vyplývající z neuzemnění produktu v souladu s místními směnicemi.
- Produkt nikdy nemyjte nalitím vody na něj! Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Zásuvky se nikdy nedotýkejte mokřými 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. Alcool 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 přihrádky  
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 zástrčka zapadla do zásuvky a nezpůsobí vznik jiskry.
- Nepoužívejte poškozený nebo nalomený prodlužovací kabel ani jiný než originální kabel.
- Ujistěte se, zda je při zapojení není na zástrčce žádná vlhkost ani kapalina.

### Určené použití

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

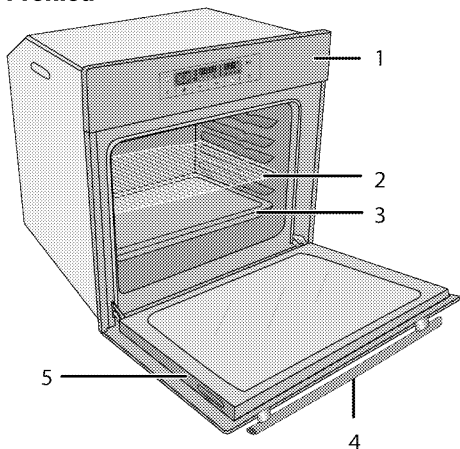
Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnici EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrnici zakázané.

### 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.

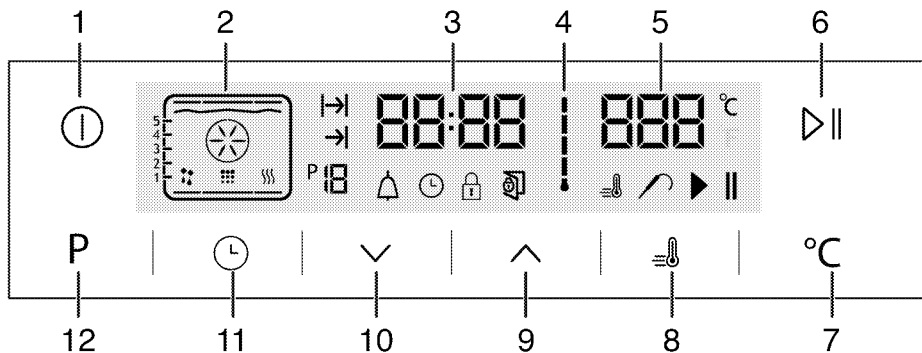
## 2 Obecné informace

### Přehled



- 1 Ovládací panel
- 2 Drátěná police
- 3 Plech
- 4 Madlo
- 5 Dveře

- 6 Pohon ventilátoru (za ocelovým plátem)
- 7 Světlo
- 8 Horní topný prvek
- 9 Polohy polic



- 1 Tlačítko zapnout/vypnout
- 2 Zobrazení funkce
- 3 Pole ukazatele aktuálního času
- 4 Symbol vnitřní teploty v troubě
- 5 Pole ukazatele teploty
- 6 Klávesa pro spuštění/zastavení vaření

- 7 Klávesa pro nastavení teploty
- 8 Symbol posílení (rychlé předehřátí)
- 9 Tlačítko plus
- 10 Tlačítko minus
- 11 Tlačítko nastavení
- 12 Klávesa návratu na funkční displej



## Obsah balení

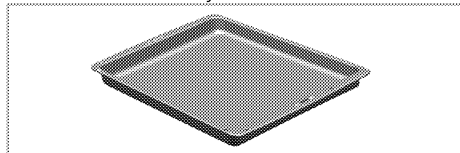


Dodávané příslušenství se může lišit podle modelu výrobku. Všechna příslušenství popisovaná v návodu k použití nemusí být součástí vašeho výrobku.

### 1. Manuel d'utilisation

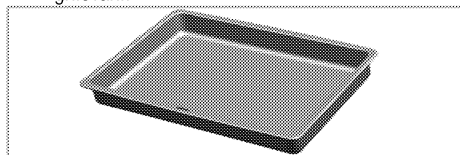
### 2. Plech do trouby

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



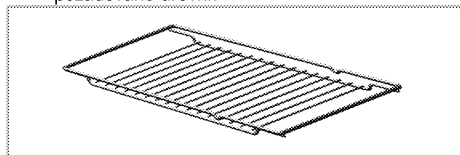
### 3. Hluboký plech

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



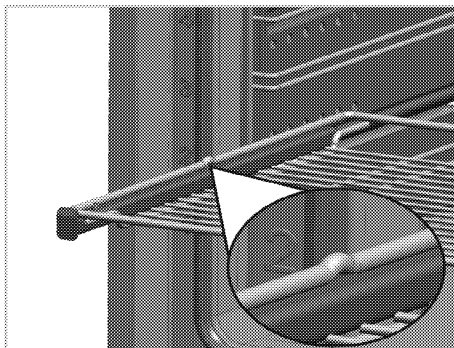
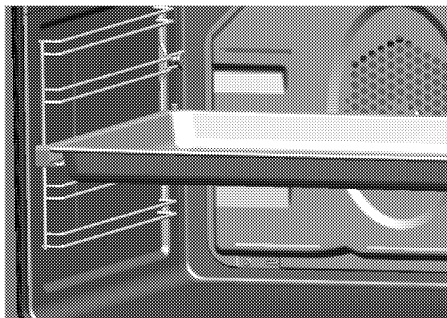
### 4. Drátěná police

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



### 5. Správné umístění drátěné police a plechu na teleskopické přihrádky

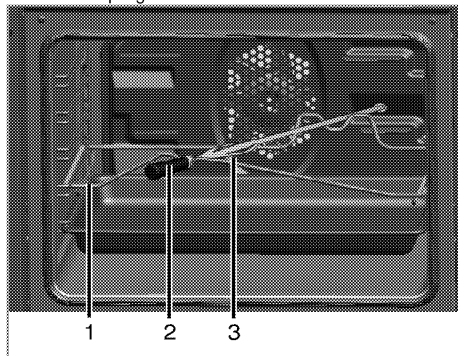
Teleskopické přihrádky umožňují snadno vkládat a vyjmát plechy a drátěnou polici. Při používání plechu a drátěné police s teleskopickými přihrádkami, zkontrolujte, zda jsou kolíky v zadní části stojanů na teleskopické přihrádce u okrajů drátěné police a plechu.



### 6. Grilované kuře

Slouží ke grilování masa, drůbeže a ryb ze všech stran.

- Upevněte grilované pokrmy na otočný rožeň s vidlicemi.
- Umístěte rám otočného rožně do trouby tak, aby byl v rovině s vodičem otočného rožně.
- Zasuňte ostrý okraj otočného rožně do vodiče a umístěte otočný rožeň do rámu.
- Držák při grilování odstraňte.



- 1 Rám otočného rožně
- 2 Plastový držák
- 3 Vidlice

## Technické parametry

|   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| Napětí/frekvence                        | 220-240 V ~ 50 Hz                    |
| Celková spotřeba energie                | 3.1 kW                               |
| Pojistka                                | min. 16 A                            |
| Typ kabelu / průřez                     | H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>     |
| 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                           | <b>Multifunkční trouba</b>           |
| 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, nainstalujte 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.



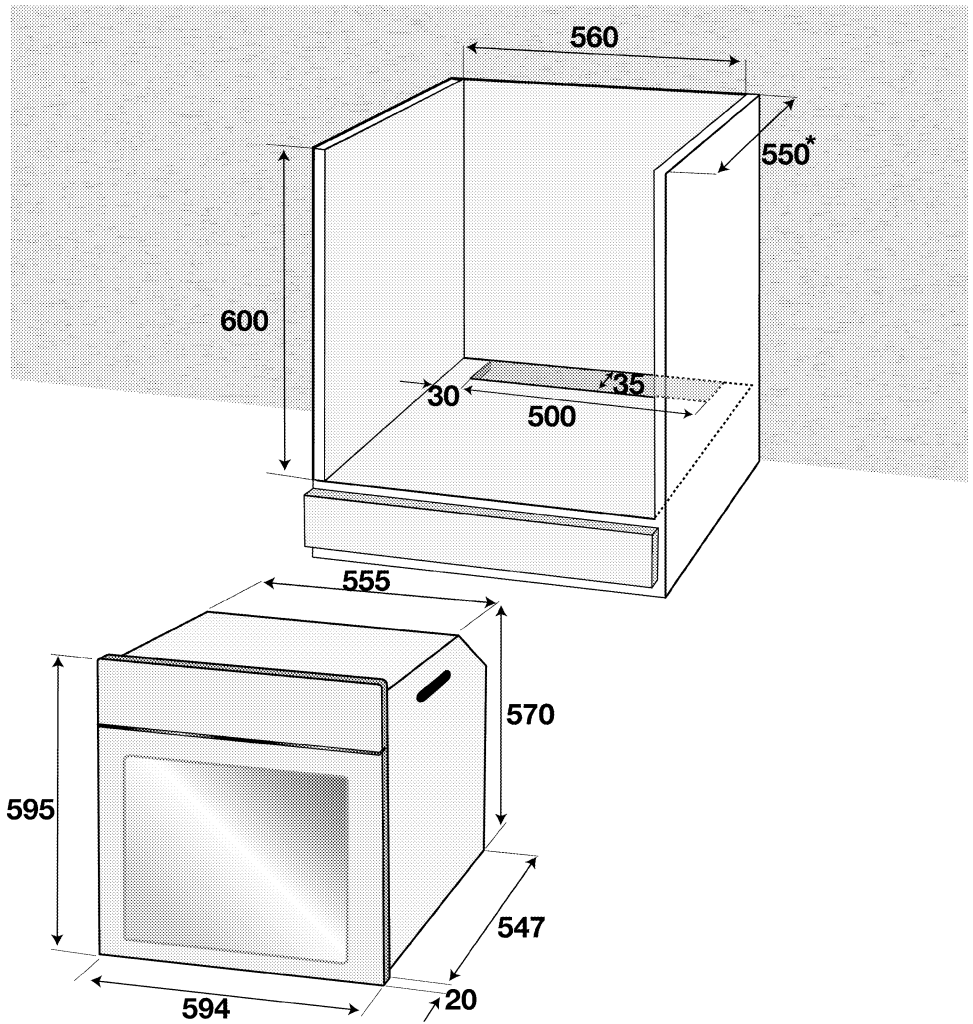
Neinstalujte přístroj vedle chladniček či mrazniček. Teplo vyzařované výrobkem zvýší spotřebu energie chladicích zařízení.



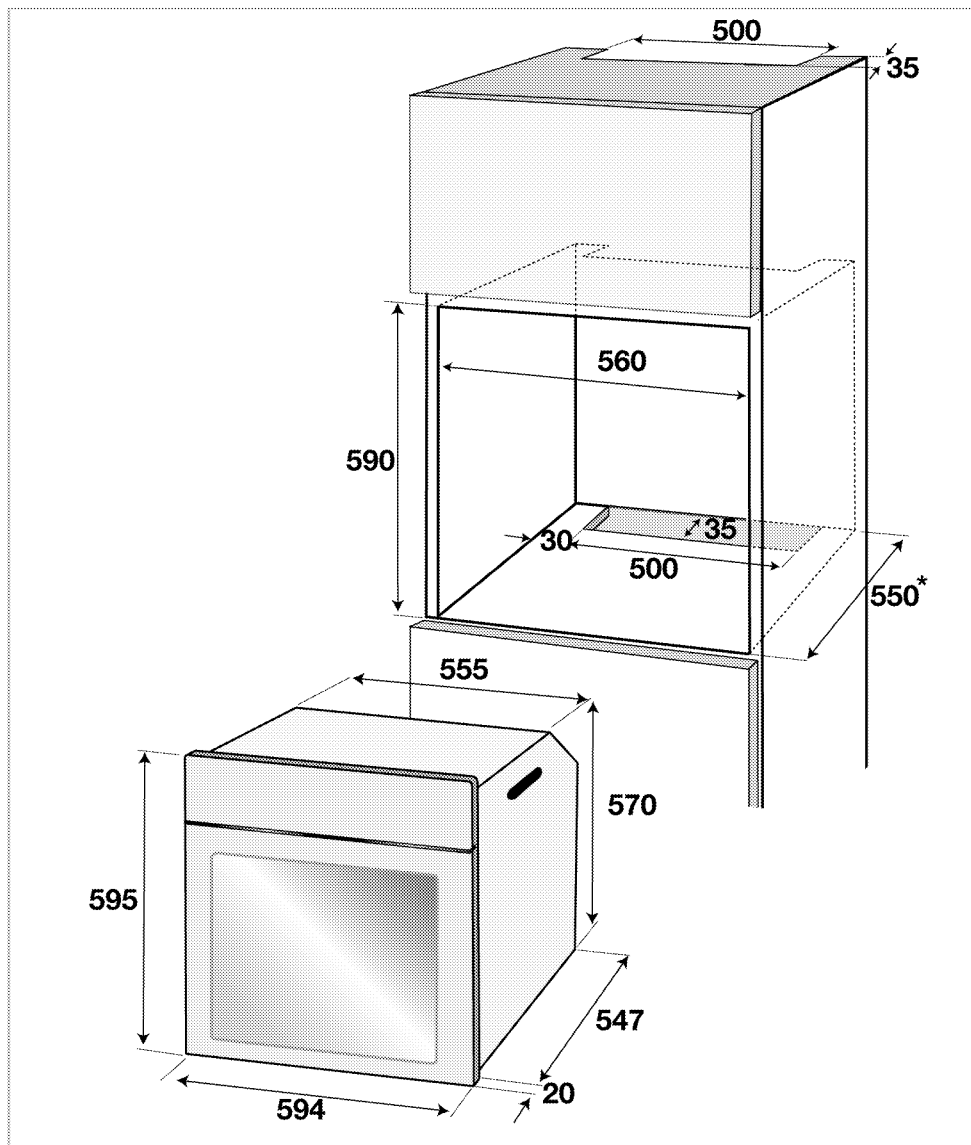
Nepoužívejte dvířka nebo madlo k přenášení či přesouvání výrobku.



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:**

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

Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami.

**NEBEZPEČÍ:**

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

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

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

**NEBEZPEČÍ:**

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

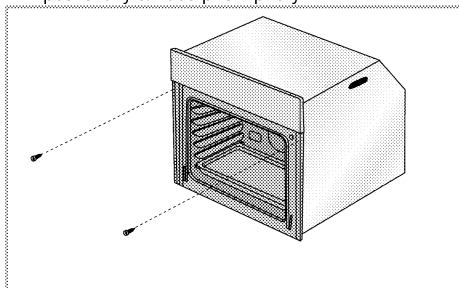


Zástrčka napájecího kabelu musí být snadno dosažitelná i po instalaci (nevedte ji nad varnou desku).

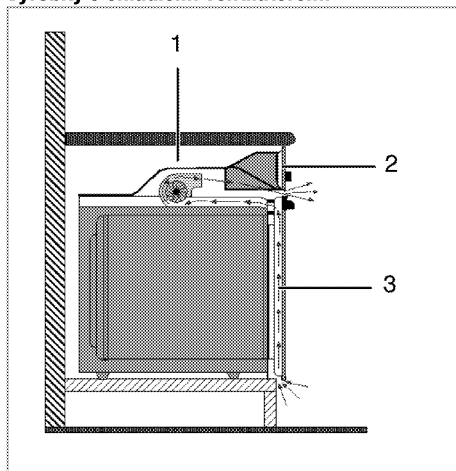
Zapojte napájecí kabel do zásuvky.

**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 pekli 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**

- Ušchovejte 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 nepoškodili dvířka trouby, umístěte pásku kartonu na vnitřek dveří trouby v částech, které odpovídají poloze plechů. Přilepte dvířka trouby k bočním stěnám.
- Nepoužívejte dvířka nebo madlo ke zvedání či přesouvání výrobku.



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



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

## 4 Příprava

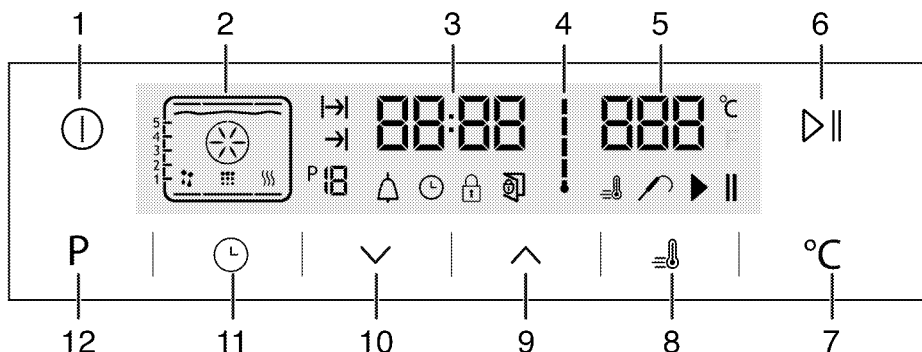
### Tipy pro úsporu energie

Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:

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

### Úvodní použití

#### Nastavení času



- 1 Tlačítko zapnout/vypnout
- 2 Zobrazení funkce
- 3 Pole ukazatele aktuálního času
- 4 Symbol vnitřní teploty v troubě
- 5 Pole ukazatele teploty
- 6 Klávesa pro spuštění/zastavení vaření
- 7 Klávesa pro nastavení teploty
- 8 Symbol posílení (rychlé předhřátí)
- 9 Tlačítko plus
- 10 Tlačítko minus
- 11 Tlačítko nastavení
- 12 Klávesa návratu na funkční displej

1. Na začátku spuštění trouby se rozsvítí symbol ⌚, pro nastavení hodin stiskněte klávesy ↑/↓.
2. Nastavení potvrdíte stisknutím symbolu ⌚ a počkejte 4 sekundy, aniž byste se dotkli jiných kláves, 4 sekundy.



Není-li nastaven aktuální čas, kontrolka času se začne pohybovat/posunovat od 12:00.

Symbol ⌚ se aktivuje a označí, že aktuální čas nebyl nastaven. Zmizí, jakmile čas nastavíte.

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

#### První čištění produktu



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

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

#### Výchozí ohřev

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



#### VAROVÁNÍ!

Horké povrchy způsobují popáleniny!

Výrobek může být během používání horký.

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

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

#### Elektrická trouba

1. Vyjměte všechny pečící plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte statickou pozici.

## Trouba s grilem

1. Vyměňte všechny pečicí plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz *Ovládání grilu, strana 24*.
4. Zapněte troubu asi na 30 minut.
5. Vypínání grilu; viz *Ovládání grilu, strana 24*



Při prvním použití se může na pár hodin uvolňovat kouř a zápach. To je normální. Zkontrolujte, zda je místnost řádně odvětrána, abyste odstranili kouř i zápach. Vyhněte se přímému vdechování kouře a zápachu.



## 5 Obsluha trouby

### Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování



#### VAROVÁNÍ!

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



#### NEBEZPEČÍ:

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

#### Tipy pro pečení

- Používejte nepřilnavé kovové plechy nebo hliníkové nádoby nebo tepluvzdorné silikonové formy.
- Co nejlépe využijte místo na polici.
- 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 nanesejte např. citronovou šťávu a černý pepř před pečením, zvýšíte účinnost pečení.
- Rožnění masa s kostí trvá asi o 15 až 30 minut déle než masa stejné velikosti bez kostí.
- Každý centimetr tloušťky masa vyžaduje asi 4 až 5 minut pečení.
- Maso nechte v troubě ještě cca 10 minut po době pečení. Štávy se pak lépe rozmístí po celém kusu masa a nevytékají při 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.

- Pokrmy 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.



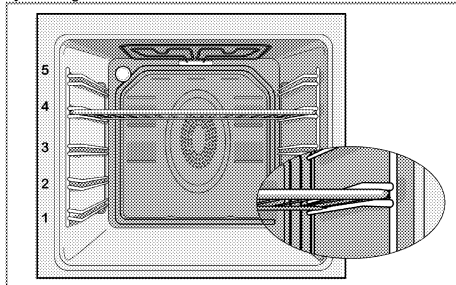
Potraviny, které nejsou vhodné ke grilování, představují nebezpečí požáru. Používejte na grilování jen ty potraviny, které jsou vhodné pro intenzivní žár grilu.  
Neumísťujte potraviny příliš daleko dozadu grilu. Je to nejteplejší část a mastné potraviny se mohou vznítit.

### Používání elektrické trouby

#### Vypněte elektrickou troubu

#### 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 opřenou o zadní stěnu trouby. Drátěnou mřížku posuňte do přední části police a vyrovnejte pomocí dvířek, abyste dosáhli ideálního výkonu grilu.



#### Provozní režimy

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

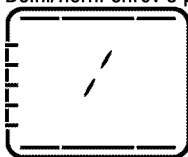
##### 1. Horní a dolní ohřev



Potraviny se zahřívají současně shora i zdola. Vhodné např. pro koláče, sušenky či koláčky a rendliky v pečících formách. Používejte vždy jen jeden plech.

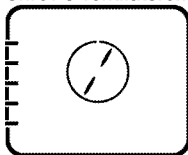
Na displeji se zobrazí vhodná poloha přihrádky.

## 2. Dolní/horní ohřev s pomocí ventilátoru



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

## 3. Ohřev s ventilátorem



Horký vzduch zahříváný prvkem s ventilátorem 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 předehřívat. Vhodné pro použití více plechů.



Když otevřete dvířka trouby, motor ventilátoru se vypne, aby z trouby neunikal teplý vzduch.

## 4. Funkce "3D"



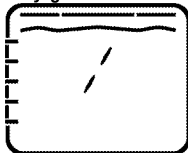
Horní ohřev, dolní ohřev a ohřev s ventilátorem jsou zapnuté. Pokrm je rovnoměrně a rychle upečen ze všech stran. Používejte vždy jen jeden plech.

## 5. Funkce pizza



Dolní ohřev a ohřev s ventilátorem jsou zapnuté. Vhodné pro pečení pizzy.

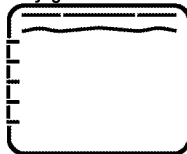
## 6. Plný gril + ventilátor



Horký vzduch zahříváný velkým grilem se rovnoměrně rozvádí v troubě velmi rychle pomocí ventilátoru. 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.

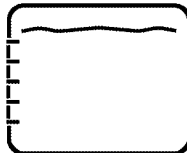
## 7. Plný gril



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.

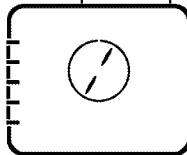
## 8. Gril



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

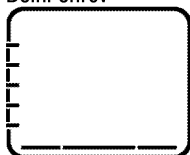
- Vložte malé nebo středně velké části na správnou polici pod gril pro grilování.
- Nastavte teplotu na maximum.
- V polovině doby grilování potraviny otočte.

## 9. Pomalé pečení/úsporný ohřev s ventilátorem



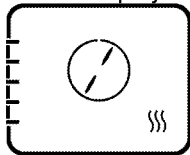
Pro úsporu energie můžete použít tuto funkci namísto vaření, které byste provedli pomocí ohřevu s ventilátorem při teplotách 160-220°C. Čas pečení se však mírně zvýší. Časy pečení související s touto funkcí jsou uvedeny v tabulce "Pomalé pečení/úsporný ohřev s ventilátorem".

### 10. Dolní ohřev



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

### 11. Udržování teploty



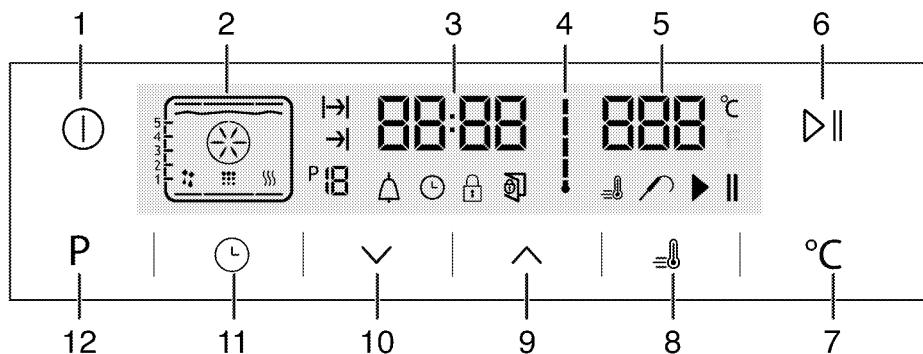
Slouží k dlouhodobému udržování pokrmu při teplotě pro podávání.

### 12. Funkce s ventilátorem



Trouba se nezahřívá. Funguje pouze ventilátor (v zadní stěně). Zmražené potraviny se rozmrazuje pomalu při pokojové teplotě, upečené potraviny se ochladí.

### Ovládání řídicí jednotky trouby



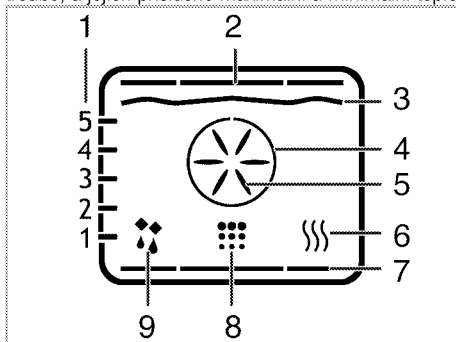
- 1 Tlačítko zapnout/vypnout
- 2 Zobrazení funkce
- 3 Pole ukazatele aktuálního času
- 4 Symbol vnitřní teploty v troubě
- 5 Pole ukazatele teploty
- 6 Klávesa pro spuštění/zastavení vaření
- 7 Klávesa pro nastavení teploty
- 8 Symbol posílení (rychlé předhřátí)
- 9 Tlačítko plus
- 10 Tlačítko minus
- 11 Tlačítko nastavení
- 12 Klávesa návratu na funkční displej

- : Symbol doby pečení
- : Symbol konce času pečení
- : Číslo funkce
- : Symbol Alarm
- : Symbol hodin
- : Symbol zámku
- : Symbol otevřených dveří
- : Symbol posílení (rychlé předhřátí)
- : Symbol sondy do masa
- : Symbol pozastavení vaření

: Symbol spuštění vaření


### Tabulka funkcí.

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




- 1 Polohy polic
- 2 Horní ohřev
- 3 Ohřev grilu
- 4 Ohřev urychlení
- 5 Ventilátor urychlení


- 6 Udržování teploty
- 7 Dolní ohřev
- 8 Poloha čištění
- 9 Poloha funkce s ventilátorem


 Funkce se liší podle modelu výrobku

| Tabulka funkcí                         | Doporučená teplota (°C) | Rozsah teplot (°C) |
|--|-------------------------|--------------------|
| Horní a dolní ohřev                    | 200                     | 40-280             |
| Dolní/horní ohřev s pomocí ventilátoru | 175                     | 40-280             |
| Pečení s ventilátorem                  | 180                     | 40-280             |
| Funkce "3D"                            | 205                     | 40-280             |
| Funkce pizza                           | 210                     | 40-280             |
| Velký gril s horkovzduchem             | 200                     | 40-280             |
| Plný gril                              | 290                     | 40-280             |
| Dolní gril                             | 280                     | 40-280             |
| Ušporný ohřev s ventilátorem           | 180                     | 160-220            |
| Dolní ohřev                            | 180                     | 40-220             |
| Udržování teploty                      | 60                      | 40-100             |


 Maximální nastavitelná doba pečení v režimech mimo ohřívání, je z bezpečnostních důvodů omezena na 6 hodin. Program se zruší v případě výpadku energie. Troubu pak musíte znovu naprogramovat.


 Při nastavování blikají příslušné symboly na hodinách.

 Aktuální čas nelze nastavit, zatímco trouba pracuje v libovolné funkci nebo pokud na troubě provedete poloautomatické nebo plně automatické nastavení programu.

 Pokud je trouba vypnutá, světlo v troubě se rozsvítí, jakmile otevřete dvířka trouby.














### Ovládání trouby

1. Stiskněte klávesu  zhruba na 2 sekundy a troubu otevřete.
  - » Po zapnutí trouby se na displeji zobrazí první provozní funkce. Když je displej v tomto režimu, můžete nastavit čas pečení, čas konce a zrychlení (rychlý ohřev).

 Trouba se automaticky vypne během 20 sekund, pokud na této obrazovce neprovedete žádné nastavení trouby.









### Manuální vaření výběrem teploty a provozní funkce








Vařit můžete výběrem teploty a provozní funkce specifické pro vaše jídlo, manuálně ovládat vaření bez nastavení délky trvání vaření.

1. Po stisknutí tlačítka  pro otevření trouby se na displeji zobrazí první provozní funkce.
2. Funkci vyberte stisknutím kláves .
3. Chcete-li změnit teplotu doporučenou pro danou funkci, aktivujte pole teploty stisknutím tlačítka .
  - » Rozbliká se symbol .
4. Požadovanou teplotu nastavte pomocí kláves .
5. Nastavení teploty potvrďte stisknutím klávesy .
6. Do trouby vložte pokrm.
7. Pro spuštění vaření, pokud jsou nastavené funkce teploty a provozu, stiskněte klávesu  . Na displeji se zobrazí symbol .
  - » Vaše trouba zahájí provoz na požadované funkci a vnitřní teplota se zvýší na nastavenou hodnotu. Každý stupeň vnitřní teploty se rozsvítí jako vnitřní teplota, která dosáhla nastavené teploty. Na funkčním displeji se zobrazí aktivní ohřev a navrhovaná poloha plechu.
8. Pokud při manuálním vaření nenastavíte čas vaření, trouba se automaticky nevypne. Vaření můžete dokončit opětovným stisknutím tlačítka  .
  - » Trouba dokončí vaření a na displeji se zobrazí symbol .
9. Stiskněte klávesu  zhruba na 2 sekundy a troubu zavřete.

### Pečení s určením doby pečení:


















Vařit můžete výběrem teploty a provozní funkce specifické pro vaše jídlo, manuálně ovládat vaření bez nastavení délky trvání vaření.




1. Po stisknutí tlačítka  pro otevření trouby se na displeji zobrazí první provozní funkce.
2. Funkci vyberte stisknutím kláves .
3. Chcete-li změnit teplotu doporučenou pro danou funkci, aktivujte pole teploty stisknutím tlačítka .
  - » Rozbliká se symbol .
4. Požadovanou teplotu nastavte pomocí kláves .
5. Nastavení teploty potvrďte stisknutím klávesy .
6. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .

7. Délku vaření nastavte stisknutím kláves   a nastavení potvrďte stisknutím klávesy  .  
» Jakmile je doba vaření nastavená, na displeji se zobrazí symbol  .
8. Do trouby vložte pokrm.
9. Pro spuštění vaření, pokud jsou natavené funkce teploty a provozu, stiskněte klávesu   . Na displeji se zobrazí symbol  .  
» Trouba se zahřeje na přednastavenou teplotu a zachová tuto teplotu až do konce zvolené doby pečení.  
» Vaše trouba zahájí provoz na požadované funkci a vnitřní teplota se zvýší na nastavenou hodnotu. Udrží tuto teplotu až do konce času vaření. Každý stupeň vnitřní teploty se rozsvítí jako vnitřní teplota, která dosáhla nastavené teploty. Na funkčním displeji se zobrazí aktivní ohřev a navrhovaná poloha plechu.
10. Až skončí proces pečení, na displeji se zobrazí "End"(Konec) a ozve se zvuk budíku.  
11. Pro zastavení budíku stiskněte jakékoli tlačítko.  
» Budík se zastaví a trouba automaticky dokončí provoz.

#### Natavení konce doby vaření na pozdější čas:

Vařit můžete výběrem teploty a provozní funkce specifické pro vaše jídlo, manuálně ovládat vaření bez nastavení délky trvání vaření, aniž byste museli provádět nastavené délky vaření.

1. Po stisknutí tlačítka  pro otevření trouby se na displeji zobrazí první provozní funkce.
2. Funkci vyberte stisknutím kláves   .
3. Chcete-li změnit teplotu doporučenou pro danou funkci, aktivujte pole teploty stisknutím tlačítka  .  
» Rozbliká se symbol  .
4. Požadovanou teplotu nastavte pomocí kláves   .
5. Nastavení teploty potvrďte stisknutím klávesy  .
6. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol  .
7. Délku vaření nastavte stisknutím kláves   a nastavení potvrďte stisknutím klávesy  .  
» Jakmile je doba vaření nastavená, na displeji se zobrazí symbol  .
8. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol  .
9. Délku vaření nastavte stisknutím kláves   a nastavení potvrďte stisknutím klávesy  .  
» Jakmile je konec doby vaření nastavený, na displeji se zobrazí symbol  .
10. Do trouby vložte pokrm.

11. Pro spuštění vaření, pokud jsou natavené funkce teploty a provozu a konečná doba vaření, stiskněte klávesu   . Na displeji se zobrazí symbol  .  
» Časovač trouby automaticky vypočítá čas spuštění vaření odečtením doby pečení od konce doby pečení, které jste nastavili. Zvolený provozní režim se aktivuje, jakmile nastane čas spuštění vaření, trouba se zahřeje na nastavenou teplotu. Udrží tuto teplotu až do konce času vaření. Každý stupeň vnitřní teploty se rozsvítí jako vnitřní teplota, která dosáhla nastavené teploty. Na funkčním displeji se zobrazí aktivní ohřev a navrhovaná poloha plechu.
12. Až skončí proces pečení, na displeji se zobrazí "End"(Konec) a ozve se zvuk budíku.
13. Pro zastavení budíku stiskněte jakékoli tlačítko.  
» Budík se zastaví a trouba automaticky dokončí provoz.







Pokud chcete zrušit poloautomatický nebo automatický program po jejich nastavení, musíte obnovit čas vaření.

#### Nastavení zrychlení (rychlé přehřívání)

Použijte funkci posilovače (rychlé přehřívání), pokud chcete, aby trouba dosáhla zvolené teploty rychleji.



Zrychlení nelze zvolit v poloze odmrazování, ohřívání a čištění. Nastavení posilovače se zruší v případě výpadku energie.




1. Pro spuštění vaření, pokud jsou natavené funkce teploty a provozu a konečná doba vaření, stiskněte klávesu  .  
» Zobrazí se symbol  a zrychlovač (rychlé přehřívání) je aktivovaný.  
» Symbol zrychlení zmizí, jakmile trouba dosáhne požadované teploty a trouba obnoví provoz na funkci zvolené před zapnutím zrychlení.
2. Pro zrušení funkce zrychlovače znovu stiskněte klávesu  .  
» Symbol  zmizí a zrychlovač (rychlé přehřívání) je deaktivovaný.



#### Vypnutí elektrické trouby

Troubu vypnete stisknutím tlačítka  .

#### Aktivace zámku

Použitím tlačítek trouby můžete zabránit aktivaci funkce zámku.



1. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol  .  
» Na displeji se zobrazí "OFF" .
2. Pro aktivaci zámku stiskněte  .

» Jakmile je zámek aktivovaný, na displeji se zobrazí "Zap." a symbol  zůstane rozsvícený. Potvrďte stisknutím .




Klávesy trouby po aktivaci zámku nefungují. Zámek se nezruší ani v případě výpadku napájení.

### Chcete-li zámek deaktivovat, stiskněte klávesu

1. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .

» Na displeji se zobrazí "On" .

2. Zámek deaktivujete stisknutím klávesy .

» Jakmile je zámek deaktivovaný, zobrazí se "OFF". Potvrďte stisknutím .





Klávesy trouby po aktivaci zámku nefungují. Nastavení zámku se nezruší ani v případě výpadku napájení.

### Nastavení 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 určitou chvíli obrátit. Po uplynutí nastavené doby zazní alarm.


1. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .



Maximální doba budíku může být 23 hodin a 59 minut.

2. Délku trvání nastavte pomocí kláves  / .

» Na displeji se rozsvítí symbol budíku  a jakmile bude budík nastavený, na displeji se zobrazí čas budíku.



3. Na konci času budíku značně blikat symbol času budíku  a ozve se signál budíku.


### Vypínání alarmu

1. Audio upozornění zazní na dobu 2 minut. Chcete-li toto upozornění vypnout, stiskněte libovolnou klávesu.

» Budík se ztlumí a zobrazí se aktuální čas.

### Zrušení budíku:



1. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol  a budík zrušte.



2. Stiskněte a přidržte klávesu  dokud se nezobrazí "00:00" .




Zobrazí se čas budíku. Pokud je čas budíku a čas vaření nastaven současně, zobrazí se kratší čas.

### Změna denní doby

1. Stiskněte klávesu  dokud se na displeji nezobrazí symbol .


2. Pro nastavení hodin stiskněte klávesy  / .



3. Nastavení potvrďte stisknutím symbolu  a počkejte 4 sekundy, aniž byste se dotkli jiných kláves, 4 sekundy.




Aktuální nastavení času se zruší v případě výpadku elektrické energie. Je nutno je znovu nastavit. Aktuální čas nelze změnit, pokud jsou zapnuté jakékoli funkce trouby.


### Nastavení hlasitosti



1. Zatímco je trouba v pohotovostním režimu, v krátkých intervalech stiskněte klávesu  dokud se na displeji nezobrazí "VOL" .


2. Pro nastavení jednoho z tónů L0, L1 nebo L2 stiskněte klávesy  / .

3. Stiskněte klávesu  nebo počkejte 4 sekundy aniž byste se dotkli jakékoli z kláves pro potvrzení nastavení.

### Nastavení úsporného světla



1. Zatímco je trouba v pohotovostním režimu, v krátkých intervalech stiskněte tlačítko  dokud se na displeji nezobrazí "LP" .

2. Stiskněte klávesy  /  a nastavte možnost Zap. nebo ECO.

3. Stiskněte  klávesu nebo počkejte 4 sekundy aniž byste se dotkli jakékoli z kláves pro potvrzení nastavení.

4. Při nastavení na ZAP; zatímco jsou dveře trouby v pohotovostním režimu otevřené a během provozu světlo je neustále zapnuté.

5. Při nastavení na ECO; zatímco jsou v pohotovostním režimu dveře otevřené a během provozu se světlo zapne a po 15 sekundách se vypne.

Dojde-li během provozu ke stisknutí některé z kláves (vyjma kláves  a ) světlo se zapne a po 15 sekundách se vypne.

## Tabulka časů vaření



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

## Pečení a rožnění



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

| Nádoba                        | Číslo úrovně pečení |  | Poloha přihrádky | Teplota (°C)                 | Čas pečení (cca min.) |
|-------------------------------|---------------------|--|------------------|------------------------------|-----------------------|
| Koláče na ptechu*             | Jedna úroveň        |  | 3                | 175                          | 25 ... 30             |
| Koláč ve formě*               | Jedna úroveň        |  | 2                | 180                          | 40 ... 50             |
| Koláče v pečicím papíru*      | Jedna úroveň        |  | 3                | 175                          | 25 ... 30             |
|                               | 2 úrovně            |  | 1 - 5            | 175                          | 30 ... 40             |
|                               | 3 úrovně            |  | 1 - 3 - 5        | 180                          | 45 ... 55             |
| Piškotový koláč               | Jedna úroveň        |  | 3                | 200                          | 5 ... 10              |
|                               | 2 úrovně            |  | 1 - 5            | 175                          | 20 ... 30             |
| Sušenky*                      | Jedna úroveň        |  | 3                | 175                          | 25 ... 30             |
|                               | 2 úrovně            |  | 1 - 5            | 170 ... 190                  | 30 ... 40             |
|                               | 3 úrovně            |  | 1 - 3 - 5        | 175                          | 35 ... 45             |
| Kynuté pečivo*                | Jedna úroveň        |  | 2                | 200                          | 30 ... 40             |
|                               | 2 úrovně            |  | 1 - 5            | 200                          | 45 ... 55             |
|                               | 3 úrovně            |  | 1 - 3 - 5        | 200                          | 55 ... 65             |
| Hutné pečivo*                 | Jedna úroveň        |  | 2                | 200                          | 25 ... 35             |
|                               | 2 úrovně            |  | 1 - 5            | 200                          | 35 ... 45             |
|                               | 3 úrovně            |  | 1 - 3 - 5        | 190                          | 45 ... 55             |
| Kynuté*                       | Jedna úroveň        |  | 2                | 200                          | 35 ... 45             |
|                               | 2 úrovně            |  | 1 - 3            | 190                          | 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 | 55 ... 65             |
|                               | 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.

## 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 |  | Poloha příhrádky | Teplota (°C) | Čas pečení (cca min.) |
|-------------------------|---------------------|--|------------------|--------------|-----------------------|
| Maso-dušené             | Jedna úroveň        |  | 3                | 160          | 100 ... 120           |
| Kuře-dušené             | Jedna úroveň        |  | 3                | 160          | 70 ... 100            |
| Fazole                  | Jedna úroveň        |  | 3                | 160          | 130 ... 150           |
| Lilek-dušený            | Jedna úroveň        |  | 3                | 160          | 130 ... 150           |
| Steak - Celý            | Jedna úroveň        |  | 3                | 160          | 110 ... 130           |
| Steak - nakrájený       | Jedna úroveň        |  | 3                | 160          | 100 ... 120           |
| Koláče v pečicím papíru | Jedna úroveň        |  | 3                | 185          | 35 ... 40             |
| Čajové pečivo           | Jedna úroveň        |  | 3                | 185          | 30 ... 35             |
| Pečivo                  | Jedna úroveň        |  | 3                | 200          | 40 ... 45             |
| Hutné pečivo            | Jedna úroveň        |  | 3                | 200          | 40 ... 45             |

- Předehřívejte 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 zkraťte 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 zkraťte dobu pečení. Navlhčete vrstvy těsta omáčkou z mléka, oleje, vajec a jogurtu.
- Pokud se pečivo peče příliš dlouho, dávejte pozor, aby tloušťka těsta nepřesáhla hloubku plechu.
- Pokud je povrch pečiva tmavý, ale spodní část není pečená, zkontrolujte, zda množství omáčky, kterou jste použili, není na spodní straně pečiva příliš velké. Snažte se rozprostít omáčku rovnoměrně mezi vrstvy těsta a na ně pro rovnoměrné zbarvení.



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

### Ovládání grilu



#### VAROVÁNÍ!

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

### Zapnutí grilu

1. Po stisknutí tlačítka pro otevření trouby se na displeji zobrazí první provozní funkce.
2. Stiskněte a zvolte požadovanou funkci grilu.
3. Chcete-li změnit teplotu doporučenou pro danou funkci, aktivujte pole teploty stisknutím tlačítka .  
» Rozbliká se symbol .
4. Požadovanou teplotu nastavte pomocí kláves / .
5. Nastavení teploty potvrďte stisknutím klávesy .
6. Pro spuštění grilování, je-li nastavená teplota a provozní funkce, stiskněte klávesu || . Na displeji se zobrazí symbol .



» Vaše trouba zahájí provoz na požadované funkci a vnitřní teplota se zvýší na nastavenou hodnotu. Každý stupeň vnitřní teploty se rozsvítí jako vnitřní teplota, která dosáhla nastavené teploty. Na funkčním displeji se zobrazí aktivní ohřev a navrhovaná poloha plechu.

7. Grilování můžete dokončit opětovným stisknutím tlačítka **II**.

» Trouba dokončí grilování a na displeji se zobrazí symbol **II**.

### Vypínání grilu

1. Stiskněte klávesu **I** zhruba na 2 sekundy a troubu zavřete.



Potraviny, které nejsou vhodné ke grilování, představují nebezpečí požáru. Používejte na grilování jen ty potraviny, které jsou vhodné pro intenzivní žár grilu.

Neumísťujte potraviny příliš daleko dozadu grilu. Je to nejteplejší část a mastné potraviny se mohou vznítit.

### Funkce rožně

Když zvolíte funkci grilu, motor rožně se začne otáčet.

- Až zvolíte funkci grilu, nastavte maso nebo kuřecí maso na rožeň pomocí vidlice (3).
- Zasuňte rožeň do otvorů v otáčecím motoru v zadní straně trouby. Umístěte rožeň na rám rožně.

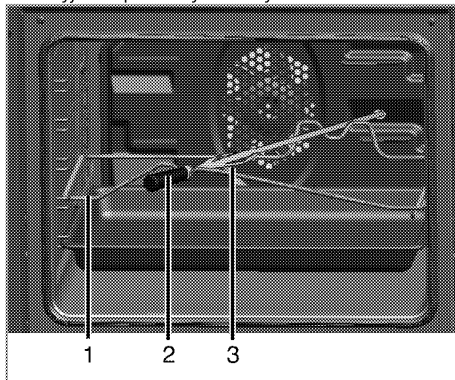
### Tabulka časů pečení pro grilování

#### Grilování s elektrickým grilem

| Potraviny        | Úroveň zasunutí | Čas grilování (přibližně) |
|------------------|-----------------|---------------------------|
| 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

- Umístěte rám na příslušnou přihrádku trouby.
- Umístěte plech na jednu z nižších přihrádek, abyste zachytili tuk. Vložte vodu do plechu pro snadnější čištění.
- **Nezapomeňte sejmout plastovou rukojeť rožně.**
- Po konci pečení upevněte plastovou rukojeť a vyjměte potraviny z trouby.





- 1 Rám otočného rožně
- 2 Plastový držák
- 3 Vidlice


## 6 Údržba a péče


### Obecné informace

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

|  |  |
|--|--|
|  | <b>NEBEZPEČÍ:</b><br>Odpojte zařízení od napájení, než začnete s údržbou a čištěním.<br>Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem! |
|  | <b>NEBEZPEČÍ:</b><br>Před čištěním nechte přístroj vychladnout.<br>Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!                    |


- Výrobek po každém použití pečlivě vyčistěte. Takto snadněji odstraníte nečistoty z pečení, které se takto nebudou při příštím použití přístroje dále připalovat.
- Pro čištění přístroje nejsou potřeba žádná zvláštní čisticidla. 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 čisticidla 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.<br>Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění. |
|--|--|

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

### Čištění ovládacího panelu

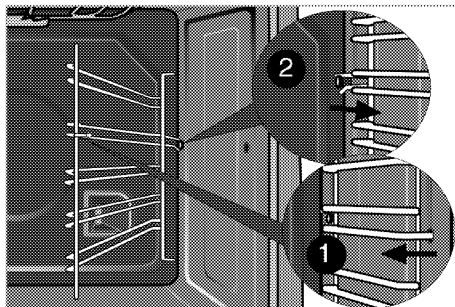
Vyčistěte ovládací panel a tlačítka vlhkým hadříkem a otřete je do sucha.

|  |  |
|--|--|
|  | Při čištění ovládacího panelu nesnímejte tlačítka/ovladače.<br>Ovládací panel by se mohl poškodit. |
|--|--|

### Čištění trouby

#### Čištění boční stěny

1. Sejměte přední stranu boční police tak, že ji zatáhnete v opačném směru od boční stěny.
2. Vyměňte boční polici zcela tím, že ji přitáhnete k sobě.





#### 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 pohlčuje a přeměňuje prskající tuk (pára a oxid uhličitý).

#### Čištění dvířek trouby

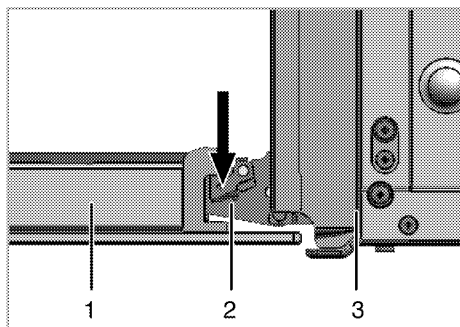
Chcete-li vyčistit dvířka trouby, použijte teplou vodu se saponátem, měkký hadřík nebo houbičku a vyčistěte výrobek, pak jej otřete suchým hadříkem.

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

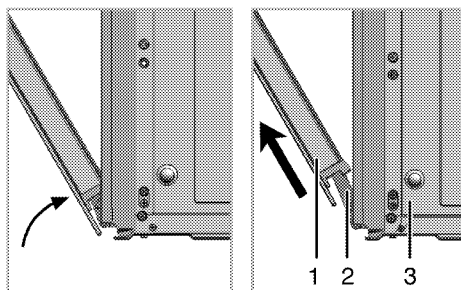
|   |  |
|---|--|
|  | Vnitřní sklo předních dvířek má speciální úpravu pro snadné čištění. Nepoužívejte žádná hrubá čisticidla, tvrdé kovové sěrky, brusné prostředky ani škrob vnitřního skla předních dvířek, mohlo by dojít k poškrábání. Tím by se povrchová vrstva zničila. |
|---|--|

#### Odstranění dvířka trouby.

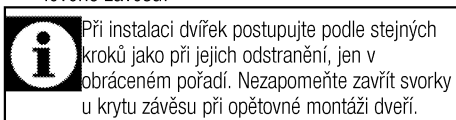
1. Otevřete přední dvířka (1).
2. Otevřete svorky v krytu pantu (2) na pravé a levé straně předních dveří tím, že zatlačíte dle znázornění na obrázku.



- 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.

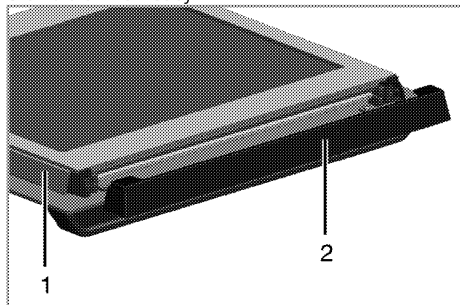


Při instalaci dvířek postupujte podle stejných kroků jako při jejich odstranění, jen v obráceném pořadí. Nezapomeňte zavřít svorky u krytu závěsu při opětovné montáži dveří.

### Odstranění vnitřního skla dvířek

Vnitřní tabuli skla dvířek trouby lze demontovat z důvodu vyčištění.

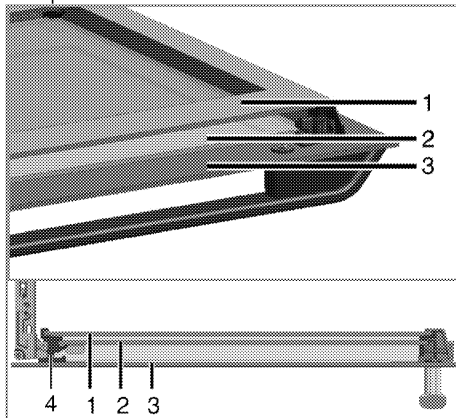
Otevřete dvířka trouby.



- 1 Rám

### 2 Plastový díl

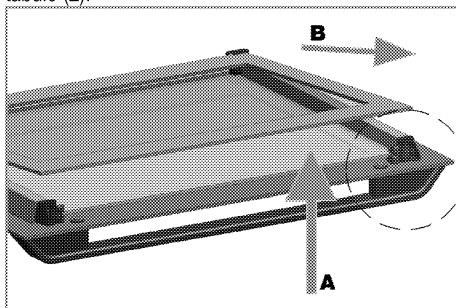
Přitáhněte k sobě a sejměte plastovou část na horní části předních dvířek.



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

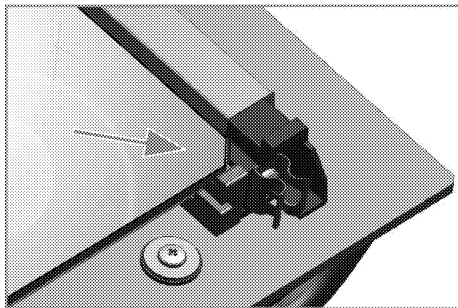
Podle obrázku zvedněte vnitřní skleněnou tabuli (1) ve směru A a vytáhněte ji ve směru B.

Tento postup zopakujte při demontáži vnitřní skleněné tabule (2).



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

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



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

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

Zatlačte plastovou část k rámu, dokud nezacvakne.

### Výměna vnitřní žárovky



#### NEBEZPEČÍ:

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

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!



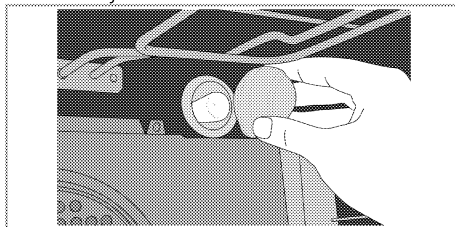
Žárovka je zvláštní typ, který odolává teplotám do 300 °C. Podrobnosti najdete v *Technické parametry, strana 10*. Žárovky v troubě získáte od autorizovaného servisního pracovníka.



Poloha žárovky se může lišit oproti obrázku.

### Pokud je vaše trouba vybavena kulatou žárovkou:

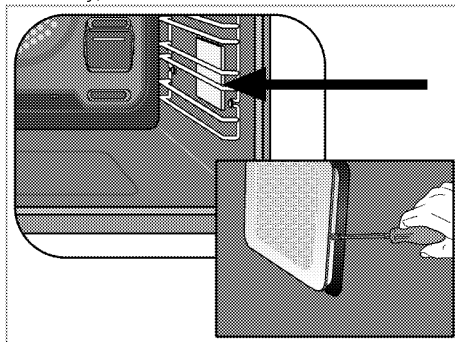
1. Odpojte výrobek na napájení.
2. Sejměte skleněný kryt otočením proti směru hodinových ručiček.



3. Sejměte světlo trouby proti směru hodinových ručiček a vyměňte za nové.
4. Nainstalujte skleněný kryt.

### Pokud je vaše trouba vybavena čtvercovou žárovkou:

1. Odpojte výrobek na napájení.
2. Sejměte drátěné police podle popisu. Viz *Čištění trouby, strana 26*.



3. Sejměte ochranný skleněný kryt pomocí šroubováku.
4. Odšroubujte žárovku trouby a vyměňte ji za novou.
5. Nainstalujte skleněný kryt a pak drátěné přihrádky.

## 7 Odstraňování potíží

### Z trouby za provozu vychází pára.

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

### Při zahřívání a ochlazování výrobek vydává kovový zvuk.

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

### Výrobek nehřeje.

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

### Světlo trouby nefunguje.

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

### Trouba nehřeje.

- 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, 160 00 Praha 6 – Vokovice

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků BEKO

|   |  |
|---|--|
| kontakt                                     | 220 105 371                                      |
|   | 800 350 333                                      |
| e-mail                                      | zakaznickecentrum@bekosa.cz                      |
| Objednávka opravy spotřebiče online         | <a href="http://www.bekocr.cz">www.bekocr.cz</a> |
| 5 LET ZÁRUKY – podmínky a registrace online | <a href="http://www.bekocr.cz">www.bekocr.cz</a> |

### ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

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

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

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

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

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

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

O odstranění vad výrobku v záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat prodejce nebo Zákaznické centrum BEKO tel: 220 105 371 (800 350 333) [http://www.bekocr.cz/oprava -spotrebice](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 prokázání práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si zkontrolovat před podpisem veškeré údaje. Záruční lhůta se v případech, kdy závada znemožnila používání výrobku, prodlužuje o dobu, kdy kupující uplatnil nárok na záruční opravu u autorizovaného střediska až do dne převzetí opraveného výrobku.

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

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

j) Společnost BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku vcelkové délce trvání 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 36 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na [www.bekocr.cz](http://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 -spotřebice](http://www.bekocr.cz/oprava-spotřebice) .

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

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

#### Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

- není výrobek používán v souladu s návodem
- došlo k mechanickému poškození výrobku cizím zaviněním, při nesprávné údržbě nebo jiným zanedbáním péče o výrobek
- byl na výrobku proveden neodborný zásah neoprávněnou osobou
- plynové spotřebiče nebo spotřebiče s napájením 400V nebyly uvedeny do provozu odbornou firmou
- došlo k mechanickému poškození při přepravě
- je vada způsobená vnějšími podmínkami, jako jsou např. poruchy v elektrické síti nebo vadná bytová instalace, nevhodnými provozními podmínkami, poškození živlem
- je výrobek vadný z důvodu použití neoriginálního příslušenství a náhradních dílů
- kuchyňská linka, do které je výrobek zabudovaný, nespĺňuje technické parametry
- záruka se dále nevztahuje na preventivní údržbu popsanou v návodu k obsluze, popřípadě závady způsobené nevhodnou manipulací, na opotřebením 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 otírání 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:



Важна информация или полезни съвети за употреба.



Предупреждение за риск за живота или имуществото.



Предупреждение за токов удар.



Предупреждение за риск от пожар.



Предупреждение за гореща повърхност.



**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 .....  | 16 |

**4 Подготовка **17****

|  |    |
|--|----|
| Съвети за спестяване на енергия .....  | 17 |
| Първо ползване .....                   | 17 |
| Настройка на часа .....                | 17 |
| Първоначално почистване на уреда ..... | 17 |

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Първоначално загряване ..... | 17 |
|------------------------------|----|

**5 Как да работите с фурната **19****

|   |    |
|---|----|
| Основна информация за готвене, печене и грила ..... | 19 |
| Как да работите с електрическата фурна .....        | 19 |
| Режими на работа .....                              | 20 |
| Как да работите с контролера на фурната .....       | 21 |
| Таблица с времето за готвене .....                  | 26 |
| Как да работите с грила .....                       | 28 |
| Готварска плоча за печене .....                     | 29 |

**6 Поддържане и грижа **30****

|   |    |
|---|----|
| Обща информация .....                         | 30 |
| Почистване на контролния панел .....          | 30 |
| Почистване на фурната .....                   | 30 |
| Сваляне на вратата на фурната .....           | 31 |
| Сваляне на вътрешното стъкло на вратата ..... | 31 |
| Подмяна на лампата във фурната .....          | 32 |

**7 Отстраняване на повреди **33****

## **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 буцона вкъщи.
- Проверете дали напрежението на бусона е съвместимо с продукта.

Безопасност при използването на продукта

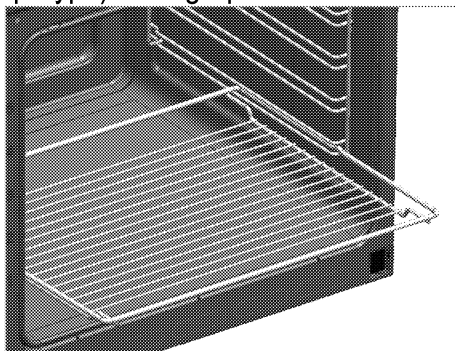
- Уредът и досегаемите му части се нагряват при употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагрятите елементи. Децата под 8-годишна възраст трябва да се държат далеч от уреда освен ако не са надзиравани постоянно.
- Никога не използвайте продукта ако сте под

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 да подмените 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.

- ÛПроизводителят 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 нагорещат 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:**

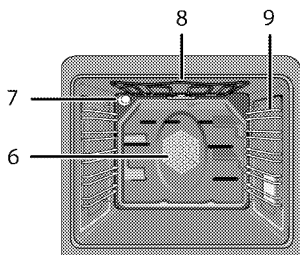
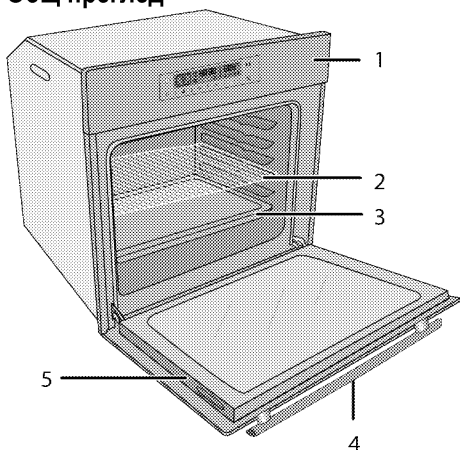
Закупеният от вас продукт отговаря на изискванията на директивата за ограничаване на употребата на определени опасни вещества на ЕС (2011/65/EU). Той не съдържа никой от вредните и забранени материали, описани в Директивата.

## 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.

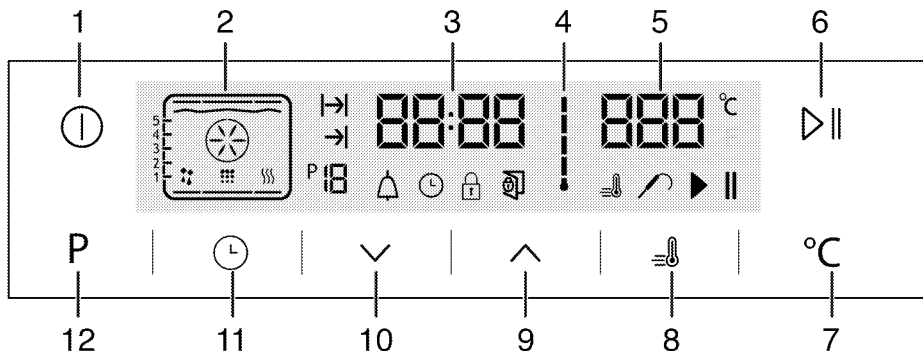
## 2 Основна информация

### Общ преглед



- 1 Контролен панел
- 2 Метална скара
- 3 Тава
- 4 Дръжка
- 5 Врата

- 6 Мотор на вентилатора (задна стоманена лоча)
- 7 Лампа
- 8 Горен нагревател
- 9 Положения на скарата



- 1 Бутон ВКЛИЗКЛ
- 2 Дисплей функции
- 3 4. Поле на индикатора на текущото време
- 4 Символ за вътрешна температура във фурната
- 5 Поле-индикатор на температурата
- 6 Бутон старт/стоп готвене
- 7 Бутон за температурна настройка

- 8 Символ за предварително загряване (бързо нагряване)
- 9 Бутон плюс
- 10 Бутон минус
- 11 Настройващ бутон
- 12 Бутон за връщане към функционалния дисплей

## Съдържание на пакета

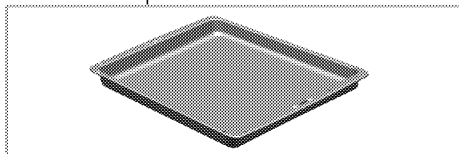


Предоставените аксесоари могат да варират, в зависимост от модела. Вашият продукт може да не е снабден с всички принадлежности, описани в ръководството.

### 1. Ръководство за употреба

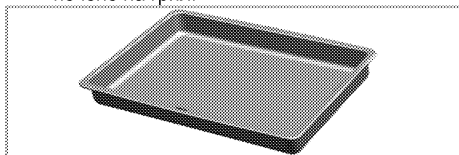
### 2. Тава на фурната

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



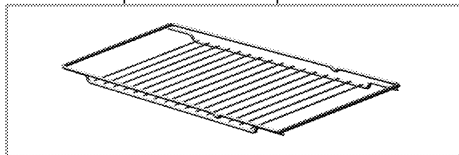
### 3. Дълбока тава

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



### 4. Телен рафт

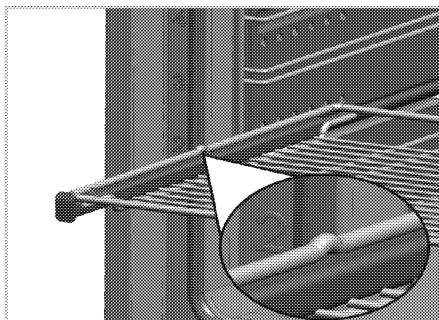
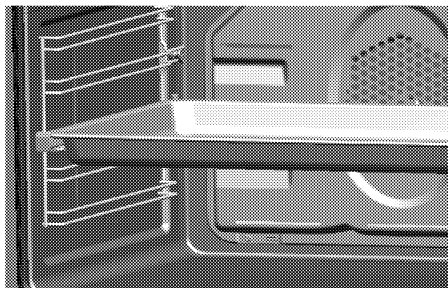
Използва се за печене и поставяне на храна, която ще се пече в касерол на желания етаж.



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

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

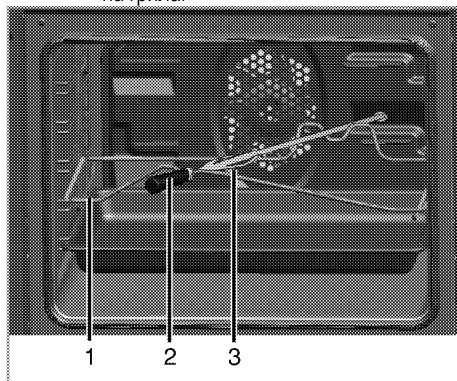
Когато използвате тавата и теления рафт с телескопичната етажерка, проверете дали щифтовете в задната част на телескопичната етажерка са застанали срещу краищата на теления рафт и тавата.



### 6. Пиле на шиш

Използва се за равномерно изпичане от всички страни на месо, пиле и риба.

- Наподете храната, която ще се запича и завъртете шиша с вилиците.
- Поставете рамката на шиша във фурната, като я подравните с гнездото за шиша.
- Поставете острия край на шиша в гнездото за шиша и вкарайте шиша в рамката.
- При печене на грил свалете дръжката на грила.



- 1 Рамка на шиша
- 2 Пластмасова дръжка
- 3 Вилица



## Технически спецификации

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

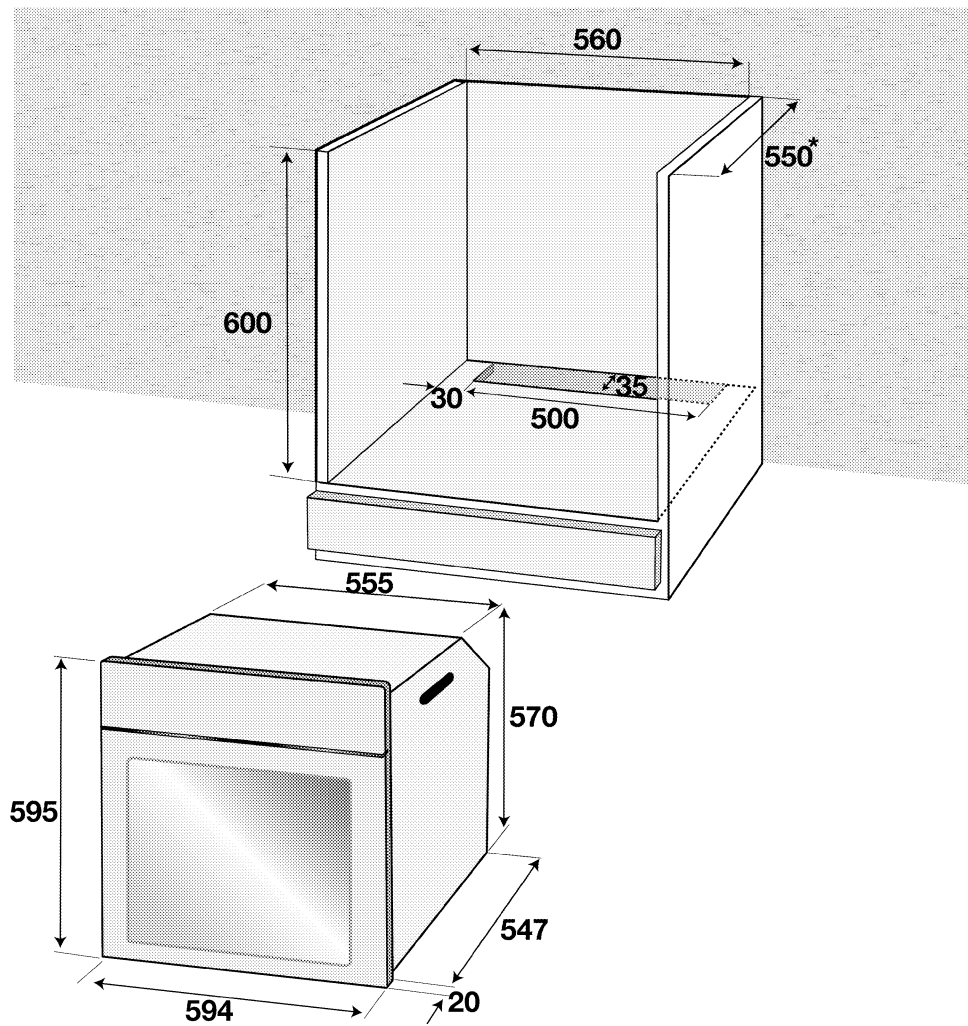
Уредът е предназначен за монтаж в кухните, предлагани в търговската мрежа. От уреда до стените и мебелировката трябва да се остави обезопасителна дистанция. Вижте фигурата (стойностите са в мм).

- 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.

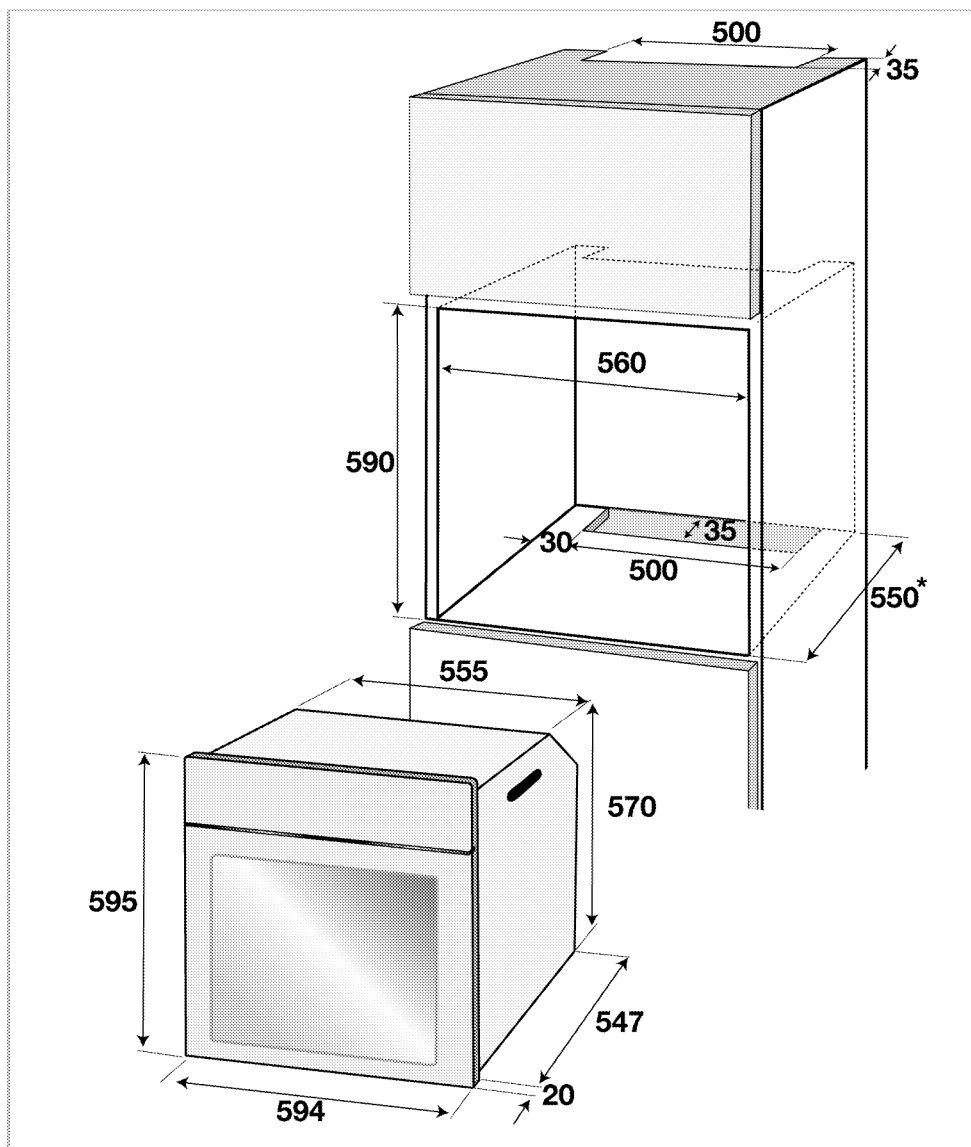
 Не монтирайте уреда до хладилници и фризери. Топлината, излъчвана от уреда, ще повиши консумацията на електроенергия на охлаждащите тела.

 Не хващайте за вратата или дръжката при пренасяне на уреда.

 Ако уредът разполага с метални дръжки, приберете 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:**

Уредът трябва да бъде свързан към електрическата мрежа от оторизирано и квалифицирано лице. Периодът на гаранцията на уреда започва едва след правилен монтаж.

Производителят не носи отговорност за щети, причинени от поправка извършена от неоторизирани лица.

**ОПАСНОСТ:**

Захранващият кабел не бива да се заципва, прегъва или да допира горещите части на уреда.

Повреденият захранващ кабел трябва да се подмени от квалифициран електротехник. В противен случай съществува риск от токов удар, късо съединение или пожар!

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

**ОПАСНОСТ:**

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

Съществува риск от токов удар!

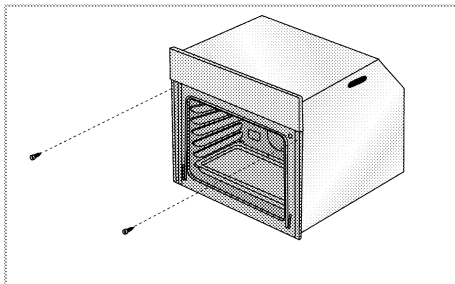


Захранващият кабел трябва да е леснодостъпен след монтажа (не го прекарвайте над котлона).

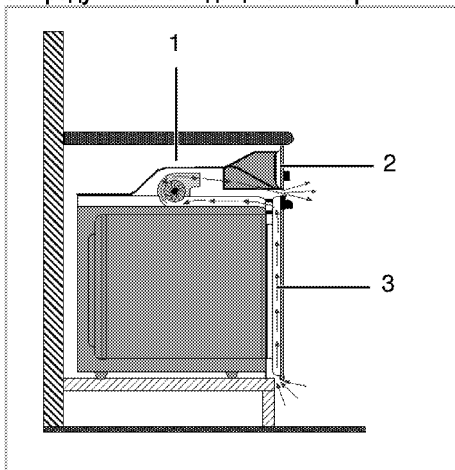
Включете захранващият кабел в контакта.

**Монтаж на продукта**

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



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, охлаждащият 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 пренесайте 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 никакви предмети върху продукта и го пренесайте в исправено положение.



Огледайте продукта отвън за евентуални повреди при пренасянето.

## 4 Подготовка

### Съвети за спестяване на енергия

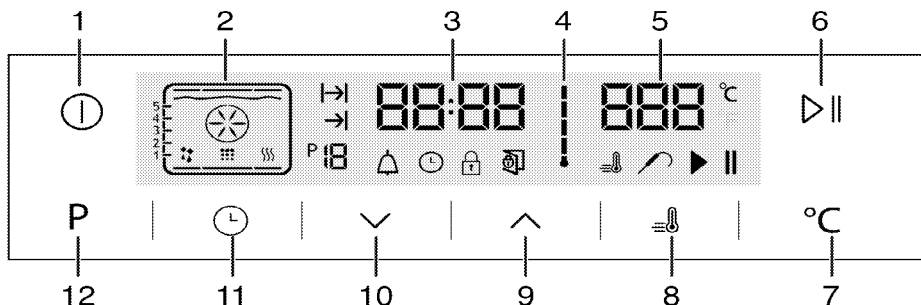
Следващата информация ще ви помогнат да използвате електроуреда по екологичен начин и да спестявате електроенергия:

- 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



- 1 Бутон ВКЛ/ИЗКЛ
  - 2 Дисплей функции
  - 3 4. Поле на индикатора на текущото време
  - 4 Символ за вътрешна температура във фурната
  - 5 Поле-индикатор на температурата
  - 6 Бутон старт/стоп готвене
  - 7 Бутон за температурна настройка
  - 8 Символ за предварително загряване (бързо нагряване)
  - 9 Бутон плюс
  - 10 Бутон минус
  - 11 Настройващ бутон
  - 12 Бутон за връщане към функционалния дисплей
1. При началното стартиране на фурната светва символа . Докоснете бутоните , за да настроите часа.
  2. Потвърдете настройката чрез докосване на символа и изчакайте 4 секунди без да докосвате бутон за потвърждение.

**i** Ако не е зададено настоящото време, индикаторът на времето започва да се увеличава/да се движи напред от **12:00**. Символът се активира, за да покаже, че е зададено настоящото време. Той изчезва веднага след задаване на времето.

#### Първоначално почистване на уреда

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

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!

Уредът може да е горещ по време на употреба. Никога не пипайте горещите горелки, вътрешните части на фурната, загряващите елементи и т.н. Дръжте децата надалеч.

Винаги използвайте термоустойчиви ръкавици при поставяне или изваждане на ястия в/от горещата фурна.

### Електрическа фурна

1. Извадете от фурната всички тави и телената скара.
2. Затворете вратата на фурната.
3. Изберете позиция "Статично".

### 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. 28*.
4. Пуснете фурната за около 30 минути.
5. Изключете грила; виж *Как да работите с грила, стр. 28*



По време на първата употреба за няколко часа могат да възникнат дим и миризма.

Това е съвсем нормално. Стаята трябва да е с добра вентилация за да се премахне пушека и миризмата. Избягвайте директно вдишване на излизащия пушек и миризма.



## 5 Как да работите с фурната

### Основна информация за готвене, печене и грила



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

Уредът може да е горещ по време на употреба. Никога не пипайте горещите горелки, вътрешните части на фурната, загряващите елементи и т.н. Дръжте децата надалеч.

Винаги използвайте термоустойчиви ръкавици при поставяне или изваждане на ястия в/от горещата фурна.



#### ОПАСНОСТ:

Внимавайте при отваряне на вратата, възможно е бълване на гореща пара. Излизащата пара може да опари ръцете, лицето и/или очите ви.

#### 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 запичане

- 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. Соколът 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 полесно почистване добавете вода в тавата за мазнината.



Неподходящи за печене на грил храни водят до опасност от пожар. За печене на грил използвайте само храна, която е подходяща за излагане на интензивно печене.

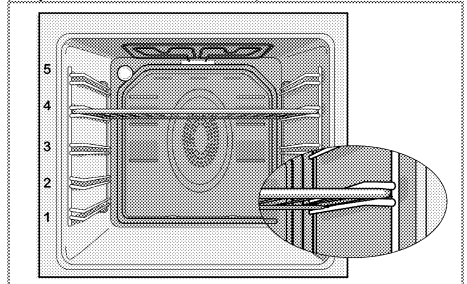
Не поставяйте храната много навътре в задната част на грила. Това е най-горещият сектор и мазната храна може да се възпламени.

### Как да работите с електрическата фурна

#### 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.



## Режими на работа

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

### 1. Горен и долен нагревател



Яденето се загрева едновременно отгоре и отдолу. Например е родоходящо за кексове, баници или кексове и касероли във форми за печене. Печете само една тава.

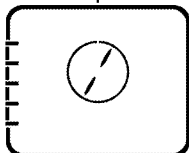
На екрана се изписват подходящите позиции на рафта.

### 2. Долно/горно нагряване с вентилатор




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

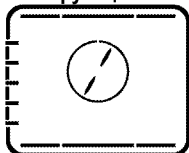
### 3. Вентилационно нагряване



Затопленият от вентилаторния 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 тави.

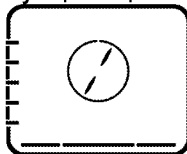
 Когато вратата на фурната е отворена, мотора на вентилатора ще се изключи за да държи топлия въздух вътре.

### 4. "3D" функция



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

### 5. Функция пица



Долният нагревател и вентилаторното нагряване работят. Подходящо за печене на пица.

### 6. 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 позиционираня рафт, под нагревателя на грила.
- Настройте температурата на максимално ниво.
- Обърнете храната, след като изтече половината от времето за запичане.

### 7. Цял грил



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

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

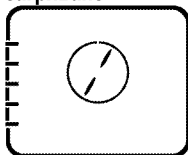
## 8. Грил



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.

## 9. 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.

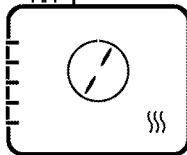
Времето на готвене за тази функция е посочено в таблица "Бавно готвене/Еко вентилаторно загряване".

## 10. Долно нагряване



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

## 11. Поддържане топло



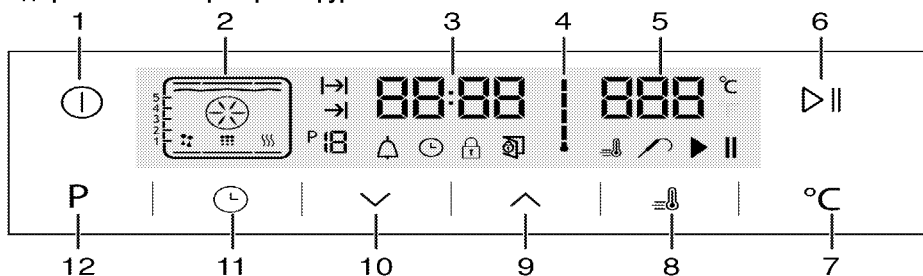
Използва се за поддържане ястието топло за дълъг период от време.

## 12. работи с вентилатор














Фурната не се загрева. Работи само вентилатора ( на задната стена). Замразената гранулирана храна се размразява бавно на стайна температура, а готвената храна се охлажда.

## Как да работите с контролера на фурната

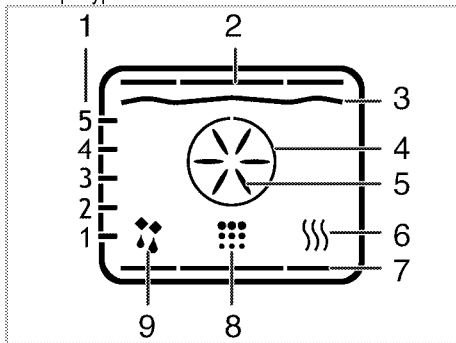


- |   |  |    |   |
|---|--|----|---|
| 1 | Бутон ВКЛ/ИЗКЛ                             | 8  | Символ за предварително загряване (бързо нагряване) |
| 2 | Дисплей функции                            | 9  | Бутон плюс  |
| 3 | 4. Поле на индикатора на текущото време    | 10 | Бутон минус   |
| 4 | Символ за вътрешна температура във фурната | 11 | Настройващ бутон                                    |
| 5 | Поле-индикатор на температурата            | 12 | Бутон за връщане към функционалния дисплей          |
| 6 | Бутон старт/стоп готвене                   |    |   |
| 7 | Бутон за температурна настройка            |    |   |


-  : Символ за време на готвене
-  : Символ за край на времето на готвене
-  : Номер на функцията
-  : Символ аларма
-  : Символ часовник
-  : Символ блокиране на клавиши
-  : Символ за отворена врата
-  : Символ за предварително загряване (бързо загряване)
-  : Символ сонда за месо
-  : Символ за пауза в приготвянето
-  : Символ за начало на приготвянето

**Function table:**





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




- 1 Положения на скарата
- 2 Горен нагревател
- 3 Грил нагревател
- 4 Нагревател бързо загряване
- 5 Вентилатор бързо загряване
- 6 Поддържане топло
- 7 Долен нагревател
- 8 Позиция почистване
- 9 Позиция на работа с вентилатор


 Функциите варират в зависимост от модела!

|                            |     |         |
|----------------------------|-----|---------|
| Готвене с вентилатор       | 180 | 40-280  |
| "3D" функция               | 205 | 40-280  |
| Функция за пица            | 210 | 40-280  |
| Голям грил с вентилатор    | 200 | 40-280  |
| Цял грил                   | 280 | 40-280  |
| Долен грил                 | 280 | 40-280  |
| Еко вентилаторно загряване | 180 | 160-220 |
| Долно загряване            | 180 | 40-220  |
| Подгряване                 | 60  | 40-100  |

-  Максималното регулируемо време на готвене за всички режими, с изключение на режим "поддържане на храната топла" са ограничени до 6 часа по причини на безопасността. Програмата се прекратява в случай на повреда в захранването. Трябва да препрограмирате фурната.
-  Докато правите настройка, съответните символи на часовника премигват.
-  Текущото време не може да се настрои докато работи функция на фурната или ако фурната работи в режим на пълно или частично програмиране.
-  Лампата на фурната свети, когато вратата е отворена, дори при изключена фурна


**Как да работите с фурната**

1. Докоснете бутона  за повече от 2 секунди, за да заключите контролния панел.
  - » След включване на фурната на дисплея се показва първата работна функция. Когато дисплеят се намира в този режим, можете да настроите времето за готвене, неговия край и функцията бустър (бързо загряване).



 Фурната се изключва автоматично след 20 секунди, ако на екрана не се направи никаква настройка.


**Ръчно готвене чрез избор на температура и работна функция.**





Можете да готвите чрез избор на температура и работна функция, специфични за съответната храна, като ръчно управлявате действието без да настройвате продължителността на готвенето.

1. Функцията за бързи операции се показва на дисплея след докосване на бутона  за отваряне на фурната.


| Таблица на функциите               | Препоръчвана температура (°C) | Температурен диапазон (°C) |
|------------------------------------|-------------------------------|----------------------------|
| Горен и долен нагревател           | 200                           | 40-280                     |
| Долно/горно загряване с вентилатор | 175                           | 40-280                     |


2. Изберете работната функция чрез докосване на бутоните .
3. Ако искате да промените температурата, която се препоръчва за съответната работна функция, активирайте температурното поле чрез докосване на бутона .

» Символът  примгва.

4. Задайте желаната температура чрез докосване на бутоните .
5. Потвърдете температурната настройка чрез докосване на бутона .
6. Поставете ястието във фурната.
7. Докоснете бутона  ||, за да стартирате готвенето, ако температурата и работната функция са подходящи. На дисплея се показва символа .

» Фурната започва работа незабавно при избраната функция и увеличава вътрешната температура до достигане на зададената. Всяка степен на символа за вътрешна температура се осветява, когато вътрешната температура достигне зададената стойност. Допълнителните активни нагреватели и препоръчаните позиции на решетката се показват на функционалния дисплей.




8. Фурната не се изключва автоматично поради режима на ръчно готвене без настройка на времето за приготвяне. Можете да завършите готвенето чрез повторно докосване на бутона  ||.


» Фурната приключва готвенето, а на дисплея се показва символа .










9. Докоснете бутона  за приблизително 2 секунди, за да затворите фурната.

### Готвене с настройка на времето

Можете да изберете изключване на фурната чрез избор на температура и работна функция, които са специфични за дадената храна и да настроите времето за приготвяне ръчно, без да задавате продължителност на печенето.

1. Функцията за бързи операции се показва на дисплея след докосване на бутона  за отваряне на фурната.
2. Изберете работната функция чрез докосване на бутоните .
3. Ако искате да промените температурата, която се препоръчва за съответната работна функция, активирайте температурното поле чрез докосване на бутона .

» Символът  примгва.

4. Задайте желаната температура чрез докосване на бутоните .
5. Потвърдете температурната настройка чрез докосване на бутона .
6. Докосвайте  докато символът  се покаже на дисплея на времето за готвене.
7. Задайте времето за готвене чрез докосване на бутоните  и потвърждаване на настройката чрез докосване на бутона .
- » След като времето за готвене бъде установено, символът  се показва на дисплея за постоянно.
8. Поставете ястието във фурната.
9. Докоснете бутона  ||, за да стартирате готвенето, ако температурата и работната функция са подходящи. На дисплея се показва символа .

» Фурната ще се нагрява до настроената температура и ще поддържа тази температура до края на избрания период за готвене.

» Фурната започва работа незабавно при избраната функция и увеличава вътрешната температура до достигане на зададената. Тази температура се поддържа до края на зададеното време за готвене. Всяка степен на символа за вътрешна температура се осветява, когато вътрешната температура достигне зададената стойност. Допълнителните активни нагреватели и препоръчаните позиции на решетката се показват на функционалния дисплей.


10. След завършване на процеса на готвене на дисплея се изписва "End" ("Край") и се чува аларменият сигнал.



11. Натиснете произволен бутон, за да спрете алармата.


» Алармата спира и фурната завършва операцията автоматично.







### Ако желаете да настроите крайния час на готвене за по-късен час:


Можете да изберете автоматичен режим на работа и изключване на фурната чрез задаване на температура и работна функция, специфични за храната, времето за приготвяне и края на времето за приготвяне и да ги отложите във времето като управлявате ръчно процеса, без да задавате продължителност на готвенето.





1. Функцията за бързи операции се показва на дисплея след докосване на бутона  за отваряне на фурната.


2. Изберете работната функция чрез докосване на бутоните .
3. Ако искате да промените температурата, която се препоръчва за съответната работна функция, активирайте температурното поле чрез докосване на бутона .




» Символът  примгва.

4. Задайте желаната температура чрез докосване на бутоните .
5. Потвърдете температурната настройка чрез докосване на бутона .
6. Докосвайте  докато символът  се покаже на дисплея на времето за готвене.
7. Задйте времето за готвене чрез докосване на бутоните  и потвърждаване на настройката чрез докосване на бутона .

» След като времето за готвене бъде установено, символът  се показва на дисплея за постоянно.

8. Докосвайте  докато символът  се покаже на дисплея за края на времето за готвене.
9. Задайте времето за готвене чрез докосване на бутоните  и потвърдете настройката чрез докосване на бутона .

» След като времето за готвене бъде установено, символът  се показва на дисплея за постоянно.

10. Поставете ястието във фурната.
11. Докоснете бутона  , за да стартирате готвенето, ако температурата и работната функция са подходящи. На дисплея се показва символът .

» Таймерът на фурната автоматично изчислява началния час на готвенето като изважда продължителността на готвене от крайния час, който сте задали. Избраният режим се активира при достигане на часа за стартиране на готвенето и фурната се нагрява до зададената температура. Тази температура се поддържа до края на зададеното време за готвене. Всяка степен на символа за вътрешна температура се осветява, когато вътрешната температура достигне зададената стойност. Допълнителните активни нагреватели и препоръчаните позиции на решетката се показват на функционалния дисплей.

12. След завършване на процеса на готвене на дисплея се изписва "End" ("Край") и се чува аларменият сигнал.
13. Натиснете произволен бутон, за да спрете алармата.

» Алармата спира и фурната завършва операцията автоматично.







Ако искате да откажете само времето за готвене или времето за готвене плюс крайното време за приготвяне, след като сте ги задали, е необходимо да нулирате времето за готвене.

### Задаване на бустер (бързо предварително нагряване)


Използвайте функцията бустер (бързо предварително нагряване), за да накарате фурната да достигне по-бързо желаната температура.



Функцията за бързо предварително нагряване не може да се избере при размразяване, подгряване и почистване. Настройките на функцията за бързо предварително нагряване се прекратяват в случай на спиране на захранването.






1. Докоснете бутона  след задаване на температурата, работната функция, времето за готвене и края на времето за готвене.
  - » Символът  се показва за постоянно и функцията бустер (бързо подгряване) се активира.
  - » Символ бустер изчезва след като фурната достигне желаната температура и продължи да функционира при функцията, която е работила преди функция предварително загряване.
2. Докоснете отново бутона , за да прекъснете функцията бустер.
  - » Символът  изчезва и настройката за бустер (бързо подгряване) се деактивира.


### Изключване на електрическата фурна

Докоснете бутона , за да изключите фурната.





### Активиране на заключването на бутоните


Можете да предотвратите използването на фурната чрез активиране на функцията за заключване на бутоните.

1. Докосвайте  докато символът  се покаже на дисплея.
  - » На дисплея се показва "OFF" (ИЗКЛ.).
2. Докоснете бутона , за да активирате заключването.
  - » След като заключването на бутоните бъде активирано, на дисплея се показва "On" (ВКЛ.), а символът  остава да свети. Потвърдете чрез докосване на .

 Бутоните на фурната не функционират при активирано заключване. Заключването на бутоните не се отказва в случай на повреда в захранването.

### За да деактивирате заключването на бутоните, докоснете



1. Докосвайте  докато символът  се покаже на дисплея.  
» "On" ("Включено") се появява на дисплея.
2. Деактивирайте заключването на бутоните чрез натискане на бутон .
- » "OFF" (ИЗКЛ.) се показва веднага след деактивиране на заключването. Потвърдете чрез докосване на .


 Бутоните на фурната не функционират при активирано заключване. Настройката за заключване не трябва да се прекъсва в случай на повреда в захранването.





### Настройване на алармата

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 използвате, когато искате да обърнете ястието в определен момент. Таймерът издава звуково предупреждение в края на зададеното време.

1. Докосвайте  докато символът  се покаже на дисплея.

 Максималното време за алармата може да е 23 часа и 59 минути.



2. Задайте продължителността на алармата като използвате бутоните  / .
- » Символът  остава да свети, а времето за аларма се показва на дисплея след установяването му.
3. В края на зададеното време за аларма символът  започва да примигва и се чува звуково предупреждение.


### Изключване на алармата


1. Аларменият сигнал звучи 2 минути. За да спрете алармата, натиснете произволен бутон.

» Аларменият сигнал ще спре и ще се покаже текущото време.






### Спиране на алармата;


1. Докосвайте  докато символът  се покаже на дисплея и за да спрете алармата.

2. Натиснете и задръжте бутон  докато се покаже "00:00".





 Показва се часът на алармата. Ако сте настроили едновременно време на готвене и аларма, на дисплея се показва по-краткият период.

### Промяна на часа от деня





1. Докосвайте  през кратки интервали докато символът  се покаже на дисплея.
2. Докоснете бутоните  / , за да зададете часа.
3. Потвърдете настройката чрез докосване на символа  и изчакайте 4 секунди без да докосвате бутон за потвърждение.



 Настройките за текущо време се прекъсват в случай на спиране на захранването. Трябва отново да се настроят. Текущият час не може да бъде променен когато се ползва някоя от функциите на фурната.

### Настройване на обема

1. Когато фурната е в режим на готовност, докоснете бутон  за кратко време докато на дисплея се покаже "VOL".
2. Натискайте бутоните  / , за да зададете тонове L0, L1 или L2.
3. Натиснете бутон  или изчакайте 4 секунди без да докосвате бутони, за да потвърдите настройката.

### Регулиране на настройките на светлинния индикатор Eco

1. Когато фурната е в режим на готовност, докоснете бутон  за кратко време докато на дисплея се покаже "LP".
2. Натискайте бутоните  / , за да включите или зададете опция ECO.
3. Натиснете бутон  или изчакайте 4 секунди без да докосвате бутони, за да потвърдите настройката.
4. При включване; докато вратата на фурната е отворена в режим на готовност и по време на работа светлинният индикатор работи непрекъснато.
5. При задаване на ECO; докато вратата на фурната е отворена в режим на готовност и по време на работа светлинният индикатор е включен и се изключва след 15 секунди.

Ако докоснете произволен бутон по време на работа (с изключение на бутоните  и ) светлинният индикатор се включва и изключва след 15 секунди.

## Таблица с времето за готвене



Времетраенето в тази таблица са с ориентировъчна цел. В действителност времетраенето може да варира в зависимост от храната, дебелината, типа и предпочитанията ви на готвене.

## Печене и запичане



Първото ниво на фурната е долното.

| Ястие                       | Ниво на готвене-номер |  | Позиция на рафта | Температура (°C)                        | Време на готвене (приблиз. в мин.) |
|-----------------------------|-----------------------|--|------------------|---|------------------------------------|
| Кексове в тава*             | Едно ниво             |  | 3                | 175                                     | 25 ... 30                          |
| Кексове във форма*          | Едно ниво             |  | 2                | 180                                     | 40 ... 50                          |
| Кексове в готварска хартия* | Едно ниво             |  | 3                | 175                                     | 25 ... 30                          |
|                             | 2 нива                |  | 1 - 5            | 175                                     | 30 ... 40                          |
|                             | 3 нива                |  | 1 - 3 - 5        | 180                                     | 45 ... 55                          |
| Пандишпан*                  | Едно ниво             |  | 3                | 200                                     | 5 ... 10                           |
|                             | 2 нива                |  | 1 - 5            | 175                                     | 20 ... 30                          |
| Кифлички*                   | Едно ниво             |  | 3                | 175                                     | 25 ... 30                          |
|                             | 2 нива                |  | 1 - 5            | 170 ... 190                             | 30 ... 40                          |
|                             | 3 нива                |  | 1 - 3 - 5        | 175                                     | 35 ... 45                          |
| Баница от тесто*            | Едно ниво             |  | 2                | 200                                     | 30 ... 40                          |
|                             | 2 нива                |  | 1 - 5            | 200                                     | 45 ... 55                          |
|                             | 3 нива                |  | 1 - 3 - 5        | 200                                     | 55 ... 65                          |
| Мазна баница*               | Едно ниво             |  | 2                | 200                                     | 25 ... 35                          |
|                             | 2 нива                |  | 1 - 5            | 200                                     | 35 ... 45                          |
|                             | 3 нива                |  | 1 - 3 - 5        | 190                                     | 45 ... 55                          |
| Мая*                        | Едно ниво             |  | 2                | 200                                     | 35 ... 45                          |
|                             | 2 нива                |  | 1 - 3            | 190                                     | 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 | 55 ... 65                          |
|                             | 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 храни.



## 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             |  | 3                | 160              | 100 ... 120                        |
| Пилешка казерола           | Едно ниво             |  | 3                | 160              | 70 ... 100                         |
| Фасул                      | Едно ниво             |  | 3                | 160              | 130 ... 150                        |
| Казерола с патладжан       | Едно ниво             |  | 3                | 160              | 130 ... 150                        |
| Пържола - цяла             | Едно ниво             |  | 3                | 160              | 110 ... 130                        |
| Пържола - нарязана         | Едно ниво             |  | 3                | 160              | 100 ... 120                        |
| Кексове в готварска хартия | Едно ниво             |  | 3                | 185              | 35 ... 40                          |
| Сладки                     | Едно ниво             |  | 3                | 185              | 30 ... 35                          |
| Тесто за сладки            | Едно ниво             |  | 3                | 200              | 40 ... 45                          |
| Мазна баница               | Едно ниво             |  | 3                | 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.

## Как да работите с грила












### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



По време на печенето затворете вратата на фурната.


Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

### Включване на грила


1. Функцията за бързи операции се показва на дисплея след докосване на бутона  за отваряне на фурната.
  2. Докоснете , за да изберете желаната функция на грила.
  3. Ако искате да промените температурата, която се препоръчва за съответната работна функция, активирайте температурното поле чрез докосване на бутона .
- » Символът  примгва.
4. Задайте желаната температура чрез докосване на бутоните .
  5. Потвърдете температурната настройка чрез докосване на бутона .
  6. Докоснете бутона  , за да стартирате приготвянето с грил, ако температурата и работната функция са подходящи. На дисплея се показва символът .

» Фурната започва работа незабавно при избраната функция и увеличава вътрешната температура до достигане на зададената. Всяка степен на символа за вътрешна температура се осветява, когато вътрешната температура достигне зададената стойност. Допълнителните активни нагреватели и препоръчваните позиции на решетката се показват на функционалния дисплей.

7. Можете да завършите приготвянето с грил чрез повторно докосване на бутона  .

» Фурната приключва приготвянето с грил и символът  се показва на дисплея.

### Изключване на грила

1. Докоснете бутона  за приблизително 2 секунди, за да затворите фурната.

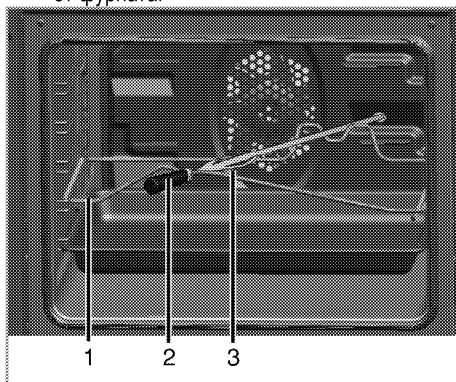


Неподходящи за печене на грил храни водят до опасност от пожар. За печене на грил използвайте само храна, която е подходяща за излагане на интензивно печене. Не поставяйте храната много навътре в задната част на грила. Това е най-горещият сектор и мазната храна може да се възпламени.

### Функция шиш

Когато е избрана функция грил, мотора на шиша ще започне да се върти.

- След като изберете функция "Грил", набучете месото върху шиша с помощта на вилица (3).
- Вкарайте шиша в процеп на въртящия мотор, намиращ се върху задната стена на фурната.
- Поставете шиша в рамката му.
- Поставете рамката с шиша на съответния рафт на фурната.
- Поставете тава върху един от долните рафтове на фурната за да съберете мазнините. Сипете малко вода в тавата с цел по-лесно почистване.
- **Не забравяйте да свалите пластмасовата дръжка от шиша.**
- Когато печенето завърши, закачете пластмасовата дръжка и извадете яденето от фурната.



- 1 Рамка на шиша
- 2 Пластмасова дръжка
- 3 Вилца

## 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:

Изключете уреда от захранването при почистване и поддръжка.  
Съществува риск от токов удар!



#### ОПАСНОСТ:

Преди да почистите уреда, го оставете да изстине.  
Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

- 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 при почистването.



Не използвайте парочистачки за почистване на уреда, тъй като това може да предизвика токов удар.

### Почистване на контролния панел

Почистете контролния панел и копчетата с влажен парцал и подсушете.

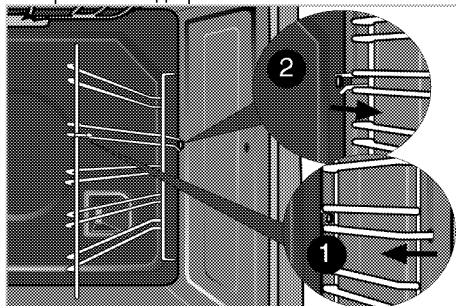


Не сваляйте бутоните/копчетата за да почистите контролния панел.  
Това може да повреди контролния панел!

### Почистване на фурната

#### За почистване на страничната стена

1. Свалете предната част на страничната решетка като я издърпате в посока обратна на страничната стена.
2. Издърпайте към вас за да извадите решетката докрай.



#### 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.



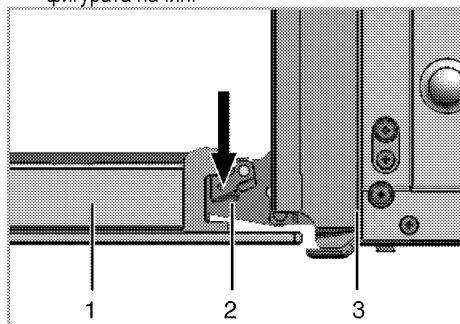
Не използвайте никакви груби абразивни почистващи материали или остри метални стъргалки за почистване на вратата на фурната. Те може да издраскат повърхността и да повредят стъклото.



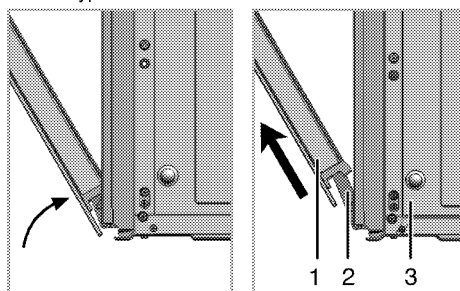
Вътрешното стъкло на вратата е покрито с леснопочистващ се материал. Не използвайте каквито и да е разяждащи и абразивни препарати, твърди метални стъргалки, чегъртала или белина за почистване на стъклото, тъй като те могат да надраскат повърхността. Това може да съсипе покритието на стъклото.

## 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.

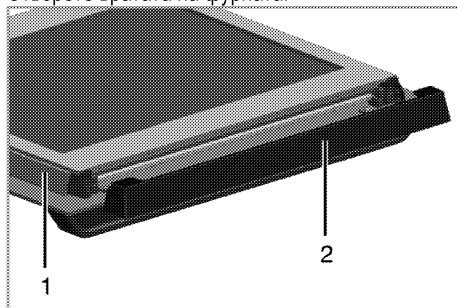


Стъпките, изпълнени при свалянето на вратата се извършват в обратен ред за да я монтирате. Не забравяйте да затворите скобите върху гнездото на пантата, когато поставяте вратата отново.

## Сваляне на вътрешното стъкло на вратата

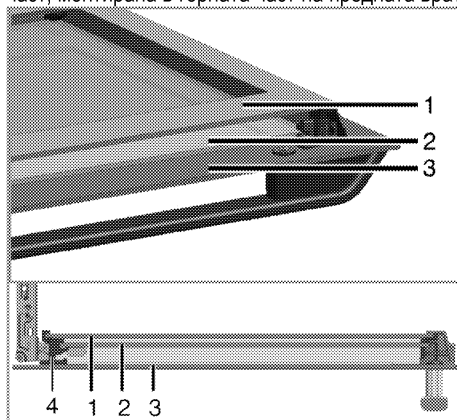
Вътрешния стъклен панел на вратата на фурната може да се маха за почистване.

Отворете вратата на фурната.



- 1 Рамка
- 2 Пластмасова част

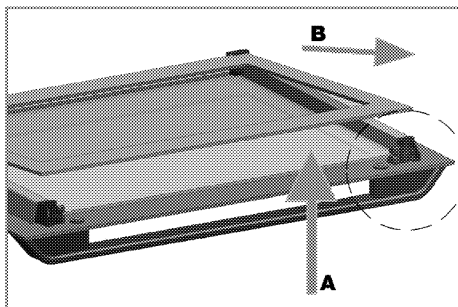
Издърпайте към себе си и свалете пластмасовата част, монтирана в горната част на предната врата.



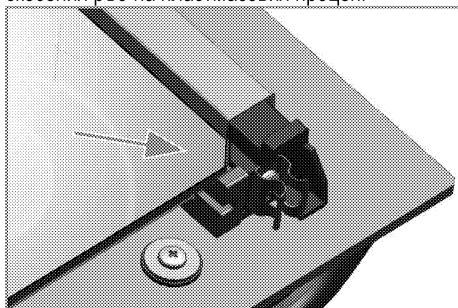
- 1 Най-вътрешен стъклен панел
- 2 Вътрешен стъклен панел
- 3 Външен стъклен панел
- 4 Пластмасов процеп за стъкления панел-долу

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:

Преди да подмените лампата във фурната, уредът трябва да е изключен от захранването и охладен за да се избегне риск от токов удар.

Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!



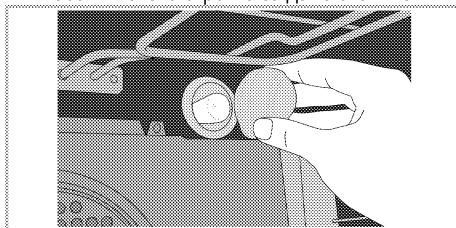
Лампата във фурната е специална електрическа крушка, която издържа на температура до 300 °С. За повече детайли виж *Технически спецификации*, стр. 11. Можете да се сдобиеете с лампи за фурната от оторизиран сервизен агент.



Позицията на лампата може да се различава от фигурата.

### Ако фурната ви е оборудвана с кръгла лампа:

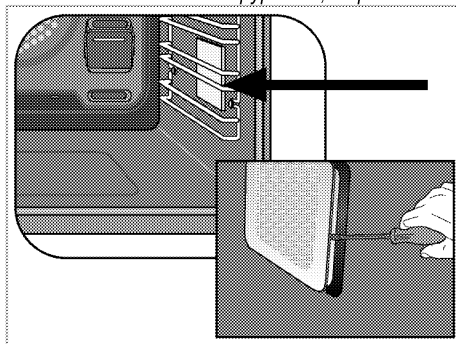
1. Изключете уреда от захранването.
2. Завъртете стъкления капак обратно на часовниковата стрелка за да го свалите.



3. Развийте лампата на фурната като завъртите обратно на часовниковата стрелка и я подмените с нова.
4. Монтирайте обратно стъкления капак.

### Ако фурната ви е оборудвана с квадратна лампа:

1. Изключете уреда от захранването.
2. Свалете телените рафтове както е описано. Виж *Почистване на фурната*, стр. 30.



3. Свалете защитния стъклен капак с отверка.
4. Отвийте лампата на фурната и я заменете с нова.
5. Монтирайте стъкления капак, а след това рафтовете.

## 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.*

### 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 настроени 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!

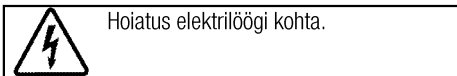
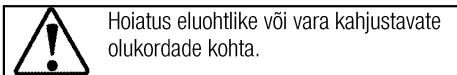
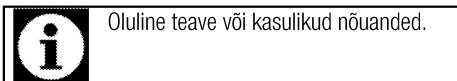
Lugupeetud klient!

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 Sülüce/Istanbul/TURKEY  
Made in TURKEY



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

Üldine ohutus ..... 4  
 Elektriõhutus ..... 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 ühendamine ..... 13  
 Toote kõrvaldamine kasutuselt ..... 14

**4 Ettevalmistused 15**

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

Esmane kuumutamine ..... 15

**5 Kuidas ahju kasutada 17**

Üldine teave küpsetamise, röstimise ja grillimise kohta  
 ..... 17  
 Elektri ahju kasutamine ..... 17  
 Töörežiimid ..... 17  
 Ahju juhtseadme kasutamine ..... 19  
 Küpsetusaegade tabel ..... 23  
 Kuidas grilli kasutada ..... 24  
 Küpsetamisaegade tabel grillimiseks ..... 25

**6 Hoidmine ja hooldus 26**

Üldine teave ..... 26  
 Juhtpaneeli puhastamine ..... 26  
 Ahju puhastamine ..... 26  
 Ahjuukse eemaldamine ..... 26  
 Ukse siseklaasi eemaldamine ..... 27  
 Ahjuvalgusti piri vahetamine ..... 28

**7 Probleemide lahendamine 29**

# 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.

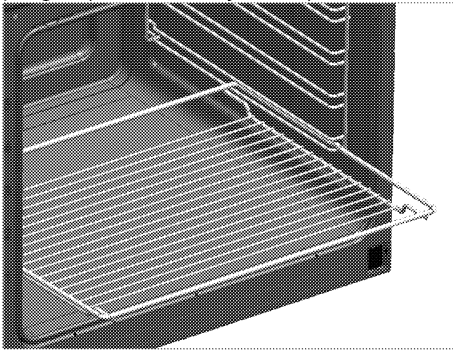
## Elektriohutus

- 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 koordinatsioon on alkoholi ja/või uimastite tarbimise 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.
- Traatresti 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 kuumas 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:

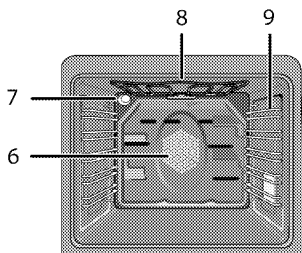
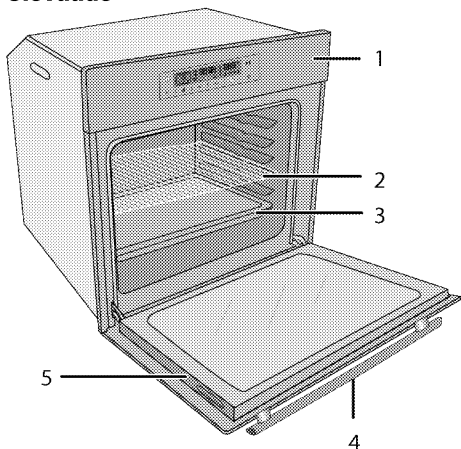
Seade vastab Euroopa Liidu RoHS-direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda direktiivis mainitud kahjulikke ja keelatud materjale.

### Pakkematerjali kõrvaldamine

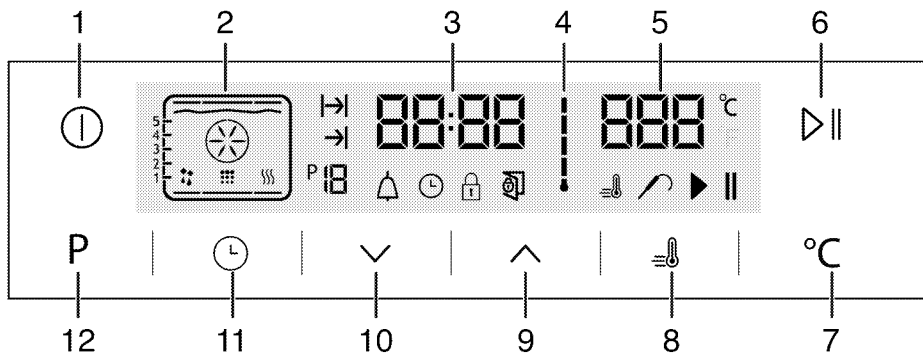
- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale ohutus kohas, kust lapsed neid kätte ei saa. Toote pakend on valmistatud taaskasutatavatest materjalidest. Kõrvaldage pakkematerjalid nõuetekohaselt ja sorteerige vastavalt taaskasutatavate jäätmete kogumise eeskirjadele. Ärge visake neid olmeprügi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

## 2 Üldine teave

### Ülevaade



- |   |            |   |  |
|---|------------|---|--|
| 1 | Juhtpaneel | 6 | Ventilaatori mootor (terasplaadi taga) |
| 2 | Traatrest  | 7 | Tuli                                   |
| 3 | Kandik     | 8 | Ülemine kuumutuselement                |
| 4 | Käepide    | 9 | Riiuli asendid                         |
| 5 | Uks        |   |  |



- |   |   |    |                                      |
|---|---|----|--------------------------------------|
| 1 | Sisse-/väljalülitusklahv                | 7  | Temperatuuriseade klahv              |
| 2 | Funktsiooninäit                         | 8  | Võimenduse tähis (kiire eelkuumutus) |
| 3 | Praeguse kellaaja näidu väli            | 9  | Plussklahv                           |
| 4 | Ahju sisetemperatuuri tähis             | 10 | Miinusklahv                          |
| 5 | Temperatuurinäidu väli                  | 11 | Seadistusklahv                       |
| 6 | Küpsetamise alustamise/lõpetamise klahv | 12 | Funktsiooninäidikule naasmise klahv  |

## Pakendi sisu

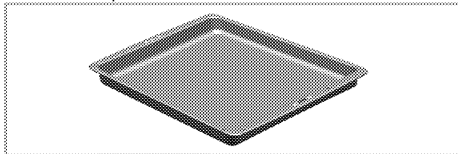


Lisavarustus võib sõltuvalt toote mudelist varieeruda. Kõiki kasutusjuhendis kirjeldatud lisasid ei pruugi teie tootel olla.

### 1. Kasutusjuhend

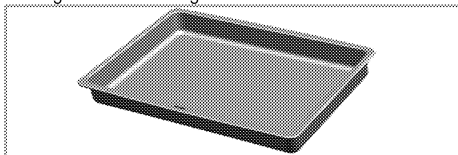
### 2. Ahjuplaat

Kasutatakse küpsetiste, külmutatud toitude ning suurte praadide valmistamiseks.



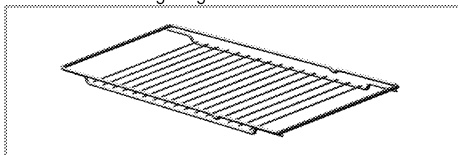
### 3. Sügav ahjuplaat

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



### 4. Traatrest

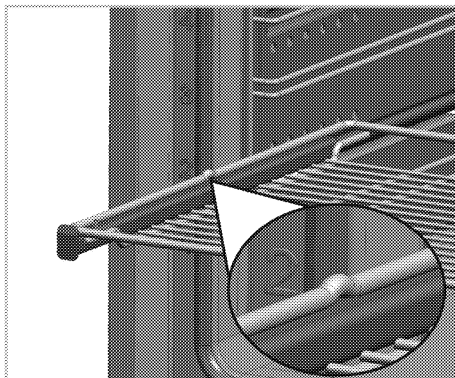
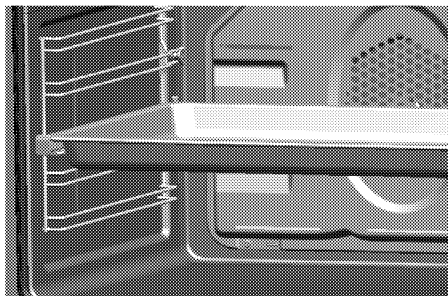
Kasutatakse praadide valmistamiseks või haudenõus valmistatavate roogade asetamiseks soovitud kõrgusega siinile.



### 5. Traatresti ja küpsetusplaadi asetamine teleskoopsiinidele

Teleskoopsiinid võimaldavad küpsetusplaati ja traatrestit hõlpsasti ahju panna ja ahjust välja võtta.

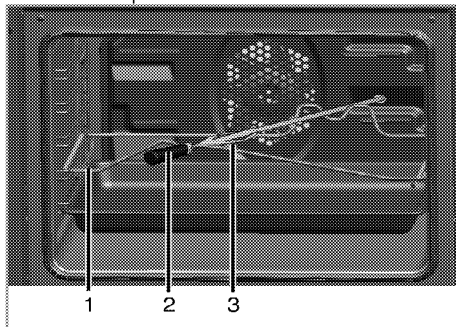
Kui kasutate küpsetusplaati ja traatrestit teleskoopsiinidega, peavad tihvtid teleskoopsiinide tagaosas toetuma traatresti ja küpsetusplaadi servade vastu.



### 6. Grillvarras

Kasutatakse looma- ja linnuliha ning kala grillimiseks kõigist külgedest.

- Kinnitage grillitav toit kahvlitega grillvarda külge.
- Asetage grillvarda raam vardaaajami kõrgusele ahju.
- Torgake grillvarda terav ots grillvarda ajamisse ja asetage grillvarras raamile.
- Grillimise ajaks eemaldage grillvarda käepide.



1 Grillvarda raam

2 Plastkäepide

3 Kahvel

## Tehnilised andmed

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



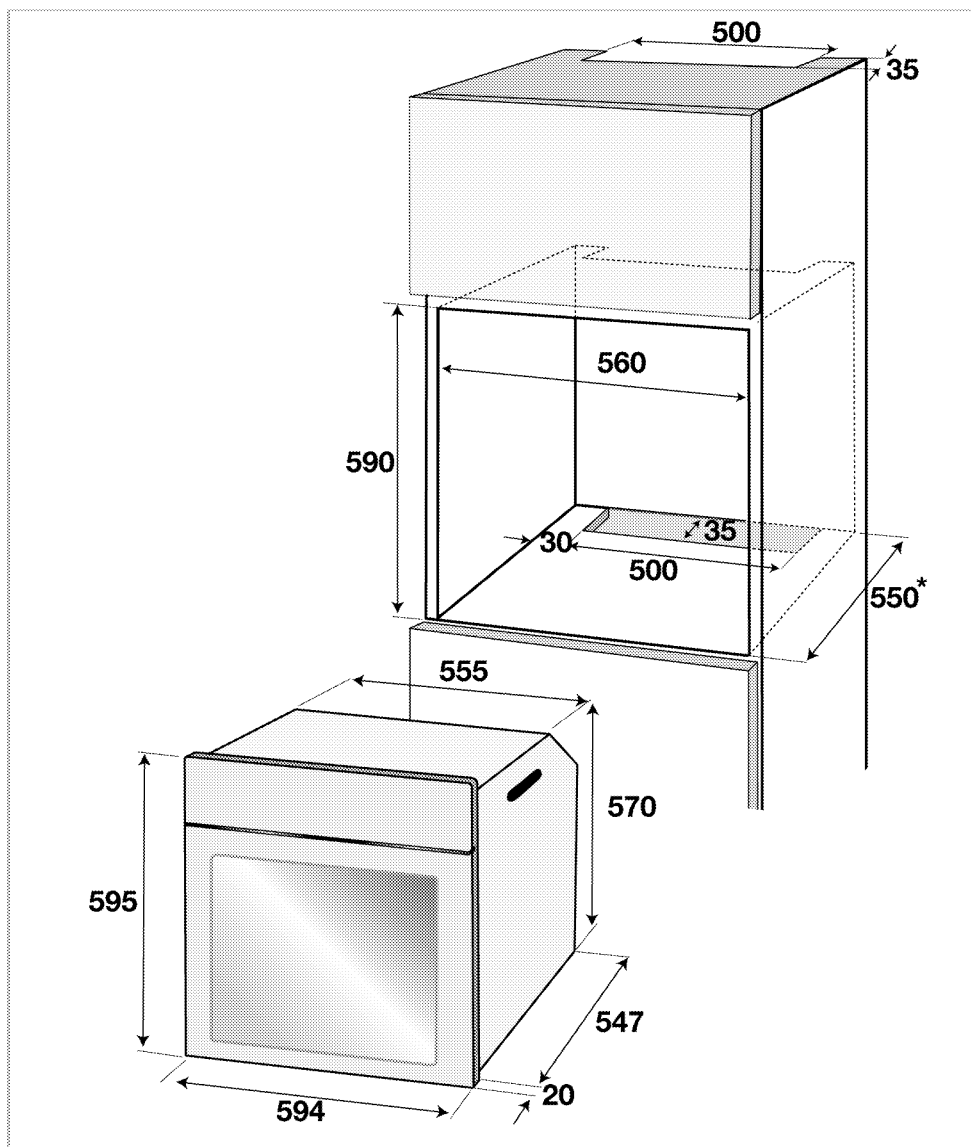
Kui tootel on traadist sangad, lükake need pärast toote nihutamist tagasi külgeintesse.

### 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

## 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:**  
Toote võivad vooluvõrku ühendada ainult autoriseeritud ja kvalifitseeritud isikud. Toote garantiiaeg algab alles pärast nõuetekohast paigaldamist. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamata isikute tehtud protseduuridest.

**OHT:**  
Toitejuhet ei tohi kinnitada klambritega, väänata ega muljuda ning see ei tohi puutuda kokku toote kuumenevate osadega. Kahjustatud toitejuhtme peab välja vahetama kvalifitseeritud elektrik. Muul juhul tuleb arvestada elektrilöögi, lühise või tulekahju ohuga!

- 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.

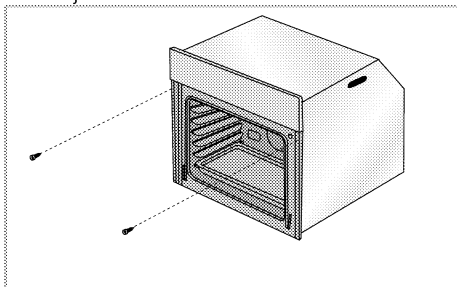
**OHT:**  
Enne elektritööde tegemist ühendage toode vooluvõrgust lahti. Elektrilöögi oht!

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

Ühendage toitejuhe pistikupesaga.

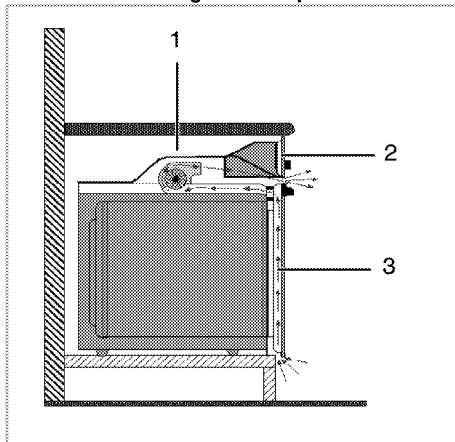
### Toote paigaldamine

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

**i** Ärge asetage tootele esemeid ja hoidke seda teilsaldamise ajal püstiasendis.

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

## 4 Ettevalmistused

### Nõuandeid energia säästmiseks

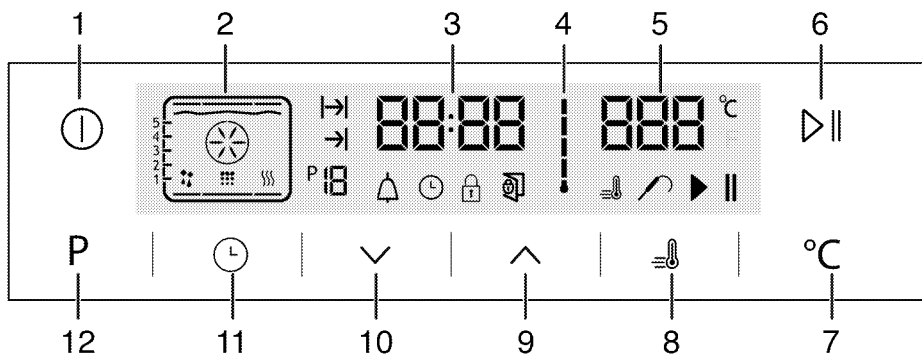
Alljärgnevad nõuanded aitavad teil oma seadet kasutada ökooloogilisel viisil ja säästa energiat:

- 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




- 1 Sisse-/väljalülitusklahv
- 2 Funktsiooninäit
- 3 Praeguse kellaaja näidu väli
- 4 Ahju sisetemperatuuri tähis
- 5 Temperatuurinäidu väli
- 6 Küpsetamise alustamise/lõpetamise klahv
- 7 Temperatuuriseade klahv
- 8 Võimenduse tähis (kiire eelkuumus)
- 9 Plussklahv
- 10 Miinusklahv
- 11 Seadistusklahv
- 12 Funktsiooninäidikule naasmise klahv

1. Ahju esmakordsel kasutamisel süttib tähis , puudutage tunniväärtuse seadmiseks klahve  ja .
2. Väärtuse kinnitamiseks puudutage sümbolit  ja oodake kinnitamiseks 4 sekundit ilma ühtki klahvi puudutamata.

 Kui kellaega ei sisestata, hakkab kell käima kella 12:00-st. Tähis  süttib, et anda märku sellest, et kellaeg on määramata. Kohe kui kellaeg on määratud, tähis kustub.

#### Seadme esmane puhastamine

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

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

#### Esmane kuumutamine

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



### HOIATUS

Kuumad pinnad tekitavad põletusi!  
Toode võib kasutamisel olla kuum. Ärge kunagi puudutage kuumi põleteid, ahju sisekülgi, kütteelemente jne. Hoidke lapsed eemal!  
Toite kuuma ahju pannes või välja võttes kasutage alati kuumuskindlaid pajakindaid.

### Elektriahi

1. Võtke kõik küpsetusplaadid ja traatrest ahjust välja.
2. Sulgege ahjuuks.
3. Valige staatiline asend.

### Grillahi

1. Võtke kõik küpsetusplaadid ja traatrest ahjust välja.
2. Sulgege ahjuuks.
3. Valige kõige võimsam grilli kuumutusaste, vt *Kuidas grilli kasutada, lk 24*.
4. Laske ahjul töötada umbes 30 minutit.
5. Lülitage grill välja, vt *Kuidas grilli kasutada, lk 24*



Seadme esimesel kasutuskorral võib paari tunni vältel esineda suitsu ja ebameeldivat lõhna. See on normaalne. Suitsu ja lõhna eemaldamiseks tuulutage ruumi. Vältige tekkiva suitsu ja lõhna sissehingamist.

## 5 Kuidas ahju kasutada

### Üldine teave küpsetamise, röstimise ja grillimise kohta



#### HOIATUS

Kuumad pinnad tekitavad põletusi!  
Toode võib kasutamisel olla kuum. Ärge kunagi puudutage kuumi põleiteid, ahju sisekülgilgi, kütteelemente jne. Hoidke lapsed eemal!  
Toite kuuma ahju pannes või välja võttes kasutage alati kuumuskindlaid pajakindaid.



#### OHT:

Ahjuukse avamisel olge ettevaatlik, sest ahjust võib välja paiskuda auru.  
Väljuv aur võib kõrvetada käsi, nägu ja/või silmi.

### 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 mõõdus kontideta lihaga võrreldes umbes 15–30 minutit kauem aega.
- Liha iga sentimeetri kohta (paksus) tuleb küpsemisaega arvestada umbes 4–5 minutit.
- Laske lihah 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 kõõgiviljad (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 sobimatud toiduained võivad põhjustada tulekahju. Grillige ainult suurel kuumusel grillimiseks sobilikku toitu.

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

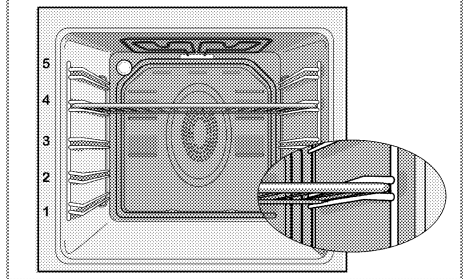
## Elektriahju kasutamine

### Riulivahed (grillrestiga mudelitel)

Ülduline on asetada traatrest traatriilile õigesti.

Traatrest tuleb asetada traatriilile vahele, nagu joonisel näidatud.

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



### Töörežiimid

Siin näidatud töörežiimide järjekord võib erineda teie toote süsteemist.

#### 1. Ülemine ja alumine kuumutus



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

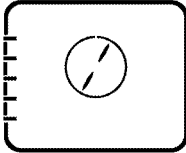
Näidikul on kirjas sobiv riulivahe.

2. Alumine/ülemine kuumutus koos ventilaatoriga



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

3. Ventilaatorkuumutus

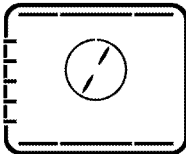


Tagumise kuumuti poolt köetud soe õhk kandub ventilaatori toimel kiiresti ja ühtlaselt üle terve ahju. Sobib toidu küpsetamiseks erinevates riulivahedes ja enamasti pole eelkuumutus vajalik. Võimaldab küpsetada mitme panniga.



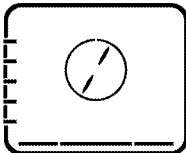
Ahjuukse avamisel lõpetab ventilaator töö, et kuum õhk ahjus püsiks.

4. "3D" funktsioon



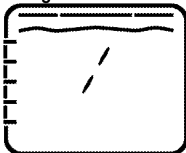
Töötavad ülemine kuumutus, alumine kuumutus ja ventilaatorkuumutus. Toit pruunistub ning küpseb ühtlaselt ja kiiresti läbi. Kasutage küpsetamiseks korraga ainult ühte panni.

5. Pitsafunktsioon



Töötavad alumine kuumutus ja ventilaatorkuumutus. Sobib pitsa küpsetamiseks.

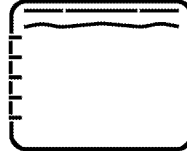
6. Täisgrill + ventilaator



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 riulivahesse.
- Seadke temperatuur maksimumtasemele.
- Pärast poolt grillimisaega pöörake toitu.

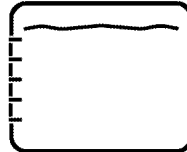
7. Täisgrill



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

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

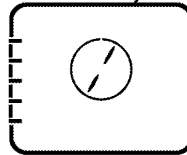
8. Grill



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

- Pange väiksed või keskmise suurusega portsjonid grillimiseks õige riuli asendiga grilli alla.
- Seadke temperatuur maksimumtasemele.
- Pärast poolt grillimisaega pöörake toitu.

9. Aeglane küpsetamine/Ökonoomne ventilaatorsoojendus



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

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

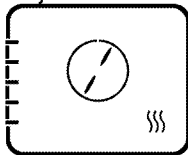


### 10. Alumine kuumutus



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

### 11. Soojas hoidmine



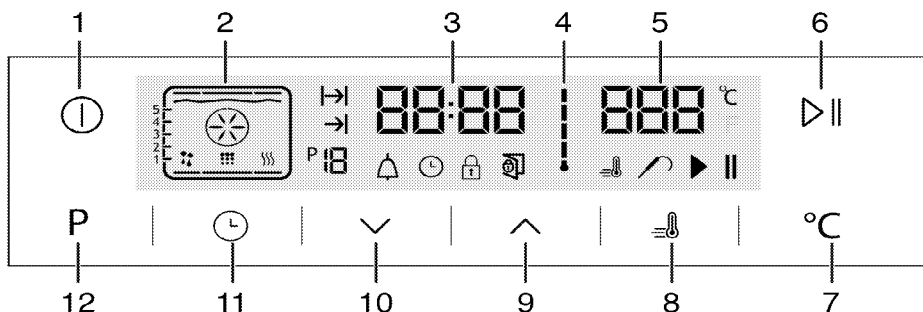
Kasutatakse toidu hoidmiseks serverimistemperatuuril pika aja vältel.

### 12. Kasutamine ventilaatoriga



Ahju ei kuumutata. Töötab ainult ventilaator (tagaseinas). Sobib külmutatud peenestatud toidu aeglaseks sulatamiseks toatemperatuurini ja küpsetatud toidu jahutamiseks.

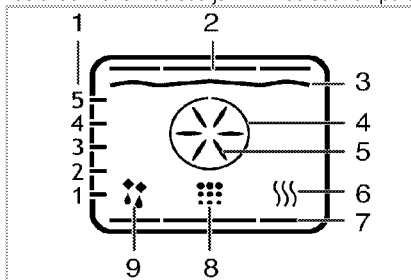
### Ahju juhtseadme kasutamine



- 1 Sisse-/väljalülitusklahv
- 2 Funktsiooninäit
- 3 Praeguse kellaaja näidu väli
- 4 Ahju sisetemperatuuri tähis
- 5 Temperatuurinäidu väli
- 6 Küpsetamise alustamise/lõpetamise klahv
- 7 Temperatuuriseade klahv
- 8 Võimenduse tähis (kiire eelkuumutus)
- 9 Plussklahv
- 10 Miinusklahv
- 11 Seadistusklahv
- 12 Funktsiooninäidikule naasmise klahv

### Funktsioonitabel:

Funktsioonitabelis esitatakse ahju tööfunktsioonid ning vastavad maksimaalsed ja minimaalsed temperatuurid.



- 1 Riili asendid
- 2 Ülemine kuumuti
- 3 Grillkuumuti
- 4 Võimendus kuumutiga
- 5 Võimendus ventilaatoriga
- 6 Soojas hoidmine
- 7 Alumine kuumuti
- 8 Puhastusasend
- 9 Kasutamine ventilaatoriga

- : Küpsetusaja tähis
- : Küpsetusaja lõpu tähis
- : Funktsiooni number
- : Märguande tähis
- : Kella tähis
- : Klahviluku sümbol
- : Avatud ukse tähis
- : Võimenduse tähis (kiire eelkuumutus)
- : Lihatermomeetri tähis
- : Küpsetamise peatamise tähis
- : Küpsetamise alustamise tähis



Funktsioonid varieeruvad olenevalt toote mudelist!

| Funktsioonitabel                             | Soovituslik temperatuur (°C) | Temperatuurivahemik (°C) |
|--|------------------------------|--------------------------|
| Ülemine ja alumine kuumutus                  | 200                          | 40-280                   |
| Alumine/ülemine kuumutus koos ventilaatoriga | 175                          | 40-280                   |
| Küpsetusventilaator                          | 180                          | 40-280                   |
| "3D" funktsioon                              | 205                          | 40-280                   |
| Pitsafunktsioon                              | 210                          | 40-280                   |
| Ventilaatoriga suur grill                    | 200                          | 40-280                   |
| Täisgrill                                    | 280                          | 40-280                   |
| Madal grill                                  | 280                          | 40-280                   |
| Ökonoomne ventilaatorkuumutus                | 180                          | 160-220                  |
| Alumine kuumutus                             | 180                          | 40-220                   |
| Soojas hoidmine                              | 60                           | 40-100                   |



Ohutuse tagamiseks on maksimaalne küpsetusaeg kõigis režiimides peale soojashoidmise 6 tundi. Voolukatkestuse korral programm tühistatakse. Ahi tuleb uuesti programmeerida.



Muudatuste tegemisel vilguvad näidikul vastavad tähised.



Kellaega ei saa muuta, kui ahi töötab ükskõik millises funktsioonis või kui ahi on programmeeritud poolautomaatseks või automaatseks tööks.



Isegi kui ahi pole sisse lülitatud, süttib ahju ukse avamisel ahjutuli.

### Ahju kasutamine

1. Ahju avamiseks hoidke sõrme ligikaudu 2 sekundit klahvil

» Pärast ahju sisselülitumist ilmub näidikule esimene tööfunktsioon. Näidiku selles režiimis saab seada küpsetusaja, küpsetusaja lõpu ja võimenduse (kiirkuumutuse) funktsiooni.



Kui näidikul seadeid ei muudeta, lülitub ahi automaatselt 20 sekundi jooksul välja.

### Manuaalne küpsetusrežiim temperatuuri ja tööfunktsiooni seadmisega

Saate küpsetamiseks valida temperatuuri ja roa jaoks sobiva tööfunktsiooni ning juhtida küpsetamist käsitsi ilma küpsetamise kestust määramata.

1. Pärast ahju avamiseks nupu puudutamist ilmub näidikule esimene tööfunktsioon.
  2. Valige tööfunktsioon, puudutades klahve .
  3. Kui soovite muuta tööfunktsiooni jaoks soovitatavat temperatuuri, puudutage temperatuurivälja aktiveerimiseks nuppu .
- » Tähis vilgub.
4. Määrake soovitud temperatuur klahvidega .
  5. Kinnitage temperatuuriväärtus, puudutades klahvi .
  6. Pange toit ahju.
  7. Kui temperatuur ja tööfunktsioon sobivad, puudutage küpsetamise alustamiseks klahvi .

Näidikule ilmub tähis .

» Teie ahi hakkab tööle valitud režiimis ja suurendab sisetemperatuuri eelseatud temperatuurini.

Sisetemperatuuri tähise kõik astmed süttivad, kui sisetemperatuur saavutab määratud temperatuuri. Funktsiooninäidikule ilmuvad täiendavad aktiivsed küttekehad ja panni soovituslik asend.

8. Kui küpsetusaega pole seatud, ei lülitu ahi manuaalse küpsetusrežiimi tõttu automaatselt välja. Küpsetamise lõpetamiseks puudutage uuesti klahvi .






» Ahi lõpetab küpsetamise ja näidikule ilmub tähis .

9. Ahju sulgemiseks hoidke sõrme ligikaudu 2 sekundit nupul .

### Küpsetamine määratud küpsetusajaga

















Ahju väljalülitamise tagamiseks saate valida roa jaoks sobiva temperatuuri ja tööfunktsiooni ning juhtida küpsetamist käsitsi ilma küpsetamise kestust määramata.



1. Pärast ahju avamiseks nupu puudutamist ilmub näidikule esimene tööfunktsioon.
  2. Valige tööfunktsioon, puudutades klahve .
  3. Kui soovite muuta tööfunktsiooni jaoks soovitatavat temperatuuri, puudutage temperatuurivälja aktiveerimiseks nuppu .
- » Tähis vilgub.
4. Määrake soovitud temperatuur klahvidega .
  5. Kinnitage temperatuuriväärtus, puudutades klahvi .
  6. Puudutage klahvi , kuni küpsetusaja kohta kuvatakse näidikul tähis .

7. Määrake küpsetusaeg, puudutades klahve  ja kinnitage seadeväärtus, puudutades klahvi .
  - » Kui küpsetusaeg on määratud, kuvatakse tähis  näidikul püsivalt.
8. Pange toit ahju.
9. Kui temperatuur, tööfunktsioon ja küpsetusaeg sobivad, puudutage küpsetamise alustamiseks klahvi . Näidikule ilmub tähis .
  - » Ahi soojeneb seatud temperatuurini ning jääb sellele temperatuurile kuni valitud küpsetusaja lõpuni.
  - » Teie ahi hakkab tööle valitud režiimis ja suurendab sisetemperatuuri eelseatud temperatuurini. Ahi jääb määratud küpsetusaja lõpuni sellele temperatuurile. Sisetemperatuuri tähise kõik astmed süttivad, kui sisetemperatuur saavutab määratud temperatuuri. Funktsiooninäidikule ilmuvad täiendavad aktiivsed küttekehad ja panni soovituslik asend.
10. Kui küpsetamine on lõppenud, kõlab helisignaal ja näidikule ilmub teade "End" (Lõpp).
11. Helisignaali vaigistamiseks puudutage suvalist klahvi.
  - » Helisignaali vaikib ja ahi lõpetab automaatselt töötamise.

### Küpsetusaja lõpu hilisemaks seadmine

Ahju töötamise ja automaatse väljalülitamise tagamiseks saate määrata roa jaoks sobiva temperatuuri ja tööfunktsiooni, küpsetusaja ja selle hilisema lõpetamisaja ning juhtida küpsetamist käsitsi ilma küpsetamise kestust määramata.


1. Pärast ahju avamiseks nupu  puudutamist ilmub näidikule esimene tööfunktsioon.
2. Valige tööfunktsioon, puudutades klahve .
3. Kui soovite muuta tööfunktsiooni jaoks soovitatavat temperatuuri, puudutage temperatuurivälja aktiveerimiseks nuppu .
  - » Tähis  vilgub.
4. Määrake soovitud temperatuur klahvidega .
5. Kinnitage temperatuuriväärtus, puudutades klahvi .
6. Puudutage klahvi , kuni küpsetusaja kohta kuvatakse näidikul tähis .
7. Määrake küpsetusaeg, puudutades klahve  ja kinnitage seadeväärtus, puudutades klahvi .
  - » Kui küpsetusaeg on määratud, kuvatakse tähis  näidikul püsivalt.
8. Puudutage klahvi , kuni küpsetusaja lõpu kohta kuvatakse näidikul tähis .
9. Määrake küpsetusaeg, puudutades nuppe  ja kinnitage seadeväärtus, puudutades klahvi .
  - » Kui küpsetusaja lõpp on määratud, kuvatakse tähis  näidikul püsivalt.





10. Pange toit ahju.
11. Kui temperatuur, tööfunktsioon, küpsetusaeg ja küpsetusaja lõpp sobivad, puudutage küpsetamise alustamiseks klahvi . Näidikule ilmub tähis .
  - » Ahju taimer arvutab automaatselt välja küpsetamise algusaja, lahutades küpsetusaja lõpust küpsetusaja. Küpsetamise algusaja saabudes aktiveeritakse valitud töörežiim ning ahi soojeneb määratud temperatuurini. Ahi jääb määratud küpsetusaja lõpuni sellele temperatuurile. Sisetemperatuuri tähise kõik astmed süttivad, kui sisetemperatuur saavutab määratud temperatuuri. Funktsiooninäidikule ilmuvad täiendavad aktiivsed küttekehad ja panni soovituslik asend.
12. Kui küpsetamine on lõppenud, kõlab helisignaal ja näidikule ilmub teade "End" (Lõpp).
13. Helisignaali vaigistamiseks puudutage suvalist klahvi.
  - » Helisignaali vaikib ja ahi lõpetab automaatselt töötamise.

 Kui soovite tühistada küpsetusaja või küpsetusaja koos selle lõpuga pärast nende seadistamist, peate nullima küpsetusaja.

### Võimenduse (kiire eelkuumutuse) seadistamine

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

 Võimenduse funktsiooni ei saa valida sulatus-, soojashoidmise ega puhastusrežiimis. Voolukatkestuse korral võimenduse seadistus tühistatakse.




1. Puudutage pärast temperatuuri, tööfunktsiooni, küpsetusaja ja selle lõpu määramist klahvi .
  - » Näidikul kuvatakse püsivalt tähis  ja võimendus (kiire eelkuumutus) lülitub sisse.
  - » Kui ahi saavutab soovitud temperatuuri, võimenduse tähis kaob ning ahi jätkab tööd enne võimendust valitud funktsioonis.
2. Võimendusfunktsiooni tühistamiseks puudutage uuesti klahvi .
  - » Tähis  kustub ja võimendus (kiire eelkuumutus) lülitub välja.



### Elektriahju väljalülitamine

Puudutage ahju väljalülitamiseks klahvi .

### Klahviluku sisselülitamine

Ahju kasutamist saab tõkestada klahviluku funktsiooni sisselülitamisega.



1. Puudutage klahvi , kuni näidikul kuvatakse tähis .
  - » Näidikule ilmub tähis "OFF" (Väljas).
2. Puudutage klahviluku sisselülitamiseks klahvi .

» Pärast klahviluku sisselülitamist ilmub näidikule tähis „On” (Sees) ja tähis  jääb põlema. Kinnitamiseks puudutage klahvi .



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

### Klahviluku väljalülitamiseks puudutage klahvi

1. Puudutage klahvi , kuni näidikul kuvatakse tähis .

» Näidikule ilmub tähis "On" (Sees).

2. Klahviluku väljalülitamiseks vajutage klahvi .

» Pärast klahviluku sisselülitamist kuvatakse näidikul tähis „OFF” (Väljas). Kinnitamiseks puudutage klahvi .





Kuni klahviluku funktsioon on sisse lülitatud, ei saa ahju klahve kasutada. Voolukatkestuse korral klahviluku seadistusi ei tühistata.

### Märkuandekella seadmine


Toote taimerit saab kasutada märguande või meeldetuletuse funktsioonis küpsetusprogrammist sõltumatult.


Märkuandekella funktsioon ei mõjuta ahju tööd. Seda kasutatakse ainult hoiatusena. Näiteks võite seda kasutada, kui soovite küpsetist teatud aja möödudes ümber pöörata. Määratud aja möödumisel kõlab taimeri hoiatussignaal.

1. Puudutage klahvi , kuni näidikul kuvatakse tähis .



Maksimaalne märguande aeg on 23 tundi ja 59 minutit.

2. Seadke märguande kestus klahvidega .

» Pärast märguande aja seadmist jääb tähis  põlema ja näidikule ilmub märguande aeg.



3. Kui märguande aja lõppemisel hakkab tähis  vilkuma ja kõlab hoiatussignaal.


### Märkuande väljalülitamine

1. Hoiatussignaal kõlab 2 minutit. Hoiatussignaali vaigistamiseks vajutage suvalist klahvi.

» Hoiatussignaal vaigistatakse ning näidikule ilmub praegune kellaeg.

### Märkuande tühistamine






1. Märkuande tühistamiseks puudutage klahvi , kuni näidikul kuvatakse tähis .

2. Hoidke all klahvi , kuni näidikule ilmub "00:00".



Näidikul kuvatakse märguande aeg. Kui korraga on seatud märguande aeg ning küpsetusaeg, näidatakse näidikul lühemat ajavahemikku.





### Kellaaja muutmine

1. Puudutage korduvalt klahvi , kuni näidikul kuvatakse tähis .
2. Puudutage tunniväärtuse seadmiseks klahve  / .
3. Väärtuse kinnitamiseks puudutage sümbolit  ja oodake kinnitamiseks 4 sekundit ilma ühtki klahvi puudutamata.









Voolukatkestuse korral kellaaja seaded kustuvad. Need tuleb uuesti paika seada. Kui ahi töötab mis tahes funktsioonis, siis kellaega muuta ei saa.

### Helitugevuse reguleerimine

1. Kui ahi on ooterežiimis, puudutage korduvalt klahvi , kuni näidikul kuvatakse tähis 'VOL'.
2. Vajutage klahve  / , et seada üks järgmistest toonidest: L0, L1 või L2.
3. Seadeväärtuse kinnitamiseks vajutage klahvi  ja oodake kinnitamiseks 4 sekundit ilma ühtki klahvi puudutamata.

### Ökorežiimi märgutule seadeväärtuse muutmine

1. Kui ahi on ooterežiimis, puudutage korduvalt klahvi , kuni näidikul kuvatakse tähis 'LP'.
2. Vajutage klahve  / , et seada valik On (sees) või ECO (öko).
3. Seadeväärtuse kinnitamiseks vajutage klahvi  ja oodake kinnitamiseks 4 sekundit ilma ühtki klahvi puudutamata.
4. Kui ooterežiimis või ahju töötamise ajal on ahjuuks avatud ja seadeväärtus on ON (sees), siis jääb märgutuli püsivalt põlema.
5. Kui ooterežiimis või ahju töötamise ajal on ahjuuks avatud ja seadeväärtus on ECO (öko), siis märgutuli süttib ja seejärel kustub 15 sekundi pärast.

Kui ahju töötamise ajal puudutatakse mis tahes klahvi (v.a klahvid  ja ) , siis märgutuli süttib ja seejärel kustub 15 sekundi pärast.

## Küpsetusaegade tabel



Tabelis esitatud ajad on mõeldud orientiiriks. Tegelik aeg võib varieeruda olenevalt toidu temperatuurist, paksusest, tüübist ja teie enda toiduvalmistuseelustest.

## Küpsetamine ja röstimine



1. siiniks loetakse ahju alumist riilivahet.

| Roog                         | Kuumusastme number |  | Siini asend | Temperatuur (°C)                     | Küpsetusaeg (ligikaudne, min) |
|------------------------------|--------------------|--|-------------|--------------------------------------|-------------------------------|
| Koogid küpsetusplaadil*      | 1. aste            |  | 3           | 175                                  | 25 ... 30                     |
| Koogid vormis*               | 1. aste            |  | 2           | 180                                  | 40 ... 50                     |
| Koogid pabervormides*        | 1. aste            |  | 3           | 175                                  | 25 ... 30                     |
|                              | 2. aste            |  | 1 - 5       | 175                                  | 30 ... 40                     |
|                              | 3. aste            |  | 1 - 3 - 5   | 180                                  | 45 ... 55                     |
| Biskviitkook*                | 1. aste            |  | 3           | 200                                  | 5 ... 10                      |
|                              | 2. aste            |  | 1 - 5       | 175                                  | 20 ... 30                     |
| Küpsised*                    | 1. aste            |  | 3           | 175                                  | 25 ... 30                     |
|                              | 2. aste            |  | 1 - 5       | 170 ... 190                          | 30 ... 40                     |
|                              | 3. aste            |  | 1 - 3 - 5   | 175                                  | 35 ... 45                     |
| Taignatooted*                | 1. aste            |  | 2           | 200                                  | 30 ... 40                     |
|                              | 2. aste            |  | 1 - 5       | 200                                  | 45 ... 55                     |
|                              | 3. aste            |  | 1 - 3 - 5   | 200                                  | 55 ... 65                     |
| Muretaigen*                  | 1. aste            |  | 2           | 200                                  | 25 ... 35                     |
|                              | 2. aste            |  | 1 - 5       | 200                                  | 35 ... 45                     |
|                              | 3. aste            |  | 1 - 3 - 5   | 190                                  | 45 ... 55                     |
| Juuretis*                    | 1. aste            |  | 2           | 200                                  | 35 ... 45                     |
|                              | 2. aste            |  | 1 - 3       | 190                                  | 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 tükk) / 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 | 55 ... 65                     |
|                              | 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.

## 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            |  | 3           | 160              | 100 ... 120                   |
| Kanahautis           | 1. aste            |  | 3           | 160              | 70 ... 100                    |
| Aedoad               | 1. aste            |  | 3           | 160              | 130 ... 150                   |
| Baklažaanihautis     | 1. aste            |  | 3           | 160              | 130 ... 150                   |
| Praad – tükeldamata  | 1. aste            |  | 3           | 160              | 110 ... 130                   |
| Praad – tükeldatud   | 1. aste            |  | 3           | 160              | 100 ... 120                   |
| Koogid pabervormides | 1. aste            |  | 3           | 185              | 35 ... 40                     |
| Küpsised             | 1. aste            |  | 3           | 185              | 30 ... 35                     |
| Taignatooted         | 1. aste            |  | 3           | 200              | 40 ... 45                     |
| Muretaigen           | 1. aste            |  | 3           | 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 konservube.
- 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 küpsetamine 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.

### Kuidas grilli kasutada



#### HOIATUS

Sulgege grillimise ajaks ahjuuks.  
Kuumad pinnad võivad tekitada põletusi!

### Grilli sisselülitamine

1. Pärast ahju avamiseks nupu puudutamist ilmub näidikule esimene tööfunktsioon.
2. Soovitud grillifunktsiooni valimiseks puudutage klahve
3. Kui soovite muuta tööfunktsiooni jaoks soovitatavat temperatuuri, puudutage temperatuurivälja aktiveerimiseks nuppu °C.

» Tähis  $\text{C}$  vilgub.

- Määrake soovitud temperatuur klahvidega  $\sim\sim\sim$ .
- Kinnitage temperatuuriväärtus, puudutades klahvi  $\text{C}$ .
- Kui temperatuur ja tööfunktsioon sobivad, puudutage grillimise alustamiseks klahvi  $\blacktriangleright \parallel$ . Näidikule ilmub tähis  $\blacktriangleright$ .

» Teie ahi hakkab tööle valitud režiimis ja suurendab sisetemperatuuri eelseatud temperatuurini.

Sisetemperatuuri tähise kõik astmed süttivad, kui sisetemperatuur saavutab määratud temperatuuri. Funktsiooninäidikule ilmuvad täiendavad aktiivsed küttekehad ja panni soovituslik asend.

- Grillimise lõpetamiseks puudutage uuesti nuppu  $\blacktriangleright \parallel$ .

» Ahi lõpetab grillimise ja näidikule ilmub tähis  $\parallel$ .

### Grilli väljalülitamine

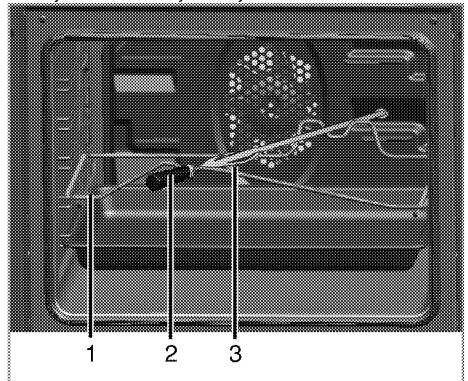
- Ahju sulgemiseks hoidke sõrme ligikaudu 2 sekundit nupul  $\text{C}$ .



Grillimiseks sobimatud toiduained võivad põhjustada tulekahju. Grillige ainult suurel kuumusel grillimiseks sobilikku toitu.

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

- Pärast grillifunktsiooni valimist torgake liha või kana kahvli (3) abil grillivarda otsa.
- Sisestage grillivarras avasse ahju tagaseinas, mis on ühendatud varrast ringiajava mootoriga. Asetage grillivarras raamile.
- Asetage raam ahjus vastavale siinile.
- Asetage ühele alumistest siinidest rasva kogumiseks ahjuplaat. Lisage plaadile veidi vett, et seda oleks kergem puhastada.
- Ärge unustage eemaldada grillivarda plastikäepidet.**
- Pärast küpsetamise lõppu kinnitage plastikäepide ja võtke toit ahjust välja.



- Grillivarda raam
- Plastikäepide
- Kahvel

### Grillivarda funktsioon

Grillifunktsiooni valimisel hakkab pöörleva varda mootor tööle.

### Küpsetamisaegade tabel grillimiseks

#### Grillimine elektrigrilliga



| Toit            | Sisestustase | Grillimisaeg (ligikaudu) |
|-----------------|--------------|--------------------------|
| Kala            | 4..5         | 20...25 min. #           |
| Viljutatud kana | 4..5         | 25...35 min.             |
| Lambakarbonaad  | 4..5         | 20...25 min.             |
| Röstliif        | 4..5         | 25...30 min. #           |
| Vasikakarbonaad | 4..5         | 25...30 min. #           |
| Röstleib        | 4            | 1...2 min.               |

# sõltuvalt paksusest


## 6 Hoidmine ja hooldus


### Üldine teave

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

|  |  |
|--|--|
|  | <b>OHT:</b><br>Enne hooldus- ja puhastustööde alustamist ühendage toode vooluvõrgust lahti.<br>Elektrilöögi oht! |
|  | <b>OHT:</b><br>Enne toote puhastamist laske sellel maha jahtuda.<br>Kuumad pinnad võivad tekitada põletusi!      |


- Puhastage toodet põhjalikult pärast iga kasutuskorda. Sel viisil on lihtsam eemaldada toiduvalmistusjäätke, 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 (mitteabraseivset), tõmmates lapiga ainult ühes suunas.

|   |   |
|---|---|
|  | Mõned puhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada.<br>Ärge kasutage tugevatoimelisi puhastusaineid, puhastuspulbrit või -pastat ega teravaid esemeid. |
|---|---|

|  |  |
|--|--|
|  | Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi. |
|--|--|

### Juhtpaneeli puhastamine

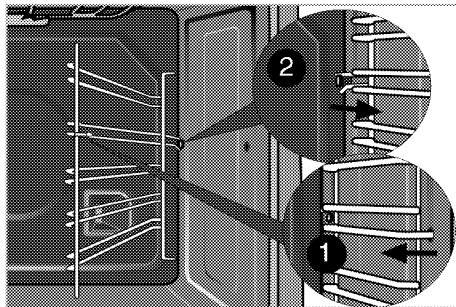
Puhastage juhtpaneeli ja nuppe niiske lapiga ning seejärel pühkige need kuivaks.

|  |  |
|--|--|
|  | Ärge eemaldage juhtpaneeli puhastades ahju nuppe.<br>Muidu võite juhtpaneeli kahjustada! |
|--|--|

### Ahju puhastamine

#### Külgseina puhastamine

1. Eemaldage küljeraami eesmine osa, tõmmates seda külgseinast eemale.
2. Võtke küljeraam välja, tõmmates seda enda suunas.




#### Katalüütilised seinad


Ahju külgseinaid või tagumise sein võivad seestpoolt olla kaetud katalüütilise emalliga.

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.

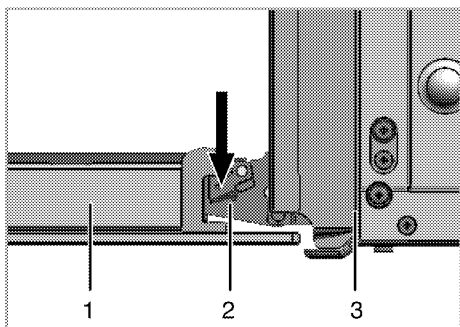
|  |   |
|--|---|
|  | Ärge kasutage ukse puhastamiseks kareid abrasiivseid puhastusvahendeid või teravaid metallkraabitsaid. Need võivad pinda kriimustada ning klaasi lõhkuda. |
|--|---|

|   |   |
|---|---|
|  | 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 katematerjali rikkuda. |
|---|---|

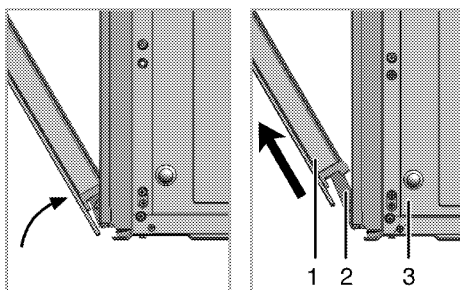
#### Ahjuukse eemaldamine

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



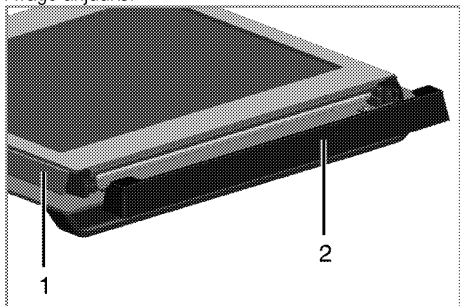
- 3. Liigutage eesust pooles ulatuses.
- 4. Eemaldage eesuks seda ülespoole tõmmates ja paremast ning vasakust hingest vabastades.

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

### Ukse siseklaasi eemaldamine

Ahjuukse sisemist klaaspaneeli saab puhastamiseks eemaldada.

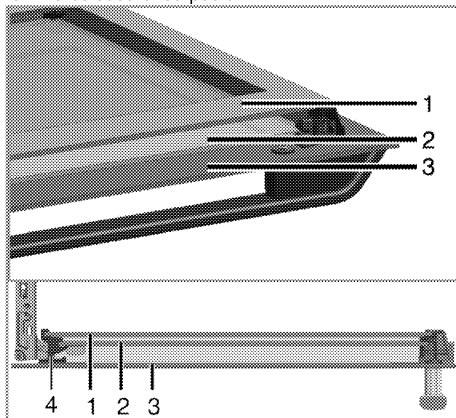
Avage ahjuuks.



- 1 Raam

### 2 Plastosa

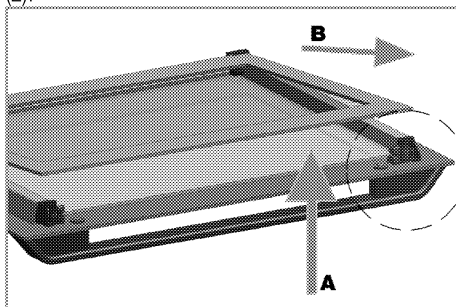
Eemaldage eesukse ülaossa paigaldatud plastosa, tõmmates seda enda poole.



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

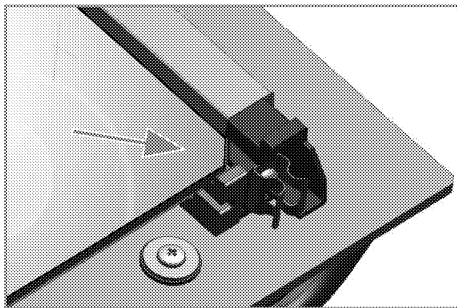
Kergitage kõige seespoolsemat klaaspaneeli (1) veidi tähise A suunas ja tõmmake see tähise B suunas välja, nagu joonisel näidatud.

Eemaldage samamoodi ka teine sisemine klaaspaneel (2).



Ukse 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 plastosa vastu raami, kuni kuulete klõpsatust.

### Ahjuvalgusti pirni vahetamine



#### OHT:

Et vältida elektrilöögi ohtu, vaadake enne ahju lambi vahetamist, et toode oleks vooluvõrgust lahti ühendatud ning maha jahtunud. Kuumad pinnad võivad tekitada põletusi!



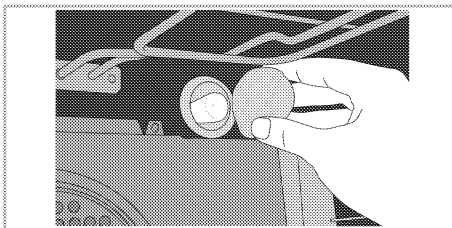
Ahjuvalgustil on spetsiaalne kuumuskindel (kuni 300 °C) elektrikirn. Täpsemat teavet vt *Tehnilised andmed, lk 10*. Ahjuvalgusti pirne saab hankida volitatud teenindusest.



Valgusti asukoht ei pruugi olla sama mis joonisel.

### Kui ahjul on ümar valgusti:

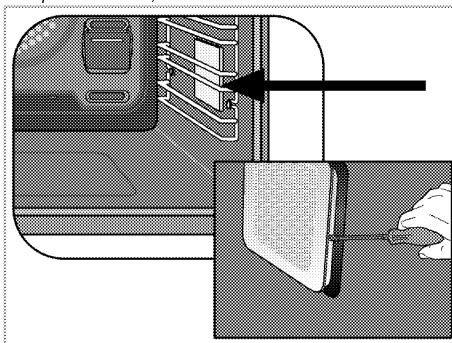
1. Lahutage toode vooluvõrgust.
2. Keerake vastupäeva lahti klaaskate.



3. Keerake ahjuvalgusti pirn vastupäeva välja ja asendage see uue pirniga.
4. Paigaldage klaaskate tagasi.

### Kui ahjul on nelinurkne valgusti:

1. Lahutage toode vooluvõrgust.
2. Eemaldage traatrakised, nagu kirjeldatud. Vt *Ahju puhastamine, lk 26*.



3. Eemaldage klaaskate kruvikeeraja abil.
4. Keerake ahjuvalgusti pirn välja ja asendage see uuega.
5. Paigaldage uuesti klaaskate ja seejärel traatrakised.

## 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.**

- Võrgukaitse on rakendunud või läbi põlenud. >>> *Kontrollige elektrikiirbi korke. Vajadusel vahetage või lähtestage need.*
- Toode ei ole ühendatud (maandatud) pistikupessa. >>> *Kontrollige pistiku ühendust.*

### **Ahju tuli ei tööta.**

- Ahju pirn on vigane. >>> *Vahetage pirn välja.*
- Voolukatkestus. >>> *Kontrollige, kas vool on olemas. Kontrollige elektrikiirbi 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 elektrikiirbi 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.

