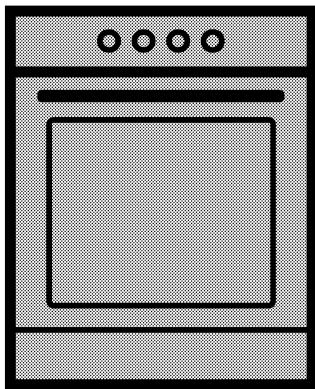


Rúra

Používateľská príručka



FSM57000GW

SK | ET | BG

485.3014.17/R.AB/29.05.2017/2-2

Túto príručku si prečítajte ako prvú!

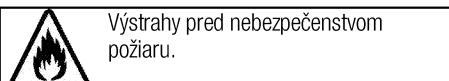
Vážený zákazník,

Ďakujeme, že ste si vybrali výrobok Beko. Dúfame, že sa dočkáte tých najlepších výsledkov od výrobku, vyrobeného vo vysokej kvalite a s najmodernejšimi technológiami. Preto vám odporúčame, aby ste si túto používateľskú príručku a iné sprievodné dokumenty prečítali pred použitím výrobku celé a aby ste si ich odložili pre referenciu v budúcnosti. Ak rúru prevediete na inú osobu, dajte tejto osobe aj užívateľskú príručku. Riadťe sa všetkými varovniami a informáciami užívateľskej príručky.

Pamäťajte si, že táto užívateľská príručka sa môže vzťahovať aj na niektoré ďalšie modely. Rozdiely medzi modelmi sú v príručke presne vymedzené.

Vysvetlivky k symbolom

V celej užívateľskej príručke sa používajú nasledujúce symboly:



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 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia	4	5 Používanie platne	16
Všeobecná bezpečnosť	4	0/Všeobecné informácie o varení.....	16
Elektrická bezpečnosť	4	Používanie platní	16
Bezpečnosť produktu	5		
Zamýšľané použitie	7		
Bezpečnosť detí.....	8		
Likvidácia starého výrobku.....	8		
Likvidácia obalového materiálu	8		
2 Všeobecné informácie	9	6 Práca s rúrou	18
Prehľad	9	Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní	18
Obsah balenia	10	Práca s elektrickou rúrou	18
Technické parametre	11	Prevádzkové režimy	19
3 Montáž	12	Harmonogramy varenia.....	20
Pred montážou	12	Prevádzka grilu	21
Montáž a pripojenie.....	13	Varné harmonogramy pre grilovanie	21
Budúca preprava	14		
4 Prípravy	15	7 Údržba a starostlivosť	22
Tipy na šetrenie energiou	15	Všeobecné informácie	22
Prvé použitie.....	15	Čistenie platne	22
Prvé čistenie výrobku	15	Čistenie ovládacieho panela.....	22
Prvé zahriatie.....	15	Čistenie rúry	22
		Odstránenie dvierok rúry.....	23
		Odstránenie vnútorného skla dvierok	23
		Výmena žiarovky v rúre.....	25
8 Riešenie problémov	26		

1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia

Táto časť obsahuje bezpečnostné pokyny, ktoré vám pomôžu predísť riziku zranenia a poškodenia majetku. Porušenie týchto pokynov môže viesť k zrušeniu záruky.

Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič nesmie byť používaný deťmi vo veku menej ako 8 rokov a osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osobami s nedostatkom skúseností a znalostí, ak nie sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak nedostanú pokyny týkajúce sa bezpečného používania spotrebiča alebo nerozumejú možným rizikám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a užívateľská údržba stroja nesmie byť vykonávaná deťmi bez dozoru.
- Ak výrobok dáte niekomu inému na osobné využitie alebo využitie z druhej ruky, mali by ste mu dať aj návod na použitie, štítky produktov a ďalšie relevantné dokumenty a súčasti.
- Nikdy neumiestňujte produkt na podlahu, na ktorej je koberec. Inak, by nedostatok prúdenia vzduchu pod spotrebičom mohol spôsobiť prehriatie elektrických

častí. Čo vedie k problémom s Vaším spotrebičom.

- Montáž a opravu musia vždy vykonávať autorizovaní servisní technici. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby a môže to mať za následok zrušenie záruky. Pred montážou si pozorne prečítajte tieto pokyny.
- Ak je výrobok chybný alebo ak má akékoľvek viditeľné poškodenie, nepoužívajte ho.
- Po každom použití skontrolujte, či je funkčný gombík vypnutý.

Elektrická bezpečnosť

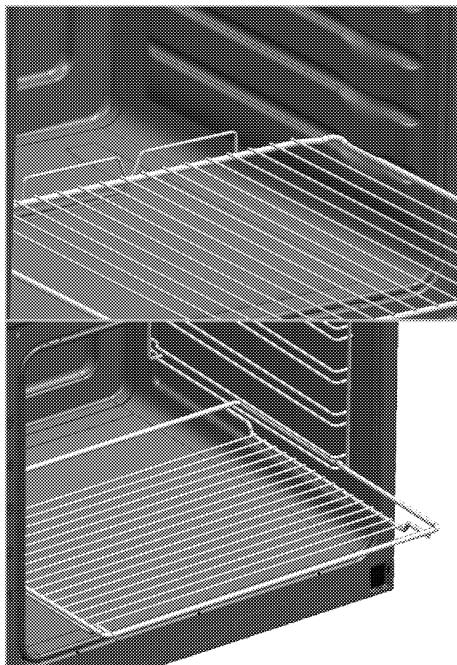
- Ak má produkt poruchu, nemal by sa obsluhovať, kým ho neopraví autorizovaný servisný technik. Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
- Len pripojte výrobok k uzemnenej zásuvke/sieti s napäťím a ochranou ako je to uvedené v časti „Technické špecifikácie“. Ak používate výrobok s transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia prenechajte na kvalifikovaného elektrikára. Naša spoločnosť nebude niesť zodpovednosť za žiadne problémy spôsobené neuzemnením v súlade s miestnymi predpismi.

- Výrobok nikdy neumývajte rozptylením alebo nalievaním vody naň! Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
- Výrobok sa počas montáže, údržby a postupov čistenia a opravy musí odpojiť.
- Ak je kábel sietového pripojenia pre výrobok poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo rizikám.
- Zariadenie sa musí namontovať tak, aby sa úplne mohlo odpojiť od siete. Oddelenie sa musí zabezpečiť buď sietovou zástrčkou alebo spínačom zabudovaným do pevnej elektrickej inštalácie v súlade s montážnymi predpismi.
- Počas používania sa zadná stena rúry zohrieva. Uistite sa, že pripojenie elektriny sa nedotýka zadného povrchu, inak sa spojenia môžu poškodiť.
- Nedovolte, aby sa sietový kábel zachytil medzi dvierka rúry a rám, ani ho nenasmerujte cez horúce povrhy. Inak sa izolácia káblov môže roztaviť a spôsobiť požiar v dôsledku skratu.
- Všetky práce na elektrických zariadeniach a systémoch by mali vykonávať iba autorizovaní kvalifikovaní odborníci.
- V prípade akéhokoľvek poškodenia vypnite prístroj a odpojte ho od sieťového zdroja. Aby ste tak urobili, vypnite poistky v domácnosti.
- Uistite sa, že menovitý výkon hodnota poistky je kompatibilný s výrobkom.

Bezpečnosť produktu

- Spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu počas používania veľmi zohriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli výhrevných prvkov. Deti vo veku do 8 rokov udržiavajte mimo dosah, okrem prípadu, že na ne neustále dozeráte.
- Výrobok nikdy nepoužívajte v prípade, keď máte ovplyvnený úsudok alebo koordináciu po požití alkoholu a/alebo liekov.
- Ak v riadoch používate alkoholické nápoje, dávajte pozor. Alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje a môže spôsobiť požiar, pretože sa môže vznieť, ak príde do styku s horúcimi povrchmi.
- Nekladte žiadne horľavé látky do blízkosti produktu, pretože bočné strany sa počas používania zohrajú.
- Počas používania sa spotrebič zohreje. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli výhrevných prvkov vo vnútri rúry.
- Nezakrývajte žiadny z vetracích otvorov.

- V rúre neohrevajte uzatvorené konzervy a sklené poháre. Tlak, ktorý sa v plechovke/pohári nahromadí, môže spôsobiť, že pohár praskne.
- Nekladte pekáče, riad alebo hliníkové fólie priamo na dno rúry. Nahromadenie tepla môže poškodiť dno rúry.
- Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte silné abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čoho dôsledkom môže byť rozbitie skla.
- Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe, pretože by to mohlo spôsobiť zásah elektrickým prúdom.
- (Líši sa v závislosti od modelu produktu.) Správne umiestnenie drôtenej poličky a plechu na drôtenej podstavce Je dôležité, aby ste správne umiestnili drôtenu poličku a/alebo plech na podstavec. Drôtenu poličku alebo plech zasuňte medzi 2 vodiace lišty a skôr, ako naň položíte jedlo, uistite sa, že je v rovnováhe (pozrite si nasledujúci obrázok).



- Ak je sklo na predných dvierkach odstránené alebo prasknuté, výrobok nepoužívajte.
- Rukoväť rúry nie je určená na sušenie utierok. Počas používania funkcie grilovania nedávajte na otvorené dvierka utierky, rukavice ani podobné výrobky.
- Keď vkladáte alebo vyberáte nádoby do alebo z horúcej rúry, používajte vždy teplovzdorné rukavice určené na použitie v rúre.
- Papier na pečenie dajte do pekáča alebo do príslušenstva rúry (plech, gril, atď.) spoločne s jedlom a potom všetko zasuňte do predhriatej rúry. Odstráňte časti papiera na pečenie prečnievajúce okraje pekáča alebo príslušenstvo,

- aby ste predišli nebezpečenstvu kontaktu s vykurovacími telesami v rúre. Papier na pečenie nikdy nepoužívajte pri teplote prekračujúcej uvedenú hodnotu na obale papiera na pečenie. Papier na pečenie nedávajte priamo na dno rúry.
- Uistite sa, že je spotrebič vypnutý predtým ako vymeníte lampa, vyhnete sa tak možnosti elektrického šoku.
 - Varenie na platni s tukom alebo olejom môže byť bez dozoru nebezpečné alebo môže spôsobiť požiar. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť oheň vodou, ale spotrebič vypnite a potom oheň prikryte, napr. s pokrievkou alebo hasiacim rúškom.
 - Nebezpečenstvo ohňa: Na varnom povrchu neskladujte žiadne predmety.
 - Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste zabránili elektrickému šoku.
 - V prípade rozbitia skla varnej platne: Okamžite vypnite všetky horáky alebo všetky elektrické ohrevacie telesá a spotrebič odpojte od elektrického napájania. Nedotýkajte sa povrchu spotrebiča. Nepoužívajte spotrebič.
 - Tento spotrebič sa nemá obsluhovať pomocou externého

časovača ani samostatného diaľkového ovládania.

- Pohyb platne môže byť spôsobený tlakom výparov, ktorý vznikol kvôli vlhkosti na povrchu platne alebo v spodnej časti nádoby. Preto sa ubezpečte, že povrch rúry a dolné časti nádob sú vždy suché.
- Ako kryt platní používajte iba kryt navrhnutý výrobcom sporáku alebo taký, ktorý je v návode na použitie uvedený ako vhodný alebo kryt platní patriaci k sporáku. Použitie nevhodného krytu môže spôsobiť nehodu.

Záruka produktu voči požiaru

- Uistite sa, že zástrčka zapojená v zásuvke tak aby nedošlo k iskreniu.
- Nepoužívajte poškodené, zrezané alebo nadpojené káble, výnimkou sú iba originálne káble.
- Uistite sa, že v zásuvke, do ktorej bude produkt pripojený nie je vlhko.

Zamýšľané použitie

- Tento výrobok je navrhnutý na používanie v domácnosti. Komerčné využitie nie je prípustné.
- Tento spotrebič je určený len na varenie. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.
- Tento výrobok sa nesmie používať na ohrevanie tanierov pod grilom, na sušenie uterákov, utierok atď.

tak, že ich zavesíte na rúčky a na vykurovacie účely.

- Výrobca nebude zodpovedný za žiadne škody spôsobené nesprávnym používaním alebo manipuláciou.
- Rúra sa môže používať na odmrazovanie, pečenie, opekanie a grilovanie jedla.

Bezpečnosť detí

- Prístupné časti môžu byť počas použitia horúce. Uchovajte z dosahu malých detí.
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály držte mimo dosahu detí.
Likvidujte všetky časti balenia v súlade s predpismi o životnom prostredí.
- Elektrické výrobky sú pre deti nebezpečné. Držte deti mimo dosahu výrobusku, keď pracuje a nedovoľte deťom, aby sa s výrobkom hrali.
- Nad spotrebič neukladajte žiadne veci, na ktoré by deti mohli dosiahnuť.
- Keď sú dvierka otvorené, neukladajte na spotrebič žiadne ľažké predmety a nedovoľte

deťom sedieť na spotrebiči. Môže sa prevrátiť alebo sa môžu poškodiť pánty dvierok.

Likvidácia starého výrobku

V súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení a zneškodňovaní odpadov:



Tento produkt je v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2012/19/EÚ). Tento produkt obsahuje symbol triedeného odpadu pre odpadové elektrické a elektronické vybavenie (WEEE).

Tento produkt bol vyrobený z vysoko kvalitných častí a materiálov, ktoré môžu byť znova použité a sú vhodné na recykláciu. Na konci životnosti odpad z produktu neodstraňujte s bežným odpadom z domácnosti ani s iným odpadom. Recyklujte ho v zbernom mieste určenom na recykláciu elektrického a elektronického vybavenia. Pre zistenie informácií o zbernych miestach kontaktujte miestne úrady.

V súlade s Obmedzením používania niektorých nebezpečných látok v elektronických a elektrických zariadeniach:

Tento produkt bol zakúpený v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2011/65/EU). Neobsahuje žiadne nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

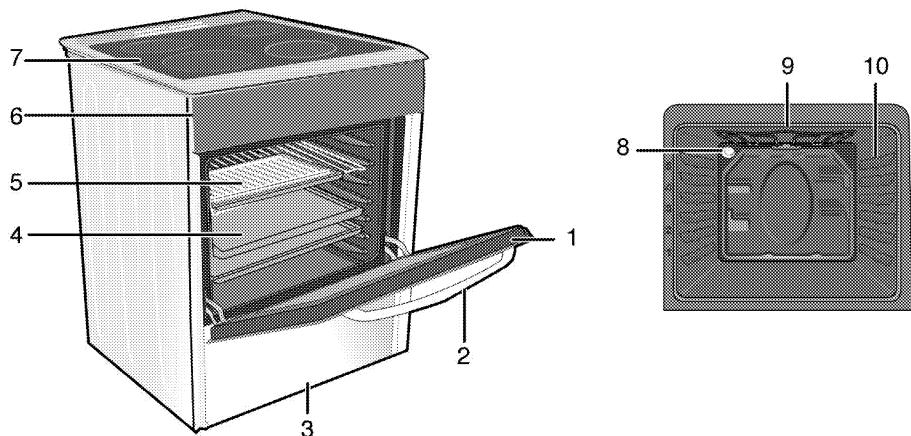
Likvidácia obalového materiálu

- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály uchovávajte na bezpečnom mieste, mimo dosahu detí. Obalové materiály výrobusku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov. Riadne ich zlikvidujte a roztriedte v súlade s pokynmi na recykláciu odpadu.

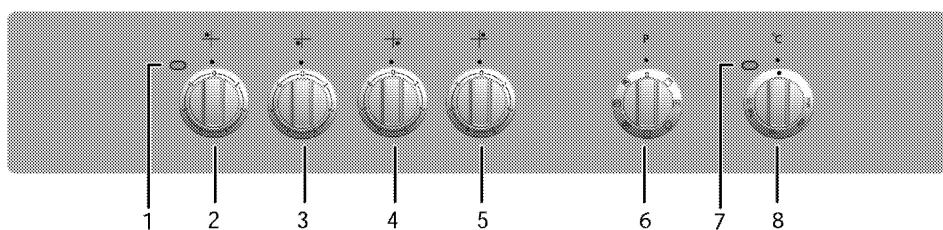
Nelikvidujte ich spolu s bežným odpadom z domácností.

2 Všeobecné informácie

Prehľad



- | | | | |
|---|-----------------|----|---------------------|
| 1 | Predné dvierka | 6 | Ovládací panel |
| 2 | Rúčka | 7 | Platňa horáka |
| 3 | Dolná časť | 8 | Svetlo |
| 4 | Plech | 9 | Ohrevný prvak grilu |
| 5 | Drôtená polička | 10 | Polohy políc |



- | | |
|---|--|
| 1 | Výstražné svetlo |
| 2 | Jednookruhová varná platňa Vzadu vľavo |
| 3 | Jednookruhová varná platňa Vpredu vľavo |
| 4 | Jednookruhová varná platňa Vpredu vpravo |
| 5 | Jednookruhová varná platňa Vzadu vpravo |
| 6 | Funkčný gombík |
| 7 | Svetlo termostatu |
| 8 | Gombík termostatu |

Obsah balenia



Dodané príslušenstvo sa môže odlišovať v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo popísané v používateľskej príručke sa s vaším produkтом nemusí dodávať.

1. Používateľská príručka

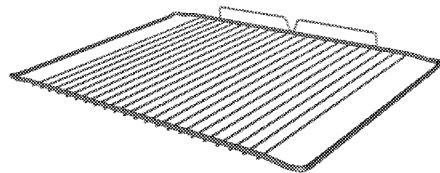
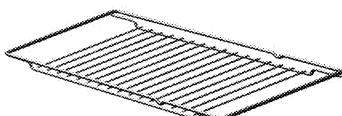
2. Plech do rúry

Používa sa pre cestoviny, mrazené jedlá a veľké pečenie.



3. Drôtená polička

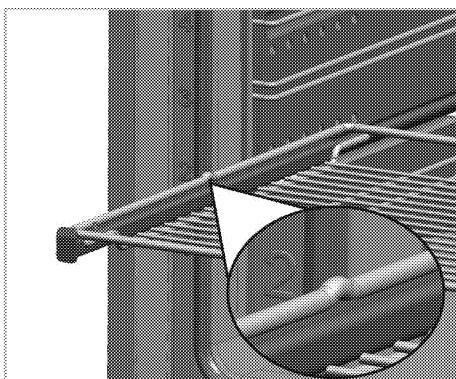
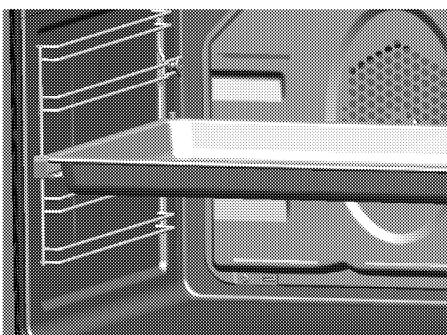
Používa sa na opekanie a na položenie pokrmov, ktoré budete piecť, opekať alebo variť v misách na požadovaný podstavec.



4. Správne umiestnenie drôtenej poličky a plechu na teleskopické podstavce (Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

Teleskopické podstavce vám umožňujú jednoduché vkladanie a vyberanie plechov a drôtenej poličky.

Pri používaní plechu a drôtenej poličky s teleskopickými podstavcami sa ubezpečte, že kolíky v zadnej časti teleskopického podstavca zapadli na okraje drôtenej poličky a plechu.

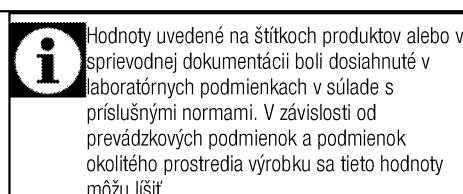
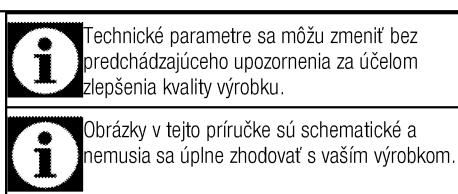


Technické parametre

VŠEOBECNÉ	
Vonkajšie rozmery (výška/šírka/hĺbka)	850 mm/500 mm/600 mm
Napätie/frekvencia	220-240 V ~ 50 Hz
Celkový prikon	7.8 kW
Poistka	25 A
Typ kábla/prierez	min.H05W-FG 3 x 2,5 mm ²
PLATNA	
Horáky	
Vzadu vľavo	Jednookruhová varná platňa
Rozmier	140 mm
Výkon	1200 W
Vpredu vľavo	Jednookruhová varná platňa
Rozmier	180 mm
Výkon	1700 W
Vpredu vpravo	Jednookruhová varná platňa
Rozmier	140 mm
Výkon	1200 W
Vzadu vpravo	Jednookruhová varná platňa
Rozmier	180 mm
Výkon	1700 W
RÚRA/GRIL	
Hlavná rúra	
Vnútorné osvetlenie	Multifunkčná rúra
Prikon grilu	15–25 W
1.6 kW	

Základy: Informácie na energetickom štítku elektrických rúr sú udávané v súlade s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Tieto hodnoty sú určené pri štandardnom zaťažení s funkciemi ohreváča z dolnej a hornej strany alebo ohrevania za pomocí ventilátora (ak je súčasťou výrobku).

Trieda energetickej účinnosti je určená v súlade s nasledujúcim stanovením priorít, v závislosti od toho, či má výrobok podstatné funkcie, alebo nie. 1 - Varenie s ekologickým ventilátorom, 2- Varenie s turboventilátorom, 3 - Turbovarenie, 4 - Dolné/horné ohrevanie za pomocí ventilátora, 5 - Horné a dolné ohrevanie.



3 Montáž

Výrobok musí namontovať kvalifikovaná osoba podľa platných predpisov. V opačnom prípade záruka stráti platnosť. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby a môže to mať za následok zrušenie záruky.



Príprava miesta a montáž prívodov elektriny pre výrobok je na zodpovednosť zákazníka.



NEBEZPEČENSTVO:

Výrobok musí byť namontovaný v súlade so všetkými miestnymi plynovými a/alebo elektrickými zariadeniami.



NEBEZPEČENSTVO:

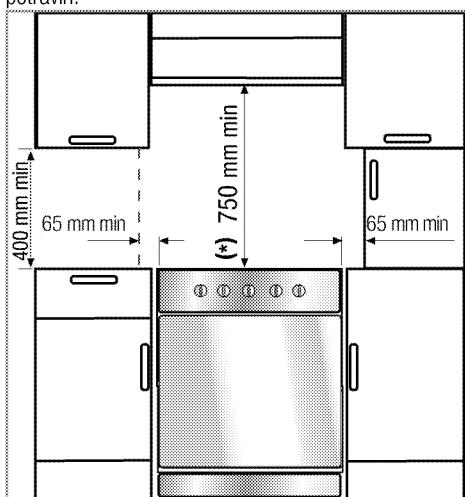
Pred montážou vizuálne skontrolujte, či na výrobku nie sú žiadne závady.

Ak sú, výrobok nemontujte. Poškodené výrobky predstavujú riziko pre vašu bezpečnosť.

Pred montážou

Aby sa zaistilo, že pod zariadením sa zaistia kritické vzduchové medzery, odporúčame, aby ste toto zariadenie upevnili na pevný podklad a aby sa nožička neprepadávala do žiadneho koberca alebo mäkkej podlahy.

Kuchynská dĺžka musí zniesť hmotnosť zariadenia plus ďalšiu hmotnosť nádob na varenie a pečenie a potravín.



- Môže sa používať so skrinkami na obidvoch stranach, ale pri minimálnej vzdialosti 400 mm nad úrovňou varnej dosky nechajte bočnú vôľu

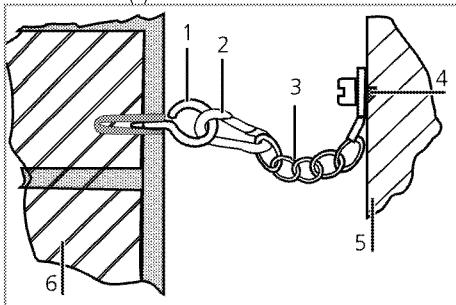
65 mm medzi spotrebičom a akoukoľvek stenou, priečkou alebo vysokým kredencom.

- Môže sa tiež používať ako voľne stojaci spotrebič. Nad povrchom platne zabezpečte priestor minimálne 750 mm.
- (*) Ak sa nad sporák chystá nainštalovať kryt sporáka, ohľadom inštalačnej výšky (min. 650 mm) sa obráťte na pokyny od výrobcu krytu sporáka.
- Prístroj zodpovedá zariadeniu triedy 1, t.j. môžete ho umiestniť bočnou a zadnou a jednou bočnou stranou ku kuchynskej stene, nábytku v kuchyni alebo zariadeniu akýchkoľvek rozmerov. Kuchynský nábytok alebo zariadenie na druhej strane môže mať maximálne rovnakú veľkosť alebo menšiu.
- Akýkoľvek kuchynský nábytok vedľa prístroja musí byť teplovzdorný (minimálne do 100 °C).

Bezpečnostná reťaz

Zariadenie sa musí zabezpečiť proti nadvyváženiu pomocou dvoch reťazí na vašej rúre.

Upevnite hák (1) použitím kuchynskej steny (6) a pripojením bezpečnostnej reťazi (3) k háku cez zamýkací mechanizmus (2).



- 1 Stabilizačný hák
- 2 Zamýkací mechanizmus
- 3 Bezpečnostná reťaz
- 4 Pevne upevnite reťaz k zadnej strane sporáka
- 5 Zadná strana sporáka
- 6 Kuchynská stena



Stabilizačná reťaz má byť čo najkratšia, aby nedochádzalo k nakláňaniu rúry v smere dopredu a diagonálne, aby nedochádzalo k nakláňaniu rúry do strán.

Reťaz na stabilizáciu variča pre variče, ktoré nie sú vybavené drážkou na zaistenie konzoly.

Montáž a pripojenie

Produkt môžete namontovať a pripojiť jedine v súlade so zákonnými pravidlami pre montáž.



Výrobok nemontujte do blízkosti chladničiek alebo mrazničiek. Teplota, ktoré výrobok vyžaruje, bude zvyšovať spotrebu energie chladiacich spotrebičov.

- Výrobok prenášajte za pomocí najmenej dvoch osôb.
- Produkt musí byť umiestnený priamo na podlahe. Nesmie byť položený na podstavec, ani na stojan.



Na držanie alebo prenášanie výrobku nepoužívajte dvierka a/ani rúčku. Poškodia sa dvierka, rukovať alebo závesy.

Elektrické pripojenie

Výrobok pripojte k uzemnej zásuvke/sieti, chránenej poistkou s vhodnou kapacitou tak, ako je to uvedené v tabuľke „Technické parametre“. Ak používate výrobok s transformátorm alebo bez neho, montáž uzemnenia prenechajte na kvalifikovaného elektrikára. Naša spoločnosť nezodpovedá za žiadne škody, ktoré sú spôsobené v dôsledku používania výrobku bez namontovaného uzemnenia v súlade s miestnymi predpismi.



NEBEZPEČENSTVO:

Výrobok musí k sieťovému zdroju pripojiť iba autorizovaná a kvalifikovaná osoba. Záručná doba výrobku začína plynúť iba po správnej montáži.

Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby.



NEBEZPEČENSTVO:

Sieťový kábel nesmie byť stisnutý, ohnutý, ani stačtený, ani nesmie prísť do styku s horúcimi časťami výrobku.

Poškodený sieťový kábel musí vymeniť kvalifikovaný elektrikár. V opačnom prípade existuje riziko zásahu elektrickým prúdom, skratu alebo požiaru!

Údaje sieťového napájania sa musia zhodovať s údajmi uvedenými na typovom štítku výrobku. Výkonnéstny štítek je viditeľný buď pri otvorení dvierok, alebo dolného krytu alebo sa nachádza na zadnej stene prístroja, v závislosti od typu prístroja. Sieťový kábel vášho výrobku musí byť v súlade s tabuľkou „Technické parametre“.



NEBEZPEČENSTVO:

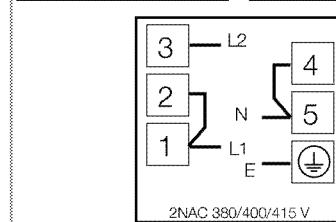
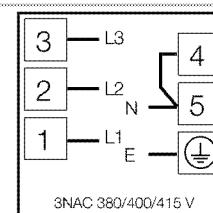
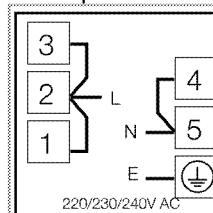
Pred začatím akejkoľvek práce na elektroinstalácii odpojte výrobok od sieťového zdroja.
Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!

Pripojenie napájacieho kábla

1. Ak nie je možné odpojiť všetky póly od napájacieho zdroja, bude potrebné pripojiť odpojovacie zariadenie s min. 3 mm odstupom kontaktov (poistky, bezpečnostné spínače vedenia, kontaktory) a všetky póly tohto odpojovacieho zariadenia sa musia nachádzať vedľa zariadenia (nie nad ním) v súlade so smernicami IEE. Ak sa tento pokyn nedodrží, môže to spôsobiť prevádzkové problémy a stratu platnosti záruky na produkt.

Odporúča sa dodatočná ochrana zvyškovým prúdovým ističom.

Ak sa s produkтом dodáva kábel:



2. Pri jednofázovom zapojení pripojte nasledovným spôsobom:

- Hnedý kábel = L (Fáza)
- Modrý kábel = N (Nulový)
- Zelený/žltý kábel = (E) (Zem)
- Produkt zatlačte smerom ku kuchynskej stene.

Nastavenie nožičiek rúry

Vibrácie počas používania môžu spôsobiť pohyb varných nádob. Tejto nebezpečnej situácii môžete zabrániť, ak bude produkt vodorovný a vyvážený.

Pre vašu vlastnú bezpečnosť zabezpečte vodorovnosť produktu nastavením štyroch nožičiek na dolnej strane ich otáčaním doláva alebo doprava a zarovnaním s pracovným povrchom.

Záverečná kontrola

1. Produkt znova zapojte do siete.
2. Skontrolujte elektrické funkcie.

Budúca preprava

- Odložte si pôvodnú krabici z výrobku a výrobok prepriavajte v nej. Postupujte podľa pokynov na krabici. Ak nemáte pôvodnú krabici, výrobok zabalte do bublinkového obalu alebo do hrubého kartónu a bezpečne ho zalepte páskou.
- Aby ste drôtenému grilu a podnosu v rúre zabránili poškodeniu dvierok rúry, na vnútornú stranu dvierok rúry vložte pás kartónu, ktorý sa

zhoduje s polohou podnosov. Zalepte páskou dvierka rúry s bočnými stenami.

- Na dvihanie alebo prenášanie výrobku nepoužívajte dvierka, ani rúcku.



Na výrobok nekladte žiadne predmety a presúvajte ho vo vzpriamenej polohe.



Skontrolujte celkový vzhľad výrobku, či neobsahuje akékoľvek poškodenie, ktoré sa mohlo vyskytnúť pri preprave.

4 Prípravy

Tipy na šetrenie energiou

Nasledujúce informácie vám pomôžuť používať váš spotrebčí ekologicky a šetriť energiou:

- V rúre používajte tmavé alebo smaltované nádoby, pretože lepšie prenášajú teplo.
- Keď varíte pokrmy, vykonajte predhriatie, ak to odporúča používateľská príručka alebo pokyny na varenie.
- Počas varenia neotvárajte dverka rúry príliš často.
- Vždy keď je to možné, pokúste sa v rúre varíť viac ako len jedno jedlo súčasne. Môžete variť tak, že na drôtenú mriežku položíte dve varné nádoby.
- Varte jedlá hned' za sebou. Rúra už bude horúca.
- Energiu môžete ušetriť aj tak, že rúru vypnete pár minút pred dobowu skončenie varenia. Neotvárajte dverka rúry.
- Pred varením mrazeného jedla ho rozmrazte.
- Na varenie používajte hrnce/panvice s pokrievkami. Ak pokrievku nemáte, spotreba energie sa môže zvýšiť 4-krát.
- Vyberte horák, ktorý je vhodný pre veľkosť dna hrnca, ktorý plánujete použiť. Pre jedlá vždy vyberajte správnu veľkosť hrnca. Väčšie hrnce vyžadujú viac energie.
- Pri varení s elektrickými platňami dávajte pozor, aby ste používali hrnce s plochým dnom.
Hrnce s tenkým dnom poskytnú lepšie vedenie tepla. Úspora energie môže dosahovať až 1/3.
- Nádoby a hrnce musia byť kompatibilné s varnými zónami. Dno nádob alebo hrncov nesmie byť menšie ako varná plátna.
- Varné zóny a dná hrncov udržiavajte v čistote. Znečistenie zníži tepelnú vodivosť medzi varnou zónou a dnom hrnca.
- Pri dlhých vareniah vypnite varnú zónu 5 alebo 10 minút pred uplynutím času varenia. Využívaním zostatkového tepla môžete dosiahnuť úsporu energie až 20 %.

Prvé použitie

Prvé čistenie výrobku



Niekteré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.

Počas čistenia nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/krémy, ani žiadne ostré predmety.

Na čistenie skla na dverkach rúry nepoužívajte hrubé drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.

1. Odstráňte všetky obalové materiály.

2. Vytierajte povrhy produktu vlhkou tkaninou alebo špongiou a utrite ich tkaninou.

Prvé zahriatie

Výrobok zahrievajte asi 30 minút a potom ho vypnite. Dôjde tak k spáleniu a odstráneniu všetkých výrobných zvyškov alebo vrstiev.



VAROVANIE

Horúce povrhy spôsobujú popáleniny!

Výrobok môže byť počas používania horúci. Nikdy sa nedotykajte horúcich horákov, vnútorných častí rúry, ohreváčov atď. Držte mimo dosahu detí.

Keď vkladáte alebo vyberáte nádoby do alebo z horúcej rúry, používajte vždy teplovzdorné rukavice určené na použitie v rúre.

Elektrická rúra

1. Vyberte z rúry všetky plechy na pečenie a drôtený gril.
2. Zatvorte dverka rúry.
3. Vyberte polohu Static (Statická).
4. Vyberte najvyšší výkon grilu. Pozrite si časť *Práca s elektrickou rúrou, strana 18*.
5. Nechajte rúru bežať po dobu 30 minút.
6. Vypnite rúru; pozrite si časť *Práca s elektrickou rúrou, strana 18*.

Grilovacia rúra

1. Vyberte z rúry všetky plechy na pečenie a drôtený gril.
2. Zatvorte dverka rúry.
3. Vyberte najvyšší výkon grilu. Pozrite si časť *Prevádzka grilu, strana 21*.
4. Nechajte rúru bežať po dobu 30 minút.
5. Vypnutie grilu si pozrite v časti *Prevádzka grilu, strana 21*.



Dym a zápach sa môžu šíriť niekoľko hodín počas prvej prevádzky. Toto je úplne normálne. Zaistite, aby bola miestnosť dobre vetraná, aby ste odstránili dym a zápach. Zabráňte priamemu vydychovaniu dymu a zápacu, ktorý sa vytvára.

5 Používanie platne

O/Všeobecné informácie o varení



Do panvice nikdy nelejte viac oleja, ako je jedna tretina jej objemu. Počas zohrievania oleja nenechávajte platňu bez dozoru. Nadmerne zohriaty olej predstavuje riziko požiaru. **Nikdy sa nepokúšajte uhasiť možný požiar vodou!** Keď olej začne horieť, prikryte ho hasiacim rúškom alebo vlhkou handrou. Ak je to bezpečné, platňu vypnite a zavolajte hasičov.

- Potraviny pred vyprážaním vždy dobre osušte a zľahku ich vložte do horúceho oleja. Pred vyprážaním skontrolujte, či sa mrazené potraviny úplne rozmrázili.
- Pri zohrievaní oleja nezakrývajte nádobu, ktorú používate.
- Hrnce a panvice uložte tak, aby ich držadlá neboli nad platňou, čím zabráňte zohriatiu držadiel. Na platňu nedávajte nevyvážené nádoby a ani nádoby, ktoré sa ľahko prevrhnú.
- Na zapnuté varné zóny nedávajte prázdne nádoby a panvice. Môžu sa poškodiť.
- Prevádzka varnej zóny bez toho, aby na nej bola položená nádoba alebo panvica spôsobi poškodenie produktu. Po dokončení varenia vypnite varné zóny.
- Vzhľadom na to, že povrch produktu môže byť horúci, nedávajte naň plastové a ani hliníkové nádoby.

Z povrchu okamžite odčistite všetky takéto roztopené látky.

Takéto nádoby by ste nemali používať ani na uchovanie jedál.

- Používajte len panvice alebo nádoby s plochým dnom.

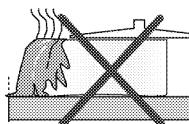
- Do paníc a hrncov dávajte príslušné množstvo jedla. A takto nebude musieť prostredníctvom zabránenia pretečenia riadov vykonať žiadne nepotrebné čistenia.

Pokrievky paníc alebo hrncov nedávajte na varné zóny.

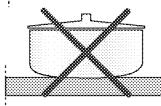
Panvice umiestnite tak, aby boli na varnej zóne vycentrované. Keď chcete panvicu premiestniť na inú varnú zónu, namiesto jej posúvania ju zdvihnite a dajte na želanú varnú zónu.

Tipy pre sklokeramické platne

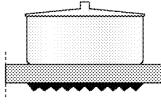
- Sklokeramický povrch je odolný voči teplu a veľkej teplotné rozdiely naň nemajú žiadny vplyv.
- Sklokeramický povrch nepoužívajte ako odkladacie miesto a ani ako dosku na krájanie.
- Používajte len panvice a hrnce s opracovanými dnami. Ostré hrany vytvárajú na povrchu škrabance.
- Nepoužívajte hliníkové nádoby a panvice. Hliník poškodzuje sklokeramický povrch.



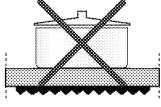
Rozliatia môžu poškodiť sklokeramický povrch a spôsobiť požiar.



Nepoužívajte nádoby s vydutými alebo vypuklými dnami.

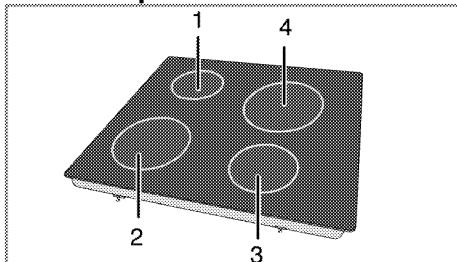


Používajte len panvice a hrnce s rovnými dnami. Zaručujú jednoduchší prenos tepla.



Ak je priemer panvice príliš malý, dôjde k mrhaniu energie.

Používanie platní



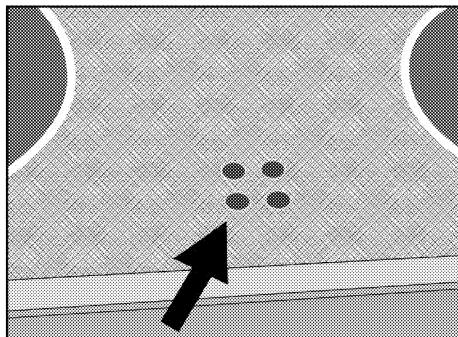
- 1 Jednookruhová varná platňa 14-16 cm
- 2 Jednookruhová varná platňa 18-20 cm
- 3 Jednookruhová varná platňa 14-16 cm
- 4 Jednookruhová varná platňa 18-20 cm predstavuje zoznam odporúčaného priemeru hrncov, ktoré sa môžu použiť vo vzťahu k horákom.



NEBEZPEČENSTVO:

Nedovoľte, aby na platňu spadol akýkoľvek predmet. Platňu môžu poškodiť aj malé predmety, ako napríklad soľnička. Nepoužívajte popraskané platne. Cez tieto praskliny môže unikať voda a spôsobiť skrat. V prípade akéhokoľvek poškodenia povrchu (napr. viditeľné praskliny) výrobok okamžite vypnite, aby ste minimalizovali riziko zásahu elektrickým prúdom.

Sklokeramická platňa je vybavená prevádzkovou kontrolkou a výstražným indikátorom horúcej oblasti. Výstražný indikátor horúcej oblasti označuje stav aktívnej oblasti a zostane svietiť aj po vypnutí platne. Výstražný indikátor zhasne, keď teplota platne klesne na úroveň, pri ktorej sa jej môžete dotknúť rukou. Blikanie výstražného indikátora horúcej oblasti nepredstavuje poruchu.



Zapnutie keramickej platne

Ovládacie gombíky platne sa používajú na prácu s platňami. Aby ste získali požadovaný varný výkon, otočte ovládaci gombík platne na príslušnú úroveň.

Úroveň varenia	1	2 — 3	4 — 6
	varovanie	dusenie, slabé vrenie	varenie, pečenie, vrenie

Vypnutie keramickej platne

Tlačidlo platne otočte do vypnutej (hornej) polohy.

6 Práca s rúrou

Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní



VAROVANIE

Horúce povrhy spôsobujú popáleniny!
Výrobok môže byť počas používania horúci.
Nikdy sa nedotýkajte horúcich horákov,
vnútorných častí rúry, ohrievačov atď. Držte
mimo dosahu detí.
Keď vkladáte alebo vyberáte nádoby do alebo z
horúcej rúry, používajte vždy teplovzdorné
rukavice určené na použitie v rúre.



NEBEZPEČENSTVO:

Dávajte pozor pri otváraní dvierok rúry, pretože
môže unikať para.
Unikajúca para vám môže obariť ruky, tvár
a/alebo oči.

Tipy na pečenie

- Používajte vhodné kovové plechy s nelepivým náterom alebo hliníkové nádoby alebo teplovzdomé silikónové formy.
- Čo najlepšie využite priestor podstavca.
- Formu na pečenie položte do stredu podstavca.
- Pred zapnutím rúry alebo grilu vyberte správnu polohu podstavca. Keď je rúra horúca, nemeňte polohu podstavca.
- Dvierka na rúre nechajte zatvorené.

Tipy na opekanie

- Spracovanie celého kuráta, moriaka a veľkých kusov mäsa pomocou dresingov, ako napríklad citrónovej šťavy a čierneho korenia pred varením zvýší výkon varenia.
- Mäso s kostami opekajte o približne 15 až 30 minút dlhšie, ako rovnakú porciu mäsa bez kostí.
- Každý centimeter hrúbky mäsa si vyžaduje dobu varenia približne 4 až 5 minút.
- Po dopečení nechajte mäso odpočívať v rúre asi na 10 minút. Šťava sa lepšie rozloží po celom pečenom mäse a pri krájaní nevyteká z mäsa.
- Ryby by ste mali položiť na stredný alebo dolný podstavec do teplovzdorného plechu.

Tipy na grilovanie

Keď grilujete mäso, ryby a hydinu, rýchlo zhnednú, sú chrumkavé a nevysušia sa. Pre grilovanie sú obzvlášť vhodné ploché kúsky, ihlice na mäso a omáčky, ako aj zelenina s vysokým obsahom vody, ako napríklad paradajky a cibule.

- Kúsky, ktoré idete grilovať, rozložte po drôtenej mriežke alebo po plechu na pečenie s drôtentou

mriežkou takým spôsobom, aby pokrytý priestor nepresahoval veľkosť ohrievača.

- Drôtenu mriežku alebo plech na pečenie s mriežkou zasuňte do rúry na požadovanú úroveň. Ak grilujete na drôtenej mriežke, zasuňte plech na pečenie do dolného podstavca, aby zachytával mast'. Do plechu na pečenie pridajte trochu vody kvôli ľahšiemu čisteniu.

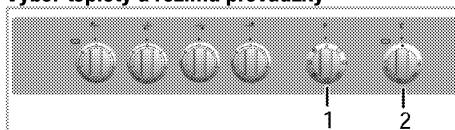


Potraviny, ktoré nie sú vhodné na grilovanie, predstavujú riziko požiaru. Grilujte iba jedlo, ktoré je vhodné na intenzívne teplo pri grilovaní.

Jedlo neumiestňujte príliš daleko do zadnej časti grilu. Toto je najhorúcejšie miesto a mastné jedlo sa môže vznieť.

Práca s elektrickou rúrou

Výber teploty a režimu prevádzky



1 Funkčný gombík

2 Gombík termostatu

1. Funkčný gombík nastavte na želaný prevádzkový režim.

2. Gombík teploty nastavte na želanú teplotu.

» Rúra sa zahreje na nastavenú teplotu a uchová si ju. Počas zahrievania teplotný indikátor zostáva svietiť.

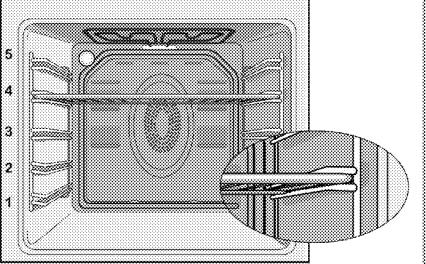
Vypnutie elektrickej rúry

Funkčný gombík a gombík teploty otočte do vypnutej (hornej) polohy.

Polohy podstavca (pre modely s drôtentou mriežkou)

Je dôležité, aby ste drôtenu mriežku správne umiestnili na drôtentý podstavec. Drôtentá mriežka musí byť vložená medzi drôtene podstavce tak, ako je to znázornené na obrázku.

Nedovoľte, aby drôtentá mriežka stála oproti zadnej stene rúry. Preto zasuňte drôtentý mriežku do prednej časti podstavca a podľa potreby ju vyrovnejte pomocou dvierok, aby ste dosiahli dobrý výkon grilovania.



Prevádzkové režimy

Poradie prevádzkových režimov znázornené na týchto obrázkoch sa môže lísiť od usporiadania na vašom výrobku.

Horné a spodné ohrievanie



Horné a spodné ohrievanie je v prevádzke. Jedlo sa ohrevia súčasne zhora aj zdola. Je to vhodné, napríklad, pre koláče, cestoviny alebo koláče a miskové jedlá vo formách na pečenie. Varte len s jedným plechom.

Spodné/horné ohrievanie podporené ventilátorom



V prevádzke je horné ohrievanie, dolné ohrievanie plus ventilátor (v zadnej stene). Pomocou ventilátora sa horúci vzduch veľmi rýchlo a rovnomerne rozšíri po celej rúre. Varte len s jedným plechom.

Horné ohrievanie s asistenciou ventilátora



V prevádzke je horné ohrievanie a ventilátor (v zadnej stene). V porovnaní so situáciou, keď je v prevádzke len horné ohrievanie, horúci vzduch sa pomocou ventilátora rozširuje lepšie.

Spodné ohrievanie s asistenciou ventilátora



V prevádzke je spodné ohrievanie a ventilátor (v zadnej stene). V porovnaní so situáciou, keď je v prevádzke len spodné ohrievanie, horúci vzduch sa pomocou ventilátora rozširuje lepšie.

Táto funkcia musí byť použitá aj pre ľahké čistenie parou.

Prevádzka s ventilátorom



Rúra sa nehreje. V prevádzke je len ventilátor (v zadnej stene). Mrazené granulované jedlo sa roztápa pomaly pri izbovej teplote a varené jedlo sa ochladzuje.

Vyhrievanie ventilátorom



V prevádzke je ohrievanie s asistenciou ventilátora (v zadnej stene). Pomocou ventilátora sa horúci vzduch veľmi rýchlo a rovnomerne rozšíri po celej rúre. Vo väčšine prípadov sa predhrievanie nevyžaduje. Vhodné na varenie vašich jedál na rôznych úrovniach podstavcov. Vhodné na varenie s viacerými plechmi.

Táto funkcia musí byť použitá aj pre ľahké čistenie parou.

Úplné grilovanie



V prevádzke je veľký gril v strope rúry. Je vhodné na grilovanie veľkých porcií mäsa.

- Veľké alebo stredné porcie na grilovanie dajte do správnej polohy na podstavec pod grilovací ohrievač.
- Nastavte teplotu na maximálnu úroveň.
- Po polovici času grilovania otiačte jedlo.

Harmonogramy varenia

	Časy uvedené v tejto tabuľke sú myšlené ako usmernenie. Časy sa môžu odlišovať v závislosti od teploty jedla, hrúbky, typu a vašich vlastných preferencií varenia.
--	--

Pečenie a opekanie

	1. podstavec rúry je spodný podstavec.
--	---

Jedlo	Počet zásobníkov		Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Koláče na plechu*	Jeden zásobník		3	175	30 ... 45
Koláče vo forme*	Jeden zásobník		2	175	30 ... 50
Koláče v papieri na pečenie*	Jeden zásobník		3	160 ... 170	25 ... 30
Piškátový koláč*	Jeden zásobník		3	180 ... 200	10 ... 20
Koláčiky*	Jeden zásobník		3	160 ... 170	20 ... 30
Kysnuté cesto*	Jeden zásobník		3	200	20 ... 30
Bohaté pečivo*	Jeden zásobník		3	190	20 ... 35
Droždie*	Jeden zásobník		3	190	20 ... 40
Lazane*	Jeden zásobník		2	180	25 ... 45
Pizza*	Jeden zásobník		1	200	10 ... 20
Hovädzi stejk (celý/opekané mäso)	Jeden zásobník		2	25 min. 220, potom 180 ... 190	80 ... 100
Jahacie stehno (v kastrole)	Jeden zásobník		2	25 min. 220, potom 190	70 ... 90
Pečené kura	Jeden zásobník		2	15 min. 250/max, potom 190	55 ... 65
Morčák (Plátky)	Jeden zásobník		3	25 min. 220, potom 190	70 ... 120
Ryby	Jeden zásobník		3	200	20 ... 30

Počas súčasného pečenia s 2 plechmi umiestnite hlbší plech na horný podstavec a ten druhý plech na spodný podstavec.

* Odporúča sa, aby ste všetky potraviny predhrívali.

(**) Pri varení, ktoré vyžaduje predhranie, predhrievajte na začiatku varenia, kým sa nevypne kontrolka termostatu.

Tipy na pečenie koláčov

- Ak je koláč príliš suchý, zvyšte teplotu o 10 °C a skráťte dobu varenia.
- Ak je koláč vlhký, použite menej tekutiny alebo znížte teplotu o 10 °C.
- Ak je koláč na hornej strane príliš tmavý, položte ho na nižší podstavec, znížte teplotu a predlžte dobu varenia.
- Ak je dobre upečený zvnútra, ale je lepkavý na vonkajšej strane, použite menej kvapaliny, znížte teplotu a predlžte dobu pečenia.

Tipy na pečenie pečiva

- Ak je pečivo príliš suché, zvyšte teplotu o 10 °C a skráťte dobu varenia. Navlhčíte vrstvy cesta omáčkou zloženou z mlieka, oleja, vajíčok a jogurtu.
- Ak pečenie pečiva trvá príliš dlho, dávajte pozor, aby hrúbka pečiva, ktoré ste si pripravili, nepresahuje hĺbku plechu.
- Ak horná strana pečiva zhnedne, ale dolná nie je upečená, uistite sa, že množstvo šťavy, ktoré ste použili na pečivo nie je na dolnej strane pečiva príliš veľké. Pokúste sa rozmiestniť omáčku

rovnomerne medzi vrstvami cesta a na hornej strane pečiva, aby pečivo rovnomerne zhnedlo.

	Pečivo pečte v súlade s režimom a teplotou uvedenou v tabuľke varenia. Ak spodná strana nie je stále dostatočne hnédá, umiestnite ho nadobúde na podstavec o jednu úroveň nižšie.
--	---

Tipy pre varenie zeleniny

- Ak sa jedlu zo zeleniny miňa šťava a začína byť suché, uvarte ho v panvici s vekom namiesto plechu. Uzatvorené nádoby uchovajú šťavu v jedle.
- Ak sa zeleninové jedlo neuvarí, prevarte si zeleninu vopred alebo ho pripravte ako jedlo z konzervy a vložte ho do rúry.

Prevádzka grilu



VAROVANIE

Počas grilovania zatvorte dvierka rúry.
Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

Zapnutie grilu

1. Funkčný gombík otočte na želaný symbol grilovania.
2. Potom vyberte želanú teplotu grilovania.
3. V prípade potreby vykonávajte predhrievanie približne 5 minút.

» Rozsvieti sa kontrolka teploty.

Varné harmonogramy pre grilovanie

Grilovanie na elektrickom grile

Jedlo	Úroveň vsunutia	Čas grilovania (približne)
Ryby	4...5	20...25 min. #
Kuracie plátky	4...5	25...35 min.
Jahňacie kotlety	4...5	20...25 min.
Pečené mäso	4...5	25...30 min. #
Tefacie kotlety	4...5	25...30 min. #
Hriankový chlieb	4	1...2 min.

v závislosti od hrúbky

Vypnutie grilu

1. Funkčný gombík otočte do vypnutej (hornej) polohy.



Potraviny, ktoré nie sú vhodné na grilovanie, predstavujú riziko požiaru.
Grilujte iba jedlo, ktoré je vhodné na intenzívne teplo pri grilovaní.

Jedlo neumiestňujte príliš daleko do zadnej časti grilu. Toto je najhorúcejšie miesto a mastné jedlo sa môže vznieť.

7 Údržba a starostlivosť

Všeobecné informácie

V prípade pravidelného čistenia sa životnosť produktu predĺži a zníži sa množstvo častých problémov.



NEBEZPEČENSTVO:

Pred začiatím údržby a čistenia odpojte výrobok od zdroja napájania.

Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!



NEBEZPEČENSTVO:

Pred čistením výrobku ho nechajte vychladnúť.

Horúce povrhy môžu spôsobiť popáleniny!

- Po každom použití produkt dôkladne vyčistite. Týmto spôsobom môžete oveľa ľahšie odstrániť možné zvyšky jedál, pretože zabránite ich priplieniu pri ďalšom použití spotrebiča.
- Na čistenie produktu nie sú potrebné žiadne zvláštne čistiace prípravky. Na čistenie produktu použite teplú vodu s čisticim prostriedkom, jemnú látku alebo špongiu a utrite ju suchou látkou.
- Po čistení sa vždy ubezpečte, že ste dôkladne zotreli všetku nadmernú kvapalinu a okamžite dosucha utrite všetky rozlatia.
- Na čistenie nehrdzavejúcich alebo neoxidujúcich povrchov a rúčky nepoužívajte čistiace prostriedky, ktoré obsahujú kyseliny alebo chloridy. Tieto časti očistite tak, že ich utriete jemnou látkou s tekutým saponátom (nie drsným), pričom musíte dávať pozor, aby ste ich utierali jedným smerom.



Niekteré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.

Počas čistenia nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/krémy, ani žiadne ostré predmety.

Na čistenie skla na dvierkach rúry nepoužívajte hrubé drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.



Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe, pretože by to mohlo spôsobiť zásah elektrickým prúdom.

Čistenie platne

Sklokeramické povrhy

Sklokeramický povrch utrite pomocou kusu látky namočeného do studenej vody takým spôsobom, aby ste na ňom nenechali žiadny čistiaci prostriedok. Usuňte jemnou a suchou látkou. Zvyšky môžu pri

ďalšom použití platne spôsobiť poškodenie sklokeramickeho povrchu.

Vysušené zvyšky na sklokeramickej povrchu za žiadnych okolností nezoškrabúvajte hákrovými čepelami, drôtenkou alebo podobnými nástrojmi.

Vápenaté škvyny (žlté škvyny) odstraňte malým množstvom odstraňovača vápna, ako napríklad octom alebo citrónovou šťavou. Môžete použiť aj vhodné bežne dostupné produkty.

V prípade ťažkého znečistenia povrchu naneste čistiaci prostriedok na špongiu a počkajte, pokým sa dobre nevstreba. Povrch platne potom očistite navlhčenou látkou.



Cukrové potraviny, ako napríklad hustú smotanu a sirup, musíte očistiť okamžite bez čakania na ochladenie povrchu. V opačnom prípade môže dojst k trvalému poškodeniu sklokeramickej povrchu.

Časom môže na povrchových vrstvách alebo iných povrchoch dôjsť k miernemu slabnutiu farieb. Nebude to mať vplyv na prevádzku produktu.

Slabnutie farieb a škvyny na sklokeramickej povrchu predstavujú normálny stav a nie poruchu.

Čistenie ovládacieho panela

Ovládací panel a gombíky vyčistite vlhkou tkaninou a utrite ich dosucha.



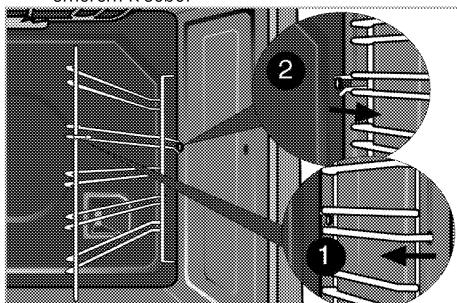
Pri čistení ovládacieho panelu neodstraňujte ovládacie tlačidlá/gombíky.
Ovládací panel by sa mohol poškodiť!

Čistenie rúry

Ak chcete vycistiť bočnú stenu

(Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

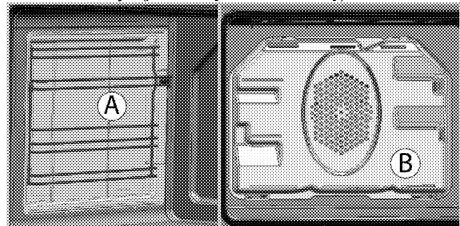
1. Odstráňte prednú časť bočného podstavca jeho potiahnutím smerom od bočnej steny.
2. Úplne vyberte bočný podstavec jeho potiahnutím smerom k sebe.



Katalytické steny

(Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

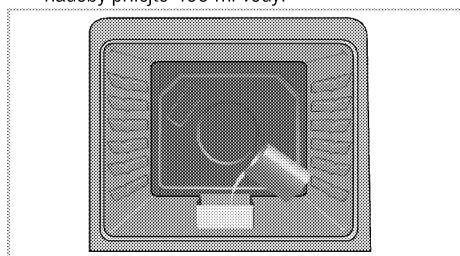
Vnútorné bočné steny (A) a/alebo zadná stena (B) vášho produktu môžu byť pokryté katalytickým smalrom. Katalytické steny majú svetlotomatú farbu a pôrovinou povrch. Katalytické steny rúry by sa nemali čistiť. Pôrovinové povrchy katalytických stien sa automaticky vycistia absorbovaním a konvertovaním rozliateho oleja (para a kyličník uhličitý).



Jednoduché parné čistenie

Zaručuje jednoduché čistenie tým, že nečistoty (ak sa nenechajú príliš dlho zaschnúť) zmäkčí kvapôčkami paro vo vnútri rúry, vodné kvapky sa kondenzujú na vnútornom povrchu rúry.

1. Z vnútra rúry vyberte všetko príslušenstvo.
2. Na spodok rúry umiestnite zeleznú nádobu. Do nádoby prilejte 400 ml vody.



3. Nastavte rúru na jednoduché parné čistenie režimu a spusťte na 200°C po dobu 25 minút.
4. Otvorte dvierka a utrite vnútorné povrchy rúry vlhkou špongiou alebo tkaninou.
5. Na čistenie produktu použite teplú vodu s čistiacim prostriedkom, jemnú látku alebo špongiu a utrite ju suchou látkou.

Čistenie dvierok rúry

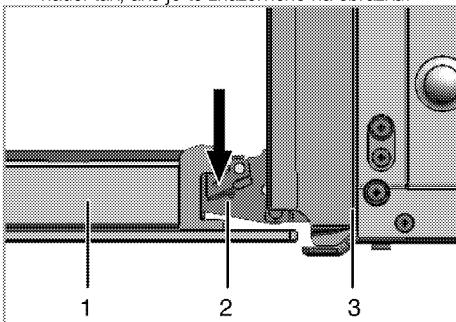
Ak chcete očistiť dvierka rúry, produkt očistite pomocou teplej vody s čistiacim prostriedkom, jemnej látky alebo špongie a utrite ho suchou látkou.



Na čistenie dvierok rúry nepoužívajte žiadne drsné, abrazívne čistiace prostriedky, ani kovové škrabky. Môžu poškriabať povrch a poškodiť sklo.

Odstránenie dvierok rúry

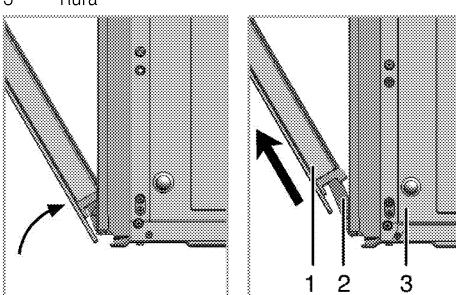
1. Otvorte predné dvierka (1).
2. Otvorte svorky na kryte pántov (2) na pravej a ľavej strane predných dvierok tak, že ich stlačíte nadol tak, ako je to znázornené na obrázku.



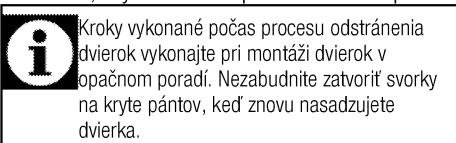
1 Predné dvierka

2 Pánt

3 Rúra



3. Pootvorte do polovice predné dvierka.
4. Predné dvierka vyberte tak, že ich vytiahnete nahor, aby sa uvoľnili z pravého a ľaveho pántu.

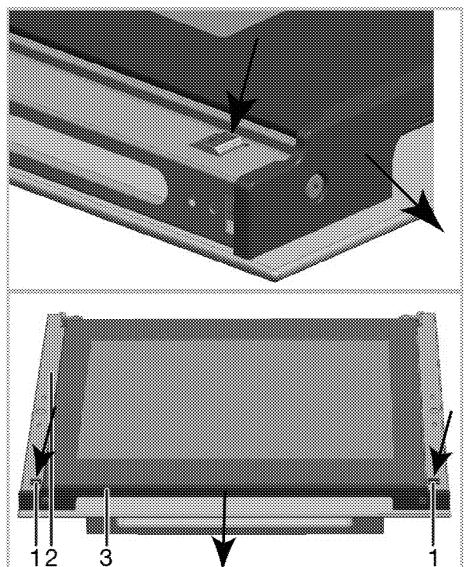


Odstránenie vnútorného skla dvierok

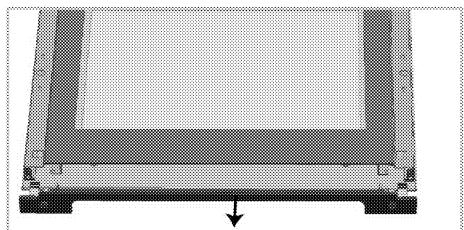
(Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

Panel vnútorného skla dvierok rúry sa dá vybrať kvôli čisteniu.

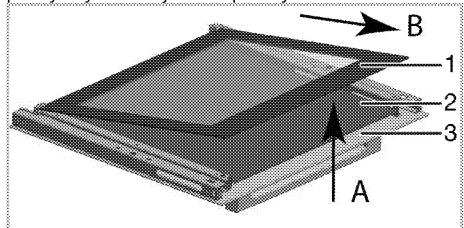
Otvorte dvierka rúry.



1 Úchytka
2 Rám
3 Profil



Sťačte úchytky (1) a zároveň vysuňte profil (3) k sebe tak, ako je znázornené na obrázku. Tým uvoľníte profil prichytený k hornej strane predných dvierok.

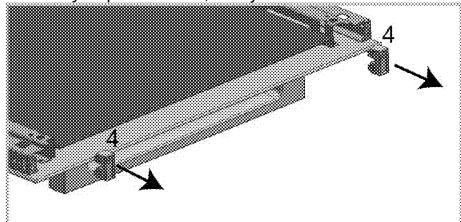


1 Najvnútorejší sklenený panel
2 Vnútorný sklenený panel*
3 Vonkajší sklenený panel
* (Vo vašom produkte nemusí existovať.)

Mierne nadvihnite najvnútorejší sklenený panel (1) v smere „A“ a vytiahnite ho v smere „B“ tak, ako je znázornené na obrázku.

Ak je vaš výrobok vybavený vnútorným skleneným panelom,

zatiahnite za spojovací držiak, ktorý spája jednotlivé prvky uprostred, aby ste ho uvoľnili od ostatných sklenených panelov tak, ako je znázornené.

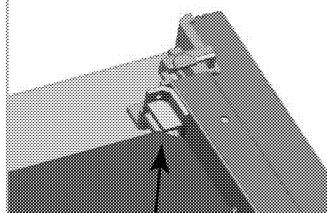
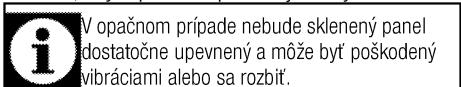


4 Spojovací držiak skiel*

* (Vo vašom produkte nemusí existovať.)

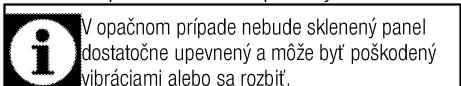
Vnútorný sklenený panel (2) vyberte zopakovaním tohto postupu. Prvým krokom pri preskupení dvierok je opäťovné namontovanie vnútorného skleneného panelu (2).

Umiestnite sklenený panel tak, ako je znázornené na obrázku, aby zapadol do plastovej drážky.



Pri montáži najvnútorejšieho skleneného panelu (1) sa ubezpečte, že potlačená strana panelu smeruje čelom k vnútornému sklenenému panelu.

Je dôležité, aby boli dolné rohy najvnútorejšieho skleneného panelu usadené v plastových drážkach.



Nezabudnite umiestniť spojovacie diely na ich miesta. Nakoniec stlačte úchytky na profile, aby zapadli späť na svoje miesta.

Výmena žiarovky v rúre



NEBEZPEČENSTVO:

Pred výmenou žiarovky v rúre sa uistite, že výrobok je odpojený zo siete a že je vychladnutý, aby ste predišli riziku zásahu elektrickým prúdom.

Horúce povrhy môžu spôsobiť popáleniny!



Osvetlenie rúry je špeciálna elektrická žiarovka, ktorá odoláva teplotám až do 300 °C. Podrobnosti nájdete v časti *Technické parametre, strana 11*. Svetlá do rúry môžete získať u vášho autorizovaného servisného zástupcu.



Poloha svetla sa môže líšiť od toho, ktoré je zobrazené na obrázku.



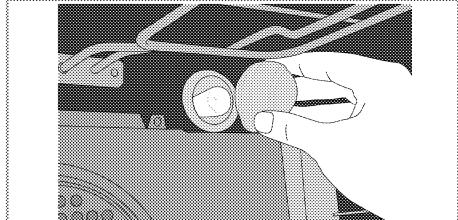
Žiarovka použitá v tomto spotrebici nie je vhodná na osvetlenie miestnosti. Zamýšľaným účelom tejto žiarovky je pomôcť užívateľovi vidieť na potraviny.



Žiarovky použité v tomto spotrebici musí vydržať extrémne fyzické podmienky, napr. teploty nad 50 °C.

Ak je vaša rúra vybavená okrúhlym svetlom:

1. Výrobok odpojte zo siete.
2. Sklený kryt vyberte otáčaním proti smeru hodinových ručičiek.



3. Svetlo rúry vyberte jeho otáčaním proti smeru hodinových ručičiek a vymeňte ho za nové.
4. Namontujte sklený kryt.

8 Riešenie problémov

Rúra emituje počas používania paru.

- Je to normálne, počas prevádzky uniká para. >>> *Nejde o poruchu.*

Počas ohrevania a chladenia vydáva produkt kovové zvuky.

- Keď sa kovové diely zahrejú, môžu sa roztahnúť a vydávať zvuky. >>> *Nejde o poruchu.*

Produkt nepracuje.

- Sieťová poistka je chybná alebo sa prepálila. >>> *Skontrolujte poistiky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, vymeňte ich alebo ich prepnite.*
- Výrobok nie je zapojený do (uzemnenej) zásuvky. >>> *Skontrolujte pripojenie zástrčky.*

Osvetlenie rúry nefunguje.

- Svetlo v rúre je chybne. >>> *Vymeňte svetlo v rúre.*
- Došlo k výpadku prúdu. >>> *Skontrolujte, či je prítomný prúd. Skontrolujte poistiky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, poistiky vymeňte alebo ich prepnite.*

Rúra sa nezohrieva.

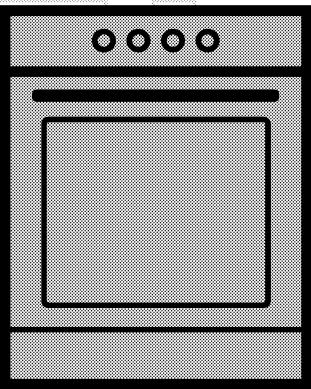
- Nie je nastavená funkcia a/alebo teplota. >>> *Pomocou gombíka/tlačidla funkcie a/alebo teploty nastavte funkciu a teplotu.*
- Došlo k výpadku prúdu. >>> *Skontrolujte, či je prítomný prúd. Skontrolujte poistiky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, poistiky vymeňte alebo ich prepnite.*



Ak problém nedokážete odstrániť, hoci ste postupovali podľa pokynov uvedených v tejto časti, obráťte sa na autorizovaného servisného technika alebo predajcu, u ktorého ste si zakúpili výrobok. Nikdy sa nepokúšajte sami opraviť pokazený výrobok.

Ahi

Kasutusjuhend



ET

beko

Tutvuge palun esmalt käesoleva kasutusjuhendiga!

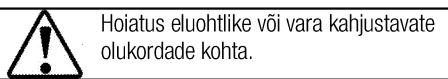
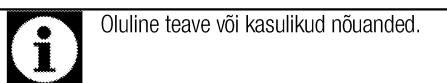
Lugupeetud klient!

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

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

Sümbolite tähendused

Kasutusjuhendis kasutatakse järgmisi sümboleid:



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



1 Olulised hoiatused ning juhised	16
ohutuse tagamiseks ja keskkonna	
säästmiseks	
4	
Üldine ohutus	4
Elektroohutus	4
Toote ohutu kasutamine	5
Ettenähtud otstarve	7
Laste ohutuse tagamine	8
Toote kõrvaldamine kasutuselt	8
Pakkematerjali kõrvaldamine	8
2 Üldine teave	9
Ülevaade	9
Pakendi sisu	10
Tehnilised andmed	11
3 Paigaldamine	12
Enne paigaldamist	12
Paigaldamine ja ühendamine	12
Toote kõrvaldamine kasutuselt	13
4 Ettevalmistused	15
Nõuandeid energia säästmiseks	15
Esimene kasutuskord	15
Seadme esmane puhastamine	15
Esmane kuumutamine	15
5 Pliidiplaadi kasutamine	16
Üldine teave toiduvalmistamise kohta	16
Pliidi kasutamine	16
6 Kuidas ahju kasutada	18
Üldine teave küpsetamise, rõstimise ja grillimise kohta	18
Elektriahju kasutamine	18
Töörežiimid	19
Küpsetusaegade tabel	20
Kuidas grilli kasutada	21
Küpsetamisaegade tabel grillimiseks	21
7 Hoidmine ja hooldus	22
Üldine teave	22
Pliidi puhastamine	22
Juhtpaneeli puhastamine	22
Ahju puhastamine	22
Ahjuukse eemaldamine	23
Ukse siseklaasi eemaldamine	23
Ahjuvalgusti pirni vahetamine	25
8 Probleemide lahendamine	26

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, meeles- või vaimupuuudega inimesed või isikud, kellel puuduuvad 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.

- Kui toode antakse kellelegi teisele isiklikuks kasutamiseks või uuele omanikule, tuleb anda kaasa ka kasutusjuhend, toote etiketid ja muud olulised dokumendid ja osad.
- Toodet ei tohi asetada vaibaga kaetud põrandale. Sel juhul on õhuringlus toote all takistatud, mistõttu elektriosad võivad üle kuumentada. See võib põhjustada toote kasutamisel probleeme.
- Paigaldus- ja remonttööd tuleb alati jäätta volitatud teeninduse

hooleks. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitatute 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 elektrikontaktu/-liiniga, mille pingi ja kaitse vastavad tabelile "Tehnilised andmed". Laske maandus paigaldada kvalifitseeritud elektrikul olenemata sellest, kas kasutate toodet transformaatoriga või ilma. Meie ettevõte 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!

- Paigaldamise, hoolduse, puhastamise ja remondi ajaks tuleb toode vooluvõrgust lahitada.
- Kui toote toitejuhe saab viga, peab tootja, hooldusfirma või vastava kvalifikatsiooniga elektrik ohu välimiseks selle välja vahetama.
- Seade tuleb paigaldada nii, et selle saab võrgust täielikult lahti ühendada. Lahtiühendamise võimalus tuleb tagada voolupistikuga või püsielektrisüsteemi 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 korpuuse vahele ja ärge asetage seda tuliste pindade peale. Juhtme isolatsioon võib sulada ning lühise töttu 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.

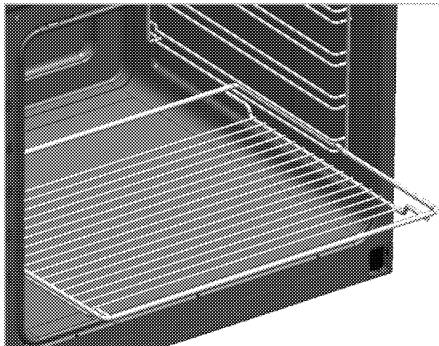
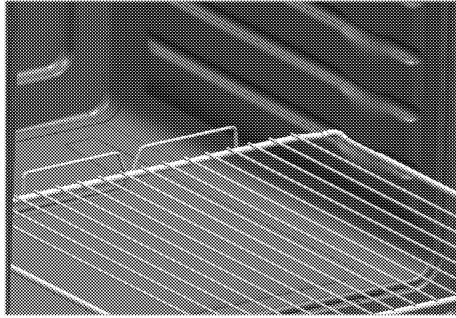
- Veenduge, et kaitsme voolutugevus vastab toote niminäitajatele.

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 tagajärvel halvenenud.
- Olge toitudesse alkohoolseid joode lisades ettevaatlik. Kõrgel temperatuuril alkohol aurustub ning võib tuliste pindadega kokku puutudes põhjustada tulekahju.
- Ärge asetage toote lähedesse kergestisüttivaid materjale, kuna selle küljed võivad kasutamise ajal kuumeneda.
- Kasutamise käigus seade kuumeneb. Kindlasti tuleb hoiduda kokkupuutest ahju sees paiknevate kuumutuselementidega.
- Ärge tökestage ventilatsiooniavasid.
- Ärge kuumutage ahjus suletud konservikarpe ja klaasperke.

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.
- (Varieerub olenevalt toote mudelist.)
Traatresti ja ahjuplaadi asetamine siinidele
Traatrest ja/või ahjuplaat tuleb kindlasti asetada siinidele õigesti. Lükake traatrest või küpsetusplaat kahe siini vahelle ja enne sellele toidu asetamist veenduge, et see püsib kindlalt paigal (vt allolevat joonist).



- Ärge kasutage toodet, kui selle esiuukse klaas on eemaldatud või mõranenud.
- Uksekäepide ei ole möeldud käterättide kuivatamiseks. Ärge riputage ahju külge rätikuid, kindaid vms riideesemeid, kui uks on lahti ja grillifunksioon töötab.
- Toitu kuumaa ahju pannes või välja võttes kasutage alati kuumuskindlaid pajakindaid.
- Katke pann või ahjutarvik (nt plaat või rest) küpsetuspaberiga, asetage selle peale toit ning pange kõik eelsoojendatud ahju. Üle ahjutarviku või panni ääre ulatuv küpsetuspaber tuleb eemaldada, et see ei puutuks kütteelementidega kokku. Ärge kunagi kasutage küpsetuspaberit küpsetuspaberi jaoks ettenähtud temperatuurist kõrgemal temperatuuril. Ärge kunagi asetage küpsetuspaberit vahetult ahjupõhjale.
- Enne lambipirni vahetamist veenduge, et seade on välja

- lülitatud – muidu võite saada elektrilöögi.
- Rasva või õli sisaldava anuma jätmine pliidile järelevalveta on ohtlik ja võib põhjustada tulekahju. ÄRGE üritage tuld kustutada veega, vaid lülitage seade välja ja seejärel katke leek nt pajakaane või tuletekiga kinni.
 - Tuleohht: Ärge hoidke keedupindadel esemeid.
 - Kui pind on pragunenud, lülitage seade välja, et vältida elektrilöögi ohtu.
 - Klaasist pliidiplaadi purunemisel tehke järgmist. Lülitage otsekohe välja kõik põletid ja elektrilised kütteelemendid ning eemaldage seade vooluvõrgust. Ärge puudutage seadme pinda. Ärge kasutage seadet.
 - Seade ei ole mõeldud kasutamiseks vällise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.
 - Rõhk, mis tekib keeduplaadi pinnal või keedunõu põhja all oleva niiskuse aurustumisel, võib keedunõu paigast nihutada. Seepärast jälgige alati, et pliidipind ja keedunõude põhjad oleksid kuivad.
 - Kasutage ainult seadme külge paigaldatud, tootja poolt valmistatud või kasutusjuhendis soovitatud kaitsepiirdeid.
- Ebasobivate kaitsepiirete kasutamine võib lõppeda õnnetusega.
- 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 otstarbekks, 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 käsitsemise tagajärvel 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. Käidelge 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 käte 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 direktiiville (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 tavalse olmeprügi ega muude jäätmete hulka. Viige see elektri- ja elektroonikajäätmete kogumispunkti. Kogumispunktide kohta saate täpsemat teavet kohalikust omavalitsusest.

RoHS-direktiivi täitmine:

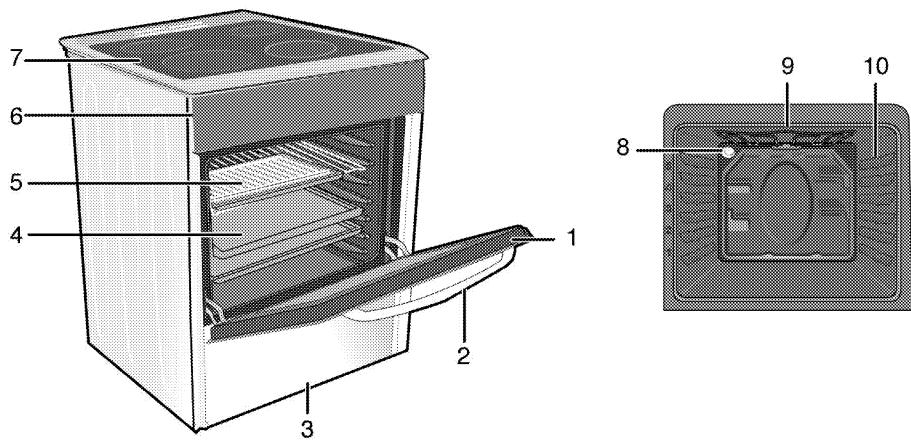
Seade vastab Euroopa Liidu RoHS-direktiiville (2011/65/EL). See ei sisalda direktiivis mainitud kahjulikke ja keelatud materjale.

Pakkematerjali kõrvaldamine

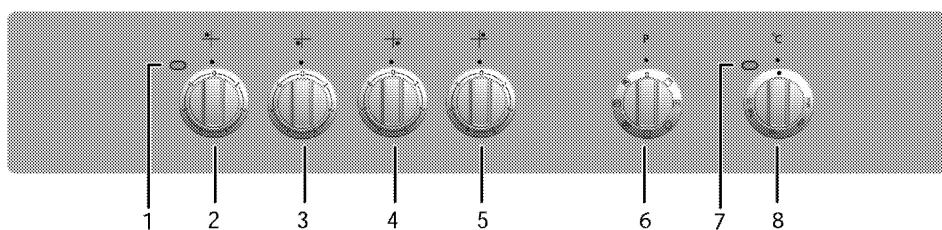
- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale ohutus kohas, kust lapsed neid käte ei saa. Toote pakend on valmistatud taaskasutatavatest materjalidest. Kõrvaldage pakkematerjalid nõuetekohaselt ja sorteerige vastavalt taaskasutatavate jäätmete kogumise eeskirjadele. Ärge visake neid olmeprügi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

2 Üldine teave

Ülevaade



- | | | | |
|---|-------------|----|------------------------|
| 1 | Eesuks | 6 | Juhtpaneel |
| 2 | Käepide | 7 | Põletiplaat |
| 3 | Alumine osa | 8 | Tuli |
| 4 | Kandik | 9 | Grilli kuumutuselement |
| 5 | Traatrest | 10 | Riili asendid |



- | | |
|---|---|
| 1 | Hoiatustuli |
| 2 | Ühesõõriline küpsetusplaat Vasak tagumine |
| 3 | Ühesõõriline küpsetusplaat Vasak esimene |
| 4 | Ühesõõriline küpsetusplaat Parem esimene |
| 5 | Ühesõõriline küpsetusplaat Parem tagumine |
| 6 | Funktsooninupp |
| 7 | Termostaadilamp |
| 8 | Termostaathnupp |

Pakendi sisu

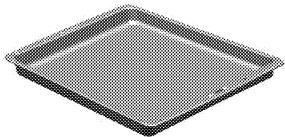


Lisavarustus võib sõltuvalt toote mudelist varieeruda. Kõiki kasutusjuhendis kirjeldatud lisasid ei pruugi teie tootel olla.

1. Kasutusjuhend

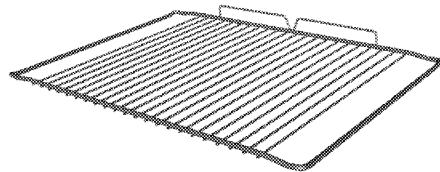
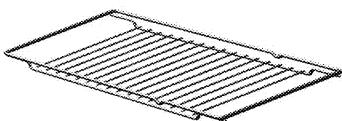
2. Ahjuplaat

Kasutatakse küpsetiste, külmutatud toitude ning suurte praadide valmistamiseks.



3. Traatrest

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

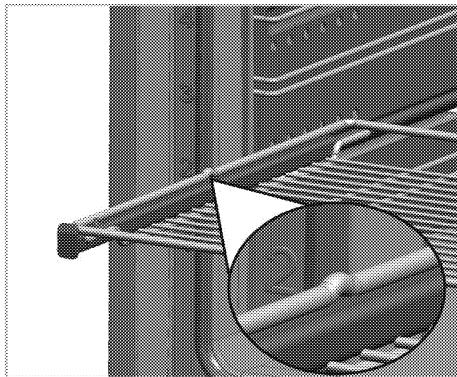
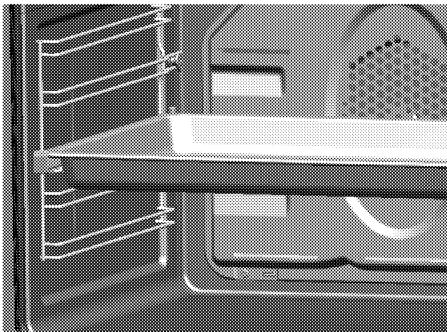


4. Traatresti ja küpsetusplaadi asetamine teleskoopsiiniidele

(See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

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

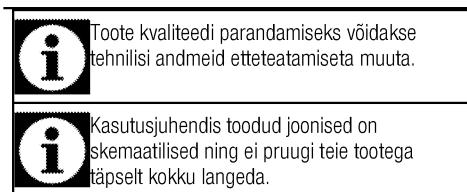
Kui kasutate küpsetusplaati ja traatresti teleskoopsiinidega, peavad tihtvit teleskoopsiinide tagaosas toetuma traatresti ja küpsetusplaadi servade vastu.



Tehnilised andmed

ÜLDANDMED	
Välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus)	850 mm/500 mm/600 mm
Pinge/sagedus	220-240 V ~ 50 Hz
Energia tarve kokku	7.8 kW
Kaitse	25 A
Juhtme tüüp/ristiõige	minH05VV-FG 3 x 2,5 mm ²
PLIIT	
Pöletid	
Vasak tagumine	Ühesõõriline küpsetusplaat
Suurus	140 mm
Võimsus	1200 W
Vasak esimene	Ühesõõriline küpsetusplaat
Suurus	180 mm
Võimsus	1700 W
Parem esimene	Ühesõõriline küpsetusplaat
Suurus	140 mm
Võimsus	1200 W
Parem tagumine	Ühesõõriline küpsetusplaat
Suurus	180 mm
Võimsus	1700 W
AHI/GRILL	
Peamine ahi	Multifunktionaalne ahi
Sisevalgusti	15–25 W
Grilli energiatarve	1.6 kW

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



Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid ettteteatamiseta muuta.



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

3 Paigaldamine

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



Toote paigalduskoha ning elektrisüsteemi ettevalmistamine on kliendi ülesanne.



OHT:

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



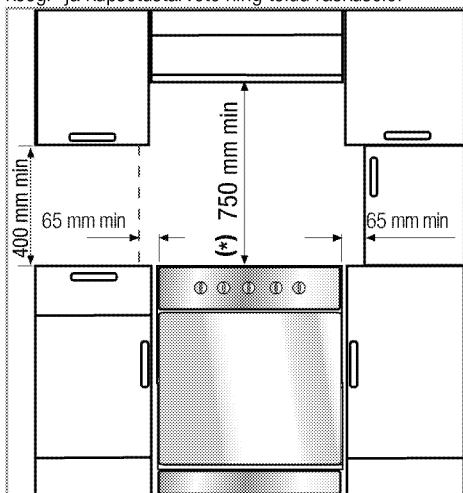
OHT:

Enne paigaldamist vaadake üle, kas tootel ei ole defekti. Defektide esinemisel ärge laske toodet paigaldada.

Kahjustatud toode võib kujutada ohtu.

Enne paigaldamist

Et seadme all oleks tagatud vajalik õhuvahe, soovitame selle paigaldada kindlale pinnale ja jälgida, et seadme jalad ei vajuks vaiba või pehme põrandakatte sisse. Köögipõrand peab vastu pidama seadme ja lisaks köögi- ja küpstetutarvete ning toidu raskusele.

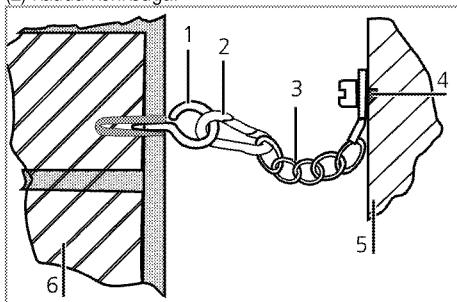


- Seadet võib kasutada köögikappide vahel, kuid selleks, et pliidiplaadi kohal oleks vähemalt 400 mm vaba ruumi, paigutage seade nii, et see aseteks seintest, vaheseintest ja körgetest kappidest vähemalt 65 mm kaugusele.

- Seda võib kasutada ka vabalt seisvas asendis. Jätke plidi pinna kohale vähemalt 750 mm vaba ruumi.
- (*) Kui kavatsete paigaldada pliidit kohale õhupuhasti, valige selle paigalduskõrgus vastavalt tootja juhistele (vähemalt 650 mm).
- Seade vastab 1. seadmeklassi nõuetele, mis tähdab, et seda võib paigutada tagaosa ja ühe küljega vastu seinu, köögimööblit või igas suuruses seadmeid. **Teisel** küljel paiknev köögimööbel või seade võib olla kas sama suur või väiksem.
- Igasugune seadme kõrval asuv köögimööbel peab olema kuumuskindel (vähemalt 100 °C).

Ohutuskett

Seade tuleb ümbermineku vältimiseks kinnitada, kasutades kahte ahju juurde kuuluvat ohutusketti. Kinnitage konks (1) sobiva tüübli abil köögiseina (6) külge ja ühendage ohutuskett (3) lukustusmehhanismi (2) kaudu konksuga.



- 1 Fikseerimiskonks
- 2 Lukustusmehhanism
- 3 Ohutuskett
- 4 Kinnitage kett kindlast seadme tagaosa külge
- 5 Seadme tagakülg
- 6 Köögisein



Stabiliseerimiskett peab olema võimalikult lühike ja paiknema diagonaalselt, et ahi ei kalduks ette ega küljele.

Pliidi stabiliseerimisketil pole ava krontsteini kinnitamiseks.

Paigaldamine ja ühendamine

Toodet tohib paigaldada ja ühendada ainult vastavalt ametlikele paigalduseeskirjadele.



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

- Kandke toodet vähemalt kahe inimesega.
- Toode tuleb paigutada otse põrandale. Seda ei tohi asetada aluse või postamendi peale.



Ärge kasutage toote töstmiseks või liigutamiseks ust ega uksekäepidet. Uks, käepide või hinged võivad kahjustada saada.

Elektriühendused

Ühendage toode maandatud elektrikontaktu/-liiniga, millel on sobivate näitajatega kaitse (vt "Tehniliste andmete" tabelit). Laske maandus paigaldada kvalifitseeritud elektrikul olenemata sellest, kas kasutate toodet transformaatoriga või ilma. Meie ettevõte ei vastuta kahjude eest, mis on tingitud toote kasutamisest ilma kohalikke eeskirjadele vastava maanduseta.



OHT:

Toote võivad vooluvõrku ühendada ainult autoriseeritud ja kvalifitseeritud isikud. Toote garantiaaeg algab alles pärast nõuetekohast paigaldamist.

Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitatmatute isikute tehtud protseduuridest.



OHT:

Toitejuhet ei tohi kinnitada klambritega, väänata ega muljuda ning see ei tohi puituda kokku toote kuumenevate osadega.

Kahjustatud toitejuhme peab välja vahetama kvalifitseeritud elektrik. Muul juhul tuleb arvestada elektrilöögi, lühise või tulekahju ohuga!

Võrgutoite näitajad peavad vastama seadme tüübislidle märgitud andmetele. Reitinguplaati on näha, kui uks või alumine kate on avatud, või kui see asub seadme tagaküljes, sõltuvalt seadme tüübist. Toote toitejuhu peab vastama tehniliste andmete tabelis toodud väärustele.



OHT:

Enne elektritoöde tegemist ühendage toode vooluvõrgust lahti.

Elektrilöögi oht!

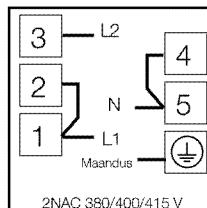
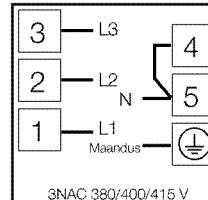
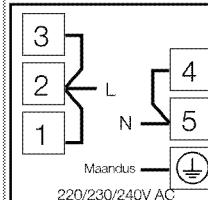
Toitejuhtme ühendamine

1. Kui toitevoolu kõiki poolusi ei ole võimalik lahutada, tuleb ühendada vähemalt 3 mm kontaktivahenga voolukatkustesseade (kaitse, liinikatkustuslülit, kontaktor) ja kõik voolukatkustusseadme poolused peavad vastavalt IEE direktiividile paiknema toote kõval (mitte kõrgemal). Selle juhise eiramine võib

põhjustada probleeme toote kasutamisel ja muuta garantii kehtetuks.

Soovitatakse on kasutada lisakaitseks jätkvoolukatkestit.

Kui tootega on kaasas juhe:



2. **Ühefaasilise ühenduse puhul** ühendage juhtmed alljärgnevalt:

- Pruun juhe = L (Faas)
- Sinine juhe = N (Neutraal)
- Roheline/kollane juhe = (E) (maandus)
- Lükake toode köögiseina juurde.
- **Ahju jalгадe reguleerimine**
Töötava seadme vibreerimisel võivad küpsetusnõud paigast nihkuda. Seadme loodimise ja tasakaalustamisega on võimalik niisugust ohtlikku olukorda vältida. Kasutajate ohutuse tagamiseks tuleb toode loodida. Selleks keeratakse nelja jalga (põhja all) vasakule või paremale ja rihitakse ahi täopimaga ühele joonele.

Lõppkontroll

1. Ühendage toode uuesti vooluvõrku.
2. Kontrollige elektrifunktsoone.

Toote kõrvaldamine kasutuselt

- Hoidke toote originaalkarp alles ja kasutage seada toote transportimiseks. Järgige karbile märgitud juhiseid. Kui teil originaalkarpi pole, pakige toode mullikillesse või paksu kargongi sisse ja kinnitage kindlasti teibiga.
- Et traatrest ja ahjus asuv küpsetusplaat ei saaks kahjustada ahju ust, asetage ahju ukse siseküljele papiriba, mis oleks küpsetusplaati deega ühel joonel. Teipige ahju uks külge.
- Ärge kasutage toote töstmiseks või liigutamiseks ust ega uksekäepidet.



Ärge asetage tootele esemeid ja hoidke seda teisaldamise ajal püstiasendis.



Kontrollige toote üldilmest, et avastada võimalikke transpordi käigus tekkinud defekte.

4 Ettevalmistused

Nõuanded energia säästmiseks

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

- Kasutage ahju tumedaid ja emailkattega küpsetusnöüsuid, 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 ahju 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.
- Kasutage hautamisel kaantega potte/panne. Ilma kaaneta võib kuluda kuni 4 korda rohkem energiat.
- Valige pöleti, mille läbimõõt vastab kasutatava poti/panni läbimõõdule. Kasutage roogade valmistamisel alati sobiva suurusega kastrulit. Suuremad potid/pannid vajavad rohkem energiat.
- Elektriliidi puul kasutage lameda põhjaga potte. Paksu põhjaga potid juhivad paremini soojust. Saate säästa kuni kolmandiku elektrist.
- Keedunöud ja pannid peavad vastama keeduala surusele. Poti või panni põhi ei tohi olla keeduplaadist väiksem.
- Hoidke keedualad ja pottide/pannide põhjad puhtad. Mustus halvendab soojusülekannet keeduala ja keedunööd põhja vahel.
- Pikkema valmistusaja korral lülitage keeduala 5 kuni 10 minutit enne valmistusaja lõppu välja. Jääkkuumuse kasutamisel saate säästa kuni 20% energiat.

Esimene kasutuskord

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 pölevad ära võimalikud tootmisjäigid või määrdedehid.



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.

Elektriahju

1. Võtke kõik küpsetusplaadid ja traatrest ahjust välja.
2. Sulgege ahjuuks.
3. Valige staatliline asend.
4. Valige kõige võimsam grilli kuumutusaste, vt *Elektriahju kasutamine, lk 18*.
5. Laske ahjul töötada umbes 30 minutit.
6. Lülitage ahi välja, vt *Elektriahju kasutamine, lk 18*.

Grillahi

1. Võtke kõik küpsetusplaadid ja traatrest ahjust välja.
2. Sulgege ahjuuks.
3. Valige kõige võimsam grilli kuumutusaste, vt *Kuidas grilli kasutada, lk 21*.
4. Laske ahjul töötada umbes 30 minutit.
5. Lülitage grill välja, vt *Kuidas grilli kasutada, lk 21*.



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

5 Pliidiplaadi kasutamine

Üldine teave toiduvalmistamise kohta



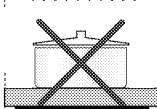
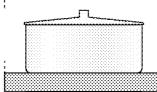
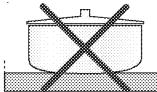
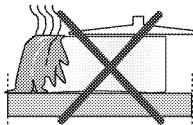
Ärge kunagi pange pannile õli rohkem kui kolmandiku ulatuses. Õli kuumutamisel ärge jätké pliiti järelevalveta. Õli ülekuumenenemisega kaasneb tulekahju oht. **Ärge kunagi üritage kustutada tuld veega!** Õli süttimisel summutage leegid tuleteki või märga lapiga. Lülitage pliit välja, kui seda saab ohutult teha, ja helistage tuletõrjesse.

- Enne toiduainete praadimist kuivatage need hoolikalt ja asetage ettevaatlikult kuuma õli sisse. Külmutatud toiduained tuleb enne praadimist täielikult üles sulatada.
- Õli kuumutamisel ärge katke anumat kaanega.
- Jälgige, et pottide ja pannide sangad ei jääks pliidi kohale, et vältida nende kuumenemist. Ärge asetage pliidile köikuvaid ja kergesti ümberminevaid keedunöösid.
- Ärge asetage sisselülitud keedualadele tühje potte või panne. See võib neid kahjustada.
- Kui keedualal ei ole potti või panni ja see töötab tühjalt, võivad tagajärjeks olla toote kahjustused. Kui olete toidu valmistamise lõpetanud, lülitage keedualad välja.
- Kuna toote pind võib olla tuline, ärge asetage sellele plastist või alumiiniumist nöösid. Sulanud materjal tuleb pinnalt kohe eemaldada. Sellistes nöödtes ei tohiks hoida ka toitu.
- Kasutage ainult lameda põhjaga potte või panne.
- Pange potti või pannile sobiv kogus toitu. Nii ei voola toit üle äära ja säästate end pliidi puhamisest.
- Ärge asetage poti- või pannikaasi keedualadele. Jälgige, et potid ja pannid asetseksid keeduala keskel. Kui soovite panna poti teisele keedualale, ärge libistage seda, vaid töstke üles ja asetage soovitud keedualale.

Sooitusi klaaskeraamiliste pliitide kasutamiseks

- Klaaskeraamiline pind on kuumuskindel ja tundetu suurte temperatuurierinevuste suhtes.
- Ärge kasutage klaaskeraamilist pinda esemetega hoidmiseks või lõikelauana.
- Kasutage ainult sileda põhjaga tööstuslike potte ja panne. Teravad servad kriimustavad pinda.

- Ärge kasutage alumiiniumist potte ja panne. Alumiinium kahjustab klaaskeraamilist pinda.



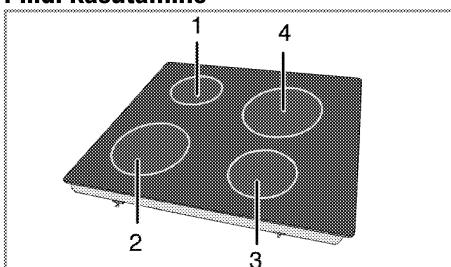
Pritsmed võivad klaaskeraamilist pinda kahjustada ja põhjustada tulekahju.

Ärge kasutage nõgusa või kumera põhjaga potte/panne.

Kasutage ainult lameda põhjaga potte ja panne. Need tagavad parema soojusülekande.

Kui poti läbimõõt on liiga väike, läheb energia raiksu.

Pliidi kasutamine



- Ühesõõriline küpsetusplaat 14-16 cm
- Ühesõõriline küpsetusplaat 18-20 cm
- Ühesõõriline küpsetusplaat 14-16 cm
- Ühesõõriline küpsetusplaat 18-20 cm on nimekiri vastavatele pöletitele sobivate pottide diameetritest.



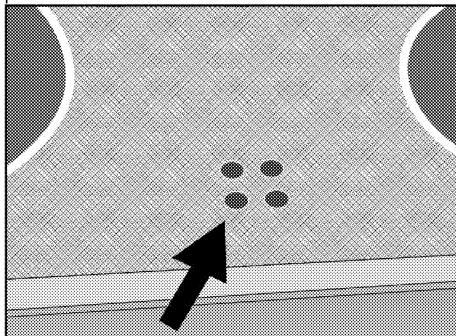
OHT:

Ärge pillake esemeid pliidile. Isegi väiksemöödulised esemed (nt soolatoos) võivad pliiti kahjustada.

Ärge kasutage pragunenud pliiti. Pragudesse võib tungida vesi, mis võib põhjustada lühise. Kui toote pind on kahjustatud või vigastatud (nt selles on silmaga nähtavad praoed), lülitage see elektrilöögi ohu vähendamiseks kohe välja.

Klaaskeraamiline plaat on varustatud töötule ja tulise pinna hoiatusnäidikuga.

Tulise pinna hoiatusnäidik näitab sisselülitatud ala asukohta ning jäab plaadi väljalülitamise järel põlema. Kui plaadi temperatuur langeb, nii et seda saab juba käega puudutada, lülitub hoiatusnäidik välja. Tulise pinna hoiatusnäidiku vilkumine ei viita rikkelle.



Keraamiliste plaatide sisselülitamine

Plaadi juhtnuppe kasutatakse plaatide reguleerimiseks. Soovitud kuumuse saamiseks keerake nupud vastavasse asendisse.

Kuumusaste	1	2–3	4–6
	soojendamine	hautamine, kuumutamine	hautamine, praadimine, keetmine

Keraamiliste plaatide väljalülitamine

Keerake plaadi nupp väljalülitatud (ülemisse) asendisse.

6 Kuidas ahju kasutada

Üldine teave küpsetamise, rõstimise ja grillimise kohta



HOIATUS

Kuumad pinnad tekitavad põletusi!

Toode võib kasutamisel olla kuum. Ärge kunagi puudutage kuumi põleteid, ahju sisekülg, 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.

Väljav aur võib körvetada käsi, nägu ja/või silmi.

Nõuanded küpsetamiseks

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

Nõuanded rõstimiseks

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

Nõuanded grillimiseks

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

- Jaotage grillitavad tükid traatrestile või küpsetusplaadile nii, et nad ei jäeks kuumuti välimispiirdest välja.

- Lükake traatrest või restiga küpsetusplaat ahjus soovitud siinile. Kui kasutate grillimisel traatresti, lükake alumisele siinile küpsetusplaat, et rasv maha ei tiliguks. Lisage küpsetusplaadile veidi vett, et seda oleks kergem puhastada.

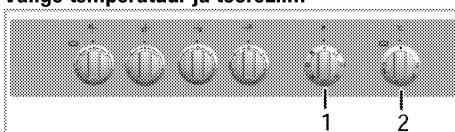


Grillimiseks sobimatud toiduained võivad põhjustada tulekahju. Grillige ainult suurel kuumusel grillimiseks sobilikku toitu.

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

Elektriahju kasutamine

Valige temperatuur ja töörežiim



1 Funktsiooninupp

2 Termostaatnupp

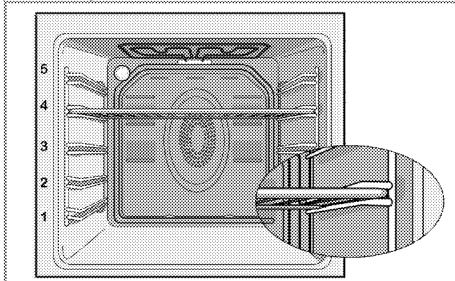
1. Seadke funktsiooninupp soovitud töörežiimile.
2. Seadke temperaturinupp soovitud temperatuurile.
» Ahi kuumeneb eelseatud temperatuurini ja jäab sellele püsima. Kuumenemise ajal on temperatuurituli sees.

Elektriahju väljalülitamine

Keerake funktsiooninupp ja temperaturinupp väljalülitatud (ülemisse) asendisse.

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

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



Töörežiimid

Sin näidatud töörežiimide järjekord võib erineda teie toote süsteemist.

Ülemine ja alumine kuumutus



Töötavad nii ülemine kui ka alumine küttekeha. Toito kuumutatakse korraga nii pealt kui ka alt. Sobib näiteks kookide ja taingatoodete või vormikookide ja -roogade valmistamiseks. Kasutage küpsetamiseks korraga ainult ühte panni.

Alumine/ülemine kuumutus koos ventilaatoriga



Töötavad ülemine kuumutus, alumine kuumutus ja ventilaator (tagaseinas). Kuumutatud õhk kandub ventilaatori toimel kiiresti üle terve ahju. Kasutage küpsetamiseks korraga ainult ühte panni.

Ülemine kuumutus koos ventilaatoriga



Töötavad ülemine kuumutus ja ventilaator (tagaseinas). Ventilaatoriga jaotub kuum õhk ühtlasemalt kui ainult ülemise kuumutusega.

Alumine kuumutus koos ventilaatoriga



Töötavad alumine kuumutus ja ventilaator (tagaseinas). Ventilaatoriga jaotub kuum õhk ühtlasemalt kui ainult alumise kuumutusega. Seda funktsiooni tuleb kasutada ka hõlpsaks auruga puhastamiseks.

Kasutamine ventilaatoriga



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

Ventilaatorkuumutus



Tagumise kuumuti poolt köetud soe õhk kandub ventilaatori toimel kiiresti ja ühtlaselt üle terve ahju. Sobib toidu küpsetamiseks erinevates riilivahedades ja enamasti pole eelkuumutus vajalik. Võimaldab küpsetada mitme panniga. Seda funktsiooni tuleb kasutada ka hõlpsaks auruga puhastamiseks.

Täisgrill



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

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

Küpsetusaegade tabel

	Tabelis esitatud ajad on möeldud orientiiriks. Tegelik aeg võib varieeruda olenevalt toidu temperatuurist, paksusest, tüübist ja teie enda toiduvalmistuseelistustest.
--	--

Küpsetamine ja rõstimine

	1. siiniks loetakse ahju alumist riilivahet.
--	---

Roog	Plaatide arv (tepsi adet)		Silni asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (ligikaudne, min)
Koogid küpsetusplaadi*	Üks plaat		3	175	30 ... 45
Koogid vormis*	Üks plaat		2	175	30 ... 50
Koogid pabervormides*	Üks plaat		3	160 ... 170	25 ... 30
Biskvititook*	Üks plaat		3	180 ... 200	10 ... 20
Küpsised*	Üks plaat		3	160 ... 170	20 ... 30
Taignatooded*	Üks plaat		3	200	20 ... 30
Muretaigen*	Üks plaat		3	190	20 ... 35
Juuratis*	Üks plaat		3	190	20 ... 40
Lasanje*	Üks plaat		2	180	25 ... 45
Pitsa*	Üks plaat		1	200	10 ... 20
Blifsteek (suur tükki) / praad	Üks plaat		2	25 min 220, seejärel 180 ... 190	80 ... 100
Lambakints (palaroog)	Üks plaat		2	25 min 220, seejärel 190	70 ... 90
Kanapraad	Üks plaat		2	15 min 250/max, seejärel 190	55 ... 65
Kalkun (tükeldatud)	Üks plaat		3	25 min 220, seejärel 190	70 ... 120
Kala	Üks plaat		3	200	20 ... 30

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

* Koogi töötude puhul on soovitatav eelkuumutamine.

Kui küpsetamise juurde kuulub eelsoojendamine, soojendage küpsetamist alustades ahju, kuni termostaadi tuli kustub.

Nõuanded 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.

Nõuanded küpsetiste tegemiseks

- Kui küpsetis on liiga kuiv, suurendage temperatuuri umbes 10 °C võrra ja lühendage küpsetusaega. Niisutage taignakihte piimast, õlist, munast ja jogurtist tehtud kastmega.
- Kui küpsemine võtab liiga kaua aega, siis vaadake, et taigen ei ulatufs 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 taignakihtide vahelle ja peale vördsesete 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.
--	---

Nõuanded köögiviljade küpsetamiseks

- Kui köögiviljade küpsetusnöös saab mahl otsa ja need hakkavad kuivama, siis tasub köögivilju küpsetada ahjuplaadi asemel kaanega pannil. Kaanega suletud nöös jäääb toit mahlaseks.
- Kui köögiviljaroog jäääb 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. Keerake funktsiooninupp soovitud grillitähisele.
2. Seejärel valige soovitud grillimistemperatuur.
3. Vajadusel eelkuumutage ahju umbes 5 minutit.
» Süttib temperatuuri märgutuli.

Grilli väljalülitamine

1. Keerake funktsiooninupp väljalülitatud (ülemisse) asendisse.



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 pürkond ning rasvane toit võib süttida.

Küpsetamisaegade tabel grillimiseks

Grillimine elektrigrilliga

Toit	Sisestustase	Grillimisaeg (ilgikaudu)
Kala	4...5	20...25 min. #
Villutatud kana	4...5	25...35 min.
Lambakarbonaad	4...5	20...25 min.
Röstitiif	4...5	25...30 min. #
Vasikakarbonaad	4...5	25...30 min. #
Rösteelb	4	1...2 min.
" sõltuvalt paksusest		

7 Hoidmine ja hooldus

Üldine teave

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



OHT:

Enne hoidlus- ja puuhastustööde alustamist ühendage toode vooluvõrgust lahti. Elektrilöögi oht!



OHT:

Enne toote puuhastamist laske sellel maha jahtuda.

Kuumad pinnad võivad tekitada pöletusi!

- Puhastage toodet põhjalikult pärast iga kasutuskorda. Sel viisil on lihtsam eemaldada toiduvalmistusjääke, välvides nende körbemist seadme järgmisel kasutuskorral.
- Toote puuhastamiseks pole vaja spetsiaalseid puuhastusvahendeid. Kasutage toote puuhastamiseks sooja vett koos vedela pesuvahendiga, pehmet lappi või käsnä ning kuivatamiseks kuiva lappi.
- Liigne vedelik tuleb pärast puuhastamist alati ära pühkida ja pritsmed kohe kuivatada.
- Ärge kasutage roostevabast terasesest või inoxist pindade ja käepideme puuhastamiseks puuhastusvahendeid, mis sisalduvad hapet või kloriidit. Nende osade puuhastamiseks kasutage pehmet lappi ja vedelat puuhastusvahendit (mitteabrasiviiset), tömmates lapiga ainult ühes suunas.



Mõned puuhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada.

Ärge kasutage tugevatoimelisi puuhastusaineid, puuhastuspulbit või -pastat ega teravaid esemeid.



Ärge kasutage puuhastamiseks aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.

Pliidi puuhastamine

Klaaskeraamilised pinnad

Pühkige klaaskeraamilist pinda külma vette kastetud riidetükiiga, et eemaldada puuhastusvahendi jäädigid. Kuivatage pind pehme lapiga. Jäägid võivad pliidi järgmisel kasutuskorral klaaskeraamilist pinda kahjustada.

Mitte mingil juhul ei tohi klaaskeraamilisele pinnale kuivanud jaäike kraapida noatera, traatnuustiku vms abivahenditega.

Kaltsiumiplekid (kollased plekid) eemaldatakse vähese koguse katlakivieemaldusvahendiga (näiteks äädikas või sidrunimahl). Samuti võite kasutada kauplustes müüdavaid tooteid.

Kui pind on tugevalt määrdunud, kandke puuhastusvahend pesukäsnale ja oodake, kuni see korralikult imendub. Seejärel puhastage pliidi pind niiske lapiga.



Suure suhkruisisaldusega toidud nagu kondenspiim või siirup tuleb eemaldada kohe, mitte jäädva ootama pinna jahtumist. Muidu võivad need klaaskeraamilist pinda pöördumatast kahjustada.

Kattekihid või muud pinnad võivad aja jooksul mõnevõrra pleekida. See ei mõjuta toote tööd. Pleekimine ja plekid klaaskeraamilisel pinnal on normaalsed ilmingud, mitte defektid.

Juhtpaneeli puuhastamine

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



Ärge eemaldage juhtpaneeli puuhastades ahju nuppe.

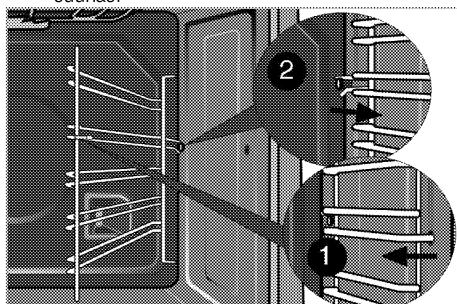
Muidu võite juhtpaneeli kahjustada!

Ahju puuhastamine

Külgseina puuhastamine

(See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

- Eemaldage küljeraami eesmine osa, tömmates seda külgsseinast eemale.
- Võtke küljeraam välja, tömmates seda enda suunas.



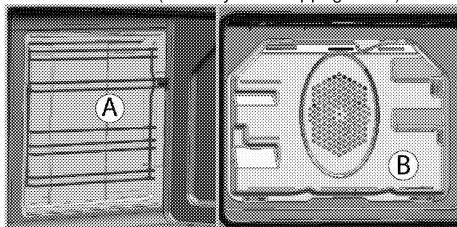
Katalüütilised seinad

(See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

Teie toote külgsseinad (A) ja/või tagasein (B) võivad seestpoolt olla kaetud katalüütilise emailiga.

Katalüütilised seinad on heledat matti värviga ja poorse

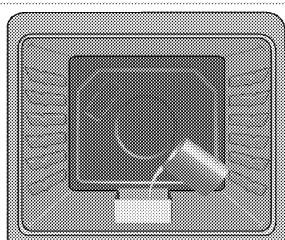
pinnaga. Ahju katalüütilisi seinu ei tohiks puhastada. Katalüütiliste seinete poorne pind puhastub automaatselt, imedes pritsivat rasva sisse ning muundades seda (auruks ja süsihappegaasiks).



Hölbus auruga puhastamine

Muudab puhastamise hölpsaks, kuna mustus (mis ei ole liiga kauaks puhastamata jäänenud) pehmeneb ahju sisemuses tekkiva auru ja sisepindadele kondenseeruvate veepiiskade toimel.

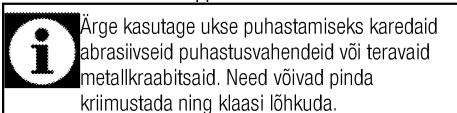
- Võtke ahjust välja kõik lisad.
- Asetage ahju põhja metallist anum. Valage anumasesse 400 ml vett.



- Seadke ahju lihtne puhastamine auru režiim ja käivitada 200 ° C juures 25 minutit.
- Avage uks ja pühkige ahju sisepindu niiske käsnaga või lapiga.
- Kasutage törksa mustuse eemaldamiseks sooja vett koos vedela pesuvahendiga, pehmet lappi või käsnaga ning kuivatamiseks kuiva lappi.

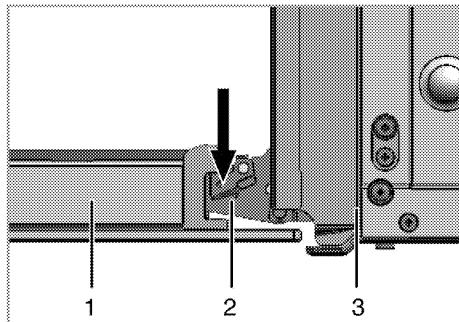
Ahjuukse puhastamine

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



Ahjuukse eemaldamine

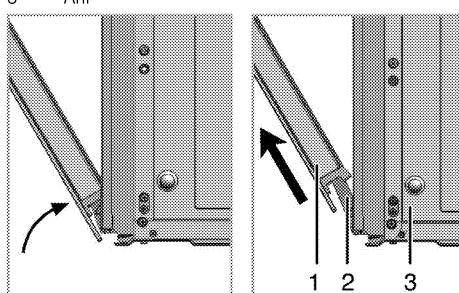
- Avage eesuks (1).
- Avage eesukse paremal ja vasakul küljel asuva hingedede pesa (2) klambrid, vajutades neid alla joonisel kujutatud viisil.



1 Eesuks

2 Hing

3 Ahi



- Liigutage eesust pooles ulatuses.
- Eemalda eesuks seda ülespoole tömmates ja paremast ning vasakust hingest vabastades.

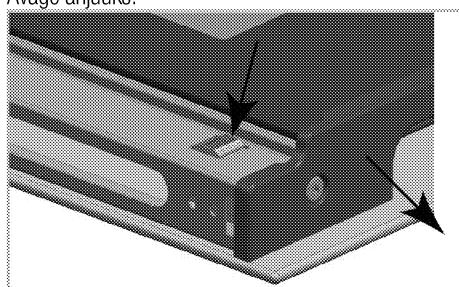


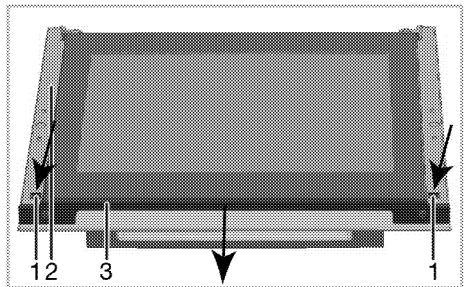
Ukse siseklaasi eemaldamine

(See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

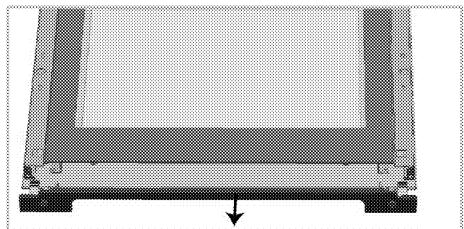
Ahjuukse sisemist klaaspaneeli saab puhastamiseks eemaldada.

Avage ahjuuks.

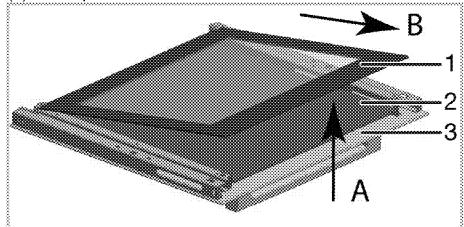




- 1 Sakk
2 Raam
3 Profil



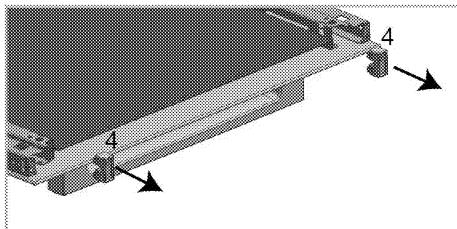
Nagu on eespool toodud joonisel näidatud, vajutage esukse ülemise osa külge kinnitatud profiili eemaldamiseks korraga sakke (1) ja tömmake profiili (3) enda poole.



- 1 Kõige seespoolsem klaaspaneel
2 Sisemine klaaspaneel*
3 Välimine klaaspaneel
* (Teie tootel ei pruugi seda olla.)

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

Kui teie toode on varustatud sisemise klaaspaneeliga, tömmake keskel asuvaid klaasihoidiku ühenduselemente nende vabastamiseks klaaspaneeli küljest, nagu joonisel näidatud.



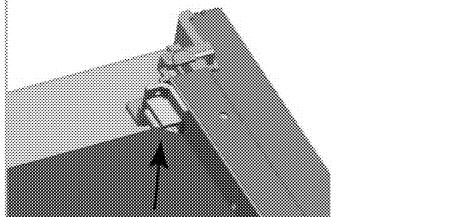
- 4 Klaasihoidiku ühenduselement*

* (Teie tootel ei pruugi seda olla.)

Eemalda samamoodi ka teine sisemine klaaspaneel (2). Ukse kokkumonteerimisel tuleb esimese asjana paigaldada sisemine klaaspaneel (2).

Nagu joonisel näidatud, asetage klaaspaneel nii, et see siseneb plastessse.

i Muidu ei ole klaaspaneel täielikult paigas ja võib kokku puutuda vibratsiooniga või puruneda.



Kõige seespoolsema klaaspaneeli (1) paigaldamisel jätkke trükiga külj sisemise klaaspaneeli suunas. Sisemise klaaspaneeli alumised nurgad peavad olema korralikult asetatud plastpesadesse.

i Muidu ei ole klaaspaneel täielikult paigas ja võib kokku puutuda vibratsiooniga või puruneda.

Pange klaasihoidiku ühendusosad kindlasti nende pesadesse.

Lõpuks vajutage profiili sakke, et need oleksid jälle pesades.

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) elektripirn. Täpsemat teavet vt *Tehnilised andmed, lk 11*. Ahjuvalgusti pirne saab hankida volitatud teenindusest.



Valgusti asukoht ei pruugi olla sama mis joonisel.



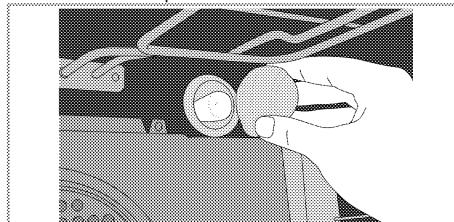
Sellel seadmel kasutatud lamp pole sobiv koduse majapidamise valgustamiseks. Selle lambi eesmärk on aidata kasutajal toiduaineid paremini näha.



Sellel seadmel kasutatud lambid peavad vastu pidama ekstreemsetele tingimustele, nt üle 50 °C temperatuurile.

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.

8 Probleemide lahendamine

Kasutamise ajal tuleb ahjust auru.

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

Toote kuumenemisel ja jahtumisel on kuulda metalset helli.

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

Toode ei tööta.

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

Ahju tuli ei tööta.

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

Ahi ei lähe soojaks.

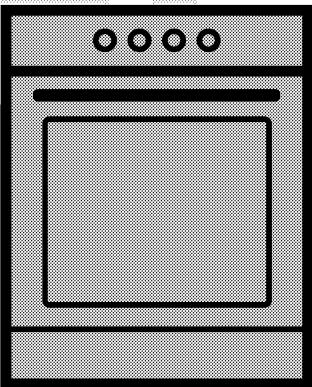
- Funktsoon ja/või temperatuur on sisestamata. >>> *Määra funktsiooni- ja/või temperatuurinupu-/klahvi abil funktsioon ja temperatuur.*
- Voolukatkestus. >>> *Kontrollige, kas vool on olemas. Kontrollige elektrikilbi kaitsmeid. Vajadusel vahetage või lähtestage kaitsmed.*



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

Фурна

Ръководство за употреба



BG

beko

Моля, първо прочетете това ръководство за употреба.

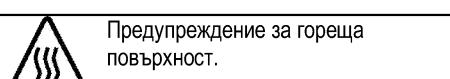
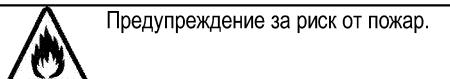
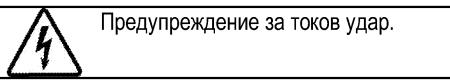
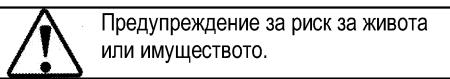
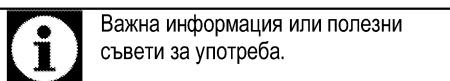
Уважаеми купувачо,

Благодарим ви, че избрахте продукта на фирмата Beko. 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 съществуваща документация внимателно преди да използвате уреда, а след това ги запазете за справка в бъдеще. Ако преотстъпите продукта на друг потребител, то го предайте заедно с ръководството за употреба. Следвайте всички указания и информация в ръководството за употреба.

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

Обяснение на символите

В това ръководство са използвани следните символи:



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

ТАБЛИЦА НА СЪДЪРЖАНИЕТО

1 Важни указания и предупреждения за безопасност и опазване на околната среда	4	5 Как да работите с котлона	19
Обща безопасност	4	Обща информация за готвенето	19
Електрическа безопасност	5	Използване на котлоните	20
Безопасност при използването на продукта	6		
Предвидена употреба	9		
Безопасност за децата	9		
Извърляне на остарелия продукт	10		
Извърляне на опаковъчните материали	10		
2 Основна информация	11	6 Как да работите с фурната	21
Общ преглед	11	Основна информация за готвене, печене и грила	21
Съдържание на пакета	12	Как да работите с електрическата фурна	21
Технически спецификации	13	Режими на работа	22
3 Монтаж	14	Таблица с времето за готвене	23
Преди монтажа	14	Как да работите с грила	24
Инсталация и свързване	15	Готоварска плоча за печене	24
Бъдещо транспортиране	16		
4 Подготовка	17	7 Поддържане и грижа	25
Съвети за спестяване на енергия	17	Обща информация	25
Първо ползване	17	Почистване на котлона	25
Първоначално почистване на уреда	17	Почистване на контролния панел	25
Първоначално загряване	17	Почистване на фурната	25
		Сваляне на вратата на фурната	26
		Сваляне на вътрешното стъкло на вратата	27
		Подмяна на лампата във фурната	28
8 Отстраняване на повреди	29		

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 ползват 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 надзирани или инструктирани относно употребата на уреда п 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.
- Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сензорни или умствени способности, както и от такива без опит и знания, освен ако не са наблюдавани и инструктирани за използването на уреда.

Децата трябва да се наблюдават, за да не си играят с уреда.

- Ако продуктът е даден на някой друг за лична употреба или употреба втора ръка, ръководството за употреба, етикетите на продуктите и другите, отнасящи се за него документи и части трябва също да се предоставят с него.
- Никога не поставяйте продукта върху покрит с килим под. В шротивен случай, испата на въздух под уреда може да доведе до прегряване на електрическите части. Това ще доведе до проблеми с уреда.
- 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 сервиз. Съществува рисък 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 във вода! Съществува рисък от токов удар!
- 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 рисък.
- 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 загрява. Проверете дали електрическата инсталация не са в контакт със задната повърхност; в противен случай свръзките 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 извършива

само от оторизирани и квалифицирани лица.

- В случай на каквато и да е повреда, изключете продукта и го изключете от захранването. За да направите това, изключете бушона вкъщи.
- Проверете дали напрежението на бушона е съвместимо с продукта.

Безопасност при използването на продукта

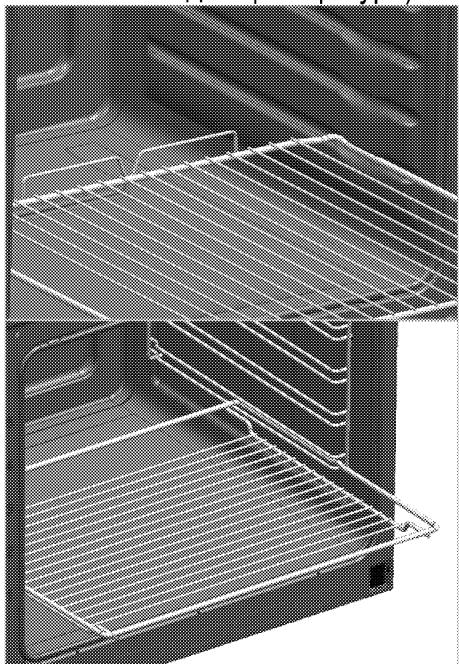
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и досегаемите му части се нагряват при употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагрятите елементи. Децата под 8-годишна възраст трябва да се държат далеч от уреда освен ако не са надзорявани постоянно.
- Никога не използвайте продукта ако сте под влиянието на алкохол 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 стъклена врата на фурната тъй като те могат да издраскат повърхността, което от своя страна да доведе до счупване на стъклото.
- Не използвайте парочистачки за почистван на уреда, тъй като това може да предизвика токов удар.
- (Варира в зависимост от модела на уреда.)

Правилно поставяне на телената скара и тава върху етажерката

Важно е да поставите теления рафт и/или тавата правилно на етажерката. Пълзнете теления рафт или тавата между двете релси и се уверете, че са балансираны преди да поставите храна отгоре (Моля, вижте следващата фигура).



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

когато функция грил работи при отворена врата.

- Винаги използвайте термоустойчиви ръкавици при поставяне или изваждане на ястия в/от горещата фурна.
- Поставете хартията за печене в съда за готвене или върху аксесоара на фурната (тава, скара и т.н.) заедно с храната и след това поставете всичко в предварително загрята фурна. Премахнете излишните части на хартията за печене, които се показват от съда или от аксесоара, за да се предотврати рисъкът от допир до нагревателните елементи на фурната. Никога не използвайте хартия за печене в работна температура по-висока от посочената стойност когато използвате на хартия за печене. Не поставяйте хартия за печене директно върху дъното на фурната.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Преди да подмените лампичката на уреда, се уверете, че той е изключен, за да се избегне риска от токов удар.
- За да се предотврати прекомерно нагряване, уредът не трябва да се инсталира зад декоративна врата.

- Уредът трябва да се постави направо върху пода. Не трябва да се поставя върху основа или пиедестал.
 - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Безнадзорно готвене с мазнина върху котлона е опасно и може да доведе до пожар. НИКОГА не се опитвайте да изгасите възникнал пожар с водаю вместо това изключете уреда и покрийте пламъка с капак или противопожарно одеало.
 - **ВНИМАНИЕ:** Процесът на готвене трябва да се наблюдава. Процес на готвене с кратка продължителност трябва да се наблюдава непрекъснато.
 - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от пожар: Не съхранявайте никакви предмети върху готварските повърхности.
 - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако повърхността е напукана, изключете уреда за да избегнете риска от токов удар.
 - В случай, че плочата на котлона се счупи: Изключете веднага всички горелки и всички електрически нагревателни елементи и изолирайте уреда от захранването. Не докосвайте повърхността на уреда. Не използвайте уреда.
 - Уредът не е предназначен за работа чрез управление от външен таймер или отделно дистанционно управление.
 - Парното налягане, което се наслагва в следствие на влагата по повърхността на котлона или върху дъното на тенджерата може да накара тенджерата да подскочи. Затова винаги проверявайте дали повърхността на фурната и дъното на тенджерите са сухи.
 - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Използвайте само предпазители за котлони, проектирани от производителя на готварския уред или такива, които са указаны от производителя в инструкциите за употреба на уреда, или предпазители, вградени в уреда. Употребата на неподходящи предпазители за деца може да доведе до злополука.
- За надежността 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.
- Щепсельт 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.
- ЪПроизводителят не носи отговорност за щети, причинени от неправилна употреба.
- Фурната може да се използва за размразяване и печене на храна.

Безопасност за децата

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Външните части на уреда може да се нагорещят при употреба. Малките деца

трябва да се държат далеч от уреда.

- Опаковъчните материали са опасни за децата. Дръжте далеч от децата опаковъчните материали. Изхвърлете всички части от опаковката по природосъобразен начин.
- Електрическите уреди са опасни за децата. Дръжте децата далеч от уреда по време на работа и не им позволявайте да си играят с него.
- Не поставяйте върху уреда предмети, които децата може да опитат да достигнат.
- Когато вратата е отворена, не оставяйте никакви тежки предмети върху нея и не позволявайте децата да сядат 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.

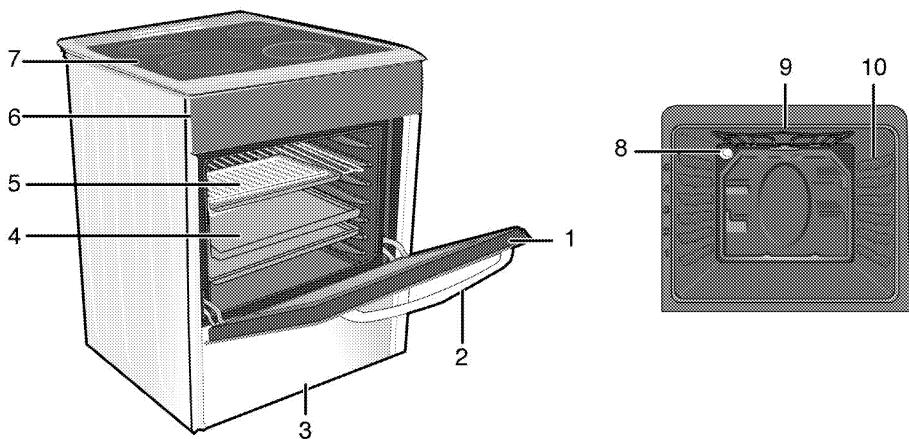
Съвместимост с директивата за ограничаване на употребата на определени опасни вещества:
Закупеният от вас продукт отговаря на изискванията на директивата за ограничаване на употребата на определени опасни вещества на ЕС (2011/65/EU). Той не съдържа никой от вредните и забранени материали, описани в Директивата.

Изхвърляне на опаковъчните материали

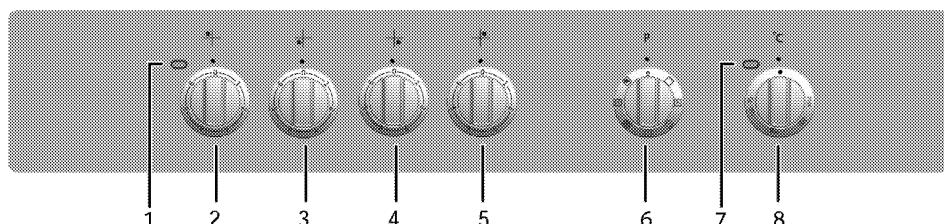
- Опаковъчните материали са опасни за децата. Дръжте опаковъчните материали на безопасно място, извън достъпа на деца. Опаковъчните материали на продукта са изработени от преработвани материали. Изхвърлете ги по подходящ начин и сортирайте в съответствие с указанията за рециклиране на отпадъци. Не ги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

2 Основна информация

Общ преглед



- | | | | |
|---|---------------|----|----------------------|
| 1 | Предна врата | 6 | Контролен панел |
| 2 | Дръжка | 7 | Плоча на котлон |
| 3 | Долна част | 8 | Лампа |
| 4 | Тава | 9 | Нагревател на грила |
| 5 | Метална скара | 10 | Положения на скарата |



- | | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Предупредителна лампа | 5 | Готоварска плоча с един прекъсвач Заден десен |
| 2 | Готварска плоча с един прекъсвач Заден ляв | 6 | Селектор за функциите |
| 3 | Готварска плоча с един прекъсвач Преден ляв | 7 | Лампа на термостата |
| 4 | Готварска плоча с един прекъсвач Преден десен | 8 | Селектор за термостата |

Съдържание на пакета

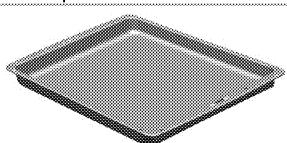


Предоставените аксесоари могат да варират, в зависимост от модела. Вашият продукт може да не е снабден с всички принадлежности, описани в ръководството.

1. Ръководство за употреба

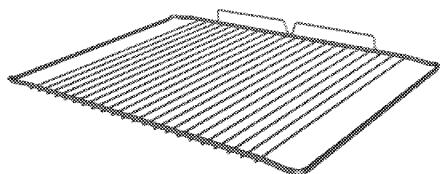
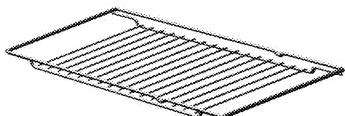
2. Тава на фурната

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



3. Телен рафт

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

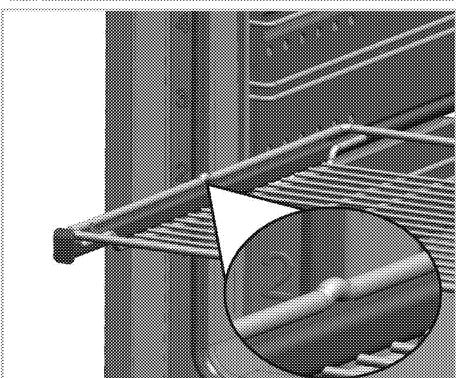
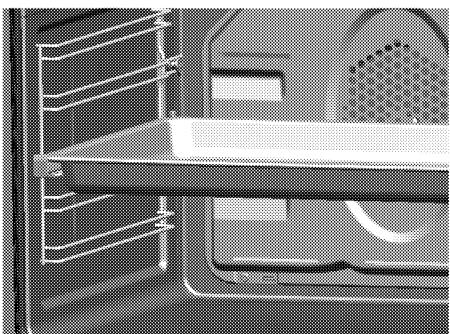


4. Правилно поставяне на теления рафт и тава върху телескопичната етажерка.

(Тази опция е по избор. Може да не се предлага за Вашия продукт.)

Телескопичната етажерка ви позволява лесно да монтирате и свалите тавите и теления рафт.

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



Технически спецификации

ОБЩА ИНФОРМАЦИЯ

Външни размери (височина/ширина/дълбочина)	850 mm/500 mm/600 mm
Волтаж/частота	220-240 V ~ 50 Hz
Обща консумация на енергия	7.8 kW
Бушон	25 A
Кабел тип/сечение	мин.H05VV-FG 3 x 2,5 mm ²

ПЛОТ

Горелки

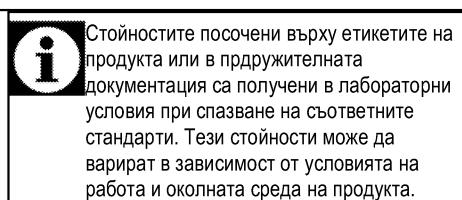
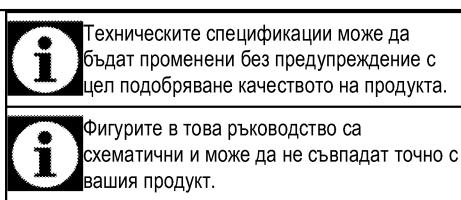
Заден ляв	Готварска плоча с един прекъсвач
Размер	140 mm
Мощност	1200 W
Преден ляв	Готварска плоча с един прекъсвач
Размер	180 mm
Мощност	1700 W
Преден десен	Готварска плоча с един прекъсвач
Размер	140 mm
Мощност	1200 W
Заден десен	Готварска плоча с един прекъсвач
Размер	180 mm
Мощност	1700 W

ФУРНА/ГРИЛ

Основна фурна	Мултифункционална фурна
Вътрешна лампа	15–25 W
Енергийна консумация на грила	1.6 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 долн-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-Готовен с еко вентилатор, 2-Турбо бавно готовен, 3- Турбо готовен, 4- Вентилаторно горно/долно нагряване, 5-Горно и долно нагряване.



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 електричеството продукта са отговорност на клиента.



ОПАСНОСТ:

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



ОПАСНОСТ:

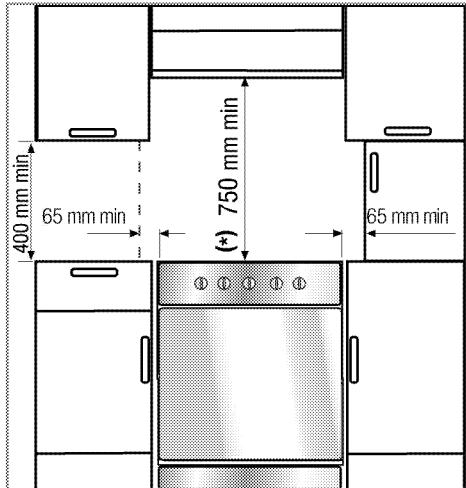
Преди монтажа, разгледайте продукта за видими дефекти. Ако има такива, то не го монтирайте.

Повредените продукти водят до рисък за безопасността.

Преди монтажа

С цел обезопасяване на жизненоважните въздушни отвори отдолу на уреда, препоръчваме уредът да се монтира върху здрава основа, а крачетата да не потъват в килим или друг вид мяко покритие на пода.

Кухненският под трябва да е способен да издържа теглото на уреда, плюс допълнителното тегло на съдовете за готвене и храната.

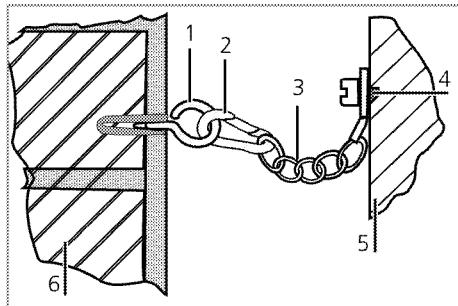


- Може да се използва с шкафове и от двете страни, но за да се осигури минимално разстояние от 400мм над нивото на нагряващата плоча оставете разстояние от 65мм отстрани, между уреда и стени, прегради или високи шкафове.
- Може да се използва и в свободно положение. Оставете минимално разстояние от 750 мм над повърхността на котлоните.
- (*) Ако над печката ще бъде монтиран абсорбатор, направете справка с указанията на производителя за височината на монтиране (мин 650 мм).
- Уредът отговаря на устройство от клас 1, т.е. може да се постави със задната и **една** от страничните части към стените в кухнята, кухненските шкафове или оборудване с всякакъв размер. Кухненските мебели или оборудване от **другата** страна трябва да е със същия или с по-малък размер.
- Всяка мебелировка, разположена до уреда трябва да бъде топлоустойчива (100°C мин.).

Обезопасителна верига

Уредът трябва да се обезопаси срещу свръхбалансиране с помощта на двете вериги, доставени с фурната.

Закачете куката на кухненската стена (1) като използвате подходящ дюбел (6) и свържете обезопасителната верига (3) към куката чрез заключващия механизъм (2).



- 1 Стабилизираща кука
- 2 Заключващ механизъм
- 3 Обезопасителна верига
- 4 Закачете веригата стабилно към задната част на печката
- 5 Задна част на печката
- 6 Стена в кухнята



Поддържащата верига трябва да е възможно най-къса за да се избегне накланянето на фурната напред и разположена по диагонал за да се избегне накланянето на фурната настрани.

Поддържащата верига за готварски печки не е проектирана с отвор за скоби.

Инсталация и свързване

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



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

- Уредът трябва да бъде пренесен от най-малко двама души.
- Уредът трябва да се постави направо върху пода. Не трябва да се поставя върху основа или пиедестал.



Не хващайте за вратата или дръжката при пренасяне на уреда. Това поврежда вратата, дръжката и пантите.

Свързване към електричество

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 защища, прегъва или да допира горещите части на уреда.

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

Данните на захранването трябва да отговарят на данните, описани върху етикета на уреда. В зависимост от вида на уреда информационната табелка може да се види, когато вратата или долния капак са отворени, както и на задната част на уреда.

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.

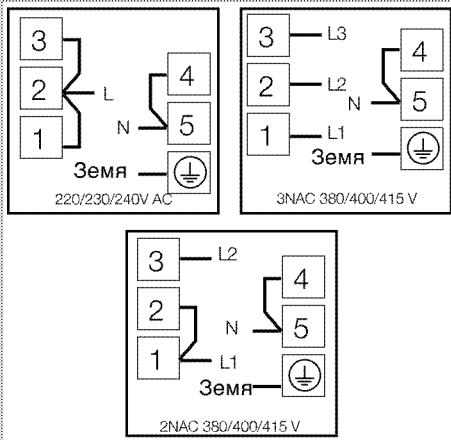
Съществува рисък от токов удар!

Свързване на захранващия кабел

1. Не може да разкачете всички полюси на електрозахранването, трябва да свържете дисконектор с поне 3 mm контактно разстояние (бушони, обезопасяващи прекъсвачи, контактори) и всички полюси на дисконектора трябва да са близо до (не над) уреда в съответствие с директивите на ИЕЕ. Неспазването на тези указания може да доведе до проблеми в работата на уреда, както и да направят гаранцията му невалидна.

Препоръчва се допълнителна защита чрез прекъсвач на остатъчния ток.

Ако с продукта е доставен кабел:



2. За еднофазна връзка, свържете както е показано по-долу:

- Кафяв кабел = L (Фаза)
- Син кабел = N (Нула)
- Зелен/жълт кабел= (E)  (заземен)
- Бутнете уреда към кухненската стена.

Регулиране на крачетата на фурната

Вибрациите по време на употреба може да доведат до клатене на готварските съдове. Тези рискови ситуации може да се избегнат с правилно нивелиране и балансиране на уреда.

С оглед на вашата собствена безопасност се уверете, че уредът е нивелиран като регулирате четирите крачета отдолу като ги завъртите наляво или надясно и ги подравните с работния плот.

Финална проверка

1. Свържете уреда отново към захранването.
2. Проверете електрическите функции.

Бъдещо транспортиране

- Запазете оригиналния кашон на продукта и го пренасяйте в него. Следвайте указанията върху кашона. Ако не сте запазили оригиналния кашон, опаковайте уреда в плен с меухречета и го залепете пътно.
- За да предпазите телената скра 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 пренасяйте в изправено положение.



Огледайте продукта отвън за евентуални повреди при пренасянето.

4 Подготовка

Съвети за спестяване на енергия

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

- Използвайте тъмно оцветени и емайлирани покрития на съдовете за печене, тъй като те предават по-добре топлината.
- Ако в ръководството за употреба или в рецептата се препоръчва да извършите операцията подгряване докато пригответе ястията си, тогава я направете.
- Не отваряйте често вратата на фурната по време на готовене.
- Ако е възможно пригответе едновременно повече от едно ястие във фурната. Може да гответе 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 готовене. Не отваряйте вратата на фурната.
- Размразете замразените храни преди да ги сгответе.
- За готовене използвайте съдове с капаци. Ако гответе без капак, консумацията на енергия се увеличава до 4 пъти.
- Изберете горелката, която е най-подходяща за размера на дъното на съда, който използвате. Винаги избирайте подходящия размер тенджера за яденето, което ще пригответе. По-големите тенджери харчат повече енергия.
- При готовене на електрически котлони дъното на съдовете трябва да е равно. Тенджерите с дебело дъно осигуряват по-добър топлообмен. Може да спестите до 1/3 електроенергия.
- Съдовете и тенджерите, които използвате, трябва да са съвместими с котлоните. Дъното на съдовете или тенджерите трябва да е по-малко от котлона.
- Поддържайте зоните за готовене и дъното на тенджерите чисти. Наслаганията от гръмотия намаляват проводимостта между зоните за готовене и дъното на тенджерата.
- При по продължително готовене, изключете зоната за готовене 5-10 минути преди края на времето за готовене. Може да спестите до

20% електроенергия при позлване на остатъчната топлина.

Първо ползване

Първоначално почистване на уреда



Повърхността може да се повреди от някои почистващи препарати и материали. Не използвайте агресивни почистващи препарати, прахообразни/кремообразни препарати или остри предмети 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 всякаки 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".
4. Изберете най-високата мощност на грила; виж *Как да работите с електрическата фурна, стр. 21*
5. Пуснете фурната за около 30 минути.
6. Изключете фурната; виж *Как да работите с електрическата фурна, стр. 21*

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. 24*
4. Пуснете фурната за около 30 минути.
5. Изключете грила; виж *Как да работите с грила, стр. 24*



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 излизящия пушек и миризма.

5 Как да работите с котлона

Обща информация за готвенето



Никога не пълнете тигана с олио над 1/3 от обема му. Не оставяйте котлона без наблюдение когато нагрявате олио. Пренагрятата мазнина води до риск от пожар. **Никога не опитвайте да потушите евентуално възникнал пожар с вода!** Ако олиот се подпали, го покрайте с противопожарно одеало или влажен парцал.. Изключете котлона ако това не представлява опасност и се обадете в пожарната.

- Преди пържене на хранителни продукти, винаги ги подсушавайте добре и ги поставяйте внимателно в нагорещената мазнина. Замразените храни трябва да се размразят напълно преди пържене.
- Не покривайте съда в който загрявате олио.
- Поставяйте тиганите и тенджерите по такъв начин, че дръжките им да не изложени на горещината от котлона. Не поставяйте небалансирани и лесно накланящи се съдове върху котлона.
- Не поставяйте празни съдове и тенджери във включените зони за готвене. Това може да ги повреди.
- Пускането на зона за готвене без поставяне на съд или тенджера отгоре ще повреди уреда. Изключете зоните за готвене след приключване на готвенето.
- Не поставяйте пластмасови и алуминиеви съдове върху уреда тъй като повърхността му може да бъде нагорещена.

Разтопени вещества от такъв вид трябва да се почистват незабавно.

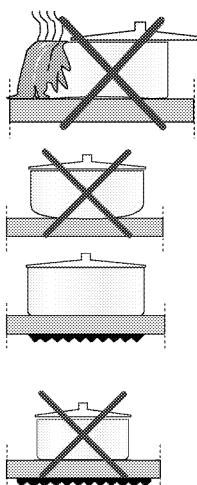
Тези съдове не бива да се използват и за съхранение на храна.

- Използвайте само тенджери и съдове с плоско дъно.
- Поставяйте съразмерно количество ядене в тенджерите и тиганите. По този начин ще си спестите излишното чистене на преляло ядене.
- Не поставяйте капациите на тенджерите и тиганите в зоните за готвене.

Поставяйте тенджерите така, че да са центрирани върху зоните за готвене. Ако желаете да преместите тенджерата върху друга зона за готвене, я повдигнете и преместете вместо да я пълзгате.

Съвети за стъклокерамичните котлони

- Стъклокерамичната повърхност е топлоустойчива и не се влияе от големи температурни разлики
- Не използвайте стъклокерамичната повърхност като място за съхранение на продукти или като дъска за рязане.
- Използвайте само тенджери и тигани с равни дъна. Острите ръбове издраскват повърхността.
- Не използвайте алуминиеви съдове и тенджери. Алуминият поврежда стъклокерамичната повърхност.

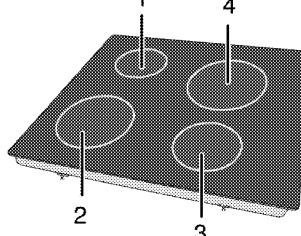


Разлятото ядене може да повреди стъклокерамичната повърхност и да предизвика пожар. Не използвайте съдове с вдълбнато или изпъкнало дъно.

Използвайте само тенджери и тигани с равни дъна. Те осигуряват по-добър топлообмен.

Ако диаметърът на тенджерата е вътръде малък се похабява енергия.

Използване на котлоните



- 1 Готварска плоча с един прекъсвач 14-16 см
- 2 Готварска плоча с един прекъсвач 18-20 см
- 3 Готварска плоча с един прекъсвач 14-16 см
- 4 Готварска плоча с един прекъсвач 18-20 см е списък на препоръчителните диаметри на съдовете, които следва да бъдат използвани със съответните котлони.

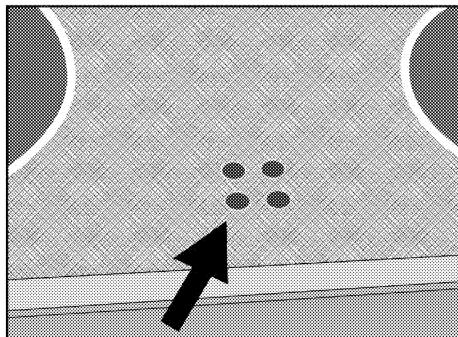


ОПАСНОСТ:

Внимавайте върху плочата да не падат предмети. Дори малки предмети от рода на солница могат да я повредят.
Не използвайте плочата ако е напукана.
Водата може да протече през тези покнатини и да предизвика късо съединение.
В случай на видима повреда на повърхността (напр. видими покнатини), изключете незабавно уреда за да намалите до минимум риска от токов удар.

Стъклокерамичният котлон е оборудван с работна лампа и предупредителен индикатор за нагорещена зона.

Предупредителният индикатор за нагорещена зона обозначава позицията на активната зона и продължава да свети след изключването ѝ.
Когато плочата на котлона се охлади достатъчно, за да може да бъде докосната с ръка, предупредителният индикатор изгасва.
Мъждукането на предупредителния индикатор за нагорещена зона не е повреда.



Включване на керамичните площи

Контролерите на котлоните се използват за работа с плочите. За да достигнете желаната мощност за готвенето, настройте контролера на съответното ниво.

Ниво на готвене	1	2 – 3	4 – 6
	загряване	задушаване, къкрене	готвене, печене, варене

Изключване на керамините площи

Завъртете копчето на плочата в позиция ИЗКЛ. (най-горната позиция).

6 Как да работите с фурната

Основна информация за готовене, 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, загряващи елементи и т.н. Дръжте дечата 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.

Излизящата 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 изпичане

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

Съвети за запичане

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

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

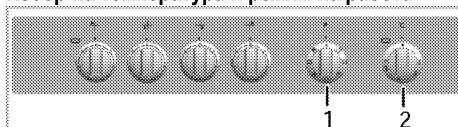


Неподходящи за печене на грил храни водят до опасност от пожар.

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

Избор на температура и режим на работа



1 Селектор за функциите

2 Селектор за термостата

- Настройте копчето за температурата на желаната температура.
- Настройте копчето за функциите на желания режим на работа.

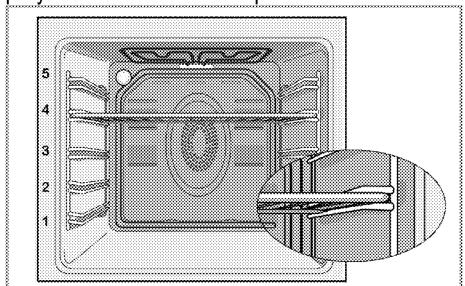
» Фурната се загрява до настроената температура и я поддържа. През време на нагряването, лампата на температурата остава включена.

Изключване на електрическата фурна

Завъртете копчетата за функциите и термостата в изключена позиция (горе).

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

Не оставяйте телената скра да се обляга на задната стена на фурната. Плъзнете телената скра 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.

Горен и долнен нагревател



Горният и долнен нагревател работят. Яденето се загрява едновременно отгоре и отдолу. Например е родходящо за кексове, баници или кексове и касероли във форми за печене. Печете само една тава.

Долно/горно нагряване с вентилатор



Горното и долното нагряване плюс вентилатора (на задната стена) работят. Горещият въздух се разпределя бързо из цялата фурна с помощта на вентилатора. Печете само една тава.

Горно нагряване с вентилатор



Горното и вентилаторът (на задната стена) работят. Горещият въздух се разпределя по-добре при наличието на вентилатор в сравнение със само работещ горен нагревател.

Долно нагряване с вентилатор



Долният нагревател и вентилаторът (на задната стена) работят. Горещият въздух се разпределя по-добре при наличието на вентилатор в сравнение със само работещ долнен нагревател.

Тази функция трябва да се използва и за лесно парно почистване.

работи с вентилатор



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

Вентилационно нагряване



Работи вентилаторно нагряване (на задната стена). Горещият въздух се разпределя бързо из цялата фурна с помощта на вентилатора. В повечето случаи не е нужно предварително загряване. Подходящо за печене на ястия на различни нива на рафта. Подходящо за печене с повече тави.



Тази функция трябва да се използва и за лесно парно почистване.

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

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

	Първо ниво на фурната е долното .
--	--

Ястие	Брой тави (tepsi aseti)		Позиция на рафта	Температура (°C)	Време на готвене (приблиз. в мин.)
Кексове в тава*	Една тава		3	175	30 ... 45
Кексове във форма*	Една тава		2	175	30 ... 50
Кексове в готовска хартия*	Една тава		3	160 ... 170	25 ... 30
Пандишпан*	Една тава		3	180 ... 200	10 ... 20
Сладки*	Една тава		3	160 ... 170	20 ... 30
Тесто за сладки*	Една тава		3	200	20 ... 30
Мазна баница*	Една тава		3	190	20 ... 35
Мая*	Една тава		3	190	20 ... 40
Лазаня*	Една тава		2	180	25 ... 45
Пица*	Една тава		1	200	10 ... 20
Бифтек (цял) / Печено	Една тава		2	25 мин. 220, тогава 180 ... 190	80 ... 100
Пилешки бут (касерол)	Една тава		2	25 мин. 220, тогава 190	70 ... 90
Печено пиле	Една тава		2	15 мин. 250/max. тогава 190	55 ... 65
Пуйка (Нарязана на филип)	Една тава		3	25 мин. 220, тогава 190	70 ... 120
Риба	Една тава		3	200	20 ... 30

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

* Препоръчва се да правите предварително загряване за всяка възможна вид храни.

(**) При готвене, изискващо предварително загряване, загрейте в началото докато лампата на термостата изгасне.

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 надвиши дълбината на тавата.
- Ако баницата почернее отгоре, а отдолу е недопечена, 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 равномерно изпичане.



Печете баницата съгласно режима и температурата, посочени в таблицата за готовене. 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!

Готоварска плоча за печене

Печене с електрически грил

Включване на грила

1. Завъртете копчето за функциите до желания символ грил.
2. След това изберете желаната температура за печене на грил.
3. При необходимост, извършете предварително загряване за 5 минути.
» Лампичката за температурата светва.

Изключване на грила

1. Завъртете функционалното копче в изключена позиция (горе).



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.

Храна	Включване на ниво	Време на печене (приблизително)
Риба	4...5	20...25 мин. #
Налязано пиле	4...5	25...35 мин.
Ангелски 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

7 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 твърди метални четки и абразивни почистващи материали за да почистите стъкления капак. Това може да повреди стъклена повърхност.



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 котлона

Стъклокерамични повърхности

Забършете стъклокерамичната повърхност с помощта на навлажнене със стъдена вода парцал по такъв начин, че по нея да не остават следи от измивния препарат. Подсушете с мек сух парцал.

Остатьчният материал може да повреди стъклокерамичната повърхност при следващото ползване на котлоните.

Засъхналите остатъци по стъклокерамичната повърхност в никакъв случай не бива да се чегъртат с остри четки, стоманена тел и подобни. Калциевите петна (хълти на цвет) се премахват с малко количество оцет или лимонов сок. Можете също така да ползвате подходящи за целта препарати.

Ако повърхността е силно замърсена, нанесете почистващият препарат с гъба и изчакайте да попие добре. След това почистете повърхността на плита с влажен парцал.



Храни на захарна основа като гъста сметана и сироп трябва да бъдат почиствани бързо преди повърхността да се охлади. В противен случай рискувате стъклокерамичната повърхност да се повреди перманентно.

Повърхностното покритие може да се обезцвети леко с течение на времето. Това не се отразява на работата на продукта.

Обезцветяването и петната по стъклокерамичната повърхност са нормално явление, а не дефект.

Почистване на контролния панел

Почистете контролния панел и копчетата с влажен парцал и подсушете.



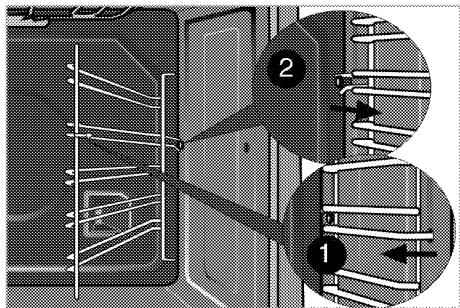
Не сваляйте бутоните/копчетата за да почистите контролния панел.

Това може да повреди контролния панел!

Почистване на фурната

**За почистване на страничната стена
(Тази опция е по избор. Може да не се предлага за Вашия продукт.)**

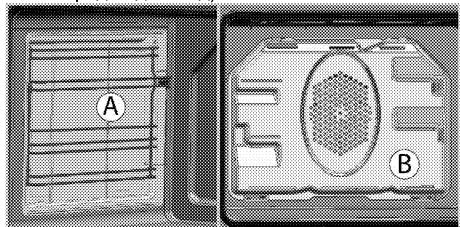
1. Свадете предната част на страничната решетка като я издърпате в посока обратна на страничната стена.
2. Издърпайте към вас за да извадите решетката докрай.



Каталитичен емайл

(Тази опция е по избор. Може да не се предлага за Вашия продукт.)

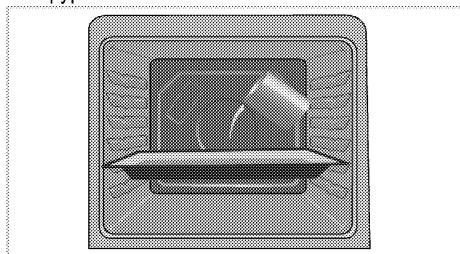
Вътрешните странични стени (A) и/или задната стена (B) на Вашия продукт могат да бъдат покрити с каталитичен емайл. Каталитични стени имат лек матов цвят и шуплеста повърхност. Каталитичните стени на фурната не бива да се чистят. Шуплестата повърхност на каталитичните стени се самопочиства автоматично като абсорбира и преобразува пръските мазнина (пара и въглероден диоксид).



Лесно парно почистване

Осигурява лесно почистване тъй като мръсотията (която не е преседяла твърде дълго) се омекотява от парата, образувана във фурната и от капките вода кондензирали по вътрешните повърхности.

1. Извадете всички принадлежности от фурната.
2. Налейте 500 мл вода в тавата на фурната и поставете тавата на втория рафт във фурната.



3. Определете фурната до лесен начин за почистване с пара и тичам при 100 ° С в продължение на 25 минути.
4. Отворете вратата и забършете вътрешната повърхност на фурната с влажна гъба или парцал.
5. Използвайте хладка вода и измивен препарат, мек парцал или гъба за почистване на уреда и после забършете със сух парцал.

Почистване на вратата на фурната

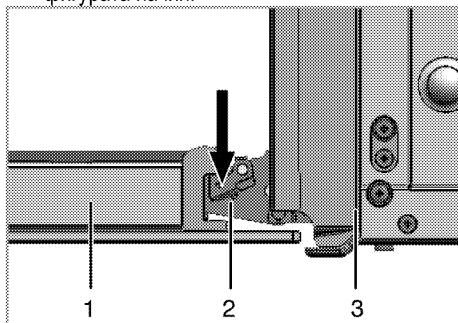
За почистване на вратата на фурната, използвайте хладка вода и измивен препарат, мек парцал или гъба за почистване на уреда и после забършете със сух парцал.



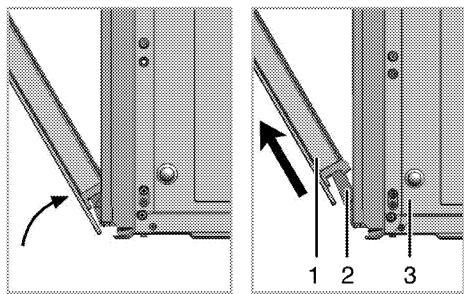
Не използвайте никакви груби абразивни почистващи материали или остри метални стъргалки за почистване на вратата на фурната. Те може да издраскат повърхността и да повредят стъклото.

Свалияне 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



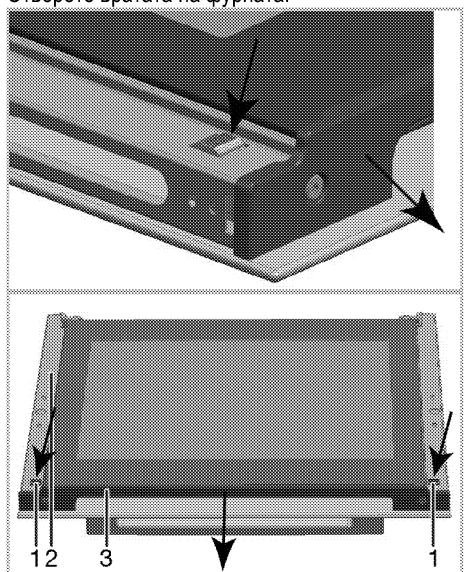
3. Преместете предната врата до половината.
4. Премахнете предната врата като я издърпate нагоре, докато се освободи от лявата и дясната панта.

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

Сваляне на вътрешното стъкло на вратата

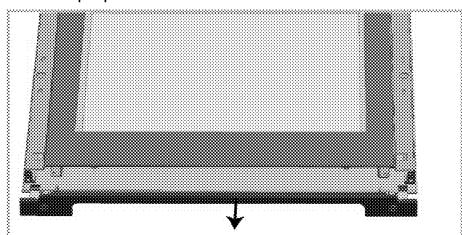
(Тази опция е по избор. Може да не се предлага за Вашия продукт.)

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

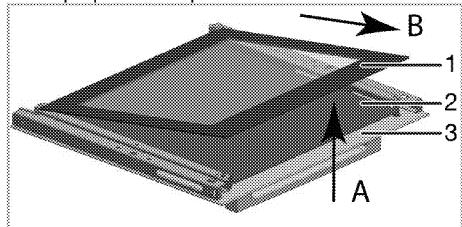


- 1 Табла
2 Рамка

3 Профил



За да премахнете профила, прикрепен към горната страна на входната врата, натиснете пластинките (1) и изтеглете профила (3) към себе си едновременно, както е показано на илюстрацията по-горе.



1 Най-вътрешен стъклен панел

2 Вътрешен стъклен панел*

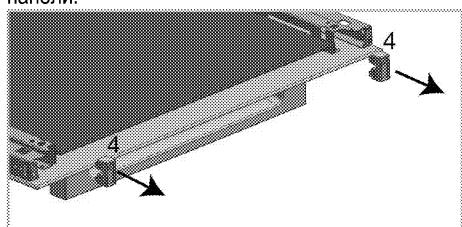
3 Външен стъклен панел

* (Може да не се предлага за Вашия продукт.)

Както е показано на фигуранта, повдигнете най-вътрешния стъклен панел (1) леко по посока на „А“ и издърпайте по посока на „Б“.

Ако вашият уред е оборудван с вътрешен стъклен панел;

Издърпайте свързващите елементи на държача на стъклото в средата, както е показано на фигуранта, за да ги освободите от стъклените панели.



4 Свързващ елемент за държач на стъкло*

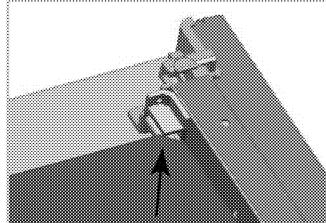
* (Може да не се предлага за Вашия продукт.)

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 стъкления панел така, че да влезе в пластмасовия прозец.



В противен случай, стъкленият панел няма да легне добре и ще бъде подложен на вибрации, които ще причинят счупване.



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 най-вътрешния стъклен панел в пластмасовия прозец.



В противен случай, стъкленият панел няма да легне добре и ще бъде подложен на вибрации, които ще причинят счупване.

Моля, не забравяйте да поставите свързващите елементи за държача на стъкло в гнездата им.
Най-накрая, натиснете пластиинките на профила, за да могат да влязат отново в гнездата си.

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 °C. За повече детайли виж *Технически спецификации, стр. 13*.
Можете да се сдобиете с лампи за фурната от оторизиран сервизен агент.



Позицията на лампата може да се различава от фигурата.



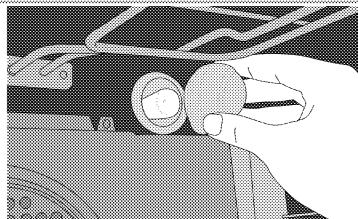
Лампата, която се използва в този уред не е подходяща за осветление на битови стая.. Предназначението на тази лампа е да помогне на потребителя да види храните.



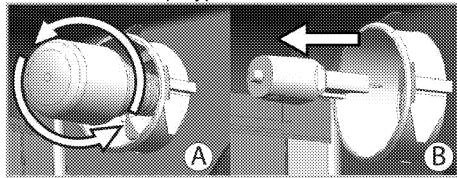
Лампите използвани в този уред, трябва да издържат на екстремни физически условия като температура над 50°C.

Ако фурната ви е оборудвана с кръгла лампа:

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



- Ако лампата на вашата фурна е от тип (A), показан на фигурата по-долу, можете да я свалите като я въртите така както е показано, и да я подмените. Ако тя е от тип (B), можете да я издърпате и извадите, така както е показано на фигурата, и да я подмените.



- Монтирайте обратно стъкления капак.

8 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 охлажддане.

- 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 спрятан. >>> 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 спрятан. >>> 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 сервис или магазина, от който сте закупили уреда.
Нкога не се опитвайте сами да поправите неизправния уред.

