

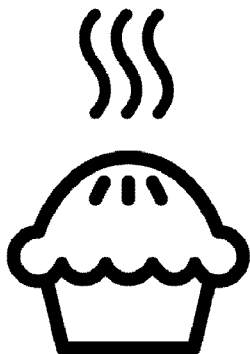


Sisseehitatav ahi

Kasutusjuhend

Встраиваемый духовой шкаф

Руководство пользователя



BBIM13400XS

ET / RU

385.4408.98/R.AH/21.10.2022/5-5

7768282921

Lugupeetud klient!

Enne toote kasutamist palun lugege antud kasutusjuhend läbi.

Beko Aitäh, et valisite just selle toote. Soovime, et Teie kõrge kvaliteediga ja tehnoloogiaga toode pakuks Teile parimat tõhusust. Selleks lugege enne toote kasutamist juhend hoolikalt läbi, samuti kõik muud kaasasolevad dokumendid ning säilitage need hilisemaks kasutamiseks. Kui annate selle toote kellelegi teisele, siis andke kaasa ka see juhend. Järgige juhiseid, võttes arvesse kogu kasutusjuhendis toodud teavet ja hoiatusi.

Järgige kogu kasutusjuhendis olevat teavet ja hoiatusi. Nii kaitsete ennast ja oma toodet võimalike ohtude eest.

Säilitage kasutusjuhend. Kui annate selle toote kellelegi teisele, siis andke kaasa ka see juhend.

Kasutusjuhend sisaldab järgmisi sümboleid:



Oht, mis võib põhjustada surma või vigastusi.

MÄRKUS Oht, mis võib põhjustada tootele või selle keskkonnale materiaalselt kahju.



Oht, mis võib põhjustada põletusi kuumate pindadega kokkupuutel.



Oluline teave ja kasulikud näpunäited



Lugege kasutusjuhend läbi.



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

1 Ohutusjuhised 4

Kasutuse eesmärk 4
 Laste, haavatavate inimeste ja koduloomade turvalisus 4
 Elektriline turvalisus 5
 Transpordiohutus..... 7
 Paigaldusohutus..... 7
 Kasutusohutus..... 7
 Temperatuuri hoiatused..... 8
 Tarvikute kasutus..... 8
 Toiduvalmistamise ohutus..... 8
 Hoolduse ja puhastamise turvalisus 9

2 Keskkonnajuhised 10

Jäätmehoolduseeskirjad 10
 WEEE direktiivi täitmine ja romuseadme kõrvaldamine 10
 Pakkematerjali kõrvaldamine..... 10
 Soovitused energiasäästuks..... 10

3 Teie toode 11

Toote tutvustus..... 11
 Toote juhtpaneeli tutvustus ja kasutus.... 12
 Ahju juhtimine 12
 Ahju tööfunktsioonid..... 13
 Toote tarvikud 15
 Toote tarvikute kasutus 16
 Tehnilised kirjeldused..... 18

4 Esmakordne kasutamine 19

Algseadistus 19
 Esmane puhastus..... 19

5 Kuidas ahju kasutada 20

Üldteave ahju kasutuse kohta..... 20
 Ahju juhtseadme töö..... 20
 Sätted..... 25

6 Üldteave toiduvalmistamise kohta 28

Üldhoiatused ahjus toiduvalmistamise kohta 28
 Pagaritooted ja ahjutoidud..... 28
 Liha, kala ja linnuliha 31
 Grillimine..... 31
 Testitud toidud 32

7 Hoidmine ja hooldus 34

Üldteave puhastamise kohta..... 34
 Tarvikute puhastamine..... 35
 Juhtpaneeli puhastamine 35
 Ahi sisemuse (toiduvalmistamise ala) puhastamine 35
 Hõlbus aurupuhastus 36
 Ahjuukse puhastamine 36
 Ahjuukse siseklaasi eemaldamine 38
 Ahjuvalgusti puhastamine 39

8 Tõrkeotsing 41

1 Ohutusjuhised

- See jaotis sisaldab ohutusjuhendeid, mis aitavad kaitsta isikliku vigastuse või varalise kahju tekkimise eest.
- Kui toode antakse üle teisele isikule või võetakse kasutusele kasutatuna, tuleb tootega kaasa anda kasutusjuhend, toote sildid, muud asjakohased dokumendid ja lisaseadmed.
- Meie ettevõtte ei vastuta kahjude eest, mis võivad tekkida nende juhiste mittejärgimise tagajärjel.
- Nende juhiste mittejärgimine muudab garantii kehtetuks.
- ⚠ Alati laske paigaldus- ja remonditöid teha tootja, volitatud teeninduse või importija määratud isiku poolt.
- ⚠ Kasutage ainult originaalseid varuosi ja tarvikuid.
- ⚠ Ärge üritage parandada või vahetada välja toote osasid, kui seda pole kasutusjuhendis välja toodud.
- ⚠ Ärge tehke tootes tehnilisi muudatusi.



Kasutuse eesmärk

- Toode on mõeldud kodus kasutamiseks. See ei ole mõeldud kasutamiseks ärilistel eesmärkidel.
- Ärge kasutage toodet aedades, rõdudel ega muus väliskeskkonnas. Seade on ette nähtud kasutamiseks majapidamise ja personali köögipindades kauplustes, kontorites ja muudes töökeskkondades.
- **HOIATUS:** Seda toodet tuleks kasutada ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muudel eesmärkidel, nagu näiteks ruumi kütmine.
- Ahju saab kasutada toidu sulatamiseks, küpsetamiseks, praadimiseks ja grillimiseks.
- Seda toodet ei tohi kasutada kütmiseks, taldrikute kuumutamiseks või rätikute ega riiete kuivatamiseks käepidemel.



Laste, haavatavate inimeste ja koduloomade turvalisus

- Seda toodet saavad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ja inimesed,

- kellel on füüsilised, sensoorsed või vaimsed oskused vähe arenenud või kellel puuduvad kogemused ja teadmised, kui neid juhendatakse või koolitatakse toote ohutu kasutamise ja ohtude kohta.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida. Puhastus- ja hooldustöid ei tohi lapsed ilma järelevalveta teostada.
 - Piiratud füüsilise, sensoorse või vaimse võimekusega inimesed (sealhulgas lapsed) ei tohi seda toodet kasutada, kui neid ei jälgita või need ei saa vajalikke juhiseid.
 - Lastele tuleb teha selgeks, et nad ei tohi antud tootega mängida.
 - Elektriseadmed on lastele ja koduloomadele ohtlikud. Lapsed ja lemmikloomad ei tohi tootega mängida, sellele ronida ega sinna siseneda.
 - Ärge asetage tootele esemeid, mida lapsed võiksid kätte saada.
 - **HOIATUS:** Kasutamise ajal on toote juurdepääsetavad pinnad kuumad. Hoidke lapsed tootest eemal.
 - Hoidke kõik pakkematerjalid lastele kättesaamatus kohas. Võib tekkida vigastuste ja lämbumise oht.
 - Kui uks on lahti, ärge pange sellele raskeid esemeid ega laske lastel sellel istuda. Võite põhjustada ahju ümbermineku või uksehingede kahjustuse.
 - (Kui teie tootel on pistik) Laste turvalisuse huvides ühendage enne toote utiliseerimist pistik lahti pistikupesast ja tehke see toode kasutamiskõlbmatuks.
-  **Elektriline turvalisus**
- Ühendage toode maandatud pistikupesasse, mis on kaitstud elektrikorgiga, mille väärtus on toodud tüübi etiketil. Maanduspaigaldus peab olema teostatud kvalifitseeritud elektriku poolt. Ärge kasutage toodet ilma maanduseta vastavalt kohalikele / riiklikele eeskirjadele.
 - Pistik või toote elektriühendus peaks asuma kergesti ligipääsetavas kohas (kus pliidi leek ei mõjuta seda). Kui see pole võimalik, peaks elektripaigaldisel, millega toode on ühendatud, olema mehhanism (kaitse, lüliti, lüliti jne), mis on vastavuses elektrieeskirjadega ja

ühendab kõik poolused võrgust lahti.

- Paigaldamise, remondi ja transportimise ajal ei tohi toodet pistikupesaga ühendada.
- Ühendage toode maandatud pistikupesasse, mis vastab pingele ja sagedusele väärtustele, mis on välja toodud tüübisildil.
- (Kui teie tootel pole toitekaablit) Kasutage ainult jaotises "Tehnilised kirjeldused" täpsustatud ühenduskaablit.
- Ärge laske toitejuhtmel toote alla ja taha kinni jääda. Ärge asetage voolujuhtmele raskeid esemeid. Toitejuhet ei tohiks painutada, purustada ja see ei tohi puutuda kokku ühegi soojusallikaga.
- Kui ahi töötab, kuumeneb ka selle tagapind. Toitejuhtmed ei tohi puudutada tagapinda, kuna ühendused võivad olla kahjustada saada.
- Ärge laske toitejuhtmel ukse ja ahju vahele kinni jääda ega jääda kuumadele pindadele. Juhtme sulamise tagajärjel võib tekkida lühis ja ahi võib süttida.
- Kasutage ainult originaaljuhet. Ärge kasutage

lõigatud või kahjustatud juhtmeid või pikenduskaableid.

- Kui toitejuhe on kahjustatud, tuleb selle võimalike ohtude vältimiseks asendada tootja, volitatud teeninduse või importija ettevõtte määratud isiku poolt.
- **HOIATUS:** Enne ahju lambi vahetamist ühendage seade elektrilöögi ohtu vältimiseks kindlasti vooluvõrgust lahti. Ühendage toode vooluvõrgust lahti või lülitage kaitse kaitsmekilbis välja. (Kui teie tootel on pistik)
- Ärge ühendage toodet pistikupesaga, mis on lahtine, seinast väljas, purunenud, määrdunud, õline või võiks veega kokku puutuda (näiteks veega, mis võib letilt lekkida).
- Ärge kunagi puudutage pistikut märgade kätega! Pistikupesast lahti ühendamiseks ärge haarake juhtmet, haarake alati pistikust.
- Kaarumise vältimiseks veenduge, et toote pistik oleks korralikult pistikupesasse ühendatud.

Transpordiohutus

- Enne toote transportimist ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Toode on raske, seda peavad kandma vähemalt kaks inimest.
- Ärge kasutage toote transportimiseks või teisaldamiseks ust ja/või selle käepidet.
- Ärge pange tootele muid esemeid; kandke toodet püstiasendis.
- Kui Teil on vaja toodet transportida, mähkige see mullikilega pakkematerjaliga või paksu papiga ja kleepige see tihedalt kinni. Kinnitage toode tihedalt pakkelindiga, et toote eemaldatavad või liikuvad osad ei saaks kahjustada.
- Kontrollige toote üldilmet veendumaks, et transportimisel ei ole tekkinud kahjustusi.

Paigaldusohutus

- Enne toote paigaldamist kontrollige, kas sel on kahjustusi. Kui toode on kahjustatud, siis ärge seda paigaldage.

- Ärge paigaldage toodet soojusallikate (radiaatorite, ahjude jne) lähedusse.
- Hoidke kõiki ventilatsiooniasasid toote ümber avatuna.
- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi toodet paigaldada dekoratiivsete uste taha.

Kasutusohutus

- Veenduge, et toode oleks pärast iga kasutamist välja lülitatud.
- Kui Te ei kasuta seadet pikka aega, eemaldage see vooluvõrgust või lülitage kaitse kaitsmekilbis välja.
- Ärge kasutage defektset või kahjustatud toodet. Kui see on olemas, ühendage lahti toote elektri-/gaasiühendused ja helistage volitatud teenindusse.
- Ärge kasutage toodet, kui esiukseklaas on eemaldatud või purunenud.
- Ärge ronige tootele millelegi juurdepääsemiseks või muul põhjusel.
- Ärge kasutage toodet olukorras, mis võib Teie otsust mõjutada, näiteks uimastite ja/või alkoholi tarvitamisel.

- Toiduvalmistamise kohas hoitavad tuleohtlikud esemed võivad süttida. Ärge kunagi hoidke tuleohtlikke esemeid toiduvalmistamise kohas.
- Ahjukäepide pole käterätikuivati. Toote kasutamisel ärge riputage rätikuid, kindaid ega muud sarnast tekstiili.
- Toote ukse hinged liiguvad ja pingutavad ukse avamisel ja sulgemisel. Ukse avamisel/sulgemisel ärge haarake hingedega osast.

Temperatuuri hoiatused

- **HOIATUS:** Toote töötamise ajal on katmata osad kuumad. Ärge puudutage toodet ja kuumutuselemente. Alla 8-aastaseid lapsi ei tohi lasta toote ligidale ilma täiskasvanuta.
- Ärge pange toote lähedale tuleohtlikke / plahvatusohtlikke materjale, kuna selle servad on töö ajal kuumad.
- Kuna aur võib välja tulla, hoiduge eemal ahjuukse avamisel. Aur võib põletada käsi, nägu ja/või silmi.
- Toote olla kasutamise ajal kuum. Ärge puudutage

kuumi sahtleid, ahju sisemisi osi, kuumutuselemente jne.

- Toidu kuuma ahju paigutamisel, toidu eemaldamisel jms kasutage alati kuumakindlaid ahjukindaid.

Tarvikute kasutus

- On oluline, et traatrest ja ahjuplaat asetseksid traatriulitele õigesti paigutatud. Üksikasjalikku teavet leiate jaotisest "Tarvikute kasutus".
- Tarvikud võivad tooteukse sulgemisel vigastada ukseklaasi. Lükake tarvikud alati toiduvalmistamise ala lõppu.

Toiduvalmistamise ohutus

- Olge ettevaatlik oma toidus alkoholi kasutades. Alkohol aurustub kõrgel temperatuuril ja võib kuumade pindadega kokkupuutel süttida, põhjustades tulekahju.
- Toidujäätmed, õli jne toiduvalmistamise alas võivad süttida. Enne toiduvalmistamist eemaldage selline jäme mustus.

- Toidumürgituse oht: Ärge hoidke toitu ahjus rohkem kui tund enne ja pärast toiduvalmistamist. Vastasel korral võib see põhjustada toidumürgitust või haigusi.
- Ärge kuumutage kinniseid konserve või klaaspurke. Surve võib põhjustada purgi lõhkemise.
- Asetage rasvakindel paber kööginõusse või ahju tarvikule (ahjuplaadile, traatrestile jne) koos toiduga ja asetage see eelkuumutatud ahju. Eemaldage tarvikust või mahutist ulatuv ülemäärane rasvakindel paber, et vältida ahju kuumutuselementide puudutamise ohtu. Ärge kunagi kasutage rasvakindlat paberit ahjus temperatuuril, mis on kõrgem kui Teie kasutatava rasvakindal paberi maksimaalne lubatud temperatuur. Ärge kunagi asetage rasvakindlat paberit ahju põhjale.
- Ärge asetage küpsetusplaate, taldrikuid ega alumiiniumfooliumi otse ahju põhjale. Akumuleeritud kuumus võib kahjustada ahju põhja.
- Sulgege ahjuuks grillimise ajaks. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Grillimiseks sobimatu toit võib põhjustada tuleohtu. Grillige ainult toitu, mis talub tugevat grillileeki. Ärge asetage toite ka liiga kaugemale resti tagumisse ossa. See on kuumim piirkond ja rasvased toidud võivad süttida.



Hoolduse ja puhastamise turvalisus

- Enne toote puhastamist oodake, kuni toode jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Ärge peske toodet pihustades või valades sellele vett! Võib tekkida elektrilöögi oht!
- Ärge puhastage toodet aurupuhastitega, kuna see võib põhjustada elektrilöögi.
- Ärge kasutage ahju esiukse klaasi/(kui olemas) ahju ülemise ukse klaasi puhastamiseks tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid, metallikaabitsaid, traatvilla ja pleegitusaineid. Need materjalid võivad põhjustada klaaspindade kriimustamist ja purunemist.
- Hoidke juhtpaneeli alati puhta ja kuivana. Niiske ja määrdunud pind võib funktsioonide kasutamisel põhjustada probleeme.

2 Keskkonnajuhised

Jäätmehoolduseeskirjad

WEEE direktiivi täitmine ja romuseadme kõrvaldamine



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

Seade on valmistatud kvaliteetsetest osadest ja materjalidest, mis sobivad ringlussevõtmiseks ja taaskasutamiseks. Ärge visake tarbetuks muutunud seadet tavalise olmeprügi ega muude jäätmete hulka. Viige see elektri- ja elektroonikajäätmete kogumispunkti. Kogumispunktide kohta saate täpsemat teavet kohalikust omavalitsusest. Kasutatud seadme nõuetekohane utiliseerimine aitab vältida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele.

RoHS-direktiivi täitmine:

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

Pakkematerjali kõrvaldamine

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

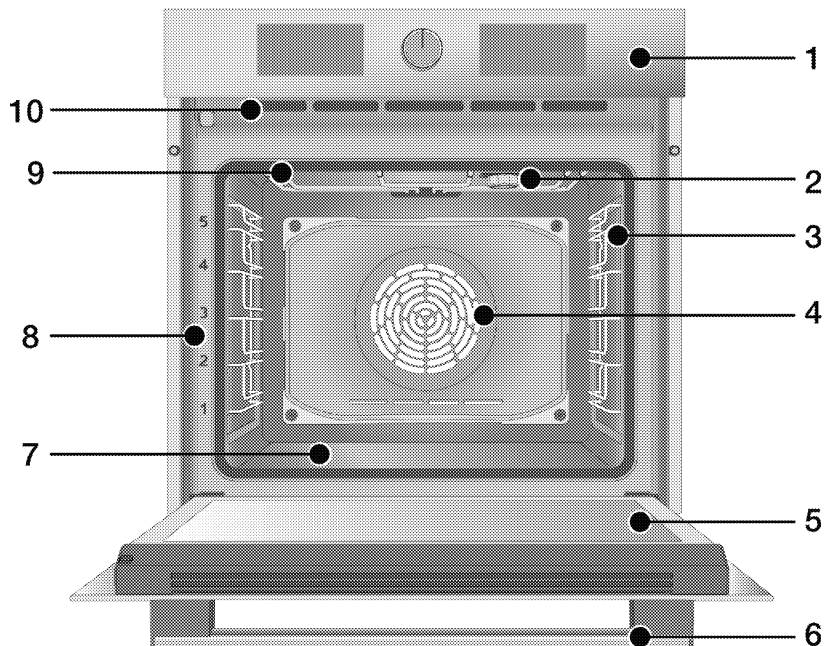
Soovitused energiasäästuks

Teavet energiatõhususe kohta vastavalt EL 66/2014 leiata tootega kaasasolevast tootekirjeldusest. Järgmine teave aitab Teil kasutada toodet ökoloogilisel ja energiat säästval viisil.

- Sulatage külmutatud toit enne valmistamist.
- Ahjus kasutage tumedaid või emailitud anumaid, mis edastavad soojust paremini.
- Pikaajalisel toiduvalmistamisel lülitage toode välja 5-10 minutit enne toiduvalmistamise lõppaega. Nüüd saate soojust kasutades säästa kuni 20% elektrienergiast.
- Eelsoojendage alati, kui see on retseptis või kasutusjuhendis täpsustatud. Ärge avage ahjuust sageli toiduvalmistamise ajal.
- Ärge avage ahjuust, kui valmistades toitu funktsiooniga Säästlik kuumutus ventilaatoriga. Kui ust ei avata, optimeeritakse sisetemperatuuri funktsiooni Säästlik kuumutus ventilaatoriga energia säästmiseks, ja see temperatuur võib erineda ekraanil kuvatavast.
- Üritage valmistada ahjus korraga rohkem kui üks roog. Saate kahte rooga samal ajal valmistada, asetades traatrestile kaks keedunõu. Lisaks, kui valmistate oma toite üksteise järel, säästab see energiat, kuna ahi ei kaota oma soojust.

3 Teie toode

Toote tutvustus



- 1 Juhtpaneel
- 2 Valgusti*
- 3 Traatriiulid**
- 4 Ventilaatori mootor (terasplaadi taga)
- 5 Uks
- 6 Käepide
- 7 Alumine kuumutuselement (alumine terasplaat)
- 8 Riiulite asendid

- 9 Pealmine kuumutus
- 10 Ventilatsiooni avad

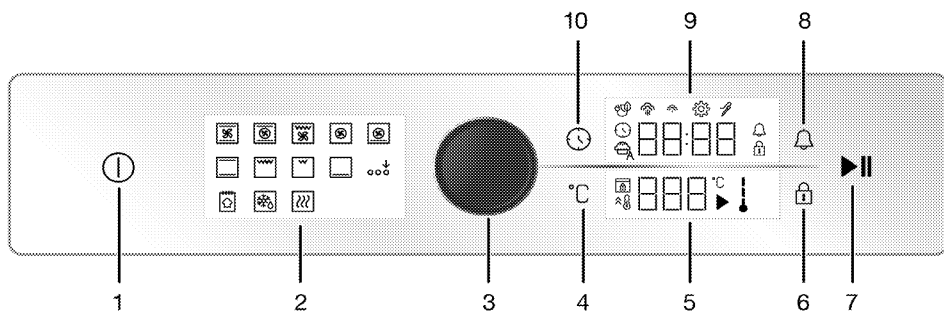
* Sõltub mudelist. Teie tootel ei pruugi olla valgustit või valgusti tüüp ja asukoht võivad joonisel näidatust erineda.

** Sõltub mudelist. Teie toode võib olla ilma traatriiuliteta. Joonisel on traatriiulid toodud näidatena.

Toote juhtpaneeli tutvustus ja kasutus

Sellest jaotisest leiate toote juhtpaneeli ülevaate ja peamised kasutusalaad. Sõltuvalt toote tüübist võivad pildid ja mõned funktsioonid erineda.

Ahju juhtimine



- 1 Toitenupp
- 2 Funktsioonide ekraan
- 3 Ahju juhtnupp
- 4 Temperatuuri seadeklahv
- 5 Temperatuuriekraan
- 6 Klahviluku klahv
- 7 Kuumutuse käivitus-/peatamisklahv
- 8 Alarmklahv
- 9 Kellaäit
- 10 Kellaaja ja seadeklahv

Kui Teie toodet juhtimiseks on olemas nupp(-ud), võivad need nupud asuda paneeli süvendis; mõnedel mudelitel tõusevad need vajutamisel. Nende nuppude abil seadistamiseks vajutage esmalt vastav nupp sisse ja tõmmake see välja. Pärast reguleerimist vajutage see tagasi sisse.

Ahju juhtnupp

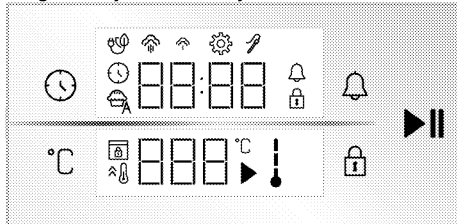
Ahju juhtnupu abil saate muuta sätteid kellaäidul ja temperatuuriekraanil. Ahju juhtnupu paremale/vasakule keeramisega saate nende sätete vahel liikuda, sätete aktiveerimine ja kinnitamine toimub juhtnupu vajutamisel.

Temperatuuri indikaator

Sisetemperatuuri sümboli abil saate teada ahju sisetemperatuuri. Sisetemperatuuri sümbol ilmub ekraanile toiduvalmistamise alustamisel ja sümbol kõik astmed süttivad üksteise järel, kui ahi temperatuuri saavutab.

Funktsioonide ekraan

Funktsioonide ekraan kuvab Teie ahju tööfunktsioone. Iga funktsiooni saab aktiveerida seda vajutades. Kõik ekraanil olevad funktsioonid on skemaatilised; need ei pruugi Teie tootes saadaaval olla. Teie toote puhul saadaolevad tööfunktsioonid on selgitatud jaotises "Ahju tööfunktsioonid".












Ekraanid

Klahvid:

- : Kellaaja ja seadeklahv
- : Temperatuuri seadeklahv
- : Klahviluku klahv
- : Alarmklahv
- : Kuumutuse käivitus-/peatamisklahv






Kellanäit :

-  : Toiduvalmistamise aja/kellaaja sümbol
-  : Alarmi sümbol
-  : Sätete sümbol
-  : Klahvilukustuse sümbol
-  : Eco-ventilaatori toiduvalmistamise sümbol
-  : Madala aurutaseme sümbol*
-  : Kõrge aurutaseme sümbol*
-  : Lihasondi sümbol*
-  : Automaatse toiduvalmistamise sümbol*






* Varieerub sõltuvalt toote mudelist. Ei pruugi Teie tootes saadaval olla.

Ahju tööfunktsioonid










Funktsioonide tabeli kohta: näidatud on ahjus kasutatavad tööfunktsioonid ning kõrgeim ja madalaim temperatuur, mida nendele funktsioonidele saab seada. Siin näidatud töörežiimide järjekord võib erineda Teie toote töörežiimide korraldusest.

Funktsiooni sümbol	Funktsiooni kirjeldus	Temperatuurivahemik (°C)	Kirjeldus ning kasutus
	Töö ventilaatoriga	-	Ahi ei ole kuumutatud. Töötab ainult ventilaator (tagaseinal). Graanulitega külmutatud toit sulatatakse aeglaselt toatemperatuuril, valmistatud toit jahutatakse. Lihatüki sulatamiseks kulub aeg on pikem kui teradest koosneva toidu puhul.
	Ülemine ja alumine kuumutus	40 - 280	Toitu kuumutatakse korraga ülevalt ja alt. Sobib kookide ja hautiste jaoks küpsetusvormides või kookide ja pagaritoodete jaoks. Toiduvalmistamine toimub ühel ahjuplaadil.
	Alumine kuumutus	40 - 220	Ainult alumine kuumutuselement on sisse lülitatud. See sobib toitudele, mis vajavad alt pruunistamist. Hõlpsaks aurupuhastamiseks peab kasutama seda funktsiooni.
	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	40 - 280	Ülemise ja alumise kuumutuselemendi poolt kuumutatud õhk jaotub ventilaatori abil võrdselt ja kiiresti üle kogu ahju. Toiduvalmistamine toimub ühel ahjuplaadil.
	Kuumutus ventilaatoriga	40 - 280	Ventilaatori kuumutuselemendi poolt kuumutatud õhk jaotub ventilaatori abil võrdselt ja kiiresti üle kogu ahju. See sobib Teie toidu valmistamiseks mitmel ahjuplaadil erinevatel riivilitel.

Temperatuuriekraan:

-  : Toiduvalmistamise sümbol
-  : Temperatuuri sümbol
-  : Ahju sisetemperatuuri sümbol
-  : Kiirkuumutamise (kiirendaja) sümbol
-  : Ukseluku sümbol*

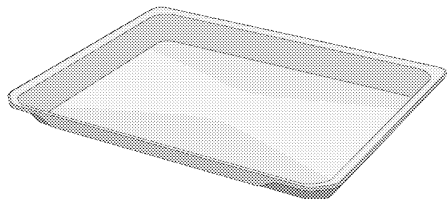
* Varieerub sõltuvalt toote mudelist. Ei pruugi Teie tootes saadaval olla.

Funktsiooni sümbol	Funktsiooni kirjeldus	Temperatuurivahemik (°C)	Kirjeldus ning kasutus
	Säästlik kuumutus ventilaatoriga	160 - 220	Energia säästmiseks võite " funktsiooni asemel kasutada seda funktsiooni.Kuumutus ventilaatoriga"temperatuurivahemikus 160 -220 ° C. Kuid toiduvalmistamise aeg on pisut pikem. Selle funktsiooni kasutamist on kirjeldatud peatükis "Ahju juhtimisseadme juhtimine".
	Pitsafunktsioon	40 - 280	Töötavad alumine ja ventilaatori kuumutuselemendid. See sobib pitsa valmistamiseks.
	3D-funktsioon	40 - 280	Töötavad ülemine, alumine ja ventilaatori kuumutuselemendid. Kõik toiduosad valmivad võrdselt ja kiiresti. Toiduvalmistamine toimub ühel ahjuplaadil.
	Grillimine madalal võimsusel	40 - 280	Töötab ahju laes asuv väike grill. See sobib väiksemate koguste grillimiseks.
	Grillimine täisvõimsusel	40 - 280	Töötab ahju laes asuv suur grill. See sobib suuremate koguste grillimiseks.
	Grillimine koguvõimsusel ventilaatori toel	40 - 280	Suure grilli kuumutuselemendi poolt kuumutatud õhk jaotub ventilaatori abil kiiresti üle kogu ahju. See sobib suuremate koguste grillimiseks.
	Soojana hoidmine	40 - 100	Seda kasutatakse toidu pikaajaliseks hoidmiseks temperatuuril, mis on sobiv serveerimiseks.
	Leiva küpsetuse funktsioon	-	Seda kasutatakse leiva valmistamiseks. Määratud sissetulevat temperatuuri ja aega muuta ei saa.
	Lisafunktsiooni aktiveerimine	-	Seda kasutatakse nende funktsioonide aktiveerimiseks, mis ei ilmu funktsioonide ekraanile esmakordsel käivitusel.

Toote tarvikud

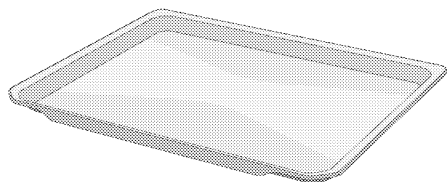
Teie toote jaoks on olemas mitmesuguseid tarvikuid. Selles jaotises on saadaval tarvikute ja nende õige kasutamise kirjeldus. Sõltuvalt tootemudelist on komplekti kuuluvad tarvikud erinevad. Kõik kasutusjuhendis kirjeldatud tarvikud ei pruugi Teie toote jaoks saadaval olla.

MÄRKUS : Teie toote ahjuplaadid võivad temperatuuri mõjul deformeeruda. See ei mõjuta nende tööd. Deformatsioon kaob ahjuplaadi jahtumisel.



Kaitsekattega tavaline ahjuplaat

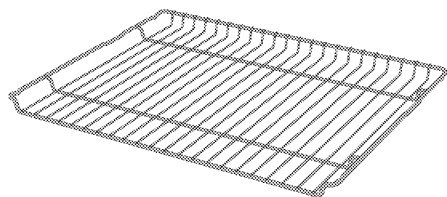
Seda kasutatakse pagaritoodete ja külmutatud toitude jaoks ning suurte tükkide praadimiseks. Tõkkega kaetud ahjuplaadil on vähem haardumist kui teistel alustel.



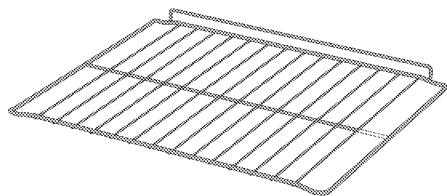
Kaitsekattega ahjuplaat küpsetiste jaoks

Seda kasutatakse pagaritoodete, näiteks küpsiste ja biskviitide jaoks. Tõkkega kaetud ahjuplaadil on vähem haardumist kui teistel alustel.

Traatriulitega mudelid:



Traatriuliteta mudelid:



Traatrest

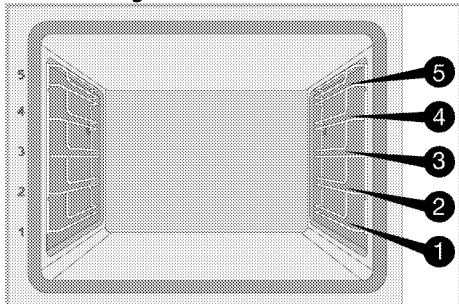
Seda kasutatakse praadimisel ja/või küpsetatavate, praetavate ja hautatavate toitude õigele riulile asetamiseks.

Toote tarvikute kasutus

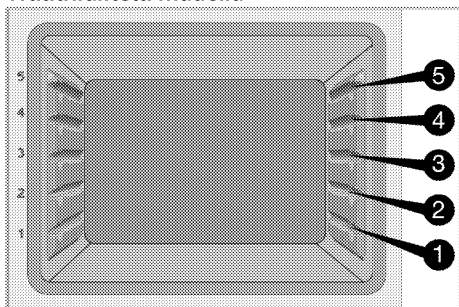
Ahjuriilid

Toiduvalmistamise alal on 5 riuliasendit. Riulite järjekorda näitavad ka ahju esiraamil olevad numbrid.

Traatriiulitega mudelid



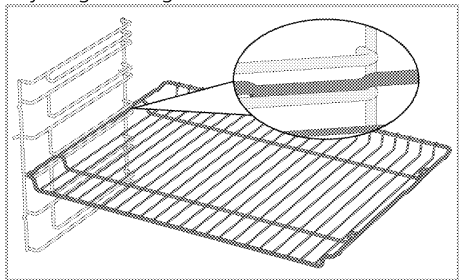
Traatriiuliteta mudelid



Traatresti asetamine ahjuriilile

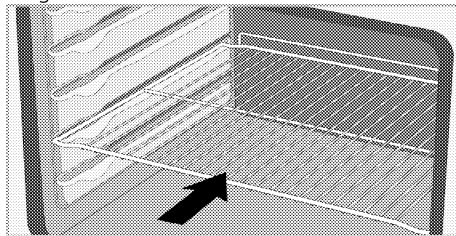
Traatriiulitega mudelid:

Äärmiselt oluline on traatgrill traadist külgriiulitele korralikult asetada. Kui traatresti soovitud riulile asetatakse, peab avatud külg olema ees. Parema toiduvalmistamise tagamiseks tuleb traatrest kinnitada traatriiulil oleva korgiga. See ei tohi liikuda üle korgi ja puutuda kokku ahju tagaseinaga.



Traatriiuliteta mudelid:

Äärmiselt oluline on traatgrill külgriiulitele korralikult asetada. Traatresti saab riulile ühes suunas asetada. Kui traatresti soovitud riulile asetatakse, peab avatud külg olema ees.

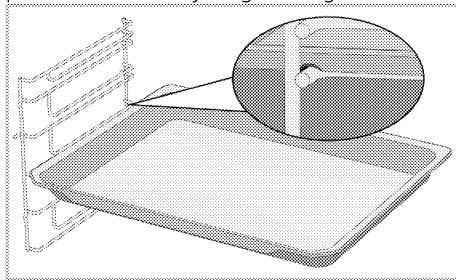


Ahjuplaadi asetamine ahjuriilile

Traatriiulitega mudelid:

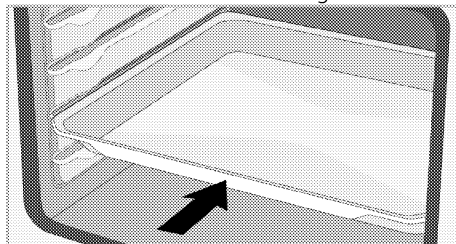
Äärmiselt oluline on ka traatgrill traadist külgriiulitele korralikult asetada. Kui ahjuplaati soovitud riulile asetatakse, peab selle hoidmiseks mõeldud külg olema ees.

Parema toiduvalmistamise tagamiseks tuleb ahjuplaat kinnitada traatriiulil oleva korgiga. See ei tohi liikuda üle korgi ja puutuda kokku ahju tagaseinaga.



Traatriiuliteta mudelid:

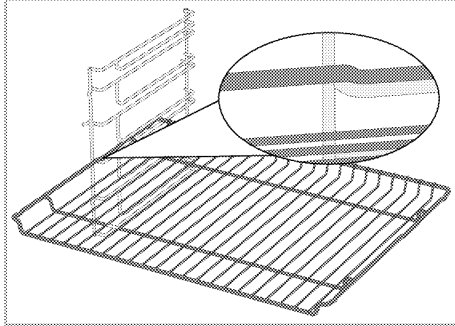
Äärmiselt oluline on ka ahjuplaadid traadist külgriiulitele korralikult asetada. Ahjuplaati saab riulile ühes suunas asetada. Kui ahjuplaati soovitud riulile asetatakse, peab selle hoidmiseks mõeldud külg olema ees.



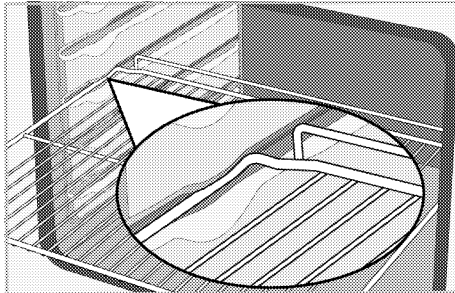
Traatresti korgi funktsioon

Traatresti traatriulilt kukkumise takistamiseks on olemas kork. Selle funktsiooni abil saate oma toitu hõlpsalt ja ohutult välja võtta. Traatresti eemaldamisel saate seda enda poole tõmmata, kuni see korgini jõuab. Et see täielikult välja võtta, peate minema üle korgi.

Traatriulitega mudelid

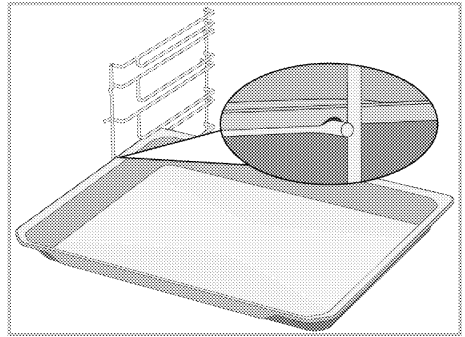


Traatriuliteta mudelid



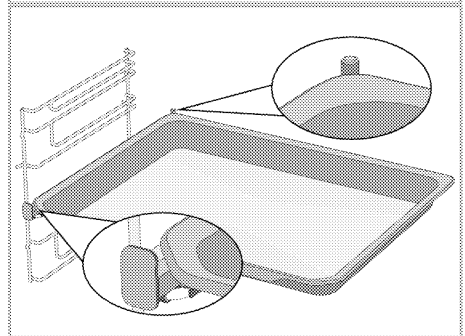
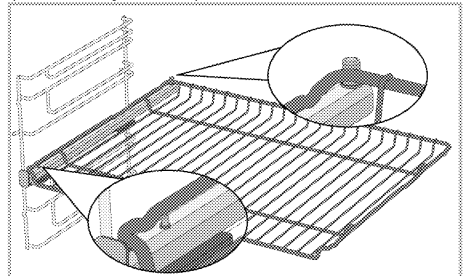
Traatresti ahjuplaadi korgi funktsioon - Traatriulitega mudelid

Ahjuplaadi traatriulilt kukkumise takistamiseks on olemas kork. Ahjuplaadi eemaldamisel vabastage see tagumisest lukust ja tõmmake seda enda poole, kuni see korgini jõuab. Et see täielikult välja võtta, peate minema üle korgi.



Traatresti ja ahjuplaadi õige asetamine teleskoopsiinidele - Traatriulite ja teleskoopsiinidega mudelid

Tänu teleskoopsiinidele saab ahjuplaate või traatresti hõlpsasti paigaldada ja eemaldada. Ahjuplaatide ja traatrestide kasutamisel koos teleskoopsiiniga tuleb jälgida, et teleskoopsiinide esi- ja tagaküljel olevad tihvtid toetuksid grilli ja ahjuplaadi servadele (näidatud joonisel).



Tehnilised kirjeldused

Üldised kirjeldused

Toote välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus)	595 mm/594 mm/567 mm
Ahju paigaldusmõõtmed (kõrgus/laius/sügavus)	590 või 600 mm/560 mm/vähemalt 550 mm
Pinge/sagedus	220-240 V ~ 50 Hz
Juhtme tüüp ja ristlõige, mida kasutatakse / sobib tootes kasutamiseks	vähemalt H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Kogu energiatarve	3,3 kW
Ahju tüüp	Multifunktsionaalne ahi

Põhiteave: Elektrialhude energiamärgise teave on esitatud vastavalt standardile EN 60350-1 / IEC 60350-1. Need väärtused on määratud tavalise koormuse korral alumise-ülemise kuumutuselemendi või ventilaatori abiga kuumutuse (kui selline on olemas) funktsioonide puhul.

Energiatõhususe klass on määratud kindlaks vastavalt järgmisele tähtsusastmele sõltuvalt sellest, kas tootel on vastavad funktsioonid olemas või mitte: 1-Säästlik kuumutus ventilaatoriga, 2-Kuumutus ventilaatoriga 3- Grillimine madalal võimsusel ventilaatori toel, 4-Ülemine ja alumine kuumutus.



Toote kvaliteedi parandamiseks võivad tehnilised kirjeldused ilma eelneva teavitusega muutuda.



Selles kasutusjuhendis esitatud joonised on skemaatilised ja ei pruugi Teie tootega täpselt kokku tulla.




Toote etiketil või sellega kaasnevas dokumentatsioonis esitatud väärtusi saadakse laboritingimustes vastavalt asjakohastele standarditele. Sõltuvalt toote töö- ja keskkonnatingimustest, võivad need väärtused erineda.

4 Esmakordne kasutamine

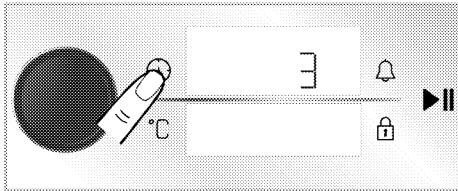
Enne toote kasutamise alustamist on järgmistes jaotistes soovitatav toimida järgmiselt.

Algseadistus


i Enne ahju kasutamist määrake alati kellaaeg. Kui te seda ei sea, ei saa te mõnes ahjumudel is süüa teha.

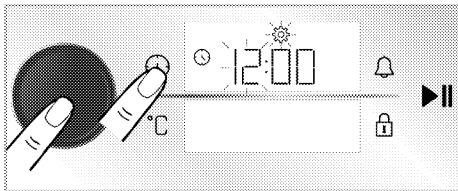
1. Kui Teie ahi on ooterežiimis (st ekraanil on näha kellaaega), aktiveerige sätete menüü klahvi  allhoidmisega umbes 3-ks sekundiks.


» Ekraanil kuvatakse pöördloendus kujul 3-2-1. Kui pöördloendus on lõppenud, aktiveeritakse sätete menüü.




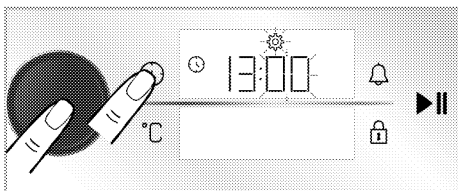
2. Tunnivälja aktiveerimiseks vajutage ahju juhtnuppu või üks kord klahvi .

» Kellanaidul hakkavad vilkuma tunniväli ja sümbol .





3. Määrake tundide arv ahju juhtnupu paremale/vasakule keeramisega ja vajutage minutivälja aktiveerimiseks üks kord ahju juhtnuppu või klahvi .

» Kellanaidul hakkavad vilkuma minutiväli ja sümbol .



4. Määrake minutite arv ahju juhtnupu paremale/vasakule keeramisega. Aja

kinnitamiseks vajutage ahju juhtnuppu või klahvi .

» Kellaaeg on määratud, ja sümbol  jääb ekraanile.

i Kui algset aega pole määratud, töötab kell alates tootmises määratud ajast. Kellaaja sätet saate hiljem muuta, nagu on jaotises „Sätted” kirjeldatud.

i Kellaaja sätteid tühistatakse pikaajalise elektrikatkestuse korral. See tuleb uuesti kohandada.

Esmane puhastus

1. Eemaldage kõik pakkematerjalid.
2. Eemaldage tootes sisalduvast ahjust kõik tarvikud.
3. Lülitage toode 30 minutiks sisse ja seejärel välja. Sel viisil põletatakse ja eemaldatakse jäägid ja kihid, mis võisid tootmise ajal ahju jääda.
4. Toote kasutamisel valige kõrgeim temperatuur ja tööfunktsioon, millega kõik Teie kuumutuselemendid töötada saavad. Vt "Ahju tööfunktsioonid". Järgmisest jaotisest saate teada, kuidas ahju kasutada.
5. Oodake, kuni ahi jahtub.
6. Pühkige toote pinnad niiske lapiga või käsna ja kuivatage lapiga.

Enne tarvikute kasutamist;

Ahjust eemaldatud tarvikud puhastage puhastusvahendi, vee ja pehme puhastuskäsna.

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

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

5 Kuidas ahju kasutada

Üldteave ahju kasutuse kohta Jahutusventilaator (Teie tootes ei pruugi seda olla.)


Teie tootel on olemas jahutusventilaator. Jahutusventilaator lülitatakse vajaduse korral automaatselt sisse, ja see jahutab nii toote esikülge kui ka mööblit. Kui jahutusprotsess on lõppenud, lülitatakse see automaatselt välja. Kuum õhk väljub ahjuuksest. Ärge katke neid ventilatsiooniasasid millegagi. Vastasel juhul võib ahi üle kuumeneda.

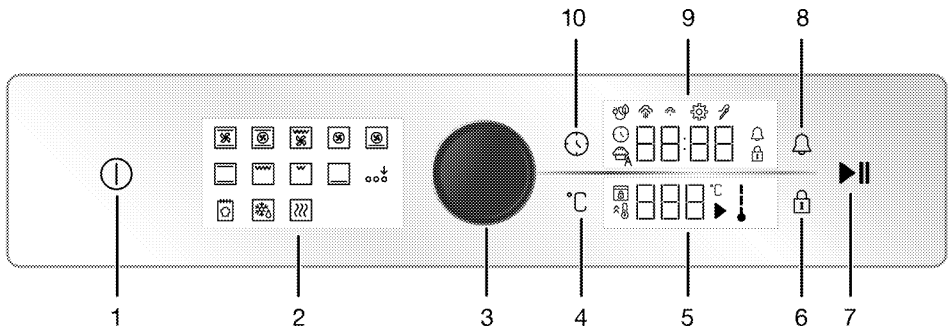
Jahutusventilaator töötab ahju töötamise ajal või ka pärast ahju väljalülitamist (umbes 20-30 minutit). Kui toiduvalmistamiseks programmeerite ahju taimerit, lülitub jahutusventilaator toiduvalmistamise aja lõppedes välja koos kõigi funktsioonidega. Jahutusventilaatori tööaega ei saa kasutaja määrata. See lülitub automaatselt sisse ja välja. See ei ole tõrge.

Ahju valgustus

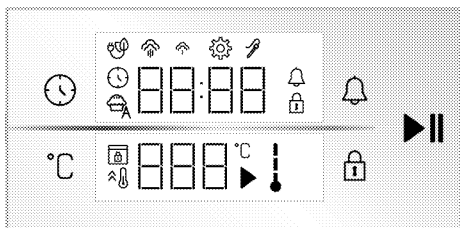
Ahju valgusti põleb, kui ahi hakkab tööle. Mõnedes mudelites põleb valgusti toiduvalmistamise ajal, teistes mudelites lülitub see teatud aja möödudes välja. Kui toote uks avatakse ahju töötamise ajal või see on suletud asendis, lülitub ahju valgusti automaatselt sisse.

Ahju juhtseadme töö Üldhoiatused ahju juhtseadme kohta

- i** Toiduvalmistamise ajaks saab maksimaalselt määrata 5:59 tundi. Soojana hoidmise funktsioonis on see aeg 23:59 tundi. Elektri katkestuse korral tühistatakse seadistatud toiduvalmistamise aeg.
- i** Mis tahes muudatuste tegemisel vilguvad ekraanil vastavad sümbolid. Sätete salvestamiseks peab natuke ootama.
- i** Kui toiduvalmistamise alguseks on olemas seatud toiduvalmistamise aeg, kuvatakse ekraanil järelejäänud aeg.
- i** Kui Teie juhtseadmel on lubatud kiireelsoojenduse (kiirendi) säte, toiduvalmistamise alustamisel ilmub ekraanile sümbol  ja ahi kiiresti saavutab toiduvalmistamiseks määratud temperatuuri. Teavet kiireelsoojenduse (kiirendi) sätte kohta leiate **jaotisest** „Sätted“.



- | | |
|-------------------------------------|---------------------------|
| 1 Toitenupp | 8 Alarmklahv |
| 2 Funktsioonide ekraan | 9 Kellanäit |
| 3 Ahju juhtnupp | 10 Kellaaja ja seadeklahv |
| 4 Temperatuuri seadeklahv | |
| 5 Temperatuuriekraan | |
| 6 Klahviluku klahv | |
| 7 Kuumutuse käivitus-/peatamisklahv | |



Ekraanid

Klahvid:

- : Kellaaja ja seadeklahv
- : Temperatuuri seadeklahv
- : Klahviluku klahv
- : Alarmklahv
- : Kuumutuse käivitus- /peatamisklahv

Kellanäit :

- : Toiduvalmistamise aja/kellaaja sümbol
- : Alarmi sümbol
- : Sätete sümbol
- : Klahvilukustuse sümbol
- : Eco-ventilaatori toiduvalmistamise sümbol
- : Madala aurutaseme sümbol*
- : Kõrge aurutaseme sümbol*
- : Lihasondi sümbol*
- : Automaatse toiduvalmistamise sümbol*

* Varieerub sõltuvalt toote mudelist. Ei pruugi Teie tootes saadaval olla.

Temperatuuriekraan:

- : Toiduvalmistamise sümbol
- : Temperatuuri sümbol
- : Ahju sisetemperatuuri sümbol
- : Kiirkuumutamise (kiirendaja) sümbol
- : Ukseluku sümbol*

* Varieerub sõltuvalt toote mudelist. Ei pruugi Teie tootes saadaval olla.

Ahju sisselülitamine

1. Lülitage ahi sisse klahvi vajutamisega.
 - » Pärast ahju sisselülitamist kuvatakse ekraanil esimene tööfunktsioon. Sellel ekraanil saab seadistada tööfunktsiooni, temperatuuri, toiduvalmistamise aja ja alarmi.

Kui sellel ekraanil sätteid ei määrata, lülitub ahi umbes 5 minutiga välja ja ekraanile kuvatakse kellaeg.

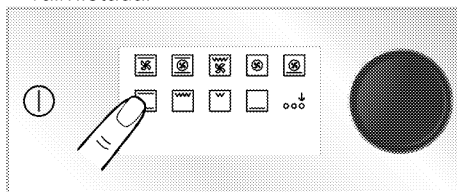
Ahju väljalülitamine

Lülitage ahi välja klahvi vajutamisega. Ekraanile ilmub kellaeg.

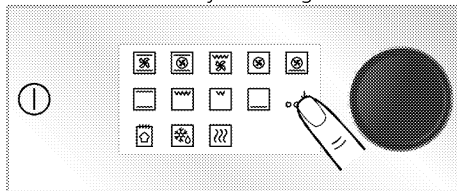
Käsitsi temperatuuri ja ahju tööfunktsiooni valimine toiduvalmistamisel

Saate neid toiduvalmistamisel käsitsi reguleerida (võimaluste piires), ilma toiduvalmistamise aega määramata, valides toidule vastava temperatuuri ja tööfunktsiooni. Näidetena on joonistel kasutatud funktsiooni "Ülemine ja alumine kuumutus" ning temperatuuri 180 °C.

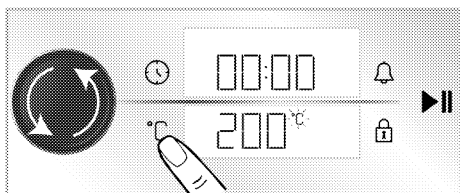
1. Lülitage ahi sisse klahvi vajutamisega.
2. Puudutage funktsioonide ekraanil seda tööfunktsiooni, millega soovite toitu valmistada.



3. Puudutage funktsioonide ekraanil seda tööfunktsiooni, millega soovite toitu valmistada. Kui valitud funktsioon pole funktsioonide ekraanil kuvatavate esimeste tööfunktsioonide hulgas, saate alumise tööfunktsioonide rea aktiveerida nupu „Lisafunktsiooni aktiveerimine“ vajutamisega.



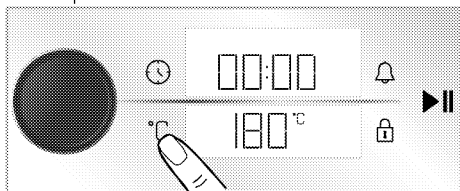
4. Teie valitud tööfunktsiooni etteantud temperatuur ilmub temperatuuri näidikule. Selle temperatuuri muutmiseks vajutage ahju juhtnuppu või puudutage klahvi ja keerake ahju juhtnuppu paremale / vasakule.
 - » Temperatuuriekraanil hakkab vilkuma sümbol .



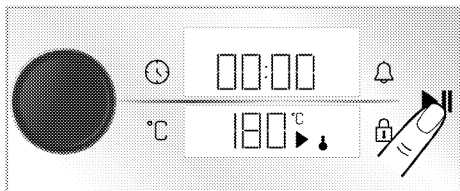
i Kui muudate tööfunktsiooni pärast tööfunktsiooni jaoks etteantud temperatuuri muutmist, ilmub ekraanile temperatuur, mille viimati määrasite. Kui määratud temperatuur ei asu valitud tööfunktsiooni temperatuurivahemikus, kuvatakse selle tööfunktsiooni kõrgeim reguleeritav temperatuur.

5. Kinnitage temperatuur klavi $^{\circ}\text{C}$ vajutamisega.

» Temperatuuriekraanile ilmub sümbol $^{\circ}\text{C}$.



6. Pärast tööfunktsiooni ja temperatuuri määramist vajutage toiduvalmistamise alustamiseks klavi ►||.



» Teie ahi hakkab valitud tööfunktsiooni ja temperatuuri kasutades kohe tööle.

Temperatuuriekraanile ilmuvad sümbolid ↓ ja ►. Ekraanile ilmub toiduvalmistamise aja loendur. Iga etapp sümbolist ↓ süttib, kui ahju sisetemperatuur saavutab seatud temperatuuri. Ahi ei lülitu automaatselt välja, kuna käsitsi reguleeritav toiduvalmistamine toimub ilma toiduvalmistamise aega määramata. Teie peate toiduvalmistamist kontrollima ja seejärel ahju välja lülitama. Kui toiduvalmistamine on lõpule viidud,

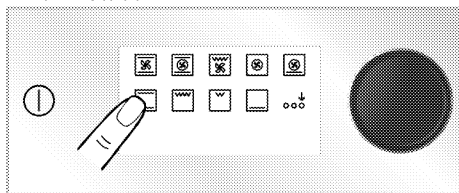
vajutage toiduvalmistamise lõpetamiseks klavi ►|| või klavi ⓪ ahju täielikuks väljalülitamiseks.

Toiduvalmistamine toiduvalmistamise aja määramisega

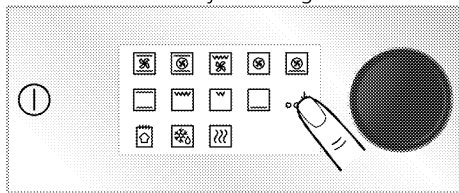
Kui soovite, et ahi lülituks toiduvalmistamise aja lõppedes automaatselt välja, valige toidule vastava temperatuur ja tööfunktsioon ning seadke toiduvalmistamise aeg juhtseadme kaudu.

Näidetena on joonistel kasutatud funktsiooni "Ülemine ja alumine kuumutus", temperatuuri 180°C ning aega 45 minutit.

1. Lülitage ahi sisse klavi ⓪ vajutamisega.
2. Puudutage funktsioonide ekraanil seda tööfunktsiooni, millega soovite toitu valmistada.

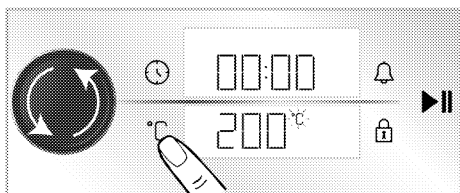


3. Puudutage funktsioonide ekraanil seda tööfunktsiooni, millega soovite toitu valmistada. Kui valitud funktsioon pole funktsioonide ekraanil kuvatavate esimeste tööfunktsioonide hulgas, saate alumise tööfunktsioonide rea aktiveerida nupu „Lisafunktsiooni aktiveerimine“ vajutamisega.



4. Teie valitud tööfunktsiooni etteantud temperatuur ilmub temperatuuri näidikule. Selle temperatuuri muutmiseks vajutage ahju juhtnuppu või puudutage klavi $^{\circ}\text{C}$ ja keerake ahju juhtnuppu paremale / vasakule.

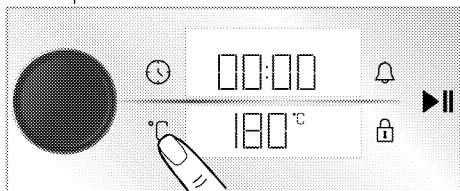
» Temperatuuriekraanil hakkab vilkuma sümbol $^{\circ}\text{C}$.



i Kui muudate tööfunktsiooni pärast tööfunktsiooni jaoks etteantud temperatuuri muutmist, ilmub ekraanile temperatuur, mille viimati määrasite. Kui määratud temperatuur ei asu valitud tööfunktsiooni temperatuurivahemikus, kuvatakse selle tööfunktsiooni kõrgeim reguleeritav temperatuur.

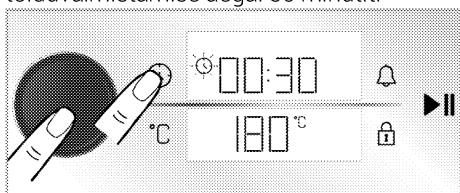
5. Kinnitage temperatuur klahvi °C vajutamisega.

» Temperatuuriekraanile ilmub sümbol °C.



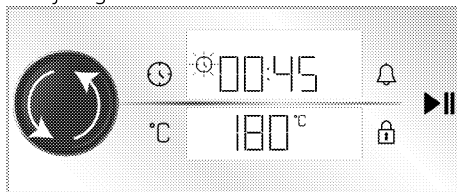
6. Toiduvalmistamise aja määramiseks vajutage ahju juhtnuppu või vajutage üks kord klahvi ⌚.

» Ekraanil hakkab vilkuma sümbol ⌚, ja kellanäidul on näha määratud toiduvalmistamise aega: 30 minutit.



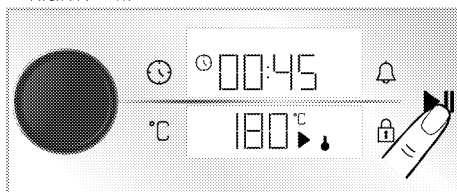
i Pärast tööfunktsiooni ja temperatuuri määramist saab toiduvalmistamise ajaks kiiresti määrata 30 minutit klahvi ⌚ vajutamisega; toiduvalmistamise aja saab kiiresti määrata ka otse ahju juhtnuppu vajutamisega, muutmiseks tuleb seda keerata paremale / vasakule.

7. Toiduvalmistamise aja määramiseks keerake ahju juhtnuppu. Kinnitamiseks vajutage klahvi ⌚.



i Toiduvalmistamise aja juurdekasv esimese 15 minuti ulatuses on 1 minut, 15 minuti pärast on juurdekasvuks 5 minutit.

8. Pärast tööfunktsiooni, temperatuuri ja toiduvalmistamise aja määramist vajutage toiduvalmistamise alustamiseks klahvi ▶▶.



» Teie ahi hakkab valitud funktsiooni ja temperatuuri kasutades kohe tööle. Algab määratud toiduvalmistamise aja pöördloendus. Temperatuuriekraanile ilmuvad sümbolid ↓ ja ▶. Iga etapp sümbolist ↓ süttib, kui ahju sisetemperatuur saavutab seatud temperatuuri. Kui toiduvalmistamise aeg on läbi, kuvatakse ekraanil teade "End", taimer annab helisignaali ja toiduvalmistamine peatub.

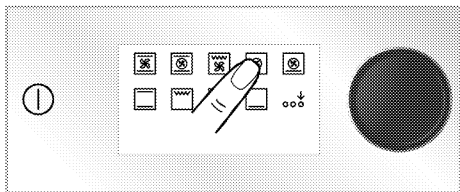
9. Hoiatussignaal kostab kaks minutit. Kui klahvi ▶▶ vajutatakse ajal, kui kostab helisignaali ja teade "End" ilmub ekraanile, jätkab ahi tööd tähtajatult. Ahi lülitub välja klahvi ⌚ vajutamisel. Hoiatus katkeb, kui vajutatakse mõnda muud klahvi peale nende klahvide.

Säästlik kuumutus ventilaatoriga

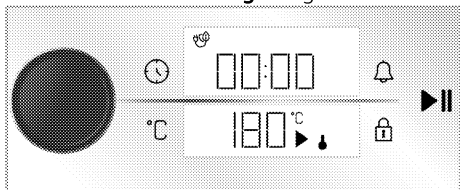
Energia säästmiseks saate vahemikus 160-220 °C „Kuumutus ventilaatoriga“ asemel kasutada käesolevat funktsiooni, kuid siis on toiduvalmistamise aeg pikem.

1. Lülitage ahi sisse klahvi ⌚ vajutamisega.

2. Vajutage funktsioonide ekraanil klahvi "Kuumutus ventilaatoriga" ja hoidke seda all.



» Ekraanil kuvatakse pöördloendus kujul 3-2-1. Kui pöördloendus on lõppenud, ilmub ekraanile sümbol  ning **säästlik kuumutus ventilaatoriga** ongi aktiveeritud.



3. Määratud temperatuuri ja toiduvalmistamise aja saab muuta eelnevates jaotistes kirjeldatud moel. Siis hakkab ahi tööle.

» See **säästlik kuumutus**

ventilaatoriga tähendab, et valgustuse kasutusaeg on energiasäästu tõttu lühem kui muude tööfunktsioonide puhul.

Leiva küpsetuse funktsioon

Teie ahi on varustatud spetsiaalselt leiva küpsetamiseks mõeldud funktsiooniga "Leiva küpsetuse funktsioon". Antud funktsiooni temperatuur ja aeg on fikseeritud.

Koostisosad:

- 500 g jahu
- 15 g suhkrut
- 10 g kiirpärm
- 10 g päevalilleõli
- 8 g soola
- 300 ml vett (35 °C)


Taigna peale määrimiseks:

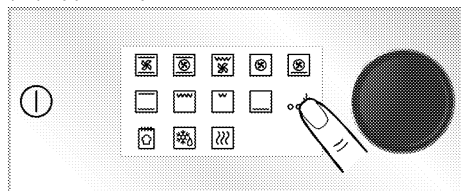
- 2 tl päevalilleõli

Ettevalmistamine

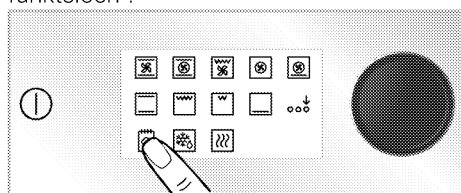
1. Sõeluge jahu sügavasse kaussi. Lisage jahule suhkur ja segage need ühtlaselt kokku.
2. Tehke jahu keskele süvend ja lisage pärm, soola ja päevalilleõli. Alustades kausi

äärtest, valage segusse järk-järgult sooja vett.

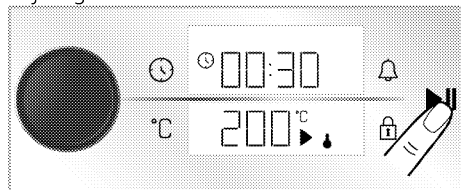
3. Sõtkuge tainast käsitsi või tainasegisti umbes 10-15 minutit.
4. Venitage ja voldige tainas käsitsi kokku, korrake seda mitu korda ja tõstke tainas kaussi. Pintselage tainas 1 tl päevalilleõliga ja katke see toidukilega.
5. Katke tainas toidukilega ja siis paksu lapiga ja jätke see toatemperatuuril kerkima.
6. Tõstke 60 minutit hapnenud tainas lauale ja voldige see 4-5 korda kokku, et õhk välja lasta. Pintselage tainas 1 tl päevalilleõliga ja katke see toidukilega. Laske tainal veel 30 minutit toatemperatuuril hapneda.
7. Kui tainas on piisavalt hapnenud, vormige tainast päts ja asetage see küpsetusplaadile. Tehke noaga pätsi sisse 3-4 lõiget.
8. Pange küpsetusplaat ahjusse riulile 3.
9. Lülitage ahi sisse klahvi  vajutamisega.
10. Funktsioonide alumise rea aktiveerimiseks vajutage funktsioonide ekraanil nuppu „Lisafunktsiooni aktiveerimine“.




11. Funktsioonide ekraani alumises reas vajutage nuppu „Leiva küpsetuse funktsioon“.




12. Toiduvalmistamise käivitamiseks vajutage klahvi .





13. Toiduvalmistamise aja möödudes kostub ühe minuti jooksul hoiatussignaal. Ahi lülitub välja klahvi  vajutamisel. Hoiatus lõpeb, kui vajutatakse mõnda muud klahvi peale nende klahvide.

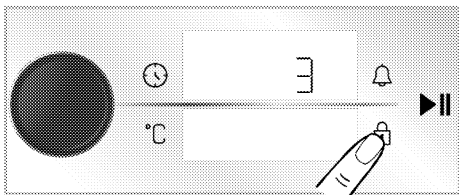
Sätted



-  Pika vajutusega aktiveeritavas menüüs või sättes kuvatakse pöördloendur 3- 2- 1. Pöördloenduse lõpetamisel aktiveeritakse vastav menüü või säte.

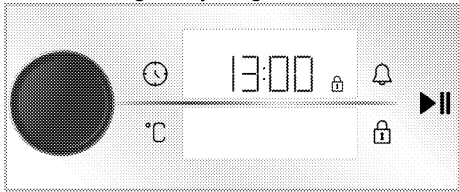
Klahviluku aktiveerimine

Klahviluku funktsiooni abil saate kaitsta juhtseadet sekkumiste eest.

1. Hoidke klahvi  all, kuni kellanäidule ilmub sümbol .






» Ekraanil kuvatakse pöördloendus kujul 3- 2- 1. Kui pöördloendus on läbi, ilmub kellanäidule sümbol  ning klahvilukk aktiveeritakse. Kui aktiveeritud klahviluku korral puudutatakse ükskõik millist klahvi või vajutatakse ahju juhtnuppu, annab taimer helisignaali ja vilgub sümbol .



-  Klahvilukku ei tühistata elektrikatkestuse korral.

Klahviluku desaktiveerimiseks


1. Hoidke klahvi  all, kuni kellanäidule ilmub sümbol .


» Ekraanil kuvatakse pöördloendus kujul 3- 2- 1. Kui pöördloendus on läbi, sümbol  kaob ning ekraanil on näha, et klahvilukk on väljas.

Alarmi sätestamiseks

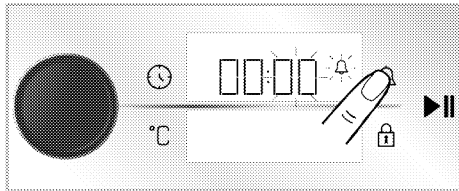
Toote juhtseadet saab kasutada ka muude hoiatuste või meeldetuletuste jaoks kui toiduvalmistamine.

Alarm ei mõjuta ahju tööfunktsioone. Seda kasutatakse hoiatamise eesmärgil. Näiteks saate alarmi kasutada siis, kui soovite toitu teatud aja möödudes ahjus keerata. Niipea kui Teie poolt määratud aeg on möödas, annab juhtplokki Teile helisignaali.

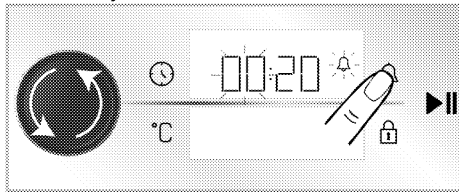
-  Maksimaalne märguande aeg on 23 tundi ja 59 minutit.


1. Alarmi aja määramiseks vajutage ükskord klahv .

» Kellannäidul hakkavad vilkuma sümbol  ja minitiväli.





2. Määrake minut, keerates ahju juhtnuppu paremale / vasakule ja puudutage tundivälja aktiveerimiseks klahvi .



3. Määrake tundide arv ahju juhtnupu paremale/vasakule keeramisega. Aja kinnitamiseks vajutage ahju juhtnuppu või klahvi .

» Seejärel sütib sümbol  ja alarmi aeg hakkab ekraanil pöördloendama.

4. Pärast alarmi aja möödumist hakkab vilkuma sümbol  ja kell annab Teile kuuldava hoiatussignaali.

-  Kui määrata samaaegselt alarmi aeg ja toiduvalmistamise aeg, kuvatakse kellannäidul lühemat aega.

Alarmi väljalülitamiseks


1. Alarmi ajavahemiku möödudes kostub ühe minuti jooksul hoiatussignaal.

Helisignaali peatamiseks vajutage suvalist klahvi.

» Helisignaali lakkab.

Alarmi tühistamiseks


1. Alarmi aja tühistamiseks vajutage ükskord klahv .

» Kellanäidul hakkab vilkuma sümbol .

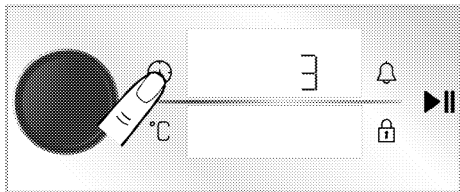
2. Määrake alarmi ajaks "00:00" ahju juhtnupu paremale/vasakule keeramisega.

Helitugevuse sätestamine

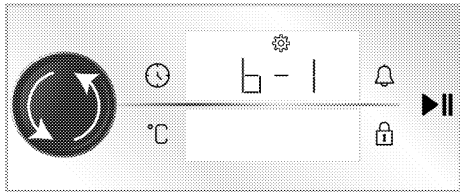
Saate seadistada juhtseadme helitugevust. Selle toiminguga teostamiseks peate oma ahju välja lülitama.

1. Kui Teie ahi on välja lülitatud (st ekraanil on näha kellaega), aktiveerige sätete menüü klahvi  allhoidmisega umbes 3-ks sekundiks.


» Ekraanil kuvatakse pöördloendus kujul 3-2-1. Kui pöördloendus on lõppenud, aktiveeritakse sätete menüü.

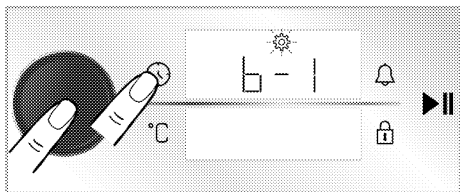


2. Keerake ahju juhtnupu paremale/vasakule, kuni kellanäidule ilmub "b-1" või „b-2”.




3. Aktiveerige helitugevuse säte klahvi  või ahju juhtnupu vajutamisega.

» Kellanäidul hakkab vilkuma sümbol .




4. Määrake soovitud helitugevus ahju juhtnupu paremale/vasakule keeramisega.

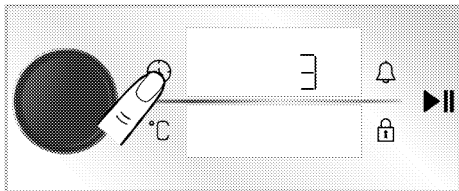
5. Kinnitage valitud helitugevus klahvi  või ahju juhtnupu vajutamisega.

Ekraani heleduse määramine

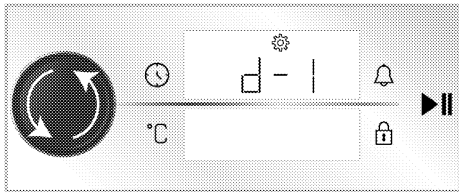
Saate seadistada juhtseadme ekraani ereduse. Selle toiminguga teostamiseks peate oma ahju välja lülitama.


1. Kui Teie ahi on välja lülitatud (st ekraanil on näha kellaega), aktiveerige sätete menüü klahvi  allhoidmisega umbes 3-ks sekundiks.

» Ekraanil kuvatakse pöördloendus kujul 3-2-1. Kui pöördloendus on lõppenud, aktiveeritakse sätete menüü.

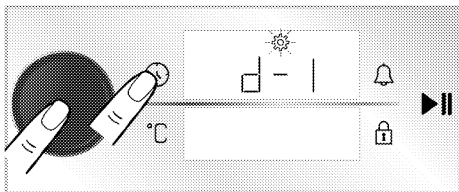


2. Keerake ahju juhtnupu paremale/vasakule, kuni kellanäidule ilmub "b-1", „b-2" või "d-3".




3. Aktiveerige heleduse säte klahvi  või ahju juhtnupu vajutamisega.

» Kellanäidul hakkab vilkuma sümbol .




4. Määrake soovitud heledus ahju juhtnupu paremale/vasakule keeramisega.

5. Kinnitage valitud heledus klahvi  või ahju juhtnupu vajutamisega.

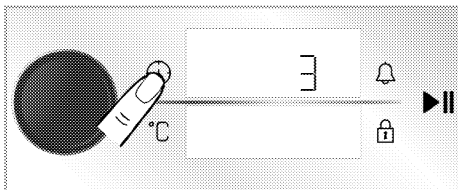
Kiire eelsoojenduse (kiirendja) funktsiooni sätestamine


Kiire eelsoojenduse abil saate toiduvalmistamist automatiseerida. Selleks aktiveerige kiire eelsoojenduse säte. Selle toiminguga teostamiseks peate oma ahju välja lülitama.

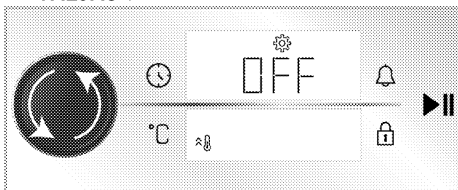
1. Kui Teie ahi on välja lülitatud (st ekraanil on näha kellaaega), aktiveerige sätete menüü klahvi  allhoidmisega umbes 3-ks sekundiks.


» Ekraanil kuvatakse pöördloendus kujul 3- 2-

1. Kui pöördloendus on lõppenud, aktiveeritakse sätete menüü.

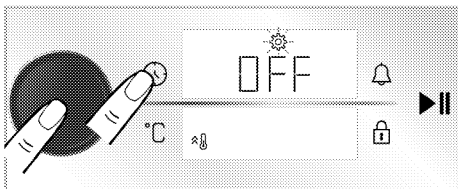


2. Keerake ahju juhtnupu paremale/vasakule, kuni kellanäidule ilmuvad sümbol  ja teade "VÄLJAS".

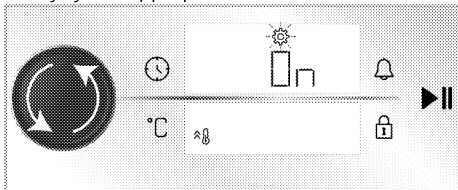



3. Aktiveerige kiire eelsoojenduse (kiirendaja) säte klahvi  või ahju juhtnupu vajutamisega.

» Kellanäidul hakkab vilkuma sümbol .



4. Kellanäidul kuvatud sätte muutmiseks olekust "VÄLJAS" olekusse "SEES" keerake ahju juhtnupu paremale/vasakule.




5. Kinnitage kiire eelsoojenduse (kiirendaja) säte klahvi  või ahju juhtnupu vajutamisega.

i Saate kiire eelsoojenduse välja lülitada, korrates samu toiminguid. Muutes selle olekusse "VÄLJAS", saate kiire eelsoojenduse tühistada.

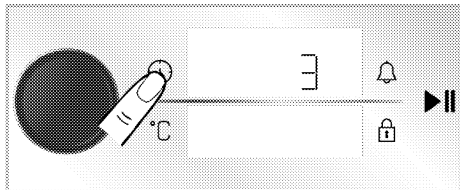
Kellajaaj muutmine

Eelnevalt määratud kellajaaj muutmiseks


1. Kui Teie ahi on ooterežiimis (st ekraanil on näha kellaaega), aktiveerige sätete menüü klahvi  allhoidmisega umbes 3-ks sekundiks.

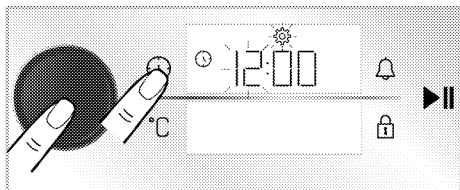
» Ekraanil kuvatakse pöördloendus kujul 3- 2-

1. Kui pöördloendus on lõppenud, aktiveeritakse sätete menüü.



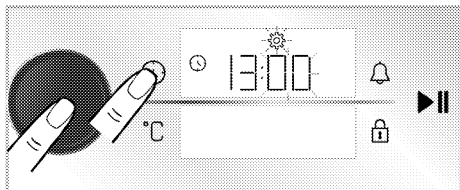
2. Tunnivälja aktiveerimiseks vajutage ahju juhtnupu või üks kord klahvi .


» Kellanäidul hakkavad vilkuma tunnivälja ja sümbol .




3. Määrake tundide arv ahju juhtnupu paremale/vasakule keeramisega ja vajutage minutivälja aktiveerimiseks üks kord ahju juhtnupu või klahvi .

» Kellanäidul hakkavad vilkuma minutivälja ja sümbol .



4. Määrake minutite arv ahju juhtnupu paremale/vasakule keeramisega. Aja kinnitamiseks vajutage ahju juhtnupu või klahvi .

» Kellaaeg on määratud, ja sümbol  jääb ekraanile.

6 Üldteave toiduvalmistamise kohta

Selles jaotises antakse näpunäiteid toiduvalmistamiseks.

Lisaks leiате ka mõned testitud toidud/road ja nende toitute/roogade jaoks kõige sobivamad sätted. Samuti on äratoodud nende toitutele/roogadele sobivad ahju sätted ja tarvikud.

Üldhoiatused ahju toiduvalmistamise kohta

- Ahjuukse avamisel toiduvalmistamise ajal või pärast seda võib tekkida kuum aur. Aur võib põletada käsi, nägu ja/või silmi. Ahjuukse avamisel hoiduge sellest eemale.
- Toiduvalmistamise ajal tekkiv intensiivne aur võib temperatuurierinevuse tõttu moodustada kondenseerunud veetilku ahju sise- ja välispinnale ning mööbli ülaosadele. See on normaalne ja füüsilise nähtus.
- Toiduvalmistamise temperatuuri ja aja väärtused võivad retseptist ja kogusest sõltuvalt erineda. Sel põhjusel on need väärtused antud vahemikena.
- Enne toiduvalmistamise alustamist eemaldage alati ahjust tarvikud, mida Te ei hakka kasutama. Tarvikud, mis jäävad ahju, võivad takistada Teie toitu valmimast õigete väärtuste juures.
- Toitute puhul, mida valmistate vastavalt oma retseptile, vaadake teavet sarnaste toitute kohta, mis on toodud toiduvalmistamise nõuannete tabelites.
- Kaasasolevate tarvikute kasutamine tagab Teile parimat toiduvalmistamist. Järgige alati Teie poolt kasutatavate väliste köögitarvete puhul antud hoiatusi ja teavet.
- Lõigake rasvakindlat paberit, mida toiduvalmistamisel kasutate, kasutatavasse köögianumasse sobivateks tükkideks. Köögianumast ulatuv rasvakindel paber võib põhjustada põletusi ja mõjutada Teie toiduvalmistamise kvaliteeti. Kasutage rasvakindlat paberit ettenähtud temperatuuride vahemikus.
- Hea tulemuse tagamiseks toiduvalmistamisel asetage toit soovitatud riulile. Ärge muutke toiduvalmistamise ajal riuliasendit.

Pagaritooted ja ahjutoidud

Üldteave

- Hea toiduvalmistamise tagamiseks soovitage kasutada toote tarvikuid. Kui kavatsete kasutada väliseid kööginõusid, eelistage tumedaid, mittekleepuvaid ja kuumuskindlaid nõusid.
- Kui toiduvalmistamise nõuannete tabelis soovitatakse eelsoojendamist, pange toit pärast eelsoojendamist kindlasti ahju.
- Kui kavatsete süüa teha traatrestil asuvate kööginõude abil, asetage need traatrestikeskele, mitte tagaseina lähedusse.
- Kõik pagaritoodete valmistamiseks kasutatavad materjalid peavad olema värsked ja toatemperatuuril.
- Toodete valmiduse olek võib varieeruda sõltuvalt toidu kogusest ja kööginõu suuruselt.
- Metallist, keraamikast ja klaasist vormid pikendavad küpsetusaega ning kondiitritoodete põhipind ei pruunistu ühtlaselt.
- Kui kasutate toiduvalmistamise ajal küpsetuspaberit, võib toidu alumisel pinnal täheldada väikest pruunistumist. Sellisel juhul peate võib-olla oma küpsetusaega pikendama umbes 10 minutit.
- Toiduvalmistamise nõuannete tabelis äratoodud väärtused on määratud kindlaks meie laborites läbi viidud testide tulemusel. Teie jaoks sobivad väärtused võivad nendest väärtustest erineda.
- Asetage toit toiduvalmistamise nõuannete tabelis soovitatud riulile. Ahju alumist riulit käsitletakse 1. riulina.

Näpunäiteid kookide küpsetamiseks

- Kui kook on liiga kuiv, tõstke temperatuuri 10 °C võrra ja lühendage küpsetusaega.
- Kui kook on niiske, kasutage väikest kogust vedelikku või vähendage temperatuuri 10 °C võrra.
- Kui koogi ülaosa on kõrbenud, pange see alumisele riulile, alandage temperatuuri ja suurendage küpsetusaega.
- Kui see on seest hästi küpsetatud, kuid väljastpoolt on klepuv, kasutage väiksemat kogust vedelikku, vähendage

temperatuuri ja suurendage küpsetusaega.

Näpunäiteid pagaritoodete valmistamiseks

- Kui pagaritooded on liiga kuiv, tõstke temperatuuri 10 °C võrra ja lühendage küpsetusaega. Niisutage tainalehed kastmega, mis koosneb piima, õli, muna ja jogurti segust.
- Kui pagaritooded valmivad aeglaselt, veenduge, et Teie valmistatud pagaritooded ei ulatuks oma paksuse tõttu väljaspoole ahjuplaati.
- Kui pagaritooded on väljast pruunistunud, kuid põhi pole küpsetatud, veenduge, et pagaritooded jaoks kasutatav kastmekogus ei ole kogunenud pagaritoodete põhjas. Ühtlaseks pruunistumiseks üritage kaste ühtlaselt taigalehtede ja pagaritoodete vahel jaotada.
- Küpsetage oma pagaritoodet toiduvalmistamise nõuannete tabelis äratoodud asendis ja temperatuuri juures. Kui põhi pole ikka veel piisavalt pruunistunud, asetage see järgmise sammuna alumisele riulile.

Küpsetusnõuannete tabel küpsetiste ja ahjuroogade jaoks

Soovitused ühe kandikuga toiduvalmistamiseks

Toit	Vajalik tarvik	Töofunktsioon	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne)
Koogid ahjuplaadil	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine ja alumine kuumutus	3	180	30 ... 40
Koogid koogivormis	Koogivorm traatrestil**	Kuumutus ventilaatoriga	2	180	30 ... 40
Väikesed koogid	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine ja alumine kuumutus	3	160	25 ... 35
	Tavaline ahjuplaat*	Kuumutus ventilaatoriga	3	150	25 ... 35
Biskviitkook	Ümar koogivorm läbimõõduga 26 cm, klambriga, traatrestil**	Ülemine ja alumine kuumutus	2	150	30 ... 40
	Ümar koogivorm läbimõõduga 26 cm, klambriga, traatrestil**	Kuumutus ventilaatoriga	2	150	35 ... 45
Küpsised	Ahjuplaat küpsetiste jaoks*	Ülemine ja alumine kuumutus	3	170	25 ... 35
	Ahjuplaat küpsetiste jaoks*	Kuumutus ventilaatoriga	3	170	20 ... 30
Taignast pagaritooted	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	2	180	35 ... 45
Muretaignast pagaritooted	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine ja alumine kuumutus	2	200	20 ... 30
	Tavaline ahjuplaat*	Kuumutus ventilaatoriga	3	180	20 ... 30
Terve leib	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine ja alumine kuumutus	3	200	30 ... 40
	Tavaline ahjuplaat*	Kuumutus ventilaatoriga	3	200	30 ... 40
Lasanje	Klaasist/metallist ristikülükujuline vorm traatrestil**	Ülemine ja alumine kuumutus	2 või 3	200	30 ... 40

Toit	Vajalik tarvik	Töofunktsioon	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne)
Õunakook	Must metallist küpsetusvorm läbimõõduga 20 cm, traatrestil**	Ülemine ja alumine kuumutus	2	180	50 ... 65
	Must metallist küpsetusvorm läbimõõduga 20 cm, traatrestil**	Kuumutus ventilaatoriga	3	170	50 ... 65
Pitsa	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine ja alumine kuumutus	3	280	5 ... 9
	Tavaline ahjuplaat*	Pitsafunktsioon	2	280	5 ... 10

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide roogade puhul.

* Neid tarvikuid ei pruugi Teie tootega kaasas olla.

** Need tarvikud pole Teie tootega kaasas. Need tarvikud on saadaval müügis.

Soovitused kahe kandikuga toiduvalmistamiseks

Toit	Vajalik tarvik	Töofunktsioon	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne)
Väiksed koogid	2 Tavaline ahjuplaat* 4 _Ahjuplaat küpsetiste jaoks*	Kuumutus ventilaatoriga	2 _ 4	150	25 ... 35
Küpsised	2 Tavaline ahjuplaat* 4 _Ahjuplaat küpsetiste jaoks*	Kuumutus ventilaatoriga	2 _ 4	170	25 ... 35
Taignast pagaritooted	1 Tavaline ahjuplaat* 4 _Ahjuplaat küpsetiste jaoks*	Kuumutus ventilaatoriga	1 _ 4	180	40 ... 50
Muretaignast pagaritooted	2 Tavaline ahjuplaat* 4 _Ahjuplaat küpsetiste jaoks*	Kuumutus ventilaatoriga	2 _ 4	180	20 ... 30

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide roogade puhul.

* Neid tarvikuid ei pruugi Teie tootega kaasas olla.

** Need tarvikud pole Teie tootega kaasas. Need tarvikud on saadaval müügis.

Küpsetusnõuannete tabel funktsiooni Säästlik kuumutus ventilaatoriga puhul

- Ärge muutke küpsetamistemperatuuri pärast toiduvalmistamise alustamist funktsiooniga Säästlik kuumutus ventilaatoriga.
- Ärge avage ust funktsiooniga Säästlik kuumutus ventilaatoriga küpsetamise ajal. Kui ust ei avata, on sisetemperatuur optimeeritud energia säästmiseks ja see võib ekraanil näidatust erineda.
- Ärge eelsoojendage režiimis Säästlik kuumutus ventilaatoriga.

Soovitused ühe kandikuga toiduvalmistamiseks

Toit	Vajalik tarvik	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne)
Väiksed koogid	Tavaline ahjuplaat*	3	160	25 ... 35
Küpsised	Tavaline ahjuplaat*	3	180	25 ... 35
Taignast pagaritooted	Tavaline ahjuplaat*	3	200	45 ... 55
Muretaignast pagaritooted	Tavaline ahjuplaat*	3	200	35 ... 45

* Neid tarvikuid ei pruugi Teie tootega kaasas olla.

Liha, kala ja linnuliha

Röstimise põhipunktid

- Kanaliha, kalkuniliha ja suurte lihatükkide maitsestamine sidrunimahla ja pipraga enne toiduvalmistamist suurendab toiduvalmistamise tõhususe.
- Kontidega liha praadimiseks kulub 15–30 minutit rohkem kui filee praadimiseks.
- Liha paksuse iga sentimeetri kohta peaksite arvutama umbes 4 kuni 5 minutit toiduvalmistamise aega.

- Kui toiduvalmistamise aeg on läbi, jätke liha umbes 10 minutiks ahju. Liha mahlad jaotuvad paremini praetud liha sees ja ei tule välja liha lõikamisel.
- Kala tuleks paigutada kuumakindlas plaadis keskmisele või alumisele riulile.
- Valmistage toiduvalmistamislaua soovitatud toidud ühe kandikuga.

Küpsetusnõuannete tabel liha-, kala- ja linnuroogade jaoks

Toit	Vajalik tarvik	Töõfunktsioon	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne)
Praad (terve)/praelõik (1 kg)	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	3	15 min. 250/max, seejärel 180 ... 190	60 ... 80
Lambaliha (1.5 - 2.0 kg)	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	3	170	85 ... 110
Röstitud kana (1.8-2 kg)	Traatrest* Asetage üks ahjuplaat alumisele riulile	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	2	15 min. 250/max, seejärel 190	60 ... 80
	Traatrest* Asetage üks ahjuplaat alumisele riulile	3D-funktsioon	2	15 min. 250/max, seejärel 190	60 ... 80
Kalkun (5.5 kg)	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	1	25 min. 250/max, seejärel 180 ... 190	150 ... 210
	Tavaline ahjuplaat*	3D-funktsioon	1	25 min. 250/max, seejärel 180 ... 190	150 ... 210
Kala	Traatrest* Asetage üks ahjuplaat alumisele riulile	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	3	200	20 ... 30
	Traatrest* Asetage üks ahjuplaat alumisele riulile	3D-funktsioon	3	200	20 ... 30

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide roogade puhul.

* Neid tarvikuid ei pruugi Teie tootega kaasas olla.

** Need tarvikud pole Teie tootega kaasas. Need tarvikud on saadaval müügis.

Grillimine

Punane liha, kala ja linnuliha pruunistuvad grillimisel kiiresti, hoiavad kaunist koorikut ega kuiva ära. Grillimiseks sobivad eriti hästi

fileeliha, vardaliha, vorstid, aga ka mahlased köögiviljad (tomatid, sibul jne).

Üldised hoiatused

- Grillimiseks sobimatu toit võib põhjustada tuleohtu. Grillige ainult toitu, mis talub tugevat grillileeki. Ärge asetage toite ka

liiga kaugele resti tagumisse ossa. See on kuumim piirkond ja rasvased toidud võivad süttida.

- **Sulgege ahjuuks grillimise ajaks. Hoidke grillimise ajal ahjuuks alati kinni. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!**

Grillimise põhipunktid

- Grillimiseks võite võimalikult sarnase paksuse ja kaaluga toite.
- Asetage grillitavad tükid traatrestile või traatrestil alusele, jaotades neid nii, et

need ei ulatuks kuumutuselemendi mõõtmetest väljapoole.

- Sõltuvalt grillitavate tükide paksusest võivad tabelis äratoodud toiduvalmistamise ajad erineda.
- Asetage traatrest või traatrestil alus ahjus soovitud tasemele. Kui valmistate toitu traatrestil, asetage õlide kogumiseks alumisele riulile ahjuplaat. Asetatav ahjuplaat peaks olema kogu grillimise ala suurune. See ahjuplaat ei pruugi olla Teie tootega komplektis. Valage hõlpsa puhastamise tagamiseks ahjualusele veidi vett.

Grillimistabel

Toit	Vajalik tarvik	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne)
Kala	Traatrest	4 - 5	250	20 ... 25
Kanatükid	Traatrest	4 - 5	250	25 ... 35
Frikadellid (veis) - 12 tükid	Traatrest	4	250	20 ... 30
Tallekarbonaad	Traatrest	4 - 5	250	20 ... 25
Praad - (viilutatud)	Traatrest	4 - 5	250	25 ... 30
Vasikakarbonaad	Traatrest	4 - 5	250	25 ... 30
Köögiviljagrataän	Traatrest	4 - 5	220	20 ... 30
Röstleib	Traatrest	4	250	1 ... 3

Kogu grillitud toitu on soovitatav eelsoojendada 5 minutit.

Keerake toidutükid 1/2 kogu grillimisaja möödudes.

Testitud toidud

- Selles toiduvalmistamise nõuannete tabelis olevad toidud on valmistatud vastavalt standardile EN 60350-1,

hõlbustamaks toote katsetamist kontrolliasutustes.

Küpsetusnõuannete tabel prooviroogade jaoks

Soovitused ühe kandikuga toiduvalmistamiseks

Toit	Vajalik tarvik	Tööfunktsioon	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne)
Magusad küpsised muretaignast	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine ja alumine kuumutus	3	140	20 ... 30
	Tavaline ahjuplaat*	Kuumutus ventilaatoriga	3	140	15 ... 25
Väiksed koogid	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine ja alumine kuumutus	3	160	25 ... 35
	Tavaline ahjuplaat*	Kuumutus ventilaatoriga	3	150	25 ... 35
Biskviitkook	Ümar koogivorm läbimõõduga 26 cm, klambriga, traatrestil**	Ülemine ja alumine kuumutus	2	150	30 ... 40
	Ümar koogivorm läbimõõduga 26 cm, klambriga, traatrestil**	Kuumutus ventilaatoriga	2	150	35 ... 45

Toit	Vajalik tarvik	Töofunktsioon	Riiuli asend	Temperatuur (°C)	Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne)
Õunakook	Must metallist kúpsetusvorm läbimõõduga 20 cm, traatrestil**	Ülemine ja alumine kuumutus	2	180	50 ... 65
	Must metallist kúpsetusvorm läbimõõduga 20 cm, traatrestil**	Kuumutus ventilaatoriga	3	170	50 ... 65

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide roogade puhul.

* Neid tarvikuid ei pruugi Teie tootega kaasas olla.

** Need tarvikud pole Teie tootega kaasas. Need tarvikud on saadaval müügis.

Soovitused kahe kandikuga toiduvalmistamiseks

Toit	Vajalik tarvik	Töofunktsioon	Riiuli asend	Temperatuur (°C)	Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne)
Magusad küpsised muretaignast	2 _ Tavaline ahjuplaat* 4 _ Ahjuplaat kúpsetiste jaoks*	Kuumutus ventilaatoriga	2 _ 4	140	15 ... 25
Väiksed koogid	2 _ Tavaline ahjuplaat* 4 _ Ahjuplaat kúpsetiste jaoks*	Kuumutus ventilaatoriga	2 _ 4	150	25 ... 35

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide roogade puhul.

* Neid tarvikuid ei pruugi Teie tootega kaasas olla.

** Need tarvikud pole Teie tootega kaasas. Need tarvikud on saadaval müügis.

Grill

Toit	Vajalik tarvik	Riiuli asend	Temperatuur (°C)	Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne)
Röstleib	Traatrest	4	250	1 ... 3
Frikadellid (veis) - 12 tüki	Traatrest	4	250	20 ... 30

Keerake toit 1/2 kogu grillimisaja möödudes.

Kogu grillitud toitu on soovitatav eelsoojendada 5 minutit.

7 Hoidmine ja hooldus

Üldteave puhastamise kohta

⚠ Üldhoiatused

- Enne toote puhastamist oodake, kuni see jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Ärge kandke puhastusvahendeid otse kuumadele pindadele. See võib põhjustada püsivaid plekke.
- Seade tuleb korralikult puhastada ja kuivaks pühkida pärast igit töökorda. Seega tuleb toidujäägid hõlpsasti ära puhastada, vältimaks nende jääkide kõrbemist järgmisel töökorral. Tänu sellele pikeneb seadme kasutusiga ja sageli esinevad probleemid vähenevad.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhasteid.
- Mõned puhastusvahendid võivad pinda kahjustada. Ärge kasutage puhastamise ajal abrasiivseid puhastusvahendeid, -pulbreid, -kreeme, katlakivieemaldusvahendeid ega teravaid esemeid.
- Pärast iga kasutamist pole vaja kasutada eripuhastusvahendit. Seadet tuleb puhastada nõudepesuvahendi ja sooja veega, kasutades pehmet lappi või käsna, ning pühkida kuivaks kuiva mikrokiust lapiga.
- Pärast puhastamist pühkige kindlasti järelejäänud vedelik täielikult ära ja puhastage ära toiduvalmistamise ajal tekkinud pritsmed.
- Ärge peske seadme ühtegi osa nõudepesumasinas.

Roostevabad pinnad

- Ärge kasutage happeid ega kloori sisaldavaid puhastusvahendeid roostevabade pindade ja käepidemete puhastamiseks.
- Roostevaba pind võib aja jooksul värvi muuta. See on normaalne. Puhastage roostevabale pinnale sobiva pesuvahendiga pärast igit töökorda.
- Puhastage pehme seebi, lapi ja vedelate (mittekrimustavate) puhastusvahenditega, mis sobivad roostevabade pindade jaoks, pühkides ainult ühes suunas.

- Eemaldage roostevabalt ja klaasist pinnalt lubja-, õli-, tärklise-, piima- ja valguplekid kohe ja viivitamata. Üle pika aja võivad plekid roostetada.

Emailitud pinnad

- Pärast iga kasutamist puhastage emailitud pinnad nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsna ning pühkige kuivaks kuiva lapiga.
- Kui Teie tootel on lihtne aurupuhastusfunktsioon, saate kerge mittepüsiva mustuse hõlpsasti auruga ära puhastada. (Vt jaotist "Hõlbust aurupuhastus")
- Raskelt eemaldatavate plekkide korral võib kasutada Teie tootemargi veebisaidil soovitatud ahju- ja grillresti jaoks mõeldud puhastusvahendeid ning mittekrimustavat küürimiskäsna. Ärge kasutage välist ahjupuhastit.
- Enne puhastamist peab toiduvalmistamiseks kasutatud ala jahtuma. Kuumade pindade puhastamine võib põhjustada tuleohtu ja emailipinna kahjustusi.

Katalüütilised pinnad

- Toiduvalmistamise ala külgseinad on kas emailitud või katalüütilised. See varieerub mudeliti.
- Katalüütilistel seintel on kerge matt ja poorne pind. Ahju katalüütilisi seinu ei tohi puhastada.
- Katalüütilised pinnad imavad õli tänu oma poorsele struktuurile ja hakkavad särama, kui pind on õliga küllastunud. Sellisel juhul on soovitatav osad vahetada.

Klaaspinnad

- Klaaspindade puhastamisel ärge kasutage tugevast metallist kaabitsaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad klaasi pinda kahjustada.
- Puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja klaasipindadele mõeldud mikrokiudlapiga ning pühkige need kuivaks kuiva mikrokiudlapiga.
- Kui pärast puhastamist on pinnal jäänud pesuvahendit, pühkige see maha külma veega ja pühkige pind kuivaks puhta ja kuiva mikrokiudlapiga. Pesuvahendi

jäägid võivad järgmisel töökorral klaasi pinda kahjustada.

- Mitte mingil juhul ei tohi klaasipinnal kuivanud jääke puhastada sakiliste nugade, traatvilla või muude sarnaste kraapimisvahenditega.
- Kaltsiumiplekid (kollased plekid) klaaspinnalt saate eemaldada müügis saadaval oleva katlakivieemaldusvahendiga, näiteks äädika või sidrunimahla.
- Kui pind on tugevalt määrdunud, kandke puhastusvahend plekile käsnaga ja andke sellele piisavalt aega, et see toimiks. Seejärel puhastage pind märja lapiga.
- Klaasipinna värvimuutus ja plekid tekkimine on normaalne, need ei ole defektid.

Plastosad ja värvitud pinnad

- Puhastage plastdetailid ja värvitud pinnad nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsnaga ning pühkige need kuivaks kuiva lapiga.
- Ärge kasutage tugevast metallist kaabitsaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad pindasid kahjustada.
- Veenduge, et seadme osade ühenduskohad ei jääks niiskeks ja pesuvahendiga kaetuks. Vastasel juhul võib nendes ühenduskohtades tekkida korrosioon.

Tarvikute puhastamine

Kui kasutusjuhendis pole öeldud teisiti, ärge peske toote tarvikuid nõudepesumasinas.

Tõkkekattega tarvikute puhastamine

- Enne tõkkekattega ahjuplaadi esimest kasutamist tehke üks kord nii: pange tõkkekatega ahjuplaat ahju ja lülitage ahi temperatuuril 200 °C 40 minutiks sisse.
- Ärge kasutage tõkkekattega tarvikute puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid. Soovitav on kasutada kreemjat pinnapesuvahendit pehme lapiga või käsnaga.
- Pärast raskete toiduvalmistamise tingimusi (näiteks funktsioonid grillimisega, grillimine + ventilaator) leotage tõkkekattega tarvikuid 10 minutit leiges vees. Seejärel puhastage pehme lapi või käsnaga.

Juhtpaneeli puhastamine

- Nuppudega paneelide puhastamisel pühkige paneel ja nupud niiske pehme lapiga ja pühkige kuivaks kuiva lapiga. Ärge eemaldage all olevaid nuppe ja tihendeid juhtpaneeli puhastamisel. Juhtpaneel ja nupud võivad kahjustada saada.
- Kui puhastate nuppudega roostevabast terasest paneele, ärge kasutage nuppude ümber roostevaba terase jaoks mõeldud puhastusvahendeid. Märgid nuppude ümber võivad kuluda.
- Puhastage puutetundlikke juhtpaneele niiske pehme lapiga ja pühkige kuivaks kuiva lapiga. Kui Teie tootel on olemas klahviluku funktsioon, lülitage klahvilukk sisse enne juhtpaneeli puhastamist. Vastasel juhul võivad klahvid valesti reageerida.

Ahi sisemuse (toiduvalmistamise ala) puhastamine

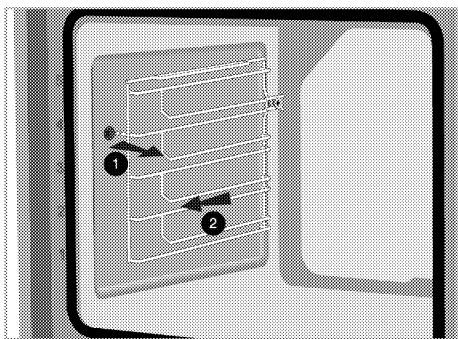
Järgige jaotises "Üldteave puhastamise kohta" kirjeldatud puhastamisetappe vastavalt ahju pinnatüüpidele.

Ahju külgeinte puhastamine

Toiduvalmistamise piirkonna külgeinad võivad olla ainult emailitud või katalüütilised. See sõltub mudelist. Kui on olemas katalüütiline sein, siis lisateabe saamiseks lugege jaotist "Katalüütilised seinad". Kui Teie toode on traatriiulitega mudel, eemaldage traatriiulid enne külgeinte puhastamist. Seejärel järgige jaotises "Üldteave puhastamise kohta" kirjeldatud puhastamisetappe vastavalt ahju külgeina tüüpidele.

Külgetraatriulite eemaldamiseks toimige järgmiselt:

1. Eemaldage traatriiuli esiosa, tõmmates seda külgeinast vastupidises suunas.
2. Selle täielikuks eemaldamiseks tõmmake traatriiul enda poole.



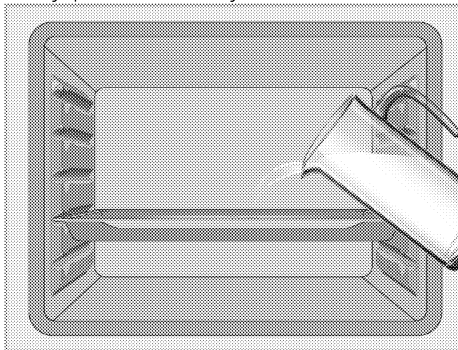
3. Riilile uuesti kinnitamiseks tuleb nende eemaldamisel teostatud toimingud vastupidises järjekorras korrata.

Hõlbus aurupuhastus

Varieerub sõltuvalt toote mudelist. Ei pruugi Teie tootes saadaval olla.

See tagab hõlpsa puhastuse, kuna mustus (mis ei ole kaua oodanud) pehmedatakse ahju tekkiva auru ja ahju sisepindadele kondenseeruvate veetilkadega.

1. Eemaldage kõik tarvikud ahju seest.
2. Valage ahjuplaadile 500 ml vett ja asetage ahjuplaat teisele ahjuriilile.



3. Lülitage ahi režiimile "Alumine kuumutus" ja töötage 20 minutit temperatuuril 100 °C.

Avage ahjuuks ja pühkige ahju sisepinnad niiske käsna või lapiga.

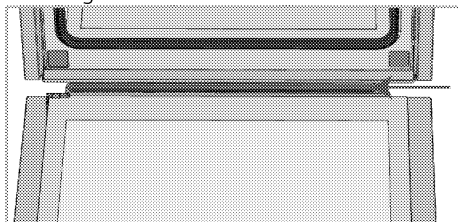
Avage kohe ahjuuks ja pühkige ahju sisepinnad niiske käsna või lapiga. Ukse avamisel pääseb aur välja. See võib tekitada põletusohu. Olge ahjuukse avamisel ettevaatlik.

Püsiva mustuse eemaldamiseks kasutage nõudepesuvedelikku sooja veega, pehmet

lappi või käsna ja pühkige seejärel kuiva lapiga.

i Lihtsa aurupuhastusrežiimi ajal aurustub vesi, mis on ahju põhjas asuvas basseinis kergelt tekkinud jääkide / mustuse pehmemdamiseks ahjuõõnes ja kondenseerub ahjuõõnes ja ahjuukse siseklaasis, seetõttu võib vett tilkuda kui ahjuuks on avatud. Kondensatsioon pühkige kohe, kui ahjuuks avatakse.

Varieerub sõltuvalt toote mudelist. Ei pruugi Teie tootes saadaval olla. Pärast kondensaadi tekkimist ahjus võib ahju põhjas olevas süvendi kanalis olla vett või niiskust. Pärast kasutamist puhastage seda basseinikanalit niiske lapiga ja seejärel kuivatage.



Ahjuukse puhastamine

i Ärge kasutage ahjuukse ja -klaasi puhastamiseks tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid, metallikaabitsaid, traatvilla ja pleegitusaineid.

Puhastamiseks võite ahjuuksed ja -klaasid eemaldada. Ahjuukse ja -klaaside eemaldamist selgitatakse jaotistes "Ahjuukse eemaldamine" ja "Ahjuukse siseklaaside eemaldamine". Pärast ahjuukse siseklaaside eemaldamist puhastage need sooja vee ja pehme riide või käsna abil ning kuivatage need kuiva lapiga. Puhastage klaas äädikaga ja loputage seejärel veega, et eemaldada ahjuklaasil tekkida võivad lubjaplekid.

Ahjuukse eemaldamine

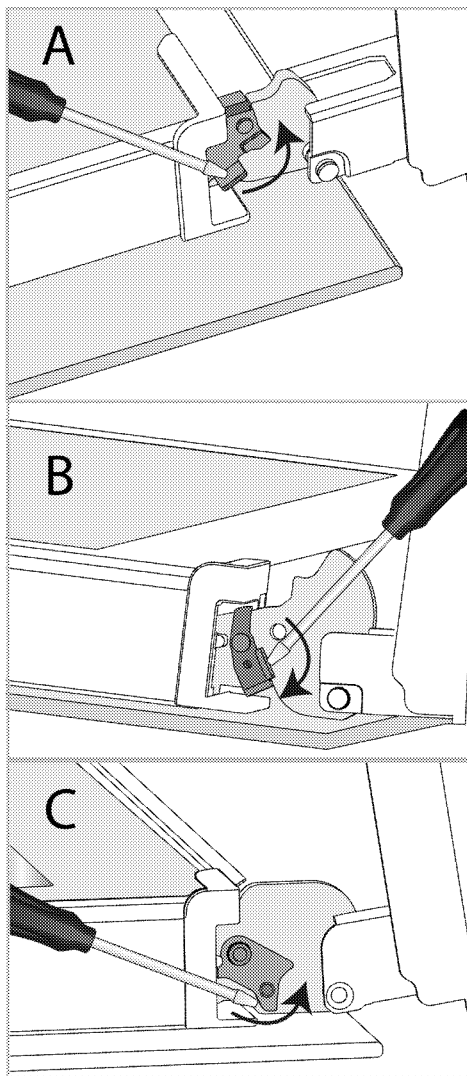
1. Avage ahjuuks.
2. Avage paremal ja vasakul esiukse hingepesa klambrid, vajutades allapoole, nagu joonisel näidatud.

Hingetüüp (A), (B), (C) varieerub vastavalt toote mudelile. Allpool toodud joonised näitavad, kuidas kõiki hingetüüpe avada.

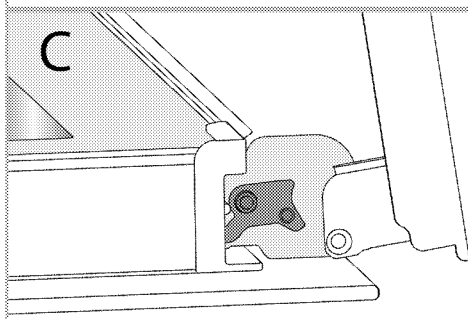
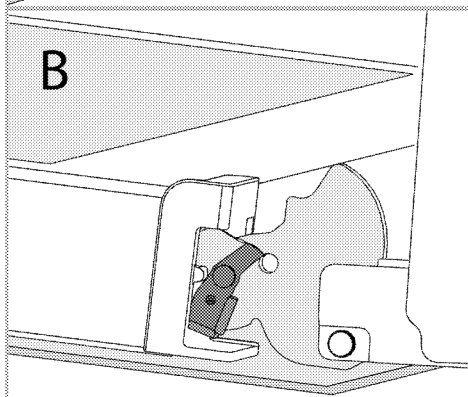
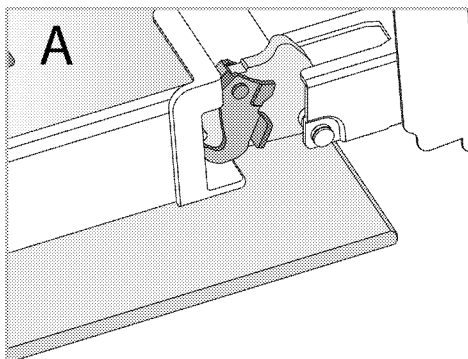
(A) tüüpi hing on saadaval tavalistes uksetüüpides.

(B) tüüpi hing on saadaval pehmete sulguritüüpidega.

(C) tüüpi hing on saadaval pehmete avanevate / sulguvate uste tüüpides.

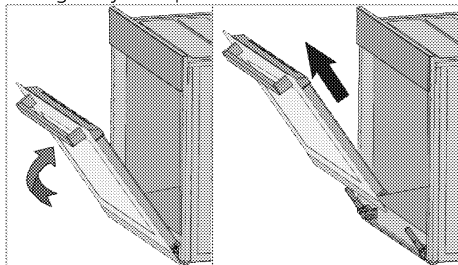


Hingelukk - suletud asendis



Hingelukk - avatud asendis

3. Viige ahjuuks pooleldi avatud asendisse.



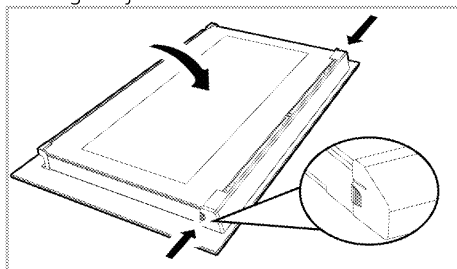
4. Tõmmake eemaldatav ahjuuks ülespoole, et vabastada see paremast ja vasakust hingest ning eemaldada.

i Ahjuukse uuesti kinnitamiseks tuleb selle eemaldamisel teostatud toimingud vastupidises järjekorras korrata. Ukse paigaldamisel sulgege kindlasti hinge pesa klambrid.

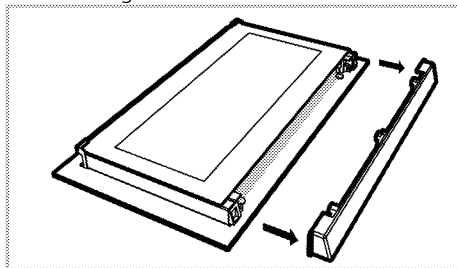
Ahjuukse siseklaasi eemaldamine

Toote esiukse siseklaasi võib puhastamiseks eemaldada.

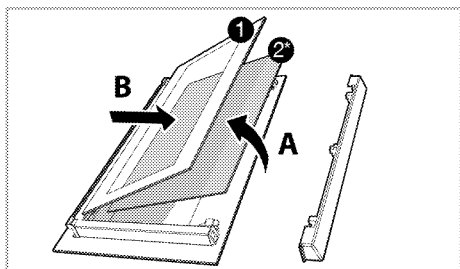
1. Avage ahjuuks.



2. Tõmmake esiukse ülemise osa külge kinnitatud plastkomponent enda poole, vajutades samaaegselt plastkomponendi mõlemal küljel asuvaid survepunkte, ja eemaldage see.



3. Nagu joonisel näidatud, tõstke õrnalt sisim klaas (1) "A" suunas ja eemaldage see, tõmmates seda "B" suunas.



- 1 Sisim klaaspaneel
- 2* Sisemine klaaspaneel (Teie tootes ei pruugi seda olla.)
4. Kui teie tootel on siseklaas (2), korrake selle eemaldamiseks (2) sama protseduuri.
5. Üks kokkupanemise esimene samm on siseklaasi (2) paikapanek. Joondage klaasi kaldlihvitud serv plastist pesa kaldlihvitud servaga. (Kui teie tootel on siseklaas). Siseklaas (2) tuleb kinnitada siseklaasile (1) kõige lähemal asuva plastpessa.
6. Sisima klaasi (1) monteerimisel veenduge, et klaasi prinditud külg oleks paigutatud siseklaasile. Ülioluline on asetada sisima klaasi (1) alumised nurgad nii, et need oleksid joondatud alumiste plastpesadega.
7. Lükake plastkomponent raami poole, kuni kostab "klõps".

Ahjuvalgusti puhastamine

Juhul, kui toiduvalmistamise piirkond ahjuvalgusti klaasuks määrdub, puhastage see nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme riide või käsna abil ning kuivatage kuiva lapiga. Ahjuvalgusti rikke korral saate selle välja vahetada, järgides järgmisi samme.

Ahjuvalgusti väljavahetamine

⚠ Üldised hoiatused

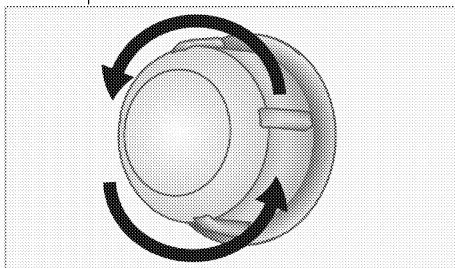
- Elektrilöögi ohu vältimiseks ühendage toitepistik lahti ja oodake, kuni ahi jahtub, enne ahjuvalgusti väljavahetamist. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Selles ahjus kasutatakse hõõglampi võimsusega alla 40 W, kõrgusega alla 60 mm, läbimõõduga alla 30 mm või halogeenlampi pistikupesaga G9, võimsusega alla 60 W. Lambid sobivad

kasutamiseks temperatuuril üle 300 ° C. Ahjulampe saab hankida volitatud hooldusagentidelt või litsentsiga tehnikutelt.

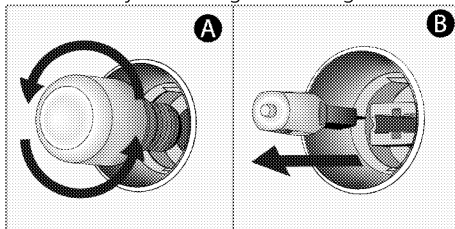
- Valgusti asukoht võib erineda joonisel näidatust.
- Selles tootes kasutatav valgusti ei sobi kasutamiseks kodutubade valgustusel. Selle valgusti eesmärk on aidata kasutajal toiduaineid näha.
- Selles tootes kasutatavad elektripirnid peavad vastu pidama ekstreemsetele füüsilistele tingimustele, näiteks temperatuuridele üle 50 °C.

Kui teie ahjus on ümmargune valgusti,

1. ühendage toode vooluvõrgust lahti.
2. Eemaldage klaasist kaas, keerates seda vastupäeva.



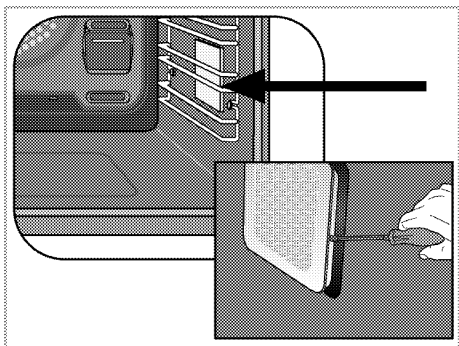
3. Kui Teie ahjuvalgusti on joonisel A näidatud tüüpi elektripirn, siis keerake ahju see joonisel näidatud viisil ja vahetage see uue vastu. Kui mudeli tüüp on B, tõmmake see välja nagu joonisel näidatud ja asendage see uuega.



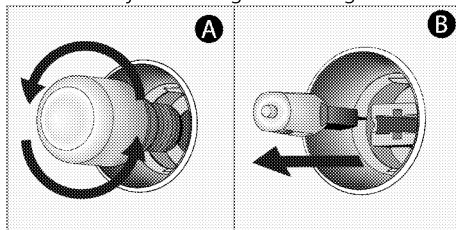
4. Pange klaasist kaas tagasi.

Kui Teie ahjus on ruudukujuline valgusti,

1. ühendage toode vooluvõrgust lahti.
2. Eemaldage traatriiulid vastavalt kirjeldusele.



vahetage see uue vastu. Kui mudeli tüüp on B, tõmmake see välja nagu joonisel näidatud ja asendage see uuega.



5. Pange klaasist kaas ja traatriulid tagasi.

3. Tõstke valgusti kaitseklaas kruvikeerajaga üles.
4. Kui Teie ahjuvalgusti on joonisel A näidatud tüüpi elektripirn, siis keerake ahju see joonisel näidatud viisil ja

8 Törkeotsing

Kui Te ei suuda probleemi lahendada, kuigi olete selle jaotise juhiseid rakendanud, pöörduge volitatud hooldusesindaja või litsentsiga tehniku või edasimüüja poole, kust olete toote ostnud. Ärge püüdke katkest toodet ise remontida.

Ahi eraldab kasutamisel auru.

- On normaalne, et töö ajal ahjust väljub aur. >>> *Tegemist ei ole rikkega.*

Toiduvalmistamise ajal tekivad veetilgad.

- Toiduvalmistamisel tekkiv aur võib kondenseeruda ja toote külma pinnaga kokkupuutumisel veetilkasid moodustada. >>> *Tegemist ei ole rikkega.*

Toote kuumenemisel ja jahtumisel on kuuldav metallset heli.

- Metalldetailide kuumutamisel võivad need paisuda ja tekitada hääli. >>> *Tegemist ei ole rikkega.*

Toode ei toimi.

- Kaitselüliti on rikkis või välja lülitunud. >>> *Kontrollige kaitselüliteid kaitsmekapis. Vajadusel vahetage need välja või lähtestage need.*
- Toodet ei ole ühendatud (maandatud) pistikupessa. >>> *Kontrollige elektriühendust.*
- Nupud / klahvid juhtpaneelil ei toimi. >>> *Võib-olla on klahvilukk lubatud, kui Teie toode on varustatud sellise funktsiooniga. Palun keelake see.*

Ahju valgustus ei toimi.

- Ahjuvalgusti on rikkis. >>> *Vahetage ahjupirn välja.*
- Elektrivarustus on katkestatud. >>> *Kontrollige elektrivarustust. Kontrollige kaitselüliteid kaitsmekapis. Vajadusel vahetage välja või lähtestage kaitselülitid.*

Ahi ei kuumene

- Võib-olla ei ole valitud/määratud ükski toiduvalmistamise funktsioon ja/või temperatuur. >>> *Valige/määrake mõni toiduvalmistamise funktsioon ja/või temperatuur.*
- Taimeriga varustatud mudelitel ei ole taimer reguleeritud. >>> *Korrigeerige kellaaega.*
- Elektrivarustus on katkestatud. >>> *Kontrollige elektrivarustust. Kontrollige kaitselüliteid kaitsmekapis. Vajadusel vahetage välja või lähtestage kaitselülitid.*

(Taimeriga mudelitel) Kella ekraan vilgub või kella sümbol on sees.

- On tekkinud voolukatkestus. >>> *Reguleerige toote kellaaega / lülitage toode välja ja uuesti sisse.*



Встраиваемый духовой шкаф

Руководство пользователя



RU

Уважаемый покупатель,

Перед использованием устройства, пожалуйста, внимательно прочитайте, данное руководство по эксплуатации.

Благодарим вас за выбор продукта Веко. Мы хотим, чтобы ваше устройство, изготовленное с высоким качеством и технологией, приносило вам максимальную эффективность. Для этого внимательно прочтите данное руководство и все другие документы перед использованием устройства, и пользуйтесь ими в качестве справочного материала. Если вы передадите устройство другому лицу, не забудьте вручить и руководство. Следуйте инструкциям, принимая во внимание всю информацию и предупреждения, изложенные в руководстве пользователя. Обращайте внимание на всю информацию и предупреждения в руководстве пользователя. Таким образом, вы защитите себя и свое устройство от потенциальных рисков.

Храните руководство пользователя. Если вы передадите устройство другому лицу, не забудьте вручить и руководство.

Руководство пользователя содержит следующие символы:



Опасность, способная привести к смерти или травме.

ПРИМЕЧАНИЕ Опасность, способная привести к материальному ущербу устройства или окружающей среды.



Опасность, способная привести к ожогам из-за контакта с горячими поверхностями.



Важная информация и полезные советы по использованию.



Прочтите руководство пользователя.

1 Инструкции по технике безопасности 4

Цель использования 4
 Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных 5
 Электробезопасность 6
 Безопасность при транспортировке 8
 Меры безопасности во время монтажа 8
 Безопасность использования 8
 Предупреждения о температуре 9
 Использование аксессуаров 10
 Безопасность во время приготовления 10
 Безопасность при выполнении технического обслуживания и чистки 11

2 Руководство по окружающей среде 13

Регламент утилизации отходов 13
 Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования 13
 Утилизация упаковочных материалов 13
 Советы по энергосбережению 13

3 Ваш прибор 14

Принципы работы устройства 14
 Принципы работы и использование панели управления устройства 15
 Управление духовкой 15
 Функциональные возможности духовки 17
 Аксессуары для устройства 19
 Использование аксессуаров устройства 20
 Технические характеристики 23

4 Первая эксплуатация 24

Первая установка 24
 Первая очистка 24

5 Правила эксплуатации духовки 26

Общая информация по использованию духовки 26
 Работа блока управления духовкой 26
 Настройки 32

6 Общая информация по приготовлению 36

Общие предупреждения касательно готовки в духовке 36
 Выпечка и блюда в духовке 36
 Мясо, Рыба и Птица 39
 Гриль 41
 Продукты для тестирования 42

7 Уход и техническое обслуживание 44

Общая информация по уходу 44
 Очистка аксессуаров 45
 Очистка панели управления 45
 Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления) 46
 Легкая паровая очистка 46
 Очистка дверцы духовки 47
 Снятие внутреннего стекла дверцы духовки 49
 Чистка лампы духовки 49

8 Устранение неполадок 52

1 Инструкции по технике безопасности

- Данный раздел содержит инструкции по технике безопасности, которые помогут предотвратить любые риски получения травм или материального ущерба.
 - В случае, если устройство переходит к другому лицу или используется из вторых рук, то вместе с устройством должны поставляться руководство по эксплуатации, этикетки устройства, другие соответствующие документы и аксессуары.
 - Наша компания не будет нести ответственности за любой ущерб, который может возникнуть в результате несоблюдения данных инструкций.
 - Несоблюдение данных инструкций аннулирует любую гарантию.
 - **▲** Работы по монтажу и ремонту должны выполняться производителем, уполномоченным сервисом или лицом, указанным импортером.
 - **▲** Используйте оригинальные запчасти и аксессуары.
 - **▲** Не пытайтесь ремонтировать или заменять какие-либо части устройства, если об этом не разъяснено в руководстве по эксплуатации.
 - **▲** Не выполняйте технические модификации устройства.
- ▲ Цель использования**
- Данное устройство предназначен для домашнего использования. Продукт не пригоден для использования в коммерческих и иных целях.
 - Не используйте устройство в садах, на балконах или в других местах на открытом воздухе. Устройство предназначено для использования в домашних условиях и на кухне для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**
Данное устройство следует использовать только для приготовления пищи. Продукт не следует использовать для таких целей, как обогрев помещения.
- Духовка может использоваться для размораживания, выпекания, жарки и приготовления на гриле.
- Данное устройство не следует использовать для обогрева, подогрева тарелок, для сушки подвешенных полотенец или одежды.



**Безопасность детей,
уязвимых людей и
домашних животных**

- Данным устройством могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, при условии надлежащего надзора и получения инструкций по безопасному

использованию устройства.

- Дети не должны играть с устройством. Детям запрещено очищать и обслуживать устройство, за исключением детей под надзором взрослых.
- Данное устройство не предназначен для пользования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей), если они не находятся под наблюдением или не получают необходимых инструкций.
- Не разрешайте детям играть с устройством.
- Электроприборы представляют опасность для детей. Дети и домашние животные не должны играть, взбираться или входить в устройство.
- Не помещайте на устройство предметы, которые могут достать дети.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время эксплуатации, доступные поверхности устройства горячие.

Держите детей подальше от устройства.

- Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует риск получения травм и удушья.
- Если дверь открыта, не кладите на нее тяжелые предметы и не позволяйте детям садиться на нее. Это может привести к опрокидыванию духовки или повреждению дверных петель.
- (Если у вашего продукта есть вилка) В целях безопасности детей отсоедините штепсельную вилку и выключите устройство перед его утилизацией.

Электробезопасность

- Подключите устройство к заземленной розетке, защищенной предохранителем, который соответствует току, указанному на этикетке. Заземление должно выполняться квалифицированным электриком. Не используйте устройство без заземления в соответствии с местными

/ национальными правилами.

- Штепсельная вилка или электрическое соединение устройства должны находиться в легко доступном месте (где на него не будет воздействовать пламя печи). Если это невозможно, должен быть механизм (предохранитель, выключатель, выключатель и т. д.) на электрической установке, к которой подключено устройство, в соответствии с электрическими правилами, и отсоединяющий все полюса от сети.
- Устройство нельзя подключать к розетке во время установки, ремонта и транспортировки.
- Подключите устройство к розетке, соответствующей значениям напряжения и частоты, указанным на этикетке.
- (Если у вашего продукта нет шнура питания) Используйте только соединительный кабель, указанный в разделе

«Технические характеристики».

- Не сдавливайте шнур питания под и за устройством. Не кладите тяжелые предметы на шнур питания. Шнур питания не должен быть согнут, раздавлен и соприкасаться с любым источником тепла.
- Во время работы духовки ее задняя поверхность также нагревается. Шнуры питания не должны касаться задней поверхности, соединения таким образом могут повредиться.
- Не сжимайте электрические кабели в дверце духовки и не пропускайте их по горячим поверхностям. В противном случае, это может привести к короткому замыканию духовки и пожару в результате расплавления кабеля.
- Используйте только оригинальный кабель. Не используйте обрезанные или поврежденные кабели и удлинители.
- Если шнур питания поврежден, в целях

предотвращения возникновения опасности его необходимо заменить, обратившись к фирме-изготовителю устройства, сервисному агенту или лицу, указанным компанией.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Чтобы избежать риска поражения электрическим током, перед заменой лампы духовки обязательно отсоедините устройство от электросети. Отключите устройство либо отсоедините предохранитель из блока предохранителей.

(Если у вашего продукта есть вилка)

- Не подключайте устройство к розетке, которая разболтана, выскочила из разъема, сломана, загрязнена, маслянистая, при наличии риска контакта с водой (к примеру, вода, которая может вытекать из счетчика).
- Никогда не прикасайтесь к вилке мокрыми руками! При отключении, не держите шнур, всегда держите вилку.

- Убедитесь, что штепсель устройства надежно подключен к розетке во избежание искрения.



Безопасность при транспортировке

- Отключите устройство от сети перед транспортировкой.
- Устройство тяжелое, перевозить его следует как минимум с двумя людьми.
- Не используйте дверь и / или ручку для транспортировки или перемещения устройства.
- Не кладите на духовку другие предметы и не переносите ее в вертикальном положении.
- Если необходимо транспортировать устройство, оберните его упаковочным материалом с пузырьковой пленкой или плотным картоном и вплотную заклейте его лентой. Надежно закрепите продукт с помощью ленты, чтобы предотвратить повреждение съемных или движущихся частей устройства.

- Визуально убедитесь, что отсутствуют повреждения, которые могли возникнуть во время транспортировки.



Меры безопасности во время монтажа

- Перед установкой устройства проверьте его на наличие повреждений. В случае наличия повреждений, не устанавливайте устройство.
- Не устанавливайте устройство вблизи источников тепла (радиаторы, печи и т. д.).
- Держите все вентиляционные каналы открытыми вокруг устройства.
- Во избежание перегрева устройство не следует устанавливать за декоративными дверцами.



Безопасность использования

- Всегда проверяйте устройство на то, чтобы оно было выключено после каждого использования.
- Если вы не используете устройство в течение длительного времени,

- отключите его либо отсоедините предохранитель из блока предохранителей.
- Не используйте устройство, если оно неисправно либо повреждено. В противном случае, отсоедините электрические / газовые соединения устройства и позвоните в авторизованный сервис.
 - Не используйте устройство со снятым или разбитым стеклом передней двери.
 - Не забирайтесь на устройство для того, чтобы достичь чего-либо или по какой-либо другой причине.
 - Не используйте устройство в ситуациях, в которых ваше сознание помутнено, таких как употребление наркотиков и / или алкоголя.
 - Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в зоне приготовления, могут загореться. Никогда не храните легковоспламеняющиеся предметы в зоне приготовления.

- Ручка духовки не является полотенцесушителем. При использовании устройства не вешайте полотенца, перчатки либо анлогичные предметы из данного текстиля.
- Шарниры дверцы устройства перемешаются и затягиваются при открытии и закрытии дверцы. Открывая / закрывая дверь, не держитесь за петли.



Предупреждения о

температуре

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время работы устройства открытые части горячие. Не прикасайтесь к устройству и нагревательным элементам. Дети в возрасте до 8 лет не должны приближаться к устройству без контроля взрослых.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся / взрывоопасные материалы рядом с устройством, так как края во время работы горячие.
- Поскольку пар может выходить, держитесь подальше, когда

открываете дверцу духовки. Пар может обжечь руку, лицо и / или глаза.

- Устройство может быть горячим во время использования. Не трогайте горячие отсеки, внутренние части духовки, нагревательные элементы и т. п.
- При помешении продуктов питания в горячую духовку и извлечении, всегда надевайте термостойкие перчатки для духовки.



Использование аксессуаров

- Важно, чтобы решетчатый гриль и противень были правильно размешены на полках. Подробную информацию смотрите в разделе «Использование аксессуаров».
- При закрытии дверцы устройства аксессуары могут повредить стекло дверцы. Всегда двигайте аксессуары к концу зоны приготовления.



Безопасность во время приготовления

- Будьте осторожны при добавлении алкоголя к еде.

Алкоголь испаряется при высоких температурах и может загореться при воздействии с горячими поверхностями, приведя к пожару.

- Пищевые отходы, масло и т. д. в зоне приготовления могут загореться. Перед приготовлением удалите крупную грязь.
- Опасность пищевого отравления: Не храните пищу в духовке более часа до и после приготовления. В противном случае это может вызвать пищевое отравление и другие недуги.
- Не разогревайте закрытые консервные и стеклянные банки. Повышенное давление может привести к взрыву банки.
- Поместите жиронепроницаемую бумагу в посуду или на аксессуар духовки (противень, решетчатый гриль и т. д.) вместе с продуктами и поместите в разогретую духовку. Удалите лишние куски жиронепроницаемой бумаги, висящей на аксессуаре или контейнере, чтобы избежать риска

прикосновения к нагревательным элементам духовки. Никогда не используйте жиронепроницаемую бумагу при температуре печи выше максимальной температуры использования, указанной на жиронепроницаемой бумаге, которую вы используете. Никогда не кладите жиростойкую бумагу на основание духовки.

- Не ставьте лотки, тарелки или алюминиевую фольгу прямо на дно духовки. Накопленное тепло может повредить основание духовки.
- Закройте дверцу духовки во время гриля. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Пища, не пригодная для гриля, несет опасность возникновения пожара. Готовьте на гриле только продукты, подходящие для интенсивного огня на гриле. Кроме того, не размещайте еду слишком далеко в задней части гриля. Это самая горячая зона, и жирная пища может загореться.

Безопасность при выполнении технического обслуживания и чистки

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не мойте устройство путем распыления или наливания на него воды! Существует опасность поражения электрическим током!
- Не чистите устройство пароочистителями, так как это может привести к поражению электрическим током.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства, металлические скребки, проволочную мочалку или отбеливающие средства для очистки стекла передней двери духовки / (или, если имеется) стекла верхней двери духовки. Все эти материалы могут привести к царапинам и поломке стеклянных поверхностей.
- Всегда содержите панель управления чистой и сухой. Влажная и грязная

поверхность способна
создавать проблемы при

использовании функций.

2 Руководство по окружающей среде

Регламент утилизации отходов

Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования



Данное изделие соответствует Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (2012/19/EU).

Данное изделие имеет маркировку, указывающую на утилизацию его как электрического и электронного оборудования (WEEE).

Это изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые подлежат повторному использованию и переработке. Поэтому не выбрасывайте изделие с обычными бытовыми отходами после завершения его эксплуатации. Его следует сдать в соответствующий центр по утилизации электрического и электронного оборудования. О местонахождении таких центров вы можете узнать в местных органах власти.

Надлежащая утилизация использованного оборудования помогает предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

Соответствие Директиве ЕС об ограничении содержания вредных веществ (RoHS):

Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

Утилизация упаковочных материалов

• Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и

недоступном для детей месте. Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами, подлежащими вторичной переработке. Не утилизируйте их вместе с обычными бытовыми отходами.

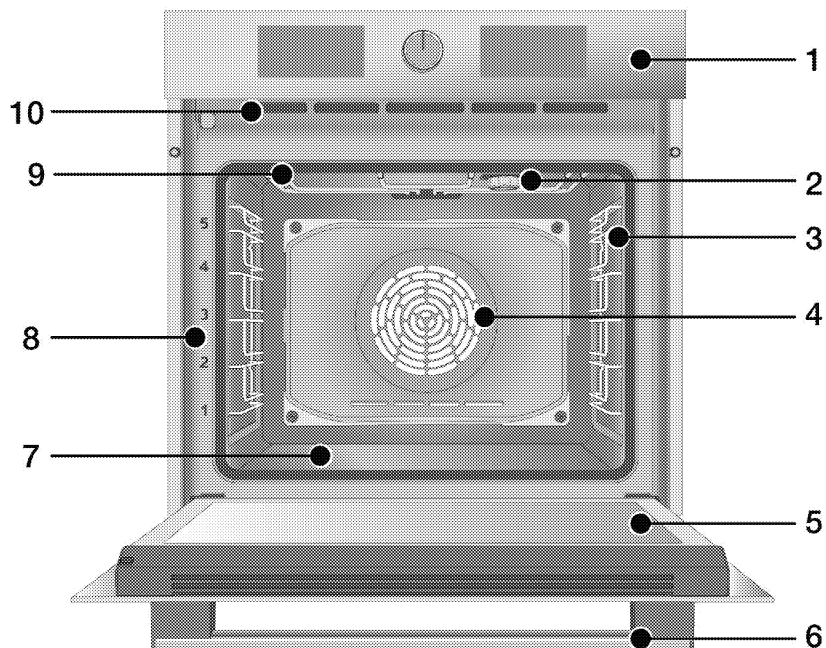
Советы по энергосбережению

Информацию об энергоэффективности в соответствии с EU 66/2014 можно найти в спецификации продукта, прилагаемой к продукту. Следующие предложения помогут вам использовать ваше устройство с экологической и энергетической эффективностью:

- Разморозьте замороженные продукты перед приготовлением.
- В духовке используйте темные либо эмалированные емкости, которые лучше передают тепло.
- Выключите устройство за 5-10 минут до окончания приготовления при длительном приготовлении. Таким образом, вы можете сэкономить до 20 % электроэнергии, используя тепло.
- Если таковое указано в рецепте или руководстве пользователя, всегда предварительно осуществляйте разогрев. Не открывайте часто дверцу духовки во время приготовления.
- Не открывайте дверцу духовки во время приготовления в режиме "Эко вентилятор с нагревом". Когда дверца не открыта, внутренняя температура оптимизируется для экономии энергии в режиме «Эко вентилятор с нагревом», и эта температура может отличаться от показанной на экране.
- Старайтесь готовить в духовке более одного блюда одновременно. Вы можете готовить одновременно, поместив два контейнера для готовки на решетчатую полку. Кроме этого, если вы будете осуществлять приготовление, помешая блюда один за другим, это сэкономит энергию, поскольку духовой шкаф не будет терять тепло.

3 Ваш прибор

Принципы работы устройства



- 1 Панель управления
- 2 Лампа*
- 3 Металлические направляющие**
- 4 Двигатель вентилятора (за стальной пластиной)
- 5 Дверца
- 6 Ручка
- 7 Нижний нагреватель (нижняя стальная пластина)
- 8 Уровень расположения противня
- 9 Верхний нагреватель
- 10 Вентиляционные отверстия

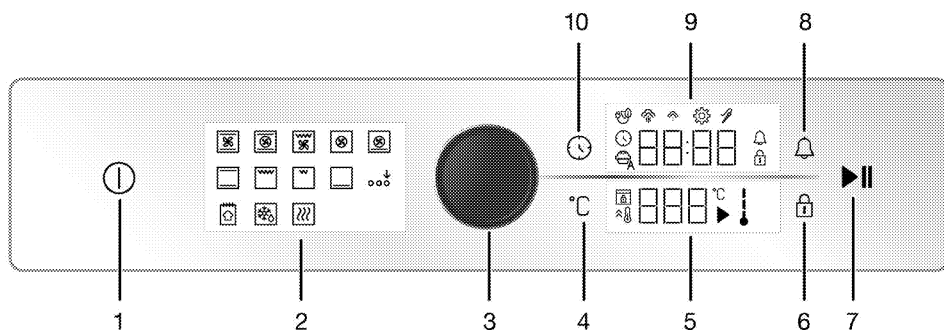
* Зависит от модели. В вашем устройстве может отсутствовать лампа, или тип и расположение лампы могут отличаться от иллюстрации.

** Зависит от модели. Ваше устройство может быть без металлических направляющих. На иллюстрации металлические направляющие показаны в качестве примеров.

Принципы работы и использование панели управления устройства

В данном разделе вы можете найти обзор и основные области применения панели управления устройством. Могут быть различия в изображениях и некоторых функциях в зависимости от типа устройства.

Управление духовкой



- 1 Кнопка Вкл.(On)/Выкл.(Off)
- 2 Дисплей функций
- 3 Ручка управления духовкой
- 4 Кнопка настройки температуры
- 5 Дисплей температуры
- 6 Кнопка блокировки кнопок
- 7 Кнопка старт/стоп приготовления
- 8 Кнопка звукового таймера/будильника
- 9 Дисплей часов/времени
- 10 Кнопка времени и настроек

Если есть переключатель(ли), управляющий(ие) вашим устройством, эти переключатели на некоторых моделях могут быть утапливаемыми и выдвигаются при нажатии. Чтобы осуществить настройки с помощью этих переключателей, сначала нажмите на соответствующий переключатель и потяните его. После выполнения регулировки снова нажмите на переключатель.

Ручка управления духовкой

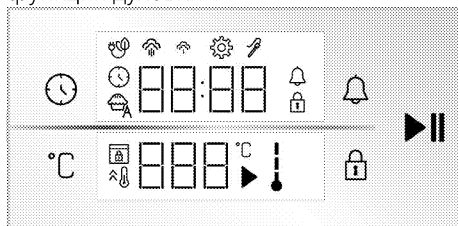
При помощи ручки управления духовкой вы можете изменять настройки дисплея часов/времени и температуры. Вы можете переключаться между этими настройками, поворачивая ручку управления духовкой вправо/влево, а также активировать и подтверждать настройки, путем нажатия.

Индикатор температуры

Вы можете узнать температуру внутри духовки по символу внутренней температуры на дисплее. Символ появится на дисплее, когда запустится приготовление пищи, а каждый градус символа внутренней температуры будет загораться, когда внутренняя температура будет достигать установленной температуры.

Дисплей функций

Функциональный дисплей отображает рабочие функции вашей духовки. Каждая функция активируется прикосновением к ней. Все функции на экране схематичны; и они могут быть недоступны для вашего прибора. Рабочие функции, доступные в вашем приборе, описаны в разделе «Рабочие функции духовки».







Дисплеи









Кнопки:




: Кнопка времени и настроек

-  : Кнопка настройки температуры
-  : Кнопка блокировки кнопок
-  : Кнопка звукового таймера/будильника
-  : Кнопка старт/стоп приготовления






Дисплей часов/времени :

-  : Символ времени приготовления/дневного времени
-  : Символ звукового таймера/будильника
-  : Символ настроек
-  : Символ блокировки кнопок
-  : Символ приготовления эко вентильатор
-  : Символ низкого уровня пара*
-  : Символ высокого уровня пара*
-  : Символ термошупа*

-  : Символ автоматического приготовления*

* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства.



Дисплей температуры:

-  : Символ приготовления
-  : Символ температуры
-  : Символ внутренней температуры духовки
-  : Символ быстрого нагрева (бустера)
-  : Символ блокировки двери*

* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства.

Функциональные возможности духовки

На таблице функций указаны функциональные возможности, которые вы можете использовать в своей духовке, а также показаны максимальный и минимальный порог температуры, который можно установить для соответствующих функций. Порядок режимов работы, показанный здесь, может варьироваться в зависимости от конфигурации вашего устройства.

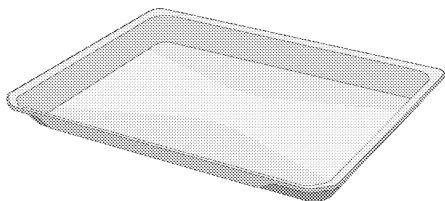
Символ функций	Описание функций	Температурный диапазон (°C)	Описание и использование
	Работа с вентилятором	-	Духовка не нагревается. Работает только вентилятор (на задней стенке). Замороженную пищу с гранулами медленно размораживают при комнатной температуре, приготовленную же пищу охлаждают. Время, необходимое для размораживания целого куска мяса, больше, чем для еды с кусочками.
	Верхний и нижний нагрев	40 - 280	Пища нагревается сверху и снизу одновременно. Подходит для выпечки и тушеного мяса в формах, для кексов и пирожных. Во время приготовления пищи используется только один противень.
	Нижний нагрев	40 - 220	Подходит для продуктов, которые нужно подрумянить сверху. Подходит и для продуктов, которые нужно поджарить в основании. Эту функцию также следует использовать для легкой очистки паром.
	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	40 - 280	Горячий воздух, нагретый верхним и нижним нагревателями, равномерно и быстро распределяется по всей духовке вместе с работой вентилятора. Во время приготовления пищи используется только один противень.
	Конвекция	40 - 280	Горячий воздух, нагретый вентиляторным нагревателем, распределяется быстро и равномерно по всей духовке вместе с работой вентилятора. Подходит для приготовления нескольких блюд на разных уровнях.
	Эко вентилятор с нагревом	160 - 220	Чтобы сэкономить энергию, вы можете использовать эту функцию вместо "Конвекция" в диапазоне 160-220 °C. Но время приготовления немного увеличится. Использование этой функции описано в главе «Работа с блоком управления духовым шкафом».

Символ функции	Описание функции	Температурный диапазон (°C)	Описание и использование
	Функция пиццы	40 - 280	Работают нижний нагреватель и вентиляторный обогрев. Подходит для приготовления пиццы.
	Функция "3D"	40 - 280	Работают верхний нагрев, нижний нагрев и вентилятор. Все части устройства готовятся одинаково и быстро. Во время приготовления пищи используется только один противень.
	Низкий гриль	40 - 280	Работает маленький гриль на потолке духовки. Подходит для гриля в небольших количествах.
	Полный гриль	40 - 280	Работает большой гриль в верхней части духовки. Подходит для приготовления на гриле в больших количествах.
	Полный гриль с вентилятором	40 - 280	Горячий воздух, нагреваемый большим грилем, быстро распределяется в духовке с вентилятором. Подходит для приготовления на гриле в больших количествах.
	Поддержка температуры	40 - 100	Используется для длительного хранения продуктов при температуре, готовой к употреблению.
	Функция для выпечки хлеба	-	Используется для выпечки хлеба. Установленную температуру и время на входе нельзя менять.
	Активация дополнительной функции	-	Используется для активации функций запуска, не отображающиеся на функциональном дисплее при первом запуске.

Аксессуары для устройства

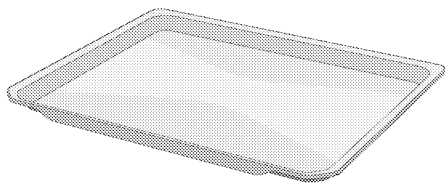
Ваше устройство имеет различные аксессуары. В этом разделе доступно описание аксессуаров и их правильного использования. В зависимости от модели устройства, поставляемый аксессуар может варьироваться. Все аксессуары, описанные в руководстве пользователя, могут быть недоступны для вашего устройства.

ПРИМЕЧАНИЕ : Противни в вашем устройстве могут деформироваться под воздействием температуры. Это не повлияет на их функцию. Деформация исчезает, когда противень остывает.



Стандартный противень с изоляционным покрытием

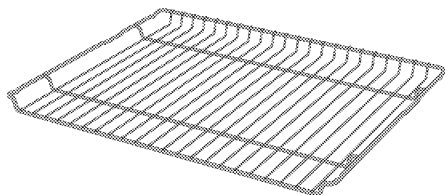
Используется для выпечки, замороженных продуктов и жарки больших кусков. Лоток с изолированным покрытием имеет меньшую прилипание, чем другие лотки.



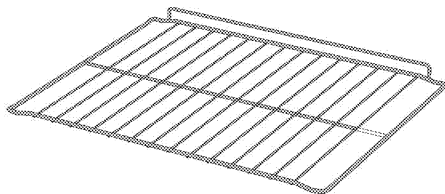
Противень для выпечки с барьерным покрытием

Используется для выпечки, таких как печенье и бисквиты. Лоток с изолированным покрытием имеет меньшую прилипание, чем другие лотки.

Модели с металлическими направляющими:



Модели без металлических направляющих:



Решетка для гриля

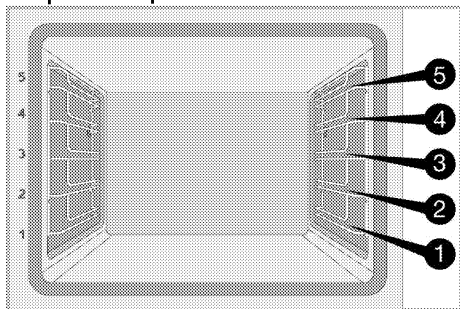
Используется для жарки или размещения пищи, которая будет запекаться, жариться и тушиться на выбранном уровне.

Использование аксессуаров устройства

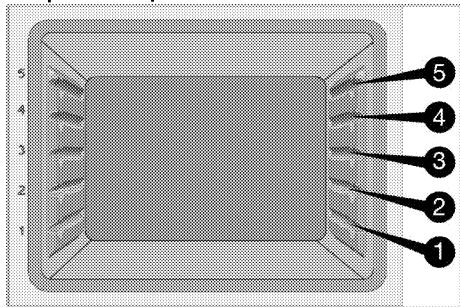
Уровни для готовки

В зоне приготовления есть 5 уровней положения расположения уровней. Вы также можете увидеть порядок расположения уровней в цифрах на передней раме духовки.

Модели с металлическими направляющими



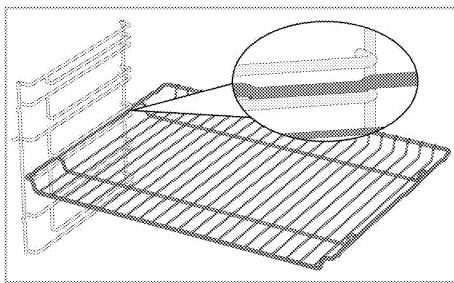
Модели без металлических направляющих



Размещение решетки на полках для готовки

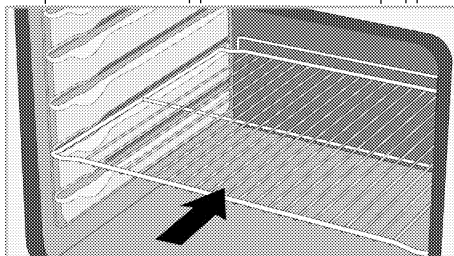
Модели с металлическими направляющими:

Очень важно правильно размещать решетку для гриля на боковых металлических направляющих. При размещении решетки на нужном уровне открытая часть должна быть спереди. Для лучшего приготовления решетка должна быть закреплена стопором на металлических направляющих. Она не должна проходить через ограничитель и контактировать с задней стенкой духовки.



Модели без металлических направляющих:

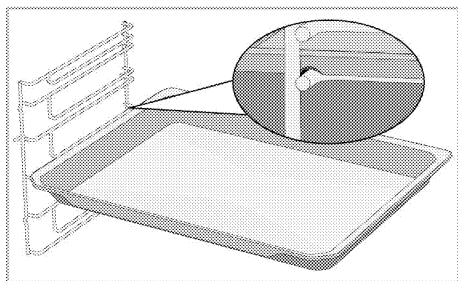
При размещении на рельефных направляющих решетка для гриля имеет одно направление. При размещении решетки для гриля на нужном уровне открытая часть должна быть спереди.



Размещение противня на направляющих для приготовления

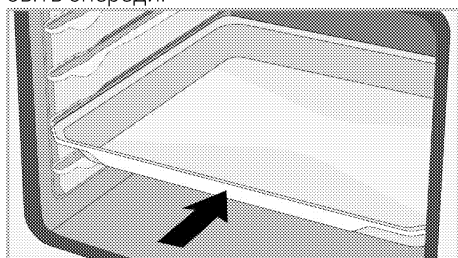
Модели с металлическими направляющими:

Также важно правильно размещать противни на боковых металлических направляющих. При размещении противня на нужном уровне его сторона, предназначенная для удержания, должна быть спереди. Для лучшего приготовления противень должен быть закреплён стопором на металлических направляющих. Он не должен проходить через ограничитель и контактировать с задней стенкой духовки.



Модели без металлических направляющих:

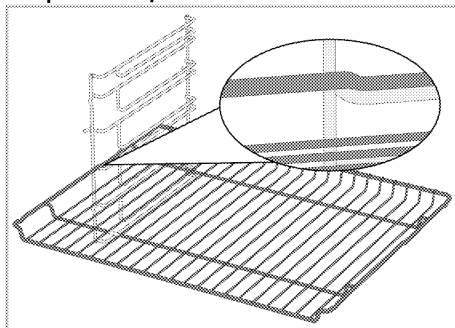
Также важно правильно размещать противни на боковых рельефных направляющих. При размещении на необходимом уровне противень имеет одно направление. При размещении противня на нужном уровне его сторона, предназначенная для удержания, должна быть спереди.



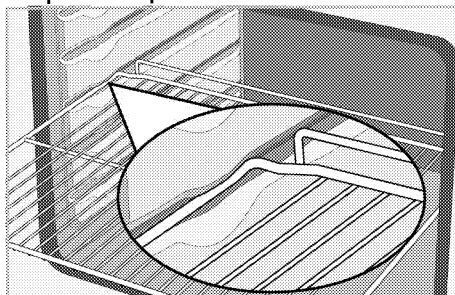
Функция стопора решетки для гриля

Существует функция стопора, предотвращающая опрокидывание решетки для гриля с металлических направляющих. С помощью этой функции вы можете легко и безопасно вынуть свою еду. Снимая решетку для гриля, вы можете потянуть ее вперед пока не достигнет стопора. Вы должны приподнять его стопором, чтобы полностью удалить его.

Модели с металлическими направляющими

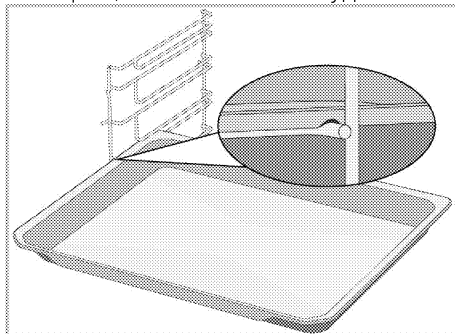


Модели без металлических направляющих



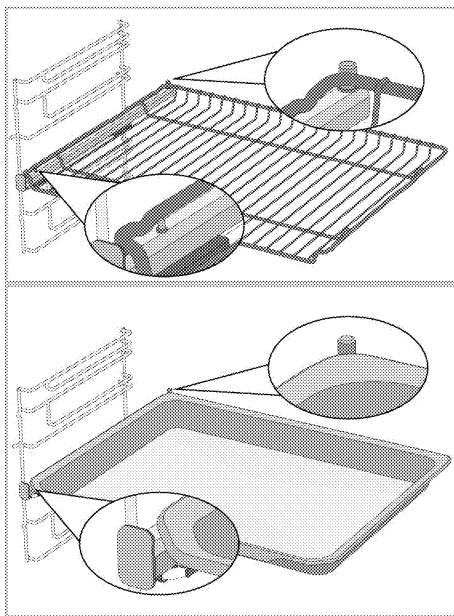
Функция стопора для противня Модели с металлическими направляющими

Существует также функция стопора, предотвращающая опрокидывание противня с металлических направляющих. Снимая противень, освободите его от заднего замка и потяните на себя, пока он не достигнет стопора. Вы должны приподнять его над стопором, чтобы полностью удалить его.



Правильное размещение решетки для гриля и противня на телескопических направляющих-
Модели с решетчатыми полками и телескопическими направляющими

Благодаря телескопическим направляющим можно легко устанавливать и снимать противни и решетку для гриля. При использовании противней и решетки для гриля с телескопическими направляющими необходимо следить за тем, чтобы штыри на передней и задней частях телескопических направляющих прилегали к краям решетки и противня (показано на рисунке).



Технические характеристики

Общие параметры

Внешние размеры устройства (высота/ширина/глубина)	595 мм/594 мм/567 мм
Монтажные размеры духовки (высота/ширина/глубина)	590 или 600 мм/560 мм/мин 550 мм
Напряжение / частота	220-240 В ~ 50 Гц
Тип кабеля и сечение используется / подходит для использования в устройстве	мин H05VV-FG 3 x 1,5 мм ²
Общая потребляемая мощность	3,3 кВт
Тип духовки	Многофункциональная духовка

Класс защиты - I

Степень защиты IP 44

- # Основные сведения: Информация об энергетической маркировке электрических печей приведена в соответствии со стандартом EN 60350-1 / IEC 60350-1. Данные значения определяются при стандартной нагрузке с функциями нижнего и верхнего нагревателя либо нагрева с помощью вентилятора (при наличии).
Класс энергоэффективности определяется в соответствии со следующими приоритетами в зависимости от того, существуют ли соответствующие функции в устройстве: 1-Эко вентилятор с нагревом, 2-Конвекция 3- Низкий гриль с вентилятором, 4-Верхний и нижний нагрев.



Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления для улучшения качества устройства.



Изображения в этом руководстве являются схематичными и могут не полностью соответствовать вашему устройству.




Значения, указанные на этикетках устройства или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях в соответствии с действующими стандартами. В зависимости от условий эксплуатации и окружающей среды, эти значения могут варьироваться.

4 Первая эксплуатация

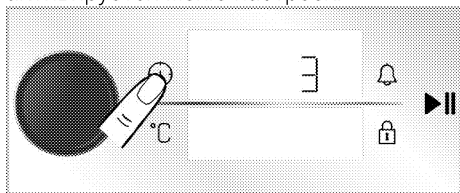
Перед тем, как приступить к использованию вашего продукта, рекомендуется осуществить шаги, перечисленные в последующих разделах.

Первая установка

i Всегда устанавливайте время суток перед использованием духовки. Если вы не установите его, вы не сможете готовить в некоторых моделях духовки.

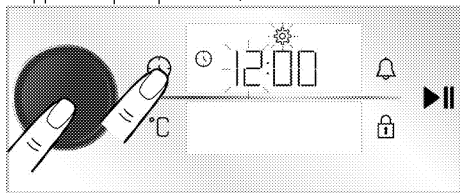
1. Когда духовка находится в режиме ожидания (когда на экране отображается время дня) активируйте меню настроек, удерживая кнопку  примерно на 3 секунды.


» Появится обратный отсчет 3-2-1. Когда обратный отсчет закончится, активируется меню настроек.




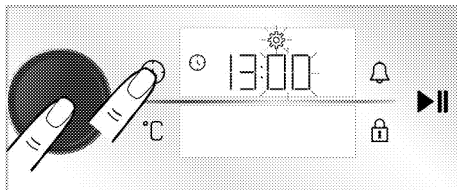
2. Нажмите ручку управления духовки или коснитесь кнопки  один раз для активации поля часов.


» Поле часов и  символ замигают на индикаторе времени/часов.




3. Установите час, поворачивая ручку управления духовки вправо/влево, и один раз нажмите ручку управления духовкой, либо сенсорную  кнопку для активации поля минут.

» Поле минут и символ  замигают на индикаторе времени/часов.



4. Установите минуты, поворачивая ручку управления духовки вправо/влево. Подтвердите установку времени, нажав на ручку управления духовки или нажав кнопку .

» Время суток установлено, и на дисплее всегда будет отображаться символ .

i Если начальное время не установлено, часы будут работать, начиная с времени, установленного в производстве. Вы можете изменить время суток позже, как описано в разделе «Настройки».

i Настройки времени суток отменяются в случае длительного отключения питания. Необходимо перенастроить.

Первая очистка

1. Уберите все упаковочные материалы.
2. Извлеките все аксессуары из духовки, входящей в комплект поставки.
3. Включите устройство на 30 минут, а затем выключите. Таким образом, отстатки мелких частиц, которые могли остаться в печи во время производства, сгорят и утилизируются.
4. При работе с продуктом выберите самую высокую температуру и рабочую функцию, с которой работают все нагреватели в вашем устройстве. См. «Функции управления духовкой». О том, как управлять духовкой вы можете узнать в следующем разделе.
5. Подождите, пока духовка остынет.
6. Протрите поверхности изделия влажной тканью или губкой, затем вытрите насухо.

Перед использованием аксессуаров:

Очистите аксессуары, извлеченные из духовки, водой и мягкой губкой.

ПРИМЕЧАНИЕ Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность. Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.

ПРИМЕЧАНИЕ При первом включении в течение нескольких часов возможно выделение дыма и запаха. Это вполне нормально. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, чтобы удалить дым и запах. Не вдыхайте выделяющиеся дым и запахи.

5 Правила эксплуатации духовки

Общая информация по использованию духовки

Вентилятор охлаждения (Может не быть в вашем устройстве.)

Ваше устройство имеет вентилятор охлаждения. Вентилятор охлаждения включается автоматически при необходимости и охлаждает как переднюю часть устройства, так и мебель. Он автоматически выключается по окончании процесса охлаждения. Горячий воздух выходит через дверцу духовки. Ничем не закрывайте вентиляционные отверстия. В противном случае духовка может перегреться. Охлаждающий вентилятор продолжает работать во время работы духовки или после ее выключения (примерно 20-30 минут). В случае, если вы готовите, задав таймер духовки, в конце времени приготовления охлаждающий вентилятор отключится со всеми функциями. Время работы охлаждающего вентилятора не может быть определено пользователем. Вентилятор включается и выключается в автоматическом режиме. Это не является неисправностью.

Освещение духовки


Когда духовка начинает готовить, включается лампа духовки. В некоторых моделях лампа работает во время приготовления, в то время как в других моделях она выключается через определенное время.

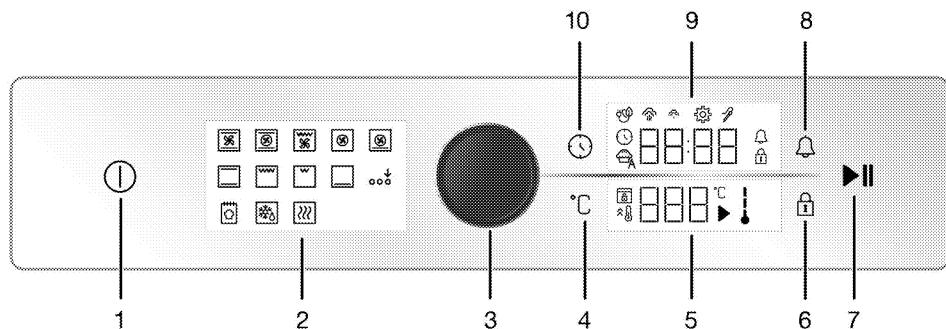
Если дверца устройства откроется во время работы духовки или в нерабочем

положении, лампа духовки включится автоматически.

Работа блока управления духовкой

Общие предупреждения по блоку управления духовкой

- i** Максимальный промежуток, которое можно установить на конец времени, составляет 5 часов 59 минут. В режиме поддержания предупреждений это время составляет 23 часа 59 минут. В случае сбоя питания заданное время приготовления будет отменено.
- i** При выполнении любых настроек соответствующие символы будут загораться на дисплее. Необходимо немного подождать, пока настройки будут сохранены.
- i** Если время приготовления установлено в начале приготовления, оставшееся время отобразится на дисплее.
- i** Если на вашем блоке управления включена настройка быстрого предварительного нагрева (бустера), на дисплее появляется символ , когда вы начнете готовить, и духовка достигнет температуры, установленной для быстрого приготовления. Для настройки быстрого предварительного нагрева (бустера), пожалуйста, см. **Настройки** раздел.



- 1 Кнопка Вкл.(On)/Выкл.(Off)
- 2 Дисплей функций
- 3 Ручка управления духовкой
- 4 Кнопка настройки температуры
- 5 Дисплей температуры
- 6 Кнопка блокировки кнопок
- 7 Кнопка старт/стоп приготовления
- 8 Кнопка звукового таймера/будильника
- 9 Дисплей часов/времени
- 10 Кнопка времени и настроек

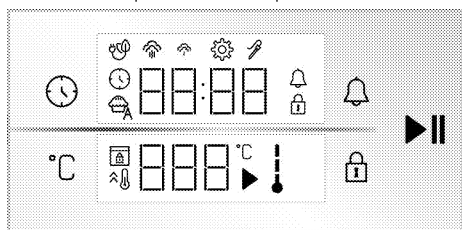
- : Символ низкого уровня пара*
- : Символ высокого уровня пара*
- : Символ термощупа*
- : Символ автоматического приготовления*

* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства.

Дисплей температуры:

- : Символ приготовления
- : Символ температуры
- : Символ внутренней температуры духовки
- : Символ быстрого нагрева (бустера)
- : Символ блокировки двери*

* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства.



Дисплеи

Кнопки:

- : Кнопка времени и настроек
- : Кнопка настройки температуры
- : Кнопка блокировки кнопок
- : Кнопка звукового таймера/будильника
- : Кнопка старт/стоп приготовления

Дисплей часов/времени :

- : Символ времени приготовления/дневного времени
- : Символ звукового таймера/будильника
- : Символ настроек
- : Символ блокировки кнопок
- : Символ приготовления эко вентиллятор

Включение духовки

1. Включите духовку, нажав на кнопку ①.
- » После включения духовки первая рабочая функция отобразится на экране. На этом дисплее можно задать рабочую функцию, температуру, время приготовления и будильник.


i Если на дисплее не будет выполнено никаких настроек, духовка выключится через 5 минуты, и на дисплее появится время суток.

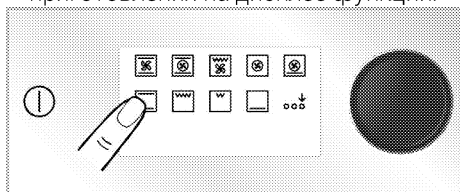
Выключить духовку

- Выключите духовку, нажав на кнопку ①. Время суток отображается на дисплее.

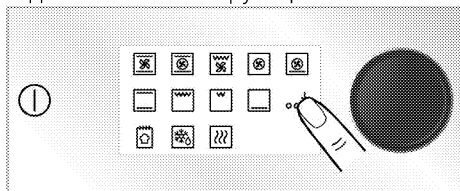
Выбор температуры и рабочей функции духовки для ручного приготовления

Вы можете готовить, осуществляя ручное управление (по своему усмотрению), не устанавливая время приготовления, задавая температуру и рабочие функции, соответствующие вашей еде. Функция "Верхний и нижний нагрев" и настройки 180°C показаны в качестве примера на изображениях.

1. Включите духовку, нажав на кнопку .
2. Выберите желаемую функцию приготовления на дисплее функций.

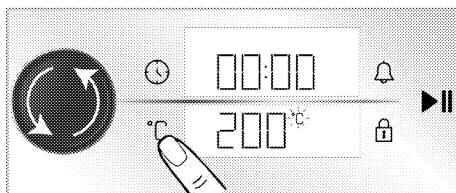


3. Выберите желаемую функцию приготовления на дисплее функций. Если функции, которую вы желаете выбрать, нет числе первых рабочих функций, появляющихся на функциональном дисплее, вы можете активировать нижний ряд рабочих функций, нажав на "Активация дополнительной функции".



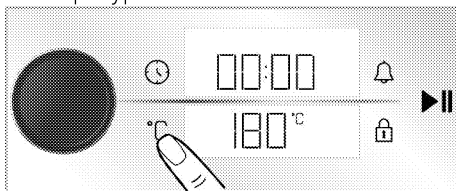
4. Предварительно заданная температура для выбранной вами рабочей функции отображается на индикаторе температуры. Чтобы изменить эту температуру, нажмите ручку управления духовкой или прикоснитесь к кнопке °C и поверните ручку управления духовкой вправо / влево.


» На индикаторе температуры замигает символ °C.

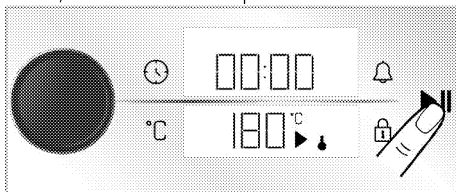





5. Если вы измените рабочую функцию после изменения предварительно определенной температуры для рабочих функций, то на дисплее появится последняя заданная вами температура. Однако, если заданная температура не находится в диапазоне температур выбранной рабочей функции, появится самая высокая регулируемая температура данной рабочей функции.

5. Подтвердите установленную температуру, нажав на кнопку °C.
» Символ °C появится на индикаторе температуры.



6. После настройки рабочей функции и температуры нажмите кнопку , чтобы начать приготовление.



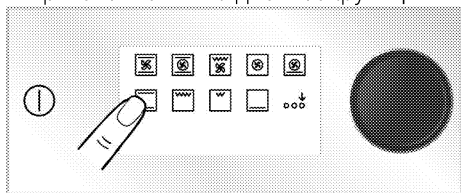
» Ваша духовка сразу начнет работать при выбранной рабочей функцией и температуре. На индикаторе температуры появятся символы  и . Время приготовления начнет отсчитываться на дисплее. Загорится каждый уровень символа , когда температура внутри духовки достигнет заданной температуры. Духовка не

выключается автоматически, так как приготовление вручную выполняется без установки времени приготовления. Вы должны контролировать процесс приготовления пищи и останавливать его. По окончании приготовления нажмите кнопку ►||, чтобы завершить приготовление, или нажмите кнопку ①, чтобы полностью выключить духовку.

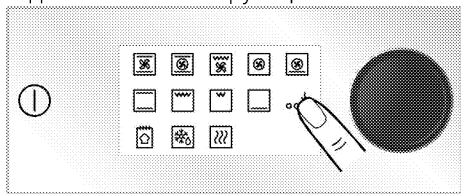
Приготовление с заданным временем приготовления:

Вы можете задать автоматическое отключение духовки в конце периода времени, выбрав температуру и рабочую функцию, характерную для вашей еды, и установив время приготовления на блоке управления. Функция "Верхний и нижний нагрев", настройки 180°C и 45 минут показаны в качестве примера на изображениях.

1. Включите духовку, нажав на кнопку ①.
2. Выберите желаемую функцию приготовления на дисплее функций.



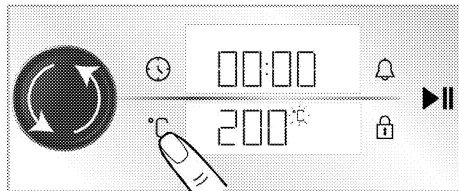
3. Выберите желаемую функцию приготовления на дисплее функций. Если функции, которую вы желаете выбрать, нет числе первых рабочих функций, появляющихся на функциональном дисплее, вы можете активировать нижний ряд рабочих функций, нажав на "Активация дополнительной функции".



4. Предварительно заданная температура для выбранной вами рабочей функции отображается на индикаторе температуры. Чтобы

изменить эту температуру, нажмите ручку управления духовкой или прикоснитесь к кнопке °C и поверните ручку управления духовкой вправо / влево.

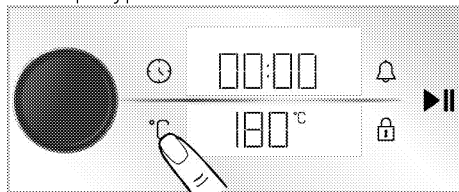
- » На индикаторе температуры замигает символ °C.



- ❗ Если вы измените рабочую функцию после изменения предварительно определенной температуры для рабочих функций, то на дисплее появится последняя заданная вами температура. Однако, если заданная температура не находится в диапазоне температур выбранной рабочей функции, появится самая высокая регулируемая температура данной рабочей функции.

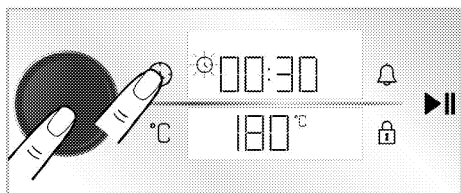
5. Подтвердите установленную температуру, нажав на кнопку °C.


- » Символ °C появится на индикаторе температуры.




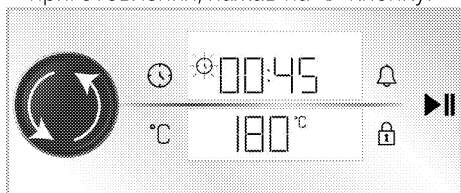
6. Нажмите на ручку управления духовкой или нажмите на кнопку ① один раз для того, чтобы установить время приготовления.

- » На дисплее замигает символ ⌚, а на индикаторе часов/времени отобразится установленное 30-минутное время приготовления.




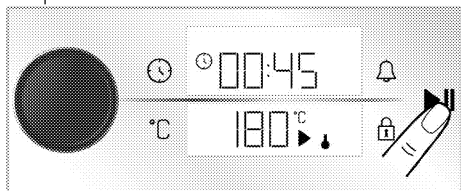
i После установки рабочей функции и температуры, время приготовления на 30 минут можно установить нажатием на кнопку , либо прямым нажатием на ручку управления духовкой для быстрой установки времени приготовления и изменения времени, поворачивая ручку управления духовкой вправо/влево.


7. Установите время приготовления, поворачивая ручку управления духовкой. Подтвердите время приготовления, нажав на  кнопку.




i Время приготовления увеличится на 1 минуту в первые 15 минут, через 15 минут увеличится на 5 минут.

8. После настройки рабочей функции и температуры и времени приготовления нажмите кнопку , чтобы начать приготовление.




» Ваша духовка сразу начнет работать при выбранной функции и температуре. Начнется обратный отсчет установленного времени приготовления. На индикаторе температуры появятся символы  и . Загорится каждый

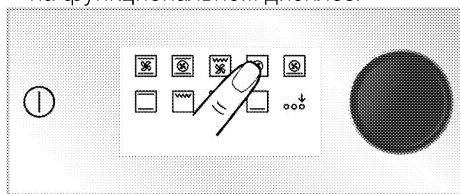
уровень символа , когда температура внутри духовки достигнет заданной температуры. По истечении заданного времени приготовления, появится надпись **"Конец/End"** на дисплее появится сообщение, таймер подаст звуковое предупреждение, и приготовление пищи прекратится.

9. Звуковое предупреждение будет звучать в течение одной минуты. Если нажать кнопку , пока звучит звуковое предупреждение и появится надпись **"Конец/End"** на дисплее температуры, духовка продолжит работать беспрерывно. Если нажать кнопку , духовка выключится. При касании любой клавиши, кроме этих, звуковое предупреждение прервется.

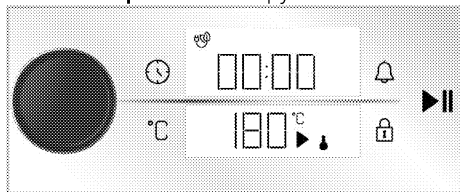
Эко приготовление с вентилятором

В целях экономии энергии вы можете воспользоваться данной функцией вместо использования "Конвекция" в диапазоне 160 _ 220°C. Но при этом время приготовления будет немного больше.

1. Включите духовку, нажав на кнопку .
2. Нажмите и удерживайте "Конвекция" на функциональном дисплее.



» Появится обратный отсчет 3-2-1. Когда обратный отсчет закончится, появится символ  и «Эко приготовление с вентилятором» активируется.



3. Установленную температуру и время приготовления можно изменить, как описано в предыдущих разделах. Затем вы начнете приготовление.

» дюйм «**Эко приготовление с вентилятором**», во время приготовления будет лампа гореть меньше по времени, нежели при других функциях приготовления, из-за экономии энергии.

Функция для выпечки хлеба

В вашей духовке есть "Функция для выпечки хлеба", специально предназначенный для выпечки хлеба. Настройки температуры и времени функции фиксированы.

Ингредиенты

- Мука 500 г
- 15 г сахара
- 10 г быстрорастворимых дрожжей
- 10 г подсолнечного масла
- 8 г соли
- 300 мл воды (35°C)

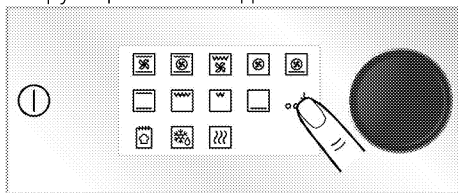
Для верха теста

- 2 чайные ложки подсолнечного масла

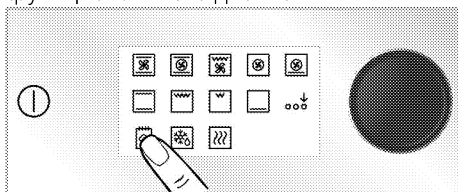
Подготовка

1. Муку просейте в глубокую миску. Добавьте сахар в муку и однородно перемешайте.
2. В среднюю часть муки добавьте дрожжи, соль и подсолнечное масло. Постепенно вливайте теплую воду, начиная со стенок миски.
3. Замесите тесто вручную или в тестомесителе примерно на 10-15 минут.
4. Замешанное тесто переверните рукой несколько раз и переложите в миску. Нанесите на тесто 1 чайную ложку подсолнечного масла и накройте его стрейч-пленкой, чтобы оно касалось теста.
5. Накройте тесто стрейч-пленкой, накройте плотной тканью и подождите, пока оно не поднимется при комнатной температуре.
6. Возьмите тесто, которое бродилось в течение 60 минут, на поверхность, сложите его 4-5 раз и удалите воздух изнутри. Нанесите на тесто 1 чайную ложку подсолнечного масла и накройте его стрейч-пленкой, чтобы оно касалось теста. Закавсайте тесто при комнатной температуре еще 30 минут.

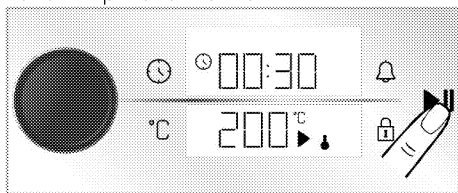
7. Когда тесто перестанет бродить, придайте ему форму и выложите на противень. Сделайте на тесте 3-4 пореза с помощью ножа.
8. Поставьте противень на 3-ю полку духовки.
9. Включите духовку, нажав на кнопку ①.
10. Активируйте нижний ряд функционального дисплея, нажав на "Активация дополнительной функции" на функциональном дисплее.



11. Нажмите на "Функция для выпечки хлеба" в нижнем ряду функционального дисплея.



12. Нажмите на кнопку ▶||, чтобы начать приготовление.





13. По окончании времени приготовления раздастся звуковой сигнал в течение одной минуты. Если нажать кнопку ①, духовка выключится. При касании любой клавиши, кроме этих, звуковое предупреждение прервется.

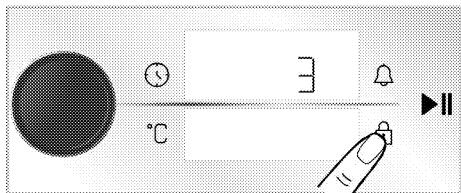
Настройки



i Обратный отсчет 3-2-1 отображается в меню или настройках, которые должны быть активированы при нажатии на долгое время. По истечении обратного отсчета активируется соответствующее меню или настройка.

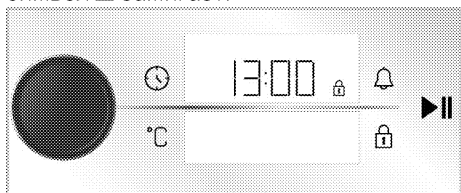
Активация блокировки клавиш

Используя функцию блокировки клавиш, вы можете защитить блок управления от помех.

1. Нажимайте клавишу , пока на экране не появится символ .






» Появится обратный отсчет 3-2-1. По истечении обратного отсчета на индикаторе времени/часов появится символ  и активируется блокировка клавиш. При нажатии любой клавиши при установке блокировки клавиш таймер подаст звуковой сигнал, и символ  замигает.



i Блокировка клавиш не будет отменена в случае сбоя питания.

Отключение блокировки клавиш



1. Нажимайте клавишу , пока на экране не появится символ .

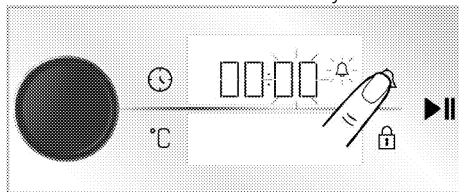
» Появится обратный отсчет 3-2-1. Когда обратный отсчет закончится, символ  исчезнет, и блокировка кнопок на дисплее времени/часов отключится.


Установка будильника

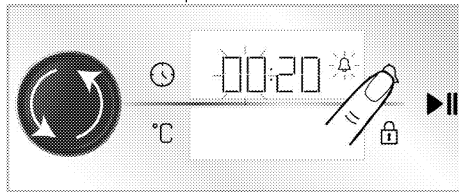
Вы также можете использовать блок управления для любого предупреждения или напоминания, кроме приготовления. Будильник не влияет на работу духовки. Используется в целях предупреждения. Например, вы можете использовать будильник, когда захотите приготовить еду в духовке в определенное время. По истечении установленного вами блок управления выдаст звуковое предупреждение.


i Максимальное время при установке звукового сигнала _ 23 часа 59 минут.


1. Нажмите кнопку  один раз, чтобы установить время будильника.
» На индикаторе времени/часов начнут мигать символ  и поле минут.




2. Установите минуты, повернув ручку управления духовым шкафом вправо / влево, и нажмите кнопку  один раз, чтобы активировать поле часов.



3. Установите минуты, поворачивая ручку управления духовки вправо/влево. Подтвердите установку времени, нажав на ручку управления духовки или нажав кнопку .

» Символ  будет гореть постоянно, и время будильника начнет обратный отсчет на дисплее времени/часов.



4. По истечении времени будильника символ  начнет мигать и выдаст звуковое предупреждение.

- i** Если время будильника и время приготовления установлены одновременно, на дисплее отобразится наиболее короткое время/часы.

Выключение будильника


1. По окончании периода будильника звуковой сигнал будет звучать в течение одной минуты. Коснитесь любой клавиши для того, чтобы остановить звук предупреждения.
- » Звуковое предупреждение прекратится.

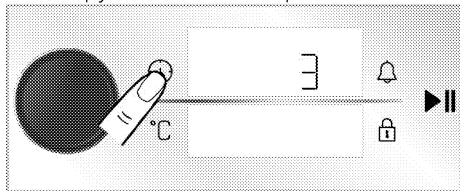
Если вы хотите отменить будильник:

1. Для отмены времени будильника нажмите кнопку  один раз.
- » На индикаторе времени/часов замигает символ .
2. Установите время будильника на "00:00", поворачивая ручку управления духовкой вправо/влево.

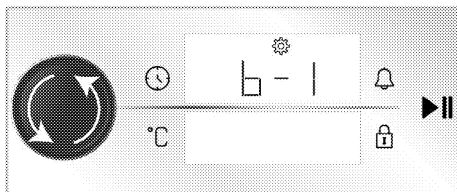
Настройка громкости



Вы можете установить громкость блока управления. Для выполнения этой операции ваша духовка должна быть выключена.

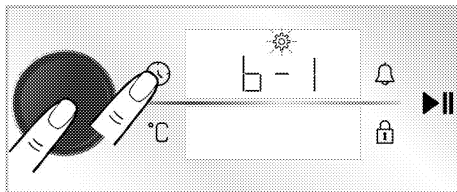
1. При выключенной духовке (когда на экране отображается время дня) активируйте меню настроек, удерживая кнопку  примерно на 3 секунды.
- » Появится обратный отсчет 3-2-1. Когда обратный отсчет закончится, активируется меню настроек.




2. Поворачивайте ручку управления духовкой вправо/влево, пока на дисплее времени/часов не отобразится "b-1" или "b-2".




3. Активируйте настройку громкости, нажав кнопку  или нажав на ручку управления духовкой.
- » На индикаторе времени/часов замигает символ .

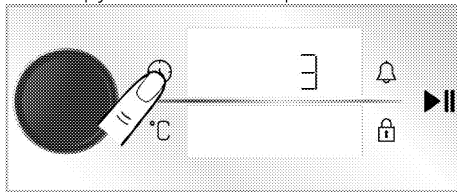


4. Установите желаемый уровень громкости, поворачивая ручку управления духовкой вправо/влево.
5. Подтвердите уровень громкости, нажав на кнопку  или нажав на ручку управления духовкой.

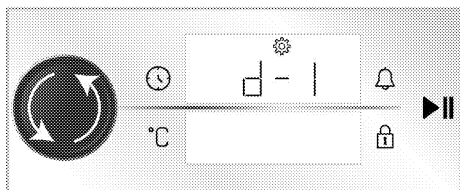
Настройка яркости экрана


Вы можете установить яркость экрана блока управления. Для выполнения этой операции ваша духовка должна быть выключена.


1. При выключенной духовке (когда на экране отображается время дня) активируйте меню настроек, удерживая кнопку  примерно на 3 секунды.
- » Появится обратный отсчет 3-2-1. Когда обратный отсчет закончится, активируется меню настроек.

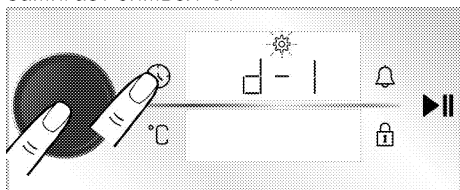



2. Поворачивайте ручку управления духовкой вправо/влево, пока на дисплее времени/часов не отобразится "d-1", "d-2" или "d-3".



3. Активируйте настройку яркости, нажав кнопку  или нажав на ручку управления духовкой.


» На индикаторе времени/часов замигает символ .



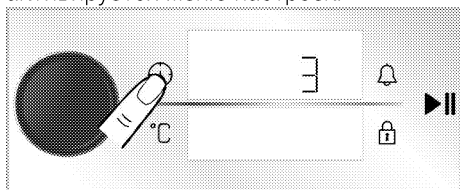
4. Установите желаемый уровень яркости, поворачивая ручку управления духовкой вправо/влево.
5. Подтвердите уровень яркости, нажав на кнопку  или нажав на ручку управления духовкой.


Настройка функции быстрого предварительного нагрева (Booster)

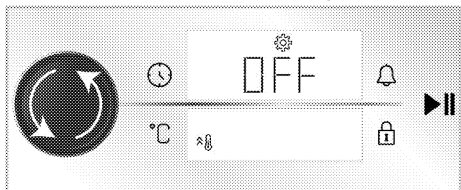
Вы можете управлять приготовлением пиши автоматически с помощью функции быстрого предварительного нагрева вашего изделия. Для этого активируйте настройку быстрого предварительного нагрева. Для выполнения этой операции ваша духовка должна быть выключена.


1. При выключенной духовке (когда на экране отображается время дня) активируйте меню настроек, удерживая кнопку  примерно на 3 секунды.


» Появится обратный отсчет 3-2-1. Когда обратный отсчет закончится, активируется меню настроек.

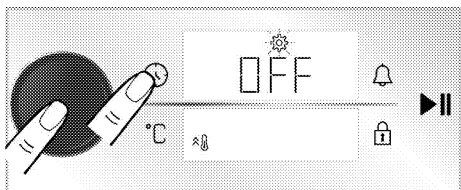


2. Поворачивайте ручку управления духовкой вправо/влево до тех пор, пока на индикаторе времени/часов не появится символ  и «OFF/ВЫКЛ».

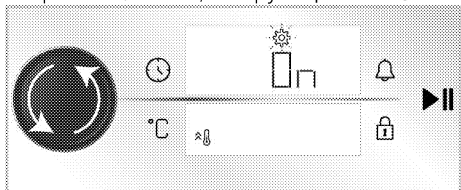



3. Активируйте настройку быстрого предварительного нагрева (бустера), нажав кнопку  или нажав на ручку управления духовкой.

» На индикаторе времени/часов замигает символ .



4. Поворачивайте ручку управления духовкой вправо/влево, чтобы изменить функцию «OFF/ВЫКЛ», отображаемую на дисплее времени/часов, на функцию «ON/ВКЛ».




5. Подтвердите настройку быстрого предварительного нагрева (бустера), нажав кнопку  или нажав на ручку управления духовкой.

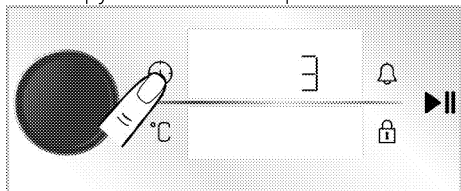
i Вы можете отключить быстрый предварительный нагрев с помощью той же процедуры. Переведя его в положение «OFF/ВЫКЛ», вы можете отменить настройку быстрого предварительного нагрева.

Смена времени суток

Чтобы изменить время суток, которое вы ранее установили,

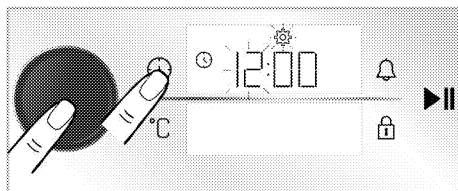
1. Когда духовка находится в режиме ожидания (когда на экране отображается время дня) активируйте меню настроек, удерживая кнопку  примерно на 3 секунды.

» Появится обратный отсчет 3-2-1. Когда обратный отсчет закончится, активируется меню настроек.




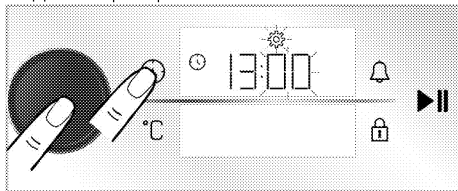
2. Нажмите ручку управления духовки или коснитесь кнопки  один раз для активации поля часов.


» Поле часов и  символ мигают на индикаторе времени/часов.




3. Установите час, поворачивая ручку управления духовки вправо/влево, и один раз нажмите ручку управления духовкой, либо сенсорную  кнопку для активации поля минут.

» Поле минут и символ  мигают на индикаторе времени/часов.



4. Установите минуты, поворачивая ручку управления духовки вправо/влево. Подтвердите установку времени, нажав на ручку управления духовки или нажав кнопку .

» Время суток установлено, и на дисплее всегда будет отображаться символ .

6 Общая информация по приготовлению

В данном разделе даны советы по приготовлению пищи.

Помимо этого, вы также можете найти некоторые из продуктов, протестированных производителем, и наиболее подходящие параметры для этих продуктов. Также указаны соответствующие настройки духовки и аксессуары для этих продуктов.

Общие предупреждения

касательно готовки в духовке

- При открытии дверцы духовки во время или после приготовления может появиться горячий пар. Пар может обжечь руку, лицо и / или глаза. Открывая дверцу духовки, старайтесь держаться подальше.
- Интенсивный пар, образующийся во время приготовления, может образовывать конденсированные капли воды внутри и снаружи духовки, а также на верхних частях мебели из-за разницы температур. Это нормальное и физическое явление.
- Значения температуры и времени приготовления, указанные для продуктов, могут варьироваться в зависимости от рецепта и количества еды. По этой причине эти значения приведены в диапазонах.
- Перед процессом готовки, всегда извлекайте неиспользуемые аксессуары из духовки. Принадлежности, остающиеся в духовке, способны помешать приготовлению ваших блюд при правильных значениях.
- Для продуктов, которые вы будете готовить по своему собственному рецепту, вы можете сослаться на аналогичные продукты, указанные в таблицах приготовления.
- Использование прилагаемых аксессуаров поможет улучшить кулинарные характеристики. Всегда соблюдайте предупреждения и информацию, предоставленную производителем для внешней посуды, которую вы будете использовать.

- Разрежьте жиронепроницаемую бумагу, которую вы будете использовать во время готовки, до размеров, подходящих для контейнера, в котором вы будете готовить. Жиронепроницаемая бумага, которая выходит за пределы контейнера, может приводить к ожогам и влиять на качество вашей кулинарии. Пользуйтесь жиронепроницаемой бумагой, которую вы будете использовать в указанном температурном диапазоне.
- Для хороших кулинарных характеристик разместите блюдо на рекомендуемом уровне боковых направляющих. Не меняйте уровень во время приготовления.

Выпечка и блюда в духовке

Общая информация

- Мы рекомендуем использовать аксессуары устройства для хорошего приготовления пищи. Если вы собираетесь использовать внешнюю посуду, предпочитайте темную, не прилипающую и термостойкую посуду.
- Если рекомендуется предварительный нагрев в таблице приготовления, не забудьте поставить продукты в духовку после предварительного нагрева.
- Если вы собираетесь готовить с использованием решетки для гриля, поставьте продукты в центр решетки, а не возле задней стенки.
- Все материалы, используемые при изготовлении теста, должны быть свежими и комнатной температуры.
- Статус приготовления продуктов может варьироваться в зависимости от количества пищи и размера посуды.
- Металлические, керамические и стеклянные формы увеличивают время приготовления, а нижняя поверхность кондитерских изделий не подрумянивается равномерно.
- Если во время готовки использовать кулинарную бумагу, нижняя поверхность продуктов может поджариться. В этом случае вам

может потребоваться увеличить время приготовления примерно на 10 минут.

- Значения, указанные в таблицах приготовления, определены в результате испытаний, проведенных в наших лабораториях. Подходящие для вас значения могут отличаться от этих значений.
- Положите еду на подходящий уровень, рекомендованный в таблице для приготовления пищи. Считайте нижний уровень направляющих уровнем 1.

Советы по выпечке тортов (пирогов)

- Если пирог (торт) слишком сухой, увеличьте температуру на 10 °С и сократите время выпекания.
- Если пирог (торт) влажный, используйте небольшое количество жидкости или уменьшите температуру на 10 °С.
- Если верх торта (пирога) сгорел, положите его на нижнюю полку, понизьте температуру и увеличьте время выпечки.
- Если он хорошо выпечен изнутри, но снаружи липкий, используйте меньшее количество жидкости, снизьте

температуру и увеличьте время приготовления.

Советы по приготовлению выпечки

- Если тесто слишком сухое, увеличьте температуру на 10 °С и сократите время приготовления. Намочите тестовые ленты соусом, состоящим из смеси молока, масла, яиц и йогурта.
- Если тесто готовится медленно, убедитесь, что толщина теста, которую вы приготовили, не выходит за пределы противня.
- Если тесто обжарено на поверхности, но дно не пропечено, убедитесь, что количество соуса, которое вы будете использовать для теста, не слишком много на дне теста. Для равномерного подрумянивания попробуйте равномерно распределить соус между листами теста и выпечкой.
- Выпекайте тесто в положении и температуре, соответствующих таблице приготовления. Если дно все еще недостаточно коричневого цвета, поместите тесто на нижнюю полку для последующего приготовления.

Таблица для выпечки и запекания

Рекомендации по приготовлению на одном противне

Еда	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°С)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Выпечка в противне	Стандартный противень*	Верхний и нижний нагрев	3	180	30 ... 40
Выпечка в формочке	Формы для выпечки на решетчатом гриле**	Конвекция	2	180	30 ... 40
Небольшие выпечки	Стандартный противень*	Верхний и нижний нагрев	3	160	25 ... 35
	Стандартный противень*	Конвекция	3	150	25 ... 35
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке для гриля**	Верхний и нижний нагрев	2	150	30 ... 40
	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке для гриля**	Конвекция	2	150	35 ... 45
Печенье	Кондитерский противень*	Верхний и нижний нагрев	3	170	25 ... 35
	Кондитерский противень*	Конвекция	3	170	20 ... 30

Еда	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Тесто пироженного	Стандартный противень*	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	2	180	35 ... 45
Сдобное тесто	Стандартный противень*	Верхний и нижний нагрев	2	200	20 ... 30
	Стандартный противень*	Конвекция	3	180	20 ... 30
Цельный хлеб	Стандартный противень*	Верхний и нижний нагрев	3	200	30 ... 40
	Стандартный противень*	Конвекция	3	200	30 ... 40
Лазанья	Стеклопанель/металлическая прямоугольная форма на решетке для гриля**	Верхний и нижний нагрев	2 или 3	200	30 ... 40
	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетке для гриля**	Верхний и нижний нагрев	2	180	50 ... 65
Яблочный пирог	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетке для гриля**	Конвекция	3	170	50 ... 65
	Стандартный противень*	Верхний и нижний нагрев	3	280	5 ... 9
Пицца	Стандартный противень*	Функция пиццы	2	280	5 ... 10

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

* Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

** Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

Рекомендации по приготовлению на двух противнях

Еда	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Небольшие выпечки	2_ Стандартный противень*	Конвекция	2_ 4	150	25 ... 35
	4_ Кондитерский противень*				
Печенье	2_ Стандартный противень*	Конвекция	2_ 4	170	25 ... 35
	4_ Кондитерский противень*				
Тесто пироженого	1_ Стандартный противень*	Конвекция	1_ 4	180	40 ... 50
	4_ Кондитерский противень*				
Сдобное тесто	2_ Стандартный противень*	Конвекция	2_ 4	180	20 ... 30
	4_ Кондитерский противень*				

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

* Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

** Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

Таблица приготовления для Эко вентилятор с нагревом - с функцией управления

- Не меняйте температуру приготовления после того, как приготовление начнется в Эко вентилятор с нагревом - с функцией управления.
- Не открывайте дверцу во время приготовления в Эко вентилятор с нагревом - с функцией управления. Если дверь не открывается, внутренняя температура оптимизируется для экономии энергии и может отличаться от отображаемой на дисплее.
- Не разогревайте в режиме Эко вентилятор с нагревом.

Рекомендации по приготовлению на одном противне

Еда	Аксессуар для использования	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Небольшие выпечки	Стандартный противень*	3	160	25 ... 35
Печенье	Стандартный противень*	3	180	25 ... 35
Тесто пирожного	Стандартный противень*	3	200	45 ... 55
Сдобное тесто	Стандартный противень*	3	200	35 ... 45

* Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

Мясо, Рыба и Птица

Ключевые моменты обжарки

- Перед тем, как готовить курицу, индейку и большие куски мяса, чтобы повысить эффективность приготовления, приправьте лимонным соком и перцем.
- Приготовление мяса на косточке занимает от 15 до 30 минут больше, чем жарка филе.
- Рассчитывайте от 4 до 5 минут времени приготовления на сантиметр толщины мяса.

- По окончании приготовления оставьте мясо в духовке примерно на 10 минут. Сок мяса лучше распределяется по жареному мясу и не выходит при нарезании мяса.
- Рыбу следует размешать на полке среднего или низкого уровня в термостойкой тарелке.
- Готовьте продукты, рекомендованные на рабочем столе, на одном противне.

Таблица для приготовления мяса, рыбы и птицы

Еда	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Стейк (цельный) / Жаркое (1 кг)	Стандартный противень*	Вентилят ор нижнего / верхнего нагрева	3	15 минут 250/max, затем 180 ... 190	60 ... 80
Баранья ножка (1.5 - 2.0 кг)	Стандартный противень*	Вентилят ор нижнего / верхнего нагрева	3	170	85 ... 110

Еда	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Запеченная курица (1.8-2 кг)	Решетка для гриля* Поместите один противень на нижнюю полку	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	2	15 минут 250/max, затем 190	60 ... 80
	Решетка для гриля* Поместите один противень на нижнюю полку	Функция "3D"	2	15 минут 250/max, затем 190	60 ... 80
Индейка (5.5 кг)	Стандартный противень*	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	1	25 минут 250/max, затем 180 ... 190	150 ... 210
	Стандартный противень*	Функция "3D"	1	25 минут 250/max, затем 180 ... 190	150 ... 210
Рыба	Решетка для гриля* Поместите один противень на нижнюю полку	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	3	200	20 ... 30
	Решетка для гриля* Поместите один противень на нижнюю полку	Функция "3D"	3	200	20 ... 30

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

* Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

** Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

Гриль

Красное мясо, рыба и птица быстро обжариваются на гриле, сохраняют красивую корочку и не высыхают. Особенно подходят для гриля филе, шашлык, колбасы, а также сочные овощи (помидоры, лук и т. д.).

Предупреждения общего характера

- Пища, не пригодная для гриля, несет опасность возникновения пожара. Готовьте на гриле только еду, подходящую для интенсивного огня на гриле. Кроме того, не размешайте еду слишком далеко в задней части гриля. Это самая горячая зона, и жирная пища может загореться.
- **Закройте дверцу духовки во время приготовления с функцией гриля. Никогда не включайте гриль с открытой дверцей духовки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!**

Ключевые моменты по грилю

- Приготовьте пищу одинаковой толщины и одного веса, насколько это возможно, для гриля.
- Поместите кусочки, предназначенные для гриля, на решетку для гриля или решетчатый лоток, распределяя их таким образом, чтобы не превышать размеры нагревателя.
- Время приготовления, указанное в таблице, может варьироваться в зависимости от толщины жареных кусочков.
- Сдвиньте решетку для гриля или решетчатый лоток до желаемого уровня в духовке. Если вы готовите на решетке, сдвиньте противень к нижней полке, чтобы собрать масло. Противень духовки, который вы собираетесь сдвинуть, должен иметь размеры для того, чтобы покрыть всю площадь гриля. Этот противень может не поставляться с духовкой. Налейте немного воды в противень для легкой очистки.

Таблица для гриля

Еда	Аксессуар для использования	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Рыба	Решетка для гриля	4 - 5	250	20 ... 25
Курица кусочками	Решетка для гриля	4 - 5	250	25 ... 35
Тефтели (говядина) - 12 шт.	Решетка для гриля	4	250	20 ... 30
Баранья отбивная	Решетка для гриля	4 - 5	250	20 ... 25
Стейк - (дольки)	Решетка для гриля	4 - 5	250	25 ... 30
Отбивная из телятины	Решетка для гриля	4 - 5	250	25 ... 30
Овощная запеканка	Решетка для гриля	4 - 5	220	20 ... 30
Хлеб «Тостовый»	Решетка для гриля	4	250	1 ... 3

Рекомендуется предварительно разогревать в течение 5 минут все блюда, приготовленные на гриле. Переверните кусочки пищи после 1/2 от общего времени приготовления на гриле.

Продукты для тестирования

- Продукты, в этой таблице для приготовления пищи, вносятся в

соответствии со стандартом EN 60350-1, чтобы облегчить тестирование продукта для контрольных учреждений.

Таблица для приготовления пробных блюд

Рекомендации по приготовлению на одном противне

Еда	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Песочное печенье (сладкое печенье)	Стандартный противень*	Верхний и нижний нагрев	3	140	20 ... 30
	Стандартный противень*	Конвекция	3	140	15 ... 25
Небольшие выпечки	Стандартный противень*	Верхний и нижний нагрев	3	160	25 ... 35
	Стандартный противень*	Конвекция	3	150	25 ... 35
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке для гриля**	Верхний и нижний нагрев	2	150	30 ... 40
	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке для гриля**	Конвекция	2	150	35 ... 45
Яблочный пирог	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетке для гриля**	Верхний и нижний нагрев	2	180	50 ... 65
	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетке для гриля**	Конвекция	3	170	50 ... 65

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

* Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

** Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

Рекомендации по приготовлению на двух противнях

Еда	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Песочное печенье (сладкое печенье)	2_ Стандартный противень*	Конвекция	2 _ 4	140	15 ... 25
	4_ Кондитерский противень*				
Небольшие выпечки	2_ Стандартный противень*	Конвекция	2 _ 4	150	25 ... 35
	4_ Кондитерский противень*				

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

* Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

** Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

Гриль

Еда	Аксессуар для использования	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Хлеб «Тостовый»	Решетка для гриля	4	250	1 ... 3
Тефтели (говядина) - 12 шт.	Решетка для гриля	4	250	20 ... 30

Переверните блюдо после 1/2 от общего времени приготовления на гриле.

Рекомендуется предварительно разогреть в течение 5 минут все блюда, приготовленные на гриле.

7 Уход и техническое обслуживание

Общая информация по уходу

▲ Предупреждения общего характера

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не наносите моющие средства прямо на горячие поверхности. Это может привести к появлению постоянных пятен.
- После каждой операции прибор следует тщательно очищать и сушить. Таким образом, остатки пищи легко и быстро удаляются, а остатки еды не сгорают при повторном использовании продукта. Таким образом продлевается срок службы прибора и уменьшаются часто возникающие проблемы.
- Не используйте паровые моющие средства для чистки.
- Некоторые моющие и чистящие средства могут повредить поверхность. Не используйте абразивные моющие средства, чистящие порошки, чистящие кремы, средства для удаления накипи или острые предметы во время чистки.
- Специальное чистящее средство для очистки после каждого использования не требуется. Необходимо очистить с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытереть сухой тканью из микро волокон.
- Обязательно полностью вытрите всю оставшуюся жидкость после очистки и немедленно удалите все частицы еды, разбрызгиваемые во время приготовления.
- Не мойте какой-либо компонент устройства в посудомоечной машине.

Нержавеющие поверхности

- Не используйте кислотные или хлорсодержащие чистящие средства при чистке поверхностей и ручек из нержавеющей стали.
- Поверхность из нержавеющей стали со временем может изменить цвет.

- Это нормальное явление. После каждой операции очищайте поверхность с помощью моющего средства, подходящего для поверхностей из нержавеющей стали.
- Очистите с помощью мягкой мыльной ткани и жидкого (не царапающего) моющего средства подходящего для поверхностей из нержавеющей стали, стараясь протирать в одном направлении.
 - Немедленно, не дожидаясь, удалите пятна извести, масла, крахмала, молока и белка с поверхностей из нержавеющей стали и стекла. Пятна могут ржаветь в течение длительных периодов времени.

Эмалированные поверхности

- После каждой эксплуатации необходимо очистить эмалированные поверхности с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки и высушить сухой тканью.
- Если ваше устройство имеет функцию легкой паровой очистки, вы можете удалить ею легкую непостоянную грязь. (См. Раздел «Легкая паровая очистка»)
- Для удаления стойких пятен можно использовать средство для чистки духовки и решетки, рекомендованное на веб-сайте вашего бренда, и не царапающую губку. Не используйте внешний очиститель духовки.
- Духовка должна остыть для последующей чистки в зоне приготовления пищи. Чистка на горячих поверхностях создает как опасность пожара, так и повреждение поверхности эмали.

Поверхности каталитического покрытия

- Боковые стенки в зоне приготовления могут быть покрыты только эмалью либо каталитическими стенками. Это зависит от модели.
- Каталитические стенки имеют легкую матовую и пористую поверхность. Не

нужно чистить каталитические стенки духовки.

- Каталитические поверхности поглощают масло благодаря своей пористой структуре и начинают сиять, когда поверхность насыщена маслом, и в таких случаях рекомендуется заменить детали.

Стекланные поверхности

- При очистке стекланных поверхностей не используйте чистики из твердого металла и абразивные чистящие материалы. Они могут повредить стеклнную поверхность.
- Очистите прибор с помощью средства для мытья посуды, теплой воды и тканью из микро волокон, предназначенной для стекланных поверхностей, и вытрите насухо сухой тканью из микро волокон.
- Если после очистки останется моющее средство, намочите его холодной водой и вытрите чистой и сухой тканью из микро волокон. Остаток моющего средства может повредить поверхность стекла в следующий раз.
- Ни при каких обстоятельствах нельзя счищать засохшие остатки на стеклнной поверхности зубчатыми ножами, проволочной мочалкой или подобными царапающими инструментами.
- Пятна кальция (желтые пятна) на поверхности стекла можно удалить с помощью имеющегося в продаже средства для удаления накипи, а также с помощью средства для удаления накипи, такого как уксус или лимонный сок.
- Если поверхность сильно загрязнена, нанесите чистящее средство на пятно губкой и подождите, пока оно подействует должным образом. Затем протрите стеклнную поверхность влажной тканью.
- Изменения цвета и появление пятен на поверхности стекла являются нормальными и не считаются дефектами.

Пластиковые детали и окрашенные поверхности

- Используя моющее средство для мытья посуды, теплую воду очистите

пластиковые детали и окрашенные поверхности и мягкую ткань или губку, а затем вытрите их сухой тканью.

- Не используйте чистики из твердого металла и абразивные чистящие средства. Они могут повредить поверхности.
- Убедитесь, что стыки компонентов прибора не оставлены влажными и с моющим средством. В противном случае на этих стыках может возникнуть коррозия.

Очистка аксессуаров

Если в руководстве пользователя не указано иное, не мойте аксессуары для духовки в посудомоечной машине.

Очистка аксессуаров с изолированным покрытием

- Прежде чем впервые использовать лоток с изолированным покрытием, сделайте следующее: вставьте лоток с изолированным покрытием в духовку и включите духовку при 200 ° C на 40 минут.
- Не используйте абразивные чистящие средства для чистки аксессуаров с изолированным покрытием. Предпочтительно использовать крем для чистки поверхностей с мягкой тканью или губкой.
- После тяжелых условий выпечки (например, функции с грилем, гриль + вентилятор) намочите аксессуары с изолированным покрытием теплой водой на 10 минут. Затем протрите мягкой тканью или губкой.

Очистка панели управления

- При очистке панелей с ручкой управления протрите панель и ручки влажной мягкой тканью и вытрите насухо сухой тканью. Не снимайте ручки и прокладки под ними для очистки панели управления. Панель управления и ручки могут повредиться.
- При чистке панелей из нержавеющей стали с ручкой управления не используйте чистящие средства из нержавеющей стали для переключателя. Индикаторы вокруг переключателей могут быть удалены.
- Очистите сенсорные панели управления влажной мягкой тканью и

вытрите сухой тканью. Если ваше устройство имеет функцию блокировки клавиш, то включите блокировку клавиш перед выполнением очистки панели управления. В противном случае может произойти сбой на кнопках.

Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления)

Следуйте инструкциям по очистке, описанным в разделе «Общая информация по очистке», в соответствии с типами поверхности вашей духовки.

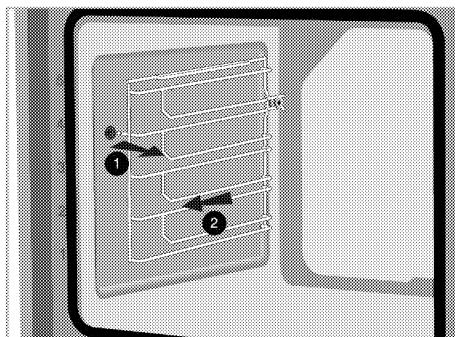
Чистка боковых стенок духовки

Боковые стенки в зоне приготовления могут быть покрыты только эмалью либо каталитическими стенками. Это зависит от модели. Если имеется каталитическая стенка, обратитесь к разделу «Каталитические стенки» за информацией.

Если ваш продукт представляет собой модель с металлическими направляющими, удалите их перед чисткой боковых стенок. Затем выполните очистку, как описано в разделе «Общая информация по очистке», в соответствии с типом поверхности боковой стенки.

Чтобы удалить боковые металлические направляющие:

1. Снимите переднюю часть металлических направляющих, потянув их за боковую стенку в противоположном направлении.
2. Потяните металлические направляющие на себя, чтобы снять их полностью.



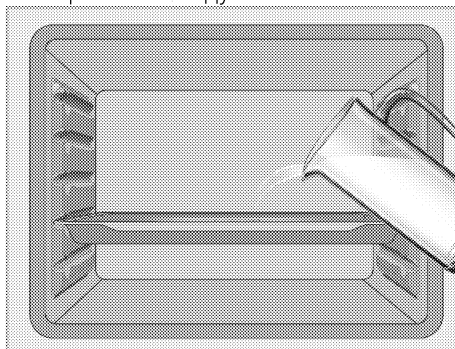
3. Чтобы снова прикрепить направляющие, процедуры, применяемые при их снятии, должны повторяться с самого конца до начала соответственно.

Легкая паровая очистка

Варируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства.

Обеспечивает легкую очистку, потому что грязь (в течение не большого времени) размягчается паром, который образуется внутри духовки, и капли воды конденсируются на внутренних поверхностях камеры.

1. Извлеките все аксессуары из духовки.
2. Налейте 500 мл воды в противень духовки и поставьте на 2-ой уровень направляющих духовки.



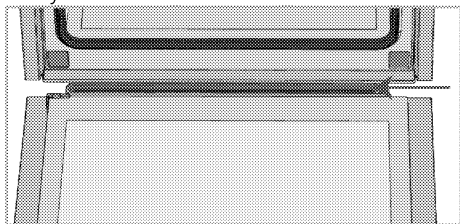
3. Установите духовку в режим «Нижний нагрев» и дайте ей поработать при 100 ° C в течение 20 минут.

Откройте дверцу и протрите внутренние поверхности духовки влажной губкой или тканью.

Сразу же откройте дверцу и протрите внутренние поверхности духовки влажной губкой или тканью. При открытии двери выйдет пар. Может породить риск ожога. Будьте осторожны при открытии дверцы духовки. Используйте теплую воду с моющей жидкостью, мягкую ткань или губку для того, чтобы очистить стойкую грязь, затем протрите сухой тканью.

i В режиме простой паровой очистки вода, которая находится в области у основания духовки для смягчения слегка образовавшихся остатков / грязи в полости духовки, будет испаряться и конденсироваться в полости духовки и внутреннем стекле дверцы духовки, поэтому вода может капать, когда дверца духовки открыта. Вытрите конденсат сразу после открытия дверцы духовки.

Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства. После конденсации в духовке в углублении под духовкой может образоваться вода либо влага. После использования протрите эту область влажной тканью, а затем высушите.



Очистка дверцы духовки

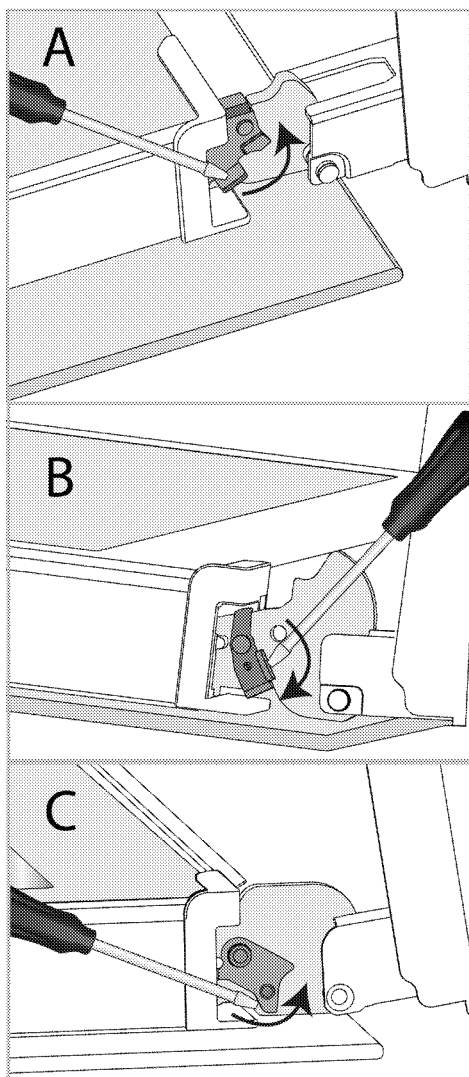
i Не используйте жесткие абразивные чистящие средства, металлические скребки, проволочную мочалку или отбеливатели для чистки дверцы и стекла духовки.

Вы можете снять дверцу духовки и дверные стекла, чтобы почистить их. О

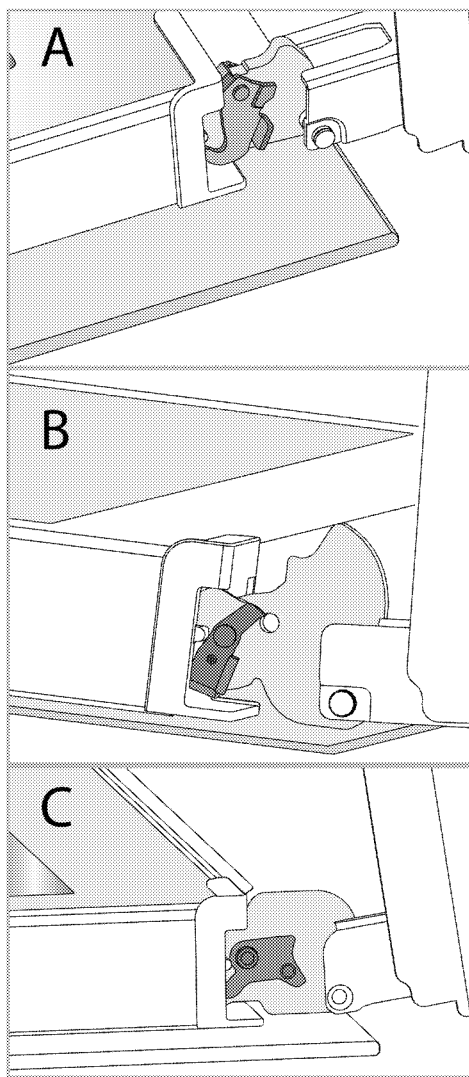
том, как снять дверцы и стекла объясняется в разделах «Снятие дверцы духовки» и «Снятие внутренних стекол дверцы». После снятия внутренних стекол дверцы очистите их с помощью средства для мытья посуды, теплой водой и мягкой ткани или губки и вытрите их сухой тканью. Протрите стекло уксусом, а затем ополосните его от остатков извести, которые могут образоваться на стекле духовки.

Снятие дверцы духовки

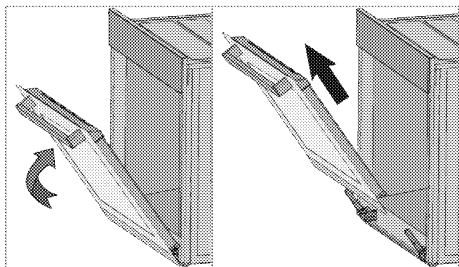
1. Откройте дверцу духовки.
2. Откройте зажимы в гнезде петли передней двери справа и слева, потянув вниз, как показано на рисунке. Тип петли (А), (В), (С) зависит от модели продукта. На рисунках ниже показано, как открывать петли всех типов. Петли типа (А) доступны для дверей обычных типов. Петли типа (В) доступны для дверей с плавным закрыванием. Петли типа (С) доступны для дверей с плавным открыванием / закрыванием.



Шарнирный замок - закрытое положение



Шарнирный замок - открытое положение
3. Переведите дверцу духовки в полуоткрытое положение.



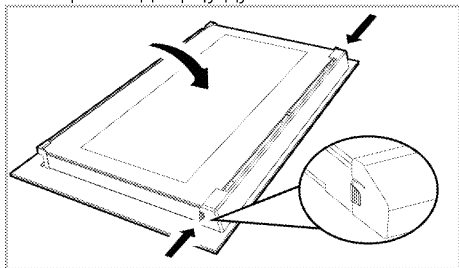
4. Потяните снятую дверцу вверх, чтобы освободить ее от правой и левой петель, а затем снимите ее.

i Чтобы установить дверь на место, процедуры, применяемые при ее снятии, должны повторяться с самого конца до начала соответственно. При установке дверцы обязательно закрывайте зажимы на гнезде петель.

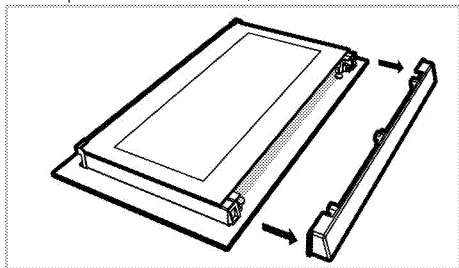
Снятие внутреннего стекла дверцы духовки

Внутреннее стекло передней двери устройства можно снять для очистки.

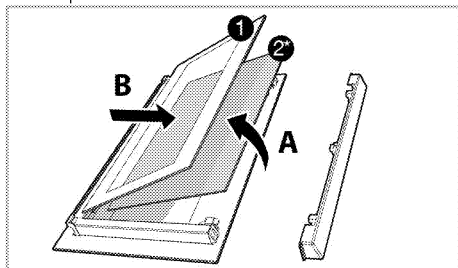
1. Откройте дверцу духовки.



2. Потяните пластиковый компонент, прикрепленный в верхней части передней двери, к себе, одновременно надавив на точки давления с обеих сторон компонента, и снимите его.



3. Как проиллюстрировано на рисунке, осторожно поднимите самое внутреннее стекло (1) в направлении «А», а затем снимите его, потянув в направлении «В».



- 1 Внутренняя стеклянная панель
- 2* Внутренняя стеклянная панель (Может не быть в вашем устройстве.)
4. Если у вашей духовки есть внутреннее стекло (2), повторите эту же процедуру, чтобы отсоединить его (2).
5. Первым шагом перегруппировки дверцы является сборка внутреннего стекла (2). Поместите скошенный край стекла, чтобы он соответствовал скошенному краю пластикового паза. (Если ваш продукт имеет внутреннее стекло). Внутреннее стекло (2) должно быть прикреплено к пластиковому пазу, ближайшему к самому внутреннему стеклу (1).
6. Заново прикрепляя самое внутреннее стекло (1), обратите внимание на место запечатанной стороны стекла на втором внутреннем стекле. Крайне важно расположить нижние углы самого внутреннего стекла (1) так, чтобы они соответствовали нижним пластиковым пазам.
7. Прижмите пластиковый элемент к раме, пока не услышите звук «шелчка».

Чистка лампы духовки

В случае, если стеклянная дверца лампы духовки в зоне приготовления загрязнится: очистите с помощью средства для мытья посуды, теплой водой и мягкой ткани или губки, а затем вытрите сухой тканью. В случае неисправности лампы духовки вы

можете заменить ее, следуя следующим разделам.

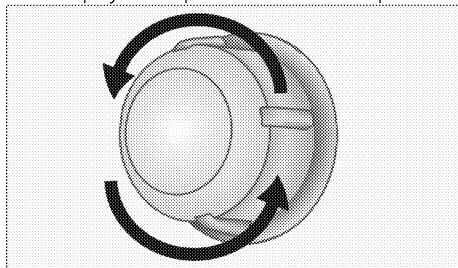
Замена лампы духовки

⚠ Предупреждения общего характера

- Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы духовки отсоедините электрический разъем и дождитесь охлаждения духовки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- В этой духовке используется лампа накаливания мощностью менее 40 Вт, высотой менее 60 мм, диаметром менее 30 мм или галогенная лампа с цоколем типа G9, мощностью менее 60 Вт. Лампы подходят для работы при температуре выше 300 °С. Лампы для духовки можно получить у авторизованных сервисных агентов или у технического специалиста с лицензией.
- Положение лампы может отличаться от показанного на рисунке.
- Лампа, используемая в этом устройстве, не подходит для освещения жилых помещений. Назначение этой лампы — помочь пользователю видеть еду.
- Лампы, используемые в этом устройстве, должны выдерживать экстремальные физические условия, такие как температура выше 50 °С.

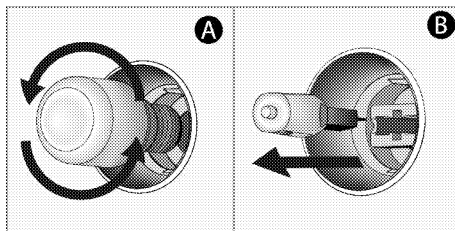
Если в вашей духовке круглая лампа,

1. Отключите духовку от электричества.
2. Снимите стеклянную крышку, повернув ее против часовой стрелки.



3. Если лампа духовки типа (А), как показано на рисунке ниже, поверните лампу духовки так, как указано на рисунке, и замените ее новой. Если лампа типа (В), вытащите ее, как

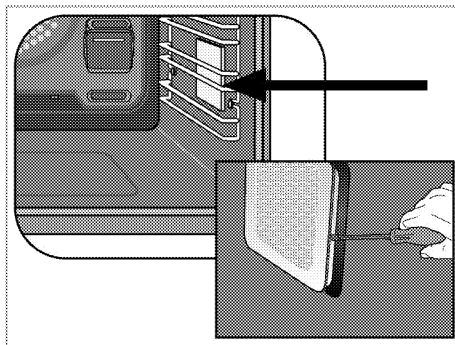
показано на рисунке, и замените ее новой.



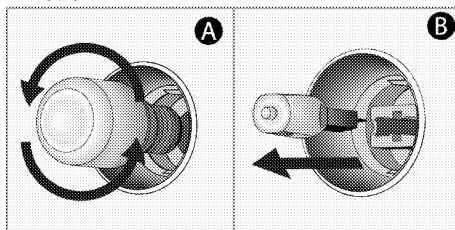
4. Установите на место стеклянную крышку.

Если в вашей духовке квадратная лампа

1. Отключите духовку от электричества.
2. Снимите металлические направляющие в соответствии с описанием.



3. Поднимите защитную стеклянную крышку лампы с помощью отвертки.
4. Если лампа духовки типа (А), как показано на рисунке ниже, поверните лампу духовки так, как указано на рисунке, и замените ее новой. Если лампа типа (В), вытащите ее, как показано на рисунке, и замените ее новой.



5. Установите на место стеклянную
крышку и металлические

направляющие.

8 Устранение неполадок

Обратитесь к авторизованному сервисному агенту или техническому специалисту с лицензией или к дилеру, у которого вы приобрели продукт, в случае, если вы не способны устранить проблему, несмотря на то, что вы следовали инструкциям в данном разделе. Не пытайтесь никогда ремонтировать неисправное устройство самостоятельно.

Духовка испускает пар во время работы.

- Это нормальное явление, когда пар выходит во время работы. >>> *Это не является неисправностью.*

Во время готовки образуются капли воды.

- Пар, возникающий во время приготовления, может конденсироваться и образовывать капли воды при попадании на холодные поверхности устройства. >>> *Это не является неисправностью.*

Устройство издает металлические шумы при нагревании и охлаждении.

- Когда металлические детали нагреваются, они могут расширяться и вызывать шум. >>> *Это не является неисправностью.*

Устройство не работает.

- Сетевой предохранитель неисправен либо выключен. >>> *Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или сбросьте их.*
- Продукт не подключен к (заземленной) розетке. >>> *Проверьте штепсельный контакт.*
- Кнопки/переключатели/клавиши на панели управления не функционируют. >>> *Если ваше устройство оснащено функцией блокировки клавиш, то возможно, что включена блокировка клавиатуры. Пожалуйста, отключите.*

Лампа в духовке не работает.

- Лампа в духовке неисправна. >>> *Замените лампу духовки.*
- Питание отключено. >>> *Проверьте, есть ли питание. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или сбросьте предохранители.*

Духовой шкаф не греет

- Возможно, не задана определенная функция приготовления и / или температура. >>> *Задайте определенную функцию приготовления и/или температуру.*
- В моделях с таймером таймер не настраивается. >>> *Настройте время.*
- Питание отключено. >>> *Проверьте, есть ли питание. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или сбросьте предохранители.*

(В моделях с таймером) Индикатор часов мигает либо символ часов горит.

- Произошло отключение питания. >>> *Настройте время / Выключите устройство и включите его снова.*

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул, Турция
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

Юридический адрес: 601021 Россия, Владимирская обл., Киржачский р-н, МОСП
Першинское, дер. Федоровское, ул. Сельская, д. 49.

Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую
линию

8-800-200-23-56.

Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на этикетке, расположенной на продукте, а именно: первые две цифры серийного номера обозначают год производства, а последние две _ месяц. Например, "10-100001-05" обозначает, что продукт произведен в мае 2010 года.

Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию электроприбора.

