

beko

Rúra

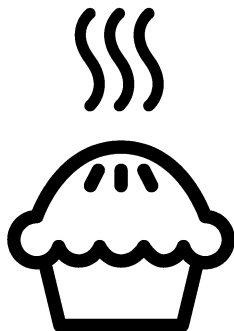
Používateľská príručka

Sütő

Használati útmutató

Ahi

Kasutusjuhend



FSM57300GX

SK / HU / ET

485.3014.11/R.AF/25.11.2019/5-2

7786986766

Túto príručku si prečítajte ako prvú!

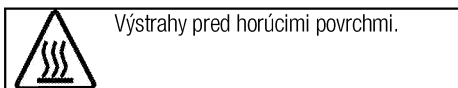
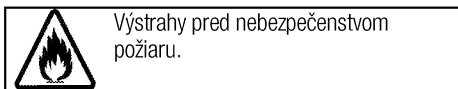
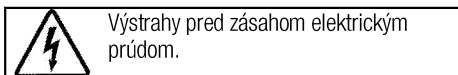
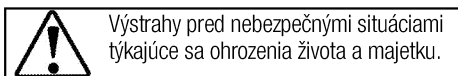
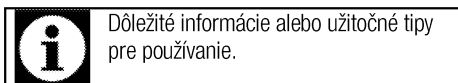
Vážení zákazníci,

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

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

Vysvetlivky k symbolom

V celej užívateľskej príručke sa používajú nasledujúce symboly:



Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia.4

| | |
|--------------------------------------|---|
| Všeobecná bezpečnosť | 4 |
| Elektrická bezpečnosť | 4 |
| Bezpečnosť produktu | 5 |
| Zamýšľané použitie | 8 |
| Bezpečnosť detí | 8 |
| Likvidácia starého výrobku | 8 |
| Likvidácia obalového materiálu | 8 |

2 Všeobecné informácie 9

| | |
|---------------------------|----|
| Prehľad | 9 |
| Obsah balenia | 10 |
| Technické parametre | 11 |

3 Montáž 12

| | |
|---------------------------|----|
| Pred montážou | 12 |
| Montáž a pripojenie | 13 |
| Budúca preprava | 14 |

4 Prípravy 15

| | |
|---------------------------------|----|
| Tipy na šetrenie energiou | 15 |
| Prvé použitie | 15 |
| Nastavenie času | 15 |
| Prvé čistenie výrobku | 15 |
| Prvé zahriatie | 16 |

5 Používanie platne 17

| | |
|---------------------------------------|----|
| 0/Všeobecné informácie o varení | 17 |
| Používanie platní | 17 |

6 Práca s rúrou 19

| | |
|---|----|
| Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní 19 | |
| Práca s elektrickou rúrou | 19 |
| Prevádzkové režimy | 20 |
| Používanie hodín rúry | 21 |
| Harmonogramy varenia | 23 |
| Prevádzka grilu | 23 |
| Varné harmonogramy pre grilovanie | 24 |

7 Údržba a starostlivosť 25

| | |
|---|----|
| Všeobecné informácie | 25 |
| Čistenie platne | 25 |
| Čistenie ovládacieho panela | 25 |
| Čistenie rúry | 26 |
| Odstránenie dvierok rúry | 26 |
| Odstránenie vnútorného skla dvierok | 27 |
| Výmena žiarovky v rúre | 28 |

8 Riešenie problémov 29

1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia.

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

Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič nesmie byť používaný deťmi vo veku menej ako 8 rokov a osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osobami s nedostatkom skúseností a znalostí, ak nie sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak nedostanú pokyny týkajúce sa bezpečného používania spotrebiča alebo nerozumejú možným rizikám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a užívateľská údržba stroja nesmie byť vykonávaná deťmi bez dozoru.
- Spotrebič nie je určený na použitie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, senzorickými alebo duševnými schopnosťami alebo bez nedostatku skúseností, bez toho, aby boli pod dohľadom alebo preškolení. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Ak výrobok dáte niekomu inému na osobné využitie alebo využitie z druhej ruky, mali by ste mu dať aj

návod na použitie, štítky produktov a ďalšie relevantné dokumenty a súčasti.

- Nikdy neumiestňujte produkt na podlahu, na ktorej je koberec. Inak, by nedostatok prúdenia vzduchu pod spotrebičom mohol spôsobiť prehriatie elektrických častí. Čo vedie k problémom s Vaším spotrebičom.
- Montáž a opravu musia vždy vykonávať autorizovaní servisní technici. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonávajú neoprávnené osoby a môže to mať za následok zrušenie záruky. Pred montážou si pozorne prečítajte tieto pokyny.
- Ak je výrobok chybný alebo ak má akékoľvek viditeľné poškodenie, nepoužívajte ho.
- Po každom použití skontrolujte, či je funkčný gombík vypnutý.

Elektrická bezpečnosť

- Ak má produkt poruchu, nemal by sa obsluhovať, kým ho neopraví autorizovaný servisný technik. Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
- Len pripojte výrobok k uzemnenej zásuvke/sieti s napätím a ochranou ako je to uvedené v časti „Technické špecifikácie“. Ak

používate výrobok s transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia prenechajte na kvalifikovaného elektrikára.

Naša spoločnosť nebude niesť zodpovednosť za žiadne problémy spôsobené neuzemnením v súlade s miestnymi predpismi.

- Výrobok nikdy neumývajte rozptýlením alebo nalievaním vody naň! Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
- Výrobok sa počas montáže, údržby a postupov čistenia a opravy musí odpojiť.
- Ak je kábel sieťového pripojenia pre výrobok poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo rizikám.
- Zariadenie sa musí namontovať tak, aby sa úplne mohlo odpojiť od siete. Oddelenie sa musí zabezpečiť buď sieťovou zástrčkou alebo spínačom zabudovaným do pevnej elektrickej inštalácie v súlade s montážnymi predpismi.
- Počas používania sa zadná stena rúry zohrieva. Uistite sa, že pripojenie elektriny sa nedotýka zadného povrchu, inak sa spojenia môžu poškodiť.
- Nedovoľte, aby sa sieťový kábel zachytil medzi dverka rúry a rám,

ani ho nenasmerujte cez horúce povrchy. Inak sa izolácia káblov môže roztaviť a spôsobiť požiar v dôsledku skratu.

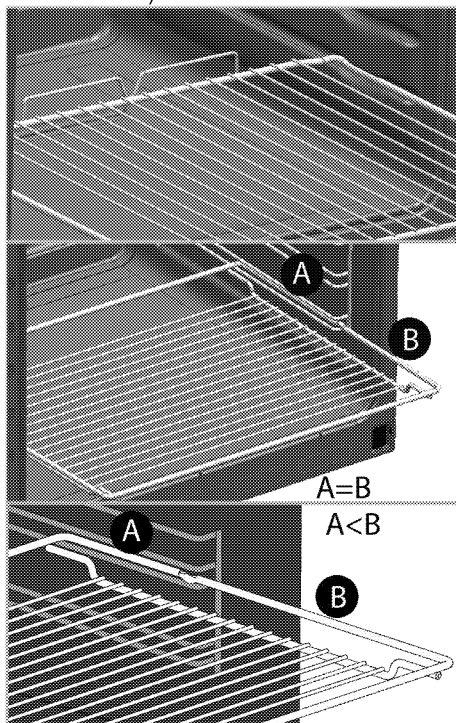
- Všetky práce na elektrických zariadeniach a systémoch by mali vykonávať iba autorizovaní kvalifikovaní odborníci.
- V prípade akéhokoľvek poškodenia vypnite prístroj a odpojte ho od sieťového zdroja. Aby ste tak urobili, vypnite poistky v domácnosti.
- Uistite sa, že menovitý výkon hodnota poistky je kompatibilný s výrobkom.

Bezpečnosť produktu

- **VÝSTRAHA:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu počas používania veľmi zohriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli výhrevných prvkov. Deti vo veku do 8 rokov udržiavajte mimo dosah, okrem prípadu, že na ne neustále dozeráte.
- Výrobok nikdy nepoužívajte v prípade, keď máte ovplyvnený úsudok alebo koordináciu po požití alkoholu a/alebo liekov.
- Ak v riadoch používate alkoholické nápoje, dávajte pozor. Alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje a môže spôsobiť požiar, pretože sa môže vznietiť, ak príde do styku s horúcimi povrchmi.

- Nekladajte žiadne horľavé látky do blízkosti produktu, pretože bočné strany sa počas používania zahrejú.
- Počas používania sa spotrebič zahreje. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli výhrevných prvkov vo vnútri rúry.
- Nezakrývajte žiadny z vetracích otvorov.
- V rúre neohrievajte uzatvorené konzervy a sklenené poháre. Tlak, ktorý sa v plechovke/pohári nahromadí, môže spôsobiť, že pohár praskne.
- Nekladajte pekáče, riad alebo hliníkové fólie priamo na dno rúry. Nahromadenie tepla môže poškodiť dno rúry.
- Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte silné abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čoho dôsledkom môže byť rozbitie skla.
- Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe, pretože by to mohlo spôsobiť zásah elektrickým prúdom.
- (Líši sa v závislosti od modelu produktu.)
Správne umiestnenie drôtovej poličky a plechu na drôtené podstavce
Je dôležité, aby ste správne umiestnili drôtenú poličku a/alebo

plech na podstavec. Drôtenú poličku alebo plech zasunúť medzi 2 vodiace lišty a skôr, ako naň položíte jedlo, uistite sa, že je v rovnováhe (pozrite si nasledujúci obrázok).



- Ak je sklo na predných dvierkach odstránené alebo prasknuté, výrobok nepoužívajte.
- Rukoväť rúry nie je určená na sušenie utierok. Počas používania funkcie grilovania nedávajte na otvorené dvierka utierky, rukavice ani podobné výrobky.
- Keď vkladáte alebo vyberáte nádoby do alebo z horúcej rúry, používajte vždy teplovzdorné rukavice určené na použitie v rúre.

- Papier na pečenie dajte do pekáča alebo do príslušenstva rúry (plech, gril, atď.) spoločne s jedlom a potom všetko zasuňte do predhriatej rúry. Odstráňte časti papiera na pečenie prečnievajúce okraje pekáča alebo príslušenstvo, aby ste predišli nebezpečenstvu kontaktu s vykurovacími telesami v rúre. Papier na pečenie nikdy nepoužívajte pri teplote prekračujúcej uvedenú hodnotu na obale papiera na pečenie. Papier na pečenie nedávajte priamo na dno rúry.
 - **VÝSTRAHA:** Než začnete lampu vymieňať, uistite sa, že napájací kábel spotrebiča je odpojený alebo istič je vypnutý, aby ste tak predišli možnosti elektrického šoku.
 - Spotrebič nesmie byť inštalovaný za ozdobnými dverkami, aby sa zabránilo prehriatiu.
 - Produkt musí byť umiestnený priamo na podlahe. Nesmie byť položený na podstavec, ani na stojan.
 - **VÝSTRAHA:** Varenie na platni s tukom alebo olejom môže byť bez dozoru nebezpečné alebo môže spôsobiť požiar. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť oheň vodou, ale spotrebič vypnite a potom oheň prikryte, napr. s pokrievkou alebo hasiacim rúškom.
 - **UPOZORNENIE:** Proces varenia musí byť pod dohľadom.
- Krátkodobý proces varenia musia byť pod dohľadom nepretržite.
- **VÝSTRAHA:** Nebezpečenstvo ohňa: Na varnom povrchu neskladujte žiadne predmety.
 - **VÝSTRAHA:** Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste zabránili elektrickému šoku.
 - V prípade rozbitia skla varnej platne: Okamžite vypnite všetky horáky alebo všetky elektrické ohrievacie telesá a spotrebič odpojte od elektrického napájania. Nedotýkajte sa povrchu spotrebiča. Nepoužívajte spotrebič.
 - Tento spotrebič sa nemá obsluhovať pomocou externého časovača ani samostatného diaľkového ovládania.
 - Pohyb platne môže byť spôsobený tlakom výparov, ktorý vznikol kvôli vlhkosti na povrchu platne alebo v spodnej časti nádoby. Preto sa ubezpečte, že povrch rúry a dolné časti nádob sú vždy suché.
 - **VÝSTRAHA:** Ako kryt platní používajte iba kryt navrhnutý výrobcou sporáku alebo taký, ktorý je v návode na použitie uvedený ako vhodný alebo kryt platní patriaci k sporáku. Použitie nevhodného krytu môže spôsobiť nehodu.
- Záruka produktu voči požiaru
- Uistite sa, že zástrčka zapojená v zásuvke tak aby nedošlo k iskreniu.

- Nepoužívajte poškodené, zrezané alebo nadpojené káble, výnimkou sú iba originálne káble.
- Uistite sa, že v zásuvke, do ktorej bude produkt pripojený nie je vlhko.

Zamýšľané použitie

- Tento výrobok je navrhnutý na používanie v domácnosti. Komerčné využitie nie je prípustné.
- **UPOZORNENIE:** Tento spotrebič je určený len na varenie. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.
- Tento výrobok sa nesmie používať na ohrievanie tanierov pod grilom, na sušenie uterákov, utierok atď. tak, že ich zavesíte na rúčky a na vykurovacie účely.
- Výrobca nebude zodpovedný za žiadne škody spôsobené nesprávnym používaním alebo manipuláciou.
- Rúra sa môže používať na odmrazovanie, pečenie, opekánie a grilovanie jedla.

Bezpečnosť detí

- **VÝSTRAHA:** Prístupné časti môžu byť počas použitia horúce. Uchovajte z dosahu malých detí.
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály držte mimo dosahu detí. Likvidujte všetky časti balenia v súlade s predpismi o životnom prostredí.
- Elektrické výrobky sú pre deti nebezpečné. Držte deti mimo dosahu výrobku, keď pracuje a

nedovoľte deťom, aby sa s výrobkom hrali.

- Nad spotrebič neukladajte žiadne veci, na ktoré by deti mohli dosiahnuť.
- Keď sú dvierka otvorené, nekladajte na spotrebič žiadne ťažké predmety a nedovoľte deťom sedieť na spotrebiči. Môže sa prevrátiť alebo sa môžu poškodiť pánty dvierok.

Likvidácia starého výrobku

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



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

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

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

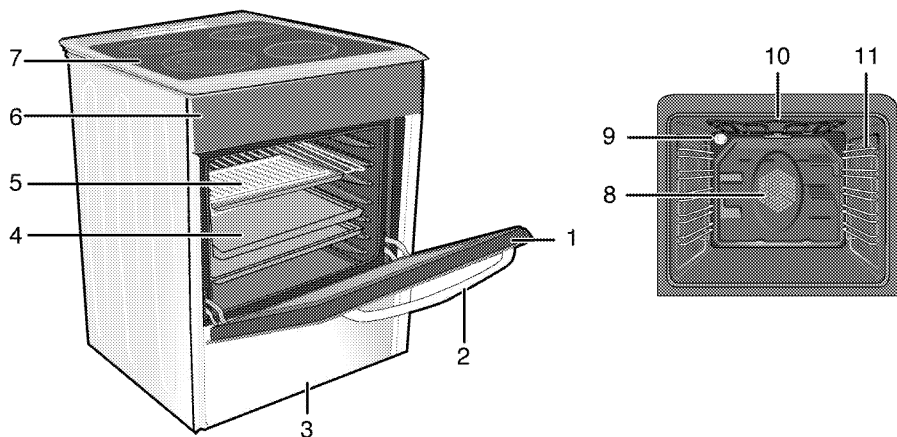
Tento produkt bol zakúpený v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2011/65/EÚ) Neobsahuje žiadne nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

Likvidácia obalového materiálu

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

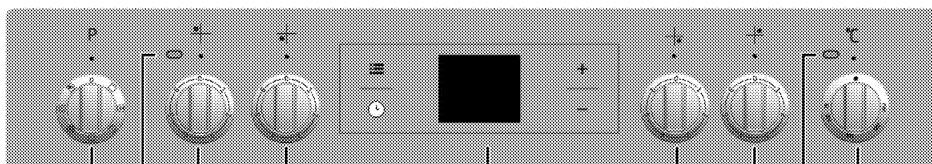
2 Všeobecné informácie

Prehľad



- 1 Predné dverka
- 2 Rúčka
- 3 Spodná zásuvka
- 4 Plech
- 5 Drôtená polička
- 6 Ovládací panel

- 7 Platňa horáka
- 8 Motor ventilátora (za oceľovou platňou)
- 9 Svetlo
- 10 Ohrevný prvok grilu
- 11 Polohy políc



- 1 Funkčný gombík
- 2 Výstražné svetlo
- 3 Jednookruhová varná platňa Vzadu vľavo
- 4 Jednookruhová varná platňa Vpredu vľavo
- 5 Digitálny časovač

- 6 Jednookruhová varná platňa Vpredu vpravo
- 7 Rozšírená varná platňa Vzadu vpravo
- 8 Svetlo termostatu
- 9 Gombík termostatu

Obsah balenia

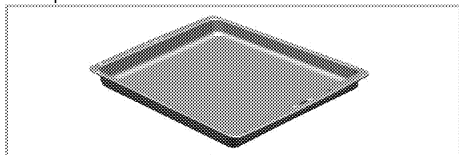


Dodané príslušenstvo sa môže odlišovať v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo popísané v používateľskej príručke sa s vaším produktom nemusí dodávať.

1. Používateľská príručka

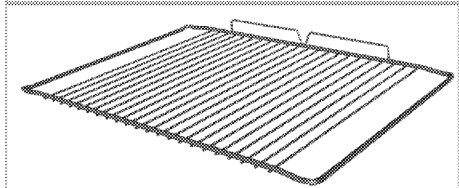
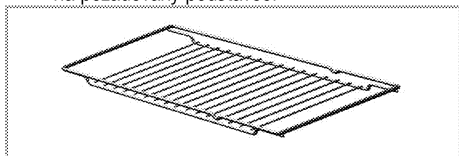
2. Štandardný plech

Používa sa pre cestoviny, mrazené jedlá a veľké pečenie.



3. Drôtená mriežka

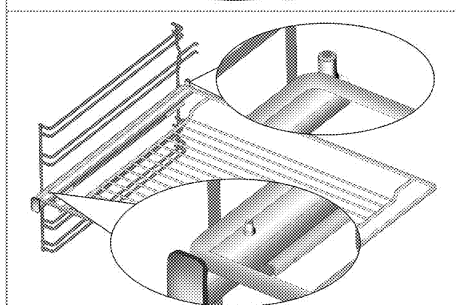
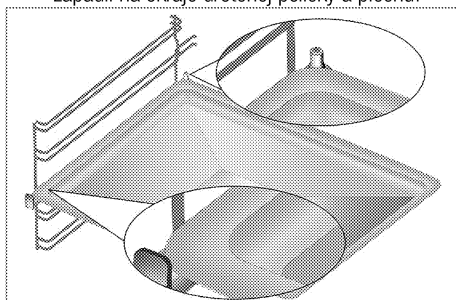
Používa sa na opekánie a na polozenie pokrmov, ktoré budete piecť, opekať alebo variť v misách na požadovaný podstavec.



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

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

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



Technické parametre

| | |
|---------------------------------------|--------------------------------------|
| VŠEOBECNÉ | |
| Vonkajšie rozmery (výška/šírka/hĺbka) | 850 mm/500 mm/600 mm |
| Napätie/frekvencia | 220-240 V ~ 50 Hz |
| Celkový príkon | 7.8 kW |
| Typ kábla/prierez | min.H05VV-FG 3 x 2,5 mm ² |
| PLATŇA | |
| Horáky | |
| Vzadu vľavo | Jednookruhová varná platňa |
| Rozmer | 140 mm |
| Výkon | 1200 W |
| Vpredu vľavo | Jednookruhová varná platňa |
| Rozmer | 180mm |
| Výkon | 1700 W |
| Vpredu vpravo | Jednookruhová varná platňa |
| Rozmer | 140 mm |
| Výkon | 1200 W |
| Vzadu vpravo | Rozšírená varná platňa |
| Rozmer | 180 mm |
| Výkon | 1700 W |
| RÚRA/GRIL | |
| Hlavná rúra | Multifunkčná rúra |
| Vnútorné osvetlenie | 15–25 W |
| Príkon grilu | 1.6 kW |

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

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



Technické parametre sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia za účelom zlepšenia kvality výrobku.



Obrázky v tejto príručke sú schematické a nemusia sa úplne zhodovať s vaším výrobkom.



Hodnoty uvedené na štítkoch produktov alebo v sprievodnej dokumentácii boli dosiahnuté v laboratórnych podmienkach v súlade s príslušnými normami. V závislosti od prevádzkových podmienok a podmienok okolitého prostredia výrobku sa tieto hodnoty môžu líšiť.

3 Montáž

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



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



NEBEZPEČENSTVO:

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



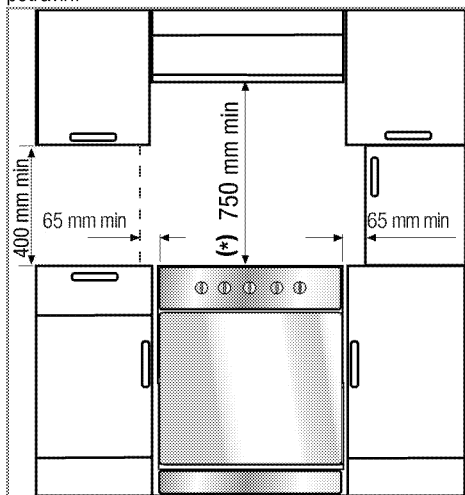
NEBEZPEČENSTVO:

Pred montážou vizuálne skontrolujte, či na výrobku nie sú žiadne závady. Ak sú, výrobok nemontujte. Poškodené výrobky predstavujú riziko pre vašu bezpečnosť.

Pred montážou

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

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



- Môže sa používať so skrinkami na oboch stranách, ale pri minimálnej vzdialenosti 400 mm nad úrovňou varnej dosky nechajte bočnú vôľu

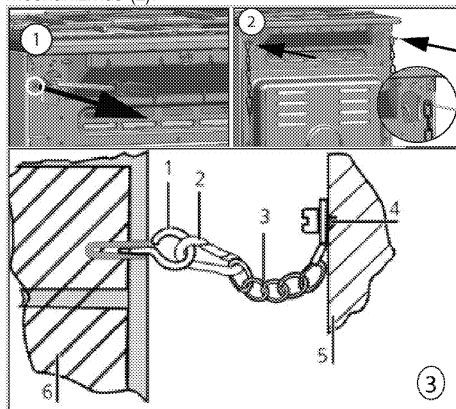
65 mm medzi spotrebičom a akoukoľvek stenou, priečkou alebo vysokým kredencom.

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

Bezpečnostná reťaz

Ak má váš výrobok 2 bezpečnostné reťaze;

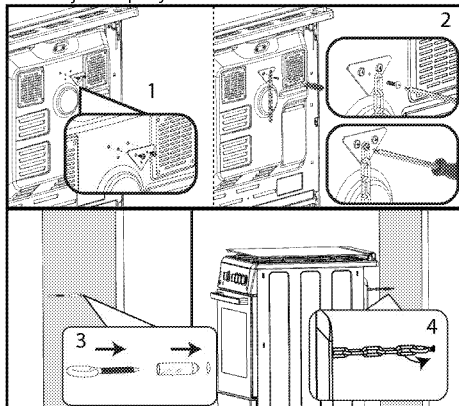
Zariadenie sa musí zabezpečiť proti nadvyváženiu pomocou dodaných dvoch reťazí na vašej rúre. Upevnite hák (1) použitím kuchynskej steny (6) a pripnite bezpečnostnú reťaz (3) k háku cez zamykací mechanizmus (2).



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

Ak má váš výrobok 1 bezpečnostnú reťaz;

Zariadenie sa musí zabezpečiť proti prevráteniu pomocou reťaze, ktorá sa dodáva spolu s rúrou. Pri montáži bezpečnostnej reťaze na výrobok sa riadte nasledujúcimi pokynmi.



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

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

Montáž a pripojenie

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

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

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

i Na držanie alebo prenášanie výrobku nepoužívajte dverka a/ani rúčku. Poškodia sa dverka, rukoväť alebo závesy.

Elektrické pripojenie

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



NEBEZPEČENSTVO:

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

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



NEBEZPEČENSTVO:

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

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

Údaje sieťového napájania sa musia zhodovať s údajmi uvedenými na typovom štítku výrobku. Výkonnosť štítok je viditeľný buď pri otvorení dveriek, alebo dolného krytu alebo sa nachádza na zadnej stene prístroja, v závislosti od typu prístroja.

Sieťový kábel vášho výrobku musí byť v súlade s tabuľkou „Technické parametre“.



NEBEZPEČENSTVO:

Pred začatím akejkoľvek práce na elektroinštalácii odpojte výrobok od sieťového zdroja.

Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!

Pripojenie napájacieho kábla

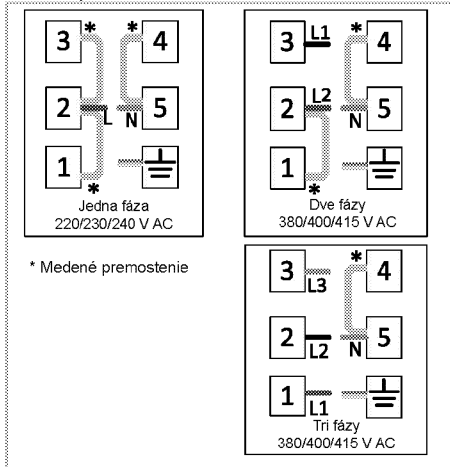


Pri zapájaní spotrebiča treba dodržiavať národné/miestne elektrické predpisy a je potrebné použiť príslušnú zásuvku/konektor a zástrčku pre rúru. V prípade, že výkonové limity spotrebiča presahujú prenosovú kapacitu zástrčky a zásuvky/konektora, musí byť výrobok pripojený priamo cez pevnú elektrickú inštaláciu bez použitia zástrčky a zásuvky/konektora.

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

Odporúča sa dodatočná ochrana zvyškovým prúdovým ističom.

Ak sa s produktom dodáva kábel:



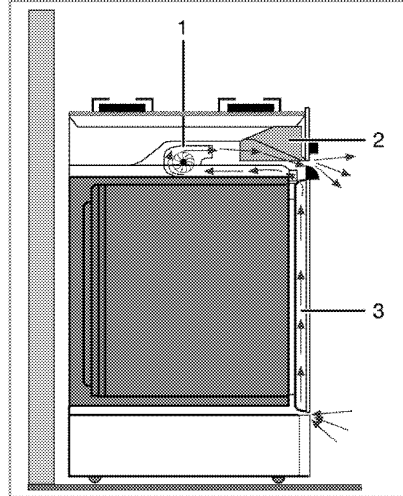
2. **Pri jednofázovom zapojení** pripojte nasledovným spôsobom:

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

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

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

Per výrobky s chladiacim ventilátorom (Vo vašom produkte nemusí existovať.)



- 1 Chladiaci ventilátor
- 2 Ovládací panel
- 3 Dvierka

Chladiaci ventilátor chladí ovládací panel a súčasne prednú stranu spotrebiča.

i Chladiaci ventilátor pokračuje v chode ďalších 20 - 30 minút po vypnutí rúry.

Záverená kontrola

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

Budúca preprava

- Odložte si pôvodnú krabicu z výrobku a výrobok prepravujte v nej. Postupujte podľa pokynov na krabici. Ak nemáte pôvodnú krabicu, výrobok zabaľte do bublinkového obalu alebo do hrubého kartónu a bezpečne ho zalepte páskou.
- Aby ste drôtenému grilu a podnosu v rúre zabránili poškodeniu dvierok rúry, na vnútornú stranu dvierok rúry vložte pás kartónu, ktorý sa zhoduje s polohou podnosov. Zalepte páskou dvierka rúry s bočnými stenami.
- Na dvíhanie alebo prenášanie výrobku nepoužívajte dvierka, ani rúčku.

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

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

4 Prípravy

Tipy na šetrenie energiou

Nasledujúce informácie vám pomôžu používať váš spotrebič ekologicky a šetriť energiou:

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

Prvé použitie

Nastavenie času



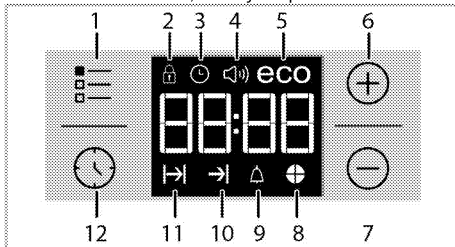
Počas vykonávania akýchkoľvek nastavení budú blikať na displeji príslušné symboly.

Stlačením kláves **+**/**-** nastavte čas, potom čo rúru prvýkrát zapojíte.



Pri dotykových modeloch ovládania sa najskôr dotknite tlačidla a potom použite **+**/**-** na nastavenie času.

Potvrďte nastavenie dotknutím sa symbolu a počkajte 4 sekundy bez toho, aby ste sa dotkli ktoréhokoliev tlačidla, čím výber potvrdíte.



- 1 Tlačidlo nastavenia
- 2 Symbol uzamknutia tlačidiel
- 3 Symbol hodín
- 4 Symbol hlasitosti alarmu (Vo vašom produkte nemusí existovať.)
- 5 Symbol eko režime
- 6 Tlačidlo plus
- 7 Tlačidlo mínus
- 8 Symbol časového koláče
- 9 Symbol Alarm
- 10 Symbol skončenia doby varenia
- 11 Symbol doby varenia
- 12 Tlačidlo programu



Ak nie je počiatkový čas nastavený, hodiny sa spustí od **12:00** a zobrazí sa symbol . Symbol po nastavení času zmizne.



Nastavenia aktuálneho času sa v prípade výpadku prúdu stratia. Bude ich potrebné nastaviť znovu.

Prvé čistenie výrobku



Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.

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

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

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Vytierajte povrchy produktu vlhkou tkaninou alebo špongiou a utrite ich tkaninou.

Prvé zahriatie

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



VAROVANIE

Horúce povrchy spôsobujú popáleniny!

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

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

Grilovacia rúra

1. Vyberte z rúry všetky plechy na pečenie a drôtený gril.
2. Zatvorte dvierka rúry.
3. Vyberte najvyšší výkon grilu. Pozrite si časť *Prevádzka grilu, strana 23*.
4. Nechajte rúru bežať po dobu 30 minút.
5. Vypnutie grilu si pozrite v časti *Prevádzka grilu, strana 23*



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

Elektrická rúra

1. Vyberte z rúry všetky plechy na pečenie a drôtený gril.
2. Zatvorte dvierka rúry.
3. Vyberte polohu Static (Statická).
4. Vyberte najvyšší výkon grilu. Pozrite si časť *Práca s elektrickou rúrou, strana 19*.
5. Nechajte rúru bežať po dobu 30 minút.
6. Vypnite rúru; pozrite si časť *Práca s elektrickou rúrou, strana 19*.

5 Používanie platne

0/Všeobecné informácie o varení



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

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

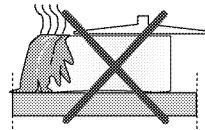
Z povrchu okamžite očistite všetky takéto roztočené látky.

Takéto nádoby by ste nemali používať ani na uchovanie jedál.

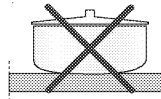
- Používajte len panvice alebo nádoby s plochým dnom.
- Do panvíc a hrncov dávajte príslušné množstvo jedla. A takto nebudete musieť prostredníctvom zabránenia pretečenia riadov vykonať žiadne nepotrebné čistenia. Pokrievky panvíc alebo hrncov nedávajte na varné zóny. Panvice umiestnite tak, aby boli na varnej zóne vycentrované. Keď chcete panvicu premiestniť na inú varnú zónu, namiesto jej posúvania ju zdvihnite a dajte na želanú varnú zónu.

Tipy pre sklokeramické platne

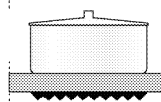
- Sklokeramický povrch je odolný voči teplu a veľké teplotné rozdiely naň nemajú žiadny vplyv.
- Sklokeramický povrch nepoužívajte ako odkladacie miesto a ani ako dosku na krájanie.
- Používajte len panvice a hrnce s opracovanými dnami. Ostré hrany vytvárajú na povrchu škrabance.
- Nepoužívajte hliníkové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



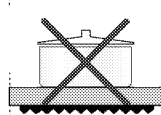
Rozliatia môžu poškodiť sklokeramický povrch a spôsobiť požiar.



Nepoužívajte nádoby s vydutými alebo vypuklými dnami.

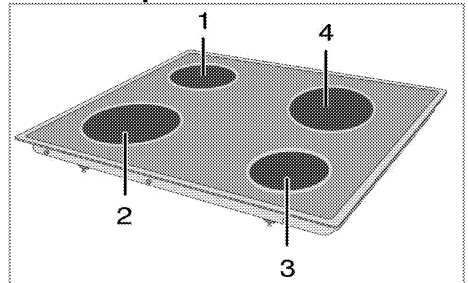


Používajte len panvice a hrnce s rovnými dnami. Zaručujú jednoduchší prenos tepla.



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

Používanie platní



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



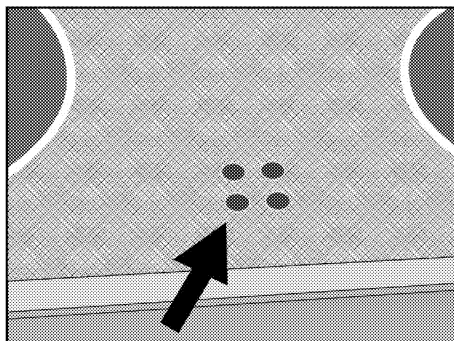
NEBEZPEČENSTVO:

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

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



Keď rýchlo sa zahrievajúce sklokeramické platne zapnete, vyžarujú jasné svetlo. Neпоzerajte sa do jasného svetla.



Zapnutie keramickej platne

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

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

Vypnutie keramickej platne

Tlačidlo platne otočte do vypnutej (hornej) polohy.

6 Práca s rúrou

Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní



VAROVANIE

Horúce povrchy spôsobujú popáleniny! Výrobok môže byť počas používania horúci. Nikdy sa nedotýkajte horúcich horákov, vnútorných častí rúry, ohrievačov atď. Držte mimo dosahu detí.

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



NEBEZPEČENSTVO:

Dávajte pozor pri otváraní dveriek rúry, pretože môže unikať para.

Unikajúca para vám môže obariť ruky, tvár a/alebo oči.

Tipy na pečenie

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

Tipy na opekánie

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

Tipy na grilovanie

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

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

mriežkou takým spôsobom, aby pokrytý priestor nepresahoval veľkosť ohrievača.

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



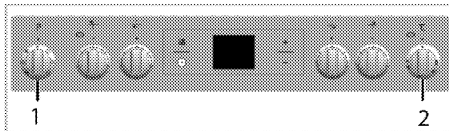
Potraviny, ktoré nie sú vhodné na grilovanie, predstavujú riziko požiaru.

Grilujte iba jedlo, ktoré je vhodné na intenzívne teplo pri grilovaní.

Jedlo neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Toto je najhorúcejšie miesto a masť na jedle sa môže vznietiť.

Práca s elektrickou rúrou

Výber teploty a režimu prevádzky



- 1 Funkčný gombík
- 2 Gombík termostatu

1. Funkčný gombík nastavte na želaný prevádzkový režim.

2. Gombík teploty nastavte na želanú teplotu.

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

Vypnutie elektrickej rúry

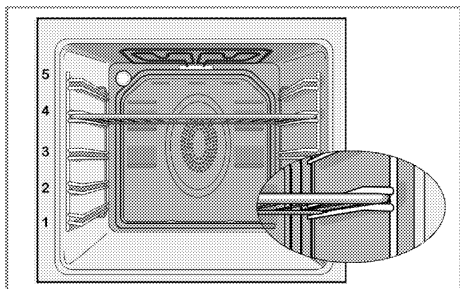
Funkčný gombík a gombík teploty otočte do vypnutej (hornej) polohy.

Polohy podstavca (pre modely s drôtenou mriežkou)

Je dôležité, aby ste drôtenú mriežku správne umiestnili na drôtený podstavec. Drôtená mriežka musí byť vložená medzi drôtené podstavce tak, ako je to znázornené na obrázku.

Nedovoľte, aby drôtená mriežka stála oproti zadnej stene rúry. Preto zasuňte drôtenú mriežku do prednej časti podstavca a podľa potreby ju vyrovnajte pomocou dveriek, aby ste dosiahli dobrý výkon grilovania.

(Líši sa v závislosti od modelu produktu.)



Prevádzkové režimy

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

Horné a spodné ohrievanie



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

Spodné/horné ohrievanie podporené ventilátorom



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

Horné ohrievanie s asistenciou ventilátora



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

Spodné ohrievanie s asistenciou ventilátora



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

Táto funkcia musí byť použitá aj pre ľahké čistenie parou.

Prevádzka s ventilátorom



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

Vyhrievanie ventilátorom



V prevádzke je ohrievanie s asistenciou ventilátora (v zadnej stene).

Pomocou ventilátora sa horúci vzduch veľmi rýchlo a rovnomerne rozšíri po celej rúre. Vo väčšine prípadov sa predhrievanie nevyžaduje. Vhodné na varenie vašich jedál na rôznych úrovniach podstavcov. Vhodné na varenie s viacerými plechmi.

Táto funkcia musí byť použitá aj pre ľahké čistenie parou.

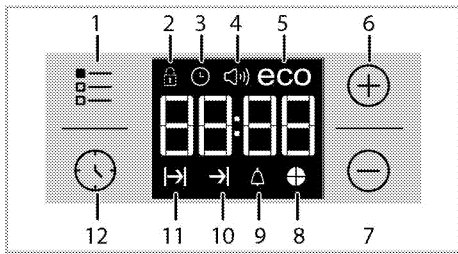
Úplné grilovanie







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

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

Používanie hodín rúry






- 1 Tlačidlo nastavenia
- 2 Symbol uzamknutia tlačidiel
- 3 Symbol hodín
- 4 Symbol hlasitosti alarmu (Vo vašom produkte nemusí existovať.)
- 5 Symbol eko režime
- 6 Tlačidlo plus
- 7 Tlačidlo mínus
- 8 Symbol časového koláča
- 9 Symbol Alarm
- 10 Symbol skončenia doby varenia
- 11 Symbol doby varenia
- 12 Tlačidlo programu

| | |
|--|---|
|  | Maximálny čas, ktorý môžete nastaviť na ukončenie varenia, je 5 hodín a 59 minút. Program sa zruší v prípade výpadku prúdu. Rúru musíte preprogramovať. |
|  | Počas vykonávania nastavení na sa displeji zobrazí súvisiace symboly. Musíte krátky čas počkať, kým sa nastavenia použijú. |
|  | Ak nevykonáte žiadne nastavenie varenia, nebudete môcť nastaviť čas v rámci dňa. |
|  | Zobrazí sa zostávajúci čas ak je čas varenia nastavený akonáhle varenie začne. |

Varenie pomocou nastavenia času varenia:






Rúru môžete nastaviť tak, aby sa zastavila na konci špecifikovaného času, a to nastavením doby varenia na časovači.




1. Vyberte funkciu varenia.
 2. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol  pre čas varenia.
 3. Nastavte čas varenia pomocou kláves **+**/**-**.
- » Po nastavení času varenia sa na displeji zobrazí symbol  a čas sa odpočítava.

4. Do rúry vložte riad a teplotu nastavte pomocou tlačidla nastavenia teploty. Spustí sa varenie.
- » Čas varenia sa začne odpočítavať na displeji, ako náhle začne varenie a všetky časti časového symbolu sa rozsvietí. Nastavená doba varenia sa rozdelia do 4 rovnakých častí, a keď čas každej časti skončí, symbol také časti sa vypne. Tak ľahko zistíte zodpovedajúce čas varenia a všetko bude jednoduchšie.


Nastavenie konca času varenia na neskoršiu dobu:

Po nastavení času varenia na časovači môžete nastaviť koniec času varenia.

1. Vyberte funkciu varenia.
 2. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol  pre čas varenia.
 3. Čas varenia nastavte pomocou kláves **+**/**-**.
- » Akonáhle je čas varenia nastavený, na displeji sa rozsvieti symbol .
4. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol  pre koniec času varenia.
 5. Stlačte klávesy **+**/**-** a nastavte koniec času varenia.

» Po nastavení času varenia sa na displeji zobrazí symbol  a symbol . Akonáhle varenie začne, symbol  zmizne.

6. Do rúry vložte riad a teplotu nastavte pomocou tlačidla nastavenia teploty. Spustí sa varenie.
- » **Časovač rúry vypočíta čas spustenia odpočtom času varenia od konca času, ktorý ste nastavili.** Vybraný prevádzkový režim sa aktivuje, keď nastane čas začiatku varenia a rúra sa rozohreje na nastavenú teplotu. Udrží túto teplotu až do konca času varenia.
- » Čas varenia sa začne odpočítavať na displeji, ako náhle začne varenie a všetky časti časového symbolu sa rozsvietí. Nastavená doba varenia sa rozdelia do 4 rovnakých častí, a keď čas každej časti skončí, symbol také časti sa vypne. Tak ľahko zistíte zodpovedajúce čas varenia a všetko bude jednoduchšie.
7. Po dokončení varenia sa na displeji zobrazí "End" a časovač vydá zvukové upozornenie.
 8. Signál alarmu bude znieť počas 2 minút. Ak chcete zvukové upozornenie vypnúť, stlačte ľubovoľné tlačidlo. Zvukové upozornenie sa stíši a zobrazí sa aktuálny čas.


 Ak na konci zvukového varovania stlačíte ľubovoľný kláves, rúra sa znovu spustí. Otočte tlačidlo pre nastavenie teploty a funkcie do pozície "0" (vypnuté) a vypnite rúru, aby ste predišli opätovnému spusteniu rúry po konci upozornenia.

Zapnutie zámky tlačidiel

Aktivovaním funkcie zámky tlačidiel môžete predísť používaniu rúry.

1. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol .

» Na displeji sa zobrazí hlásenie „OFF“.



2. Stlačením tlačidla  aktivujete zámku tlačidiel.

» Po zapnutí zámky tlačidiel sa na displeji zobrazí hlásenie „On“ a symbol  zostane svietiť.



Tlačidlá rúry nie sú funkčné, keď je funkcia zámky tlačidiel zapnutá. Zámka tlačidiel sa v prípade výpadku prúdu nezruší.

Aby ste deaktivovali zámku tlačidiel

1. Stlačte  až kým sa na displeji nezobrazí symbol .



» Na displeji sa zobrazí hlásenie „On“.

2. Vypnite zámku tlačidiel stlačením tlačidla .

» Po vypnutí zámky tlačidiel sa zobrazí hlásenie „OFF“ (VYP.).


Nastavenie budíka

Časovač produktu môžete používať na akékoľvek výstrahy alebo pripomienky, mimo programov varenia. Budík nemá žiaden vplyv na funkcie rúry. Používa sa iba ako forma varovania. Toto je napríklad užitočné vtedy, keď chcete jedlo v rúre otočiť v určenom časovom bode. Po uplynutí nastavenej doby zaznie zvukové upozornenie časovača.

1. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol .





Maximálny čas alarmu môže byť 23 hodín a 59 minút.

2. Pomocou tlačidiel  nastavte trvanie alarmu.



Funkčné tlačidlá pre tón alarmu, dennú dobu, jas displeja a nastavenie teploty musí byť v pozícii 0 (OFF).

» Po nastavení času alarmu zostane symbol alarmu  svietiť a na displeji sa zobrazí čas alarmu.



3. Na konci času alarmu začne blikať symbol  a zaznie zvukové upozornenie.


Vypnutie alarmu

1. Signál alarmu bude znieť počas 2 minút. Ak chcete zvukové upozornenie vypnúť, stlačte ľubovoľné tlačidlo.

» Zvukové upozornenie sa stíši a zobrazí sa aktuálny čas.

Zrušenie alarmu:





1. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol , aby ste zrušili alarm.

2. Stlačte a podržte stlačené tlačidlo , kým sa nezobrazí „00:00“.



Zobrazí sa čas budíka. Ak súčasne nastavíte čas alarmu a čas varenia, zobrazí sa kratší z časov.





Zmena tónu alarmu

1. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol .
2. Požadovaný tón alarm nastavte klávesmi  / .
3. Tón, ktorý nastavíte, sa aktivuje behom krátkej chvíľky.

» Zvolený tón alarmu sa na displeji zobrazí ako „b-01“, „b-02“ alebo „b-03“.

Zmena denného času

Ak chcete zmeniť čas dňa, ktorý ste predtým nastavili:



1. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol .
2. Nastavte čas pomocou kláves  / .
3. Čas, ktorý nastavíte, sa za chvíľu aktivuje.

úsporný režim

Môžete šetriť energiu v úspornom režime, ak budete variť s nastavením času varenia.

Tento režim dokončí varenie pri vnútornej teplote rúry a vypnutých vykurovacích prvkoch pred koncom času varenia.

Nastavenie úsporného režimu



1. Stlačte symbol , až kým sa na displeji nezobrazí symbol .

» Na displeji sa zobrazí hlásenie „OFF“.

2. Aktivujte úsporný režim stlačením klávesu .

» Jakkmile sa zámok aktivuje, na displeji sa zobrazí "On" a symbol úsporného režimu zostane rozsvietený.

Deaktivácia úsporného režimu.

1. Stlačte symbol , až kým sa na displeji nezobrazí symbol .




» Na displeji sa zobrazí hlásenie „On“.

2. Úsporný režim deaktivujte stlačením klávesu .

» "Off" sa zobrazí akonáhle sa zámok deaktivuje.

Nastavenie jasu obrazovky

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

1. Stlačte , až kým sa na displeji nezobrazí **d-01** alebo **d-02** alebo **d-03** a nastavte jas.
 2. Požadovaný jas nastavte pomocou kláves  / .
- » Čas, ktorý nastavíte sa aktivuje za chvíľu.

Harmonygramy varenia



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

Pečenie a opekanie



1. podstavec rúry je **spodný** podstavec.

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

Počas súčasného pečenia s 2 plechmi umiestnite hlbší plech na horný podstavec a ten druhý plech na spodný podstavec.
 * Odporúča sa, aby ste všetky potraviny predhriali.

(**) Pri procesoch varenia, ktoré vyžadujú predhrievanie, predhrievajte rúru na začiatku procesu, kým nedosiahne nastavenú teplotu.

Tipy na pečenie koláčov

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

Tipy na pečenie pečiva

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

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



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

Tipy pre varenie zeleniny

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

Prevádzka grilu



VAROVANIE

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

Zapnutie grilu

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

» Temperature light turns on.

Vypnutie grilu

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



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

Jedlo neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Toto je najhorúcejšie miesto a masné jedlo sa môže vznietiť.

Varné harmonogramy pre grilovanie

Grilovanie na elektrickom grile

| Jedlo | Pozícia stojana | Odporúčaná teplota (°C)** | Čas grilovania (približne) |
|--------------------|-----------------|---------------------------|----------------------------|
| Ryby | 4...5 | 250/max | 20...25 min. # |
| Kuracie plátky | 4...5 | 250/max | 25...35 min. |
| Jáňňacie kotlety | 4...5 | 250/max | 20...25 min. # |
| Pečené mäso | 4...5 | 250/max | 25...30 min. # |
| Tefľacie kotlety | 4...5 | 250/max | 25...30 min. # |
| Hriankový chlieb * | 4 | 250/max | 1...3 min. |

v závislosti od hrúbky
*Predhrievajte po dobu 5 minút
**Ak nie je možné nastaviť teplotu grilu na spotrebiči, gril bude fungovať pri maximálnej teplote.

7 Údržba a starostlivosť

Všeobecné informácie

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



NEBEZPEČENSTVO:

Pred začatím údržby a čistenia odpojte výrobok od zdroja napájania.

Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!



NEBEZPEČENSTVO:

Pred čistením výrobku ho nechajte vychladnúť.

Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

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



Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.

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

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



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

Čistenie platne

Čistenie horáka

1. Od platne odpojte držiaky panvíc.
2. Odpojte všetky odnímateľné diely horáka a čistite ich len pomocou ruky so špongiou, trochu čistiaceho prostriedku a horúcou vodou.

3. Neodnímateľné časti horáka čistite vlhkou handričkou.
4. Vyčistite poistku a tepelný prvok (pri modeloch so zapalovaním a tepelným prvkom) mierne navlhčenou handričkou. Následne osušte čistou handričkou. Uistite sa, že otvory pre plameň a poistka sú úplne suché.

V opačnom prípade sa na konci zapalovania nevytvoria žiadne iskry.

5. Pri osádzaní horných roštov dávajte pozor, aby ste držiaky panvíc umiestnili tak, že horáky budú vycentrované.

Sklokeramický povrch

Utrite sklokeramický povrch (vitrokeramikou) studenou vodou, pričom dávajte pozor, aby ste nezanechali žiadne zvyšky čistiacich prostriedkov a osušte ho suchou handričkou. Zvyšky môžu pri ďalšom použití platne spôsobiť poškodenie sklokeramického povrchu. Vysušené zvyšky na sklokeramickom povrchu (vitrokeramika) za žiadnych okolností nezoškrabávajte hákovými čepeľami, drôtenkou alebo podobnými nástrojmi.

Vápenaté škvry (žité škvry) odstráňte komerčne dostupným odstraňovačom na vodný kameň alebo malým množstvom odstraňovača vodného kameňa, ako napríklad octom alebo citrónovou šťavou.

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



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

Časom môže na povrchových vrstvách alebo iných povrchoch dôjsť k miernemu slabnutiu farieb. Toto nemá vplyv na prevádzku produktu.

Slabnutie farieb a škvry na sklokeramickom povrchu predstavujú normálny stav a nie poruchu.

Čistenie ovládacieho panela

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



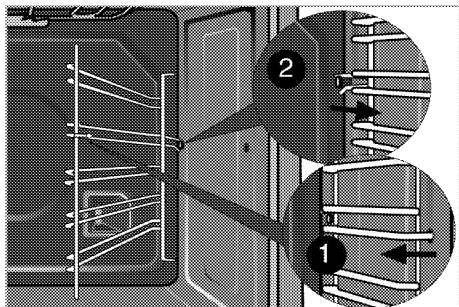
Ak je váš produkt vybavený tlačidlami/gombíkmi, pri čistení ovládacieho panela neodstraňujte ovládacie gombíky. Ovládací panel by sa mohol poškodiť!

Čistenie rúry

Ak chcete vyčistiť bočnú stenu (Líši sa v závislosti od modelu produktu.)

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

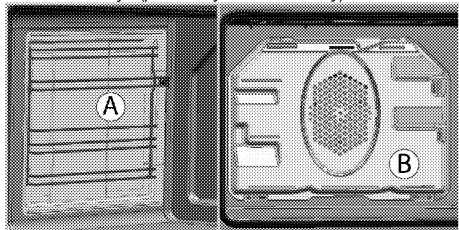
1. Odstráňte prednú časť bočného podstavca jeho potiahnutím smerom od bočnej steny.
2. Úplne vyberte bočný podstavec jeho potiahnutím smerom k sebe.



Katalytické steny

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

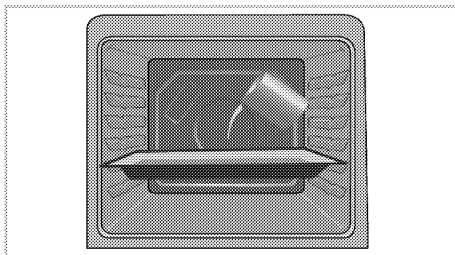
Vnútorne bočné steny (A) a/alebo zadná stena (B) vášho produktu môžu byť pokryté katalytickým smaltom. Katalytické steny majú svetlomatnú farbu a pórovitý povrch. Katalytické steny rúry by sa nemali čistiť. Pórovité povrchy katalytických stien sa automaticky vyčistia absorbovaním a konvertovaním rozliateho oleja (para a kyslíčnik uhlíčitý).



Jednoduché parné čistenie

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

1. Z vnútra rúry vyberte všetko príslušenstvo.
2. Nalejte do plechu do rúry 300 ml vody a položte plech na druhý regál rúry.



3. Nastavte rúru na jednoduché parné čistenie režimu a spustíte na 100°C po dobu 25 minút.
4. Otvorte dverka a utrite vnútorné povrchy rúry vlhkou špongiou alebo tkaninou.
5. Na čistenie produktu použite teplú vodu s čistiacim prostriedkom, jemnú látku alebo špongiu a utrite ju suchou látkou.



V režime jednoduchého čistenia parou sa voda, ktorá bola naliata do zásobníka na zmäkčenie zvyškov jedla/špiny vnútri rúry, bude vyparovať a kondenzovať sa na vnútorných povrchoch rúry a skla dveriek rúry, takže pri otvorení dveriek rúry môže dochádzať ku stekaniu vody. Utrite kondenzát hneď po otvorení dveriek.

Čistenie dveriek rúry

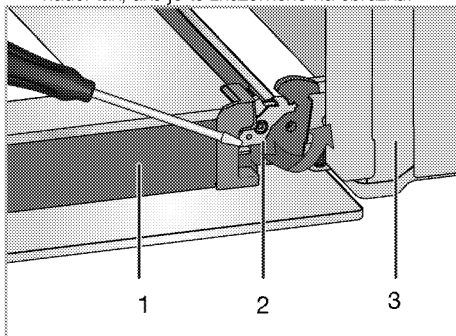
Ak chcete očistiť dverka rúry, produkt očistite pomocou teplej vody s čistiacim prostriedkom, jemnej látky alebo špongie a utrite ho suchou látkou.



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

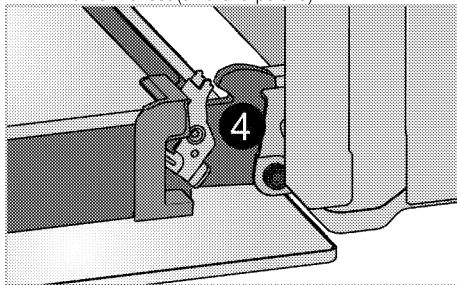
Odstránenie dveriek rúry

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

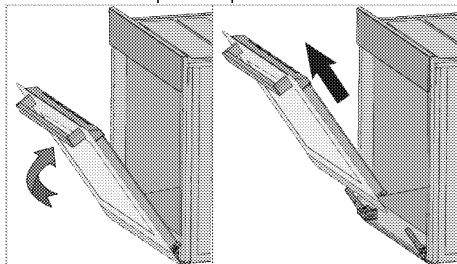


- 1 Dvierka
- 2 Zámok závesu (zatvorená poloha)

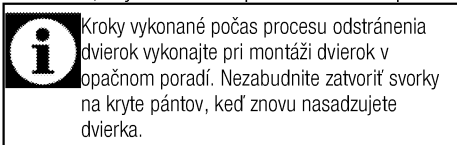
- 3 Rúra
- 4 Zámok závesu(otvorená poloha)



- 3. Pootvorte do polovice predné dverka.



- 4. Predné dverka vyberte tak, že ich vytiahnete nahor, aby sa uvoľnili z pravého a ľavého pántu.

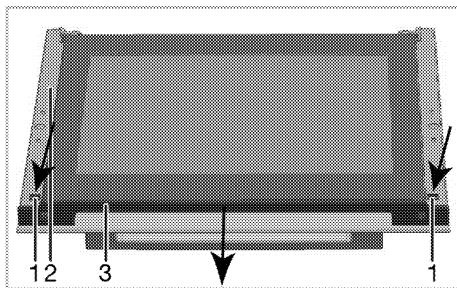
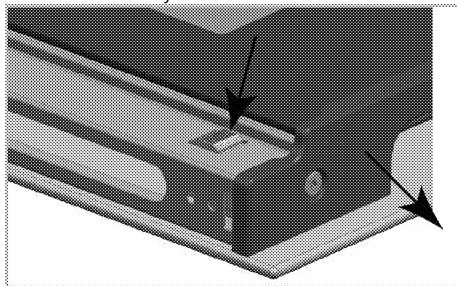


Kroky vykonané počas procesu odstránenia dveriek vykonajte pri montáži dveriek v opačnom poradí. Nezabudnite zatvoriť svorky na kryte pántov, keď znovu nasadzujete dverka.

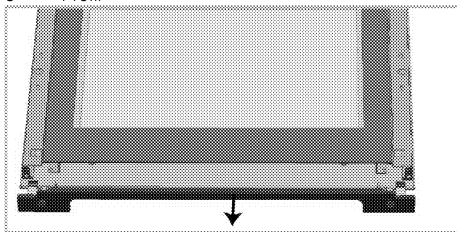
Odstránenie vnútorného skla dveriek (Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

Panel vnútorného skla dveriek rúry sa dá vybrať kvôli čisteniu.

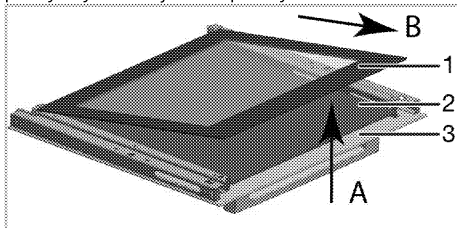
Otvorte dverka rúry.



- 1 Uchytka
- 2 Rám
- 3 Profil



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

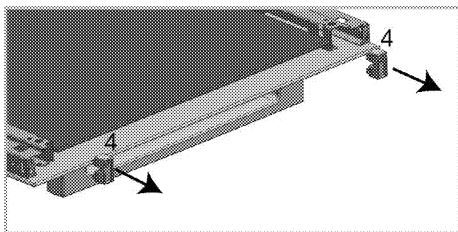


- 1 Najvnútornejší sklenený panel
- 2 Vnútorný sklenený panel*
- 3 Vonkajší sklenený panel

* (Vo vašom produkte nemusí existovať.)

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

Ak je váš výrobok vybavený vnútorným skleneným panelom, zatiahnite za spojovací držiak, ktorý spája jednotlivé prvky uprostred, aby ste ho uvoľnili od ostatných sklenených panelov tak, ako je znázornené.



4 Spojovací držiak skiel*

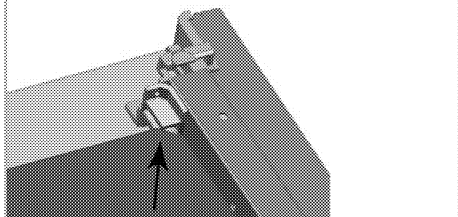
* (Vo vašom produkte nemusí existovať.)

Vnútrotný sklenený panel (2) vyberte zopakovaním tohto postupu. Prvým krokom pri preskupení dvierok je opätovné namontovanie vnútrotného skleneného panelu (2).

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



V opačnom prípade nebude sklenený panel dostatočne upevnený a môže byť poškodený vibráciami alebo sa rozbiť.



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

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



V opačnom prípade nebude sklenený panel dostatočne upevnený a môže byť poškodený vibráciami alebo sa rozbiť.

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

Výmena žiarovky v rúre



NEBEZPEČENSTVO:

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

Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!



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



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



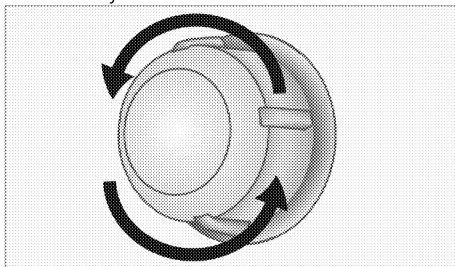
Žiarovka použitá v tomto spotrebiči nie je vhodná na osvetlenie miestnosti. Zamýšľaným účelom tejto žiarovky je pomôcť užívateľovi vidieť na potraviny.



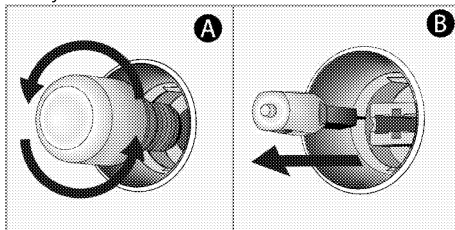
Žiarovky použité v tomto spotrebiči musí vydržať extrémne fyzické podmienky, napr. teploty nad 50 °C.

Ak je vaša rúra vybavená okrúhlym svetlom:

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



3. Ak je vaše svetlo v rúre typu (A), ktorý je vyobrazený nižšie, vyberte svetlo otočením (pozrite si obrázok) a vymeňte ho. Ak je svetlo typu (B), zatiahnite a vyberte svetlo (pozrite si obrázok) a vymeňte ho.



4. Namontujte sklenený kryt.

8 Riešenie problémov

Rúra emituje počas používania paru.

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

Počas ohrievania a chladenia vydáva produkt kovové zvuky.

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

Produkt nepracuje.

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

Osvetlenie rúry nefunguje.

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

Rúra sa nezohrieva.

- Možno nie je nastavená konkrétna funkcia varenia a/alebo teplota. >>> *Nastavte rúru na konkrétnu funkciu varenia a/alebo teplotu.*
- Na modeloch vybavených časovačom nie je časovač nastavený. >>> *Nastavte čas.* (Pri produktoch s mikrovlnnou rúrou ovláda časovač len mikrovlnnú rúru.)
- Došlo k výpadku prúdu. >>> *Skontrolujte, či je prítomný prúd. Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, poistky vymeňte alebo ich prepnite.*

(Na modeloch s časovačom) Displej hodín bliká alebo svieti symbol hodín.

- Predtým došlo k výpadku prúdu. >>> *Nastavte čas/Výrobok vypnite a potom ho znovu zapnite.*

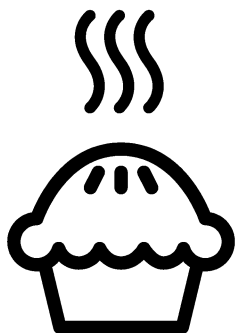


Ak problém nedokážete odstrániť, hoci ste postupovali podľa pokynov uvedených v tejto časti, obráťte sa na autorizovaného servisného technika alebo predajcu, u ktorého ste si zakúpili výrobok. Nikdy sa nepokúšajte sami opraviť pokazený výrobok.

beko

Sütő

Használati útmutató



HU

A termék használatbavétele előtt kérjük, olvassa el alaposan a használati útmutatót!

Kedves Vásárlónk!

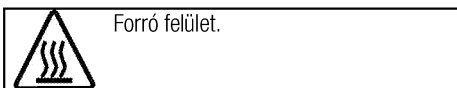
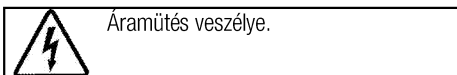
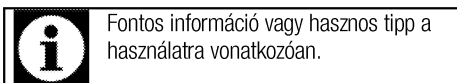
Köszönjük, hogy Beko terméket vásárolt. Bízunk benne, hogy nagyszerű eredményeket érhet el a csúcsmínőségű és modern technológiával készült termék segítségével. Ezért kérjük, a készülék használatba vétele előtt olvassa végig a használati útmutatót és minden hozzákapcsolódó dokumentumot. Ezeket ne dobja ki, mert a jövőben még szüksége lehet rájuk. Ha a terméket továbbadja, kérjük, a jelen használati útmutatót is adja át a termék új tulajdonosának.

Figyeljen oda a használati útmutatóban lévő figyelmeztetésekre és információkra.

Ne feledje, hogy a használati útmutatóban több modell leírása is szerepelhet. Az egyes modellek közti különbségekre külön felhívjuk a figyelmet.

Jelmagyarázat

A használati útmutatóban az alábbi szimbólumokat használjuk:



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

1 Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások és figyelmeztetések **4**

| | |
|---|---|
| Általános biztonsági utasítások | 4 |
| Elektromos biztonság | 4 |
| Termékbiztonság | 5 |
| Rendeltetés | 8 |
| Biztonsági előírások gyermekekre nézve..... | 8 |
| A régi termék leselejtezése | 9 |
| A csomagolóanyag kidobása..... | 9 |

2 Általános tájékoztató **10**

| | |
|------------------------|----|
| Áttekintés | 10 |
| A csomag tartalma..... | 11 |
| Műszaki adatok..... | 12 |

3 Beszerelés **13**

| | |
|---|----|
| Üzembe helyezés előtt..... | 13 |
| Üzembe helyezés és csatlakoztatás | 14 |
| A régi termék leselejtezése | 15 |

4 Elkészítés **16**

| | |
|----------------------------------|----|
| Energiatakarékossági tipp | 16 |
| Első használat..... | 16 |
| Időbeállítás | 16 |
| A készülék első tisztítása | 16 |
| Első bekapcsolás | 17 |

5 A főzőlap használata **18**

| | |
|---|----|
| A főzőessel kapcsolatos általános információk | 18 |
| A főzőlapok használata | 18 |

6 A sütő működtetése **20**

| | |
|---|----|
| Általános információ sütésről, roston sütésről és grillezésről..... | 20 |
| Az elektromos sütő használata | 20 |
| Működési módok..... | 21 |
| A sütő órájának használata | 21 |
| Sütési időtáblázat | 24 |
| A grillsütő működtetése | 25 |
| Sütési idő táblázat grillezéshez..... | 25 |

7 Karbantartás és tisztítás **26**

| | |
|--|----|
| Általános tájékoztató..... | 26 |
| A főzőlap tisztítása | 26 |
| A vezérlőpult tisztítása | 26 |
| A sütő tisztítása..... | 26 |
| A sütő ajtajának eltávolítása..... | 27 |
| Az ajtó belső üvegének eltávolítása..... | 28 |
| A sütő lámpájának cseréje | 29 |

8 Hibaelhárítás **30**

Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások és figyelmeztetések

A fejezetben található biztonsági utasítások segítenek a sérülések elkerülésében. Ezen utasítások figyelmen kívül hagyása a garancia elvesztését eredményezheti.

Általános biztonsági utasítások

- A készüléket csak abban az esetben használhatják 8 év alatti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező vagy tapasztalatlan emberek, amennyiben megfelelő felügyeletet vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó utasításokat kapnak és megértik a termékkel kapcsolatos veszélyeket.
Ne hagyja, hogy a gyermekek a termékkel játszanak. A tisztítást és a felhasználói karbantartást a gyermekek csak felügyelet mellett végezhetik el.
- A készüléket nem használhatja csökkent fizikai, érzékelési, illetve mentális képességű vagy hiányos tapasztalatokkal és ismeretekkel rendelkező személy (a gyermekeket beleértve) kivéve megfelelő utasítások vagy felügyelet mellett.
Gyermekek felügyelet mellett sem játszhatnak a készülékkel.

- Ha a terméket átadja más személy részére személyes használatra, vagy eladásra kerül, győződjön meg róla, hogy átadja a kézikönyvet, termék címkéket és más, a termékhez tartozó dokumentumokat.
- Soha ne helyezze a terméket szőnyegre. Ellenkező esetben a termék alatt lévő légáramlás megszűnik, mely az elektromos alkatrészek túlmelegedését eredményezheti. Ez a termék meghibásodását okozhatja.
- Az üzembe helyezést és a javítást minden esetben Képzett Szerelőnek kell elvégeznie. A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre és érvényteleníthetik a garanciát. Az üzembe helyezés előtt alaposan olvassa át a használati útmutatót.
- Ne működtesse a berendezést, ha az meghibásodott, vagy látható sérülés van rajta.
- Biztosítsa, hogy a termék funkciógombjai minden használat után ki legyenek kapcsolva.

Elektromos biztonság

- A termék meghibásodása esetén fel kell függeszteni annak

használatát, és hivatalos szervizvel kell megjavíttatni.

Áramütés kockázata áll fenn!

- A terméket mindig a "Műszaki specifikációkban" meghatározott feszültségű és védelmű földelt konnektorhoz/vezetékhez csatlakoztassa. A készüléket képzett villanszerelő által készített földelt konnektorral használja. A terméket transzformátorral és anélkül is használhatja. Vállalatunk nem vállal felelősséget az olyan jellegű károkért, melyek abból erednek, hogy a terméket nem a helyi előírások szerint földelte.
- Soha ne tisztítsa úgy a terméket, hogy vizet önt rá! Áramütés kockázata áll fenn!
- A terméket beszerelés, karbantartás, tisztítás és javítás során ki kell húzni.
- Amennyiben a termék tápkábele megsérült, a veszélyek elkerülése érdekében azt csak a gyártó, annak szervizközpontja vagy hasonlóan képzett személyek cserélhetik ki.
- A készüléket úgy kell beszerelni, hogy az teljesen leválasztható legyen a rendszerről. A leválaszthatóságot hálózati csatlakozódugóval, vagy az elektromos berendezésbe épített kapcsolóval kell biztosítani, a

szerelési szabályozásoknak megfelelően.

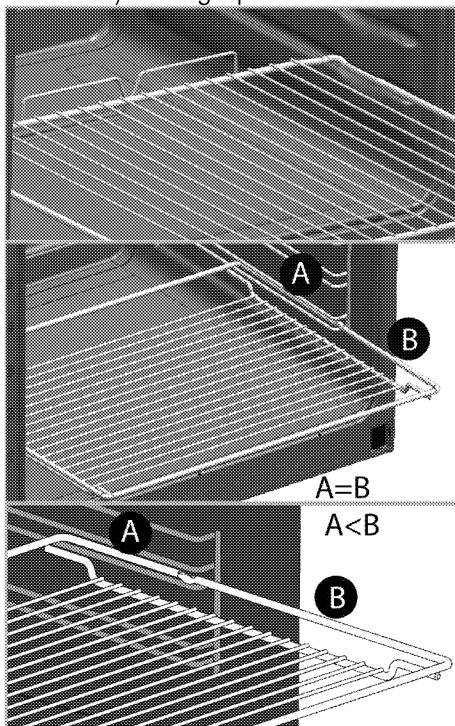
- Használat közben a sütő hátsó felülete felforrósodik. Biztosítsa, hogy a elektromos csatlakozások ne érjenek hozzá a hátsó felülethez, ellenkező esetben ezek megsérülhetnek.
- A tápkábelt soha ne csíptesse a sütő ajtaja és annak háza közé, illetve soha ne vezesse el forró felületek felett. Ellenkező esetben a kábel szigetelése elolvadhat, ez pedig rövidzárlatot és tüzet okozhat.
- Az elektromos berendezéseken csak szakképzett és engedéllyel rendelkező személy dolgozhat.
- Meghibásodás esetén kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból. Ennek elvégzéséhez kapcsolja le a biztosítékot.
- Győződjön meg róla, hogy a biztosíték teljesítménye megfelel-e a terméknek.

Termékbiztonság

- FIGYELEM: A készülék és annak alkatrészei használat közben felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a sütő melegítő részeit. Tartsa a 8 évnél fiatalabb gyerekeket távol a terméktől, vagy folyamatosan felügyeljen rájuk annak közelében.

- Ne használja a terméket, ha alkohol és/vagy drogok befolyása alatt áll.
- Ha az ételekben alkoholos italokat használ, legyen óvatos. Az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog, és tüzet okozhat, forró felületekkel érintkezve ugyanis meggyullad.
- Soha ne helyezzen gyúlékony anyagokat a termék közelébe, mivel használat közben a termék oldala is felmelegedhet.
- Használat során a készülék felforrósodik. Ne érintse meg a sütő melegítő részeit.
- Tartson minden szellőzőnyílást szabadon.
- A sütőben soha ne melegítsen lezárt konzervet vagy befőttésüveget. A tartályban/üvegben keletkező nyomás azok szétrobbanását okozhatja.
- Ne helyezzen közvetlenül a sütő aljára sütőtálcákat, edényeket vagy alufóliát. A felgyülemelő hő károsíthatja a sütő alját.
- A sütőajtó üvegének tisztításához ne használjon durva súrolószereket vagy fém dörzsít, mivel ezek az üveg karcolódását okozhatják.
- A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót, mivel az áramütést okozhat.

- (Modellenként eltérő.)
A sütőrács és a tálca megfelelő felhelyezése a tartóra
Nagyon fontos, hogy a sütőrácsot és/vagy tálcát megfelelően helyezze fel a tartóra. A sütőrácsot vagy tálcát csúsztassa be a 2 sín közé és győződjön meg róla, hogy egyensúlyban van-e mielőtt felhelyezi rá az ételmiszert (Kérjük, tekintse meg a következő ábrát)./Paragraph



- Soha ne használja a sütőt, ha az elülső üvegajtó nincs a helyén, vagy törött.
- A sütő fogantyúja nem törölközőszárító. Ne akasszon törölközőt, kesztyűt vagy hasonló

textil terméket a fogantyúra, amikor a grill funkció van bekapcsolva a nyitott ajtó mellett.

- Ha a forró sütőbe ételt tesz be, vagy ételt vesz ki belőle, minden esetben használjon hőálló kesztyűt.
- Helyezze a sütőpapírt a kondér aljára vagy a sütő edényre (tepsi, rostély stb.) az étellel együtt, majd tegye előmelegített sütőbe. Távolítsa el a sütőpapír kilógó, felesleges részeit úgy, hogy a papír ne érintkezzen a sütő forró részeivel. Soha ne használja a sütőpapírt a sütőpapír dobozán jelzett hőmérsékletet meghaladó sütési hőmérsékleten. Ne tegye a sütőpapírt közvetlenül a sütő aljára.
- FIGYELEM: Mielőtt kicseréli az izzót, győződjön meg róla, hogy a készüléket áramtalanította a tápkábel kihúzásával vagy a megszakítót kikapcsolta a lehetséges áramütés elkerülése érdekében.
- A készüléket nem szabad dekoratív ajtó mögé telepíteni a túlmelegedés elkerülése érdekében.
- A készüléket közvetlenül a padlóra kell helyezni. Ne álljon semmiféle talapzaton vagy emelvényen.
- FIGYELEM: Soha ne hagyja őrizetlenül a sütőt, ha a főzőlapon zsírral vagy olajjal főz, mert az tűzveszélyes lehet. SOHA ne próbálja a lángokat vízzel eloltani, hanem kapcsolja ki a készüléket és fedje be a lángokat egy fedővel vagy egy tűzálló ruhával.
- VIGYÁZAT: A főzési folyamatot felügyelni kell. Egy rövid időtartamú főzési folyamatot folyamatosan felügyelni kell.
- FIGYELEM: Tűzveszély: Ne tároljon semmilyen tárgyat a sütőfelületeken.
- FIGYELEM: Ha a felület megreped, az áramütés elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket.
- Amennyiben a meleg üveg eltörik: Kapcsolja ki az összes főzőfelületet és az összes elektromos sütő egységet, majd csatlakoztassa le a hálózatról. Ne érjen hozzá a készülék forró felületeihez! Ne használja a készüléket!
- A készülék nem működtethető külső időzítővel vagy különálló távirányító rendszerrel.
- A felszabaduló pára következtében a főzőlap felületén vagy az edény alján létrejövő nyomás hatására előfordulhat, hogy az edény elmozdul. Ezért

ügyeljen arra, hogy az edény alja és a főzőlap felszíne mindig száraz legyen.

- **FIGYELEM:** Kizárólag a főzőkészülék gyártója által tervezett vagy a készülék gyártója által a használati útmutatóban alkalmasnak feltüntetett, illetve a készülékbe beépített főzőlap-őrzőt használjon! A nem megfelelő őrző használata balesetet okozhat!

A termék kigyulladásának elkerülése érdekében:

- Ügyeljen arra, hogy a dugó megfelelően illeszkedjen a konnektorba, hogy ne képződhessenek szikrák.
- Ne használjon sérült, elvágott vagy hosszabbító kábeleket. Mindig csak az eredeti kábelt használja.
- Ügyeljen arra, hogy a termék dugóját és a konnektort ne érintje folyadék vagy nedvesség.

Rendeltetés

- Ez a termék kizárólag otthoni használatra készült. Kereskedelmi használata nem engedélyezett.
- **VIGYÁZAT:** A készülék csak főzéshez használható. Egyéb célokra, pl. a szoba fűtése, nem használható.
- A termék nem használható a tányérok melegítésére a grill alatt, nem akasztható törülörongy, konyharuha stb. a fogantyúra

szárítás céljából, és nem használható fűtésre.

- A gyártó nem vállal felelősséget a nem megfelelő használatból vagy kezelésből eredő károkért.
- A sütő élelmiszerek felolvasztására, sütésére és grillezésére alkalmas.

Biztonsági előírások gyermekekre nézve

- **FIGYELEM:** A hozzáférhető részek használat közben felforrósodhatnak. A kisgyermeket tartsa távol a berendezéstől!
- A csomagolóanyag a gyermekekre nézve veszélyes lehet. Tartsa távol a gyermekektől a csomagolóanyagot. Kérjük, a csomagolás valamennyi részét a környezetvédelmi szabványoknak megfelelően selejtezze le.
- A villanypalán működő termékek veszélyesek a gyermekekre. Tartsa gyermekeit távol a terméktől, amikor az üzemel, és ne hagyja, hogy játszzanak azzal.
- Ne helyezzen olyan tárgyakat a készülék fölé, amelyeket a gyerekek esetleg meg akarnak érinteni.
- Ha az ajtó nyitva van, ne tegyen rá nehéz tárgyat és ne engedje ráülni a gyermeket. Felborulhat vagy elromolhat a zsanér.

A régi termék leselejtezése

A WEEE-irányelvnek való megfelelés és a hulladék termék megsemmisítése:



A termék megfelel az uniós WEEE-irányelv (2012/19/EU) követelményeinek. A terméken megtalálható az elektromos és elektronikus hulladékok besorolására vonatkozó szimbólum (WEEE).

A terméket magas minőségű alkatrészekből és anyagokból állították elő, amelyek ismételten felhasználhatók és alkalmasak az újrahasznosításra. A hulladék terméket annak élettartamának végén ne a szokásos háztartási vagy egyéb hulladékkal együtt selejtezze le. Vigye el azt egy az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szakosodott begyűjtőhelyre. A begyűjtőhelyek kapcsán kérjük, tájékozódjon a helyi hatóságoknál.

Az RoHS-irányelvnek való megfelelés:

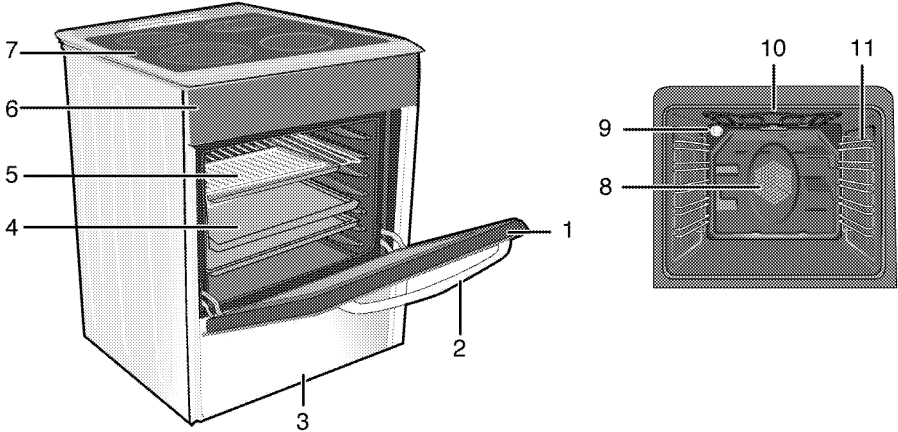
Az Ön által megvásárolt termék megfelel az uniós RoHS-irányelv (2011/65/EU) követelményeinek. A termék nem tartalmaz az irányelvben meghatározott káros vagy tiltott anyagokat.

A csomagolóanyag kidobása

- A csomagolóanyagok veszélyt jelentenek a gyermekek számára. Ezért a csomagolóanyag gyermekektől távol tartandó. A termék csomagolóanyaga újrahasznosított anyagokból készül. Selejtezze le ezeket ennek megfelelően. A csomagolóanyagot ne háztartási hulladékként kezelje.

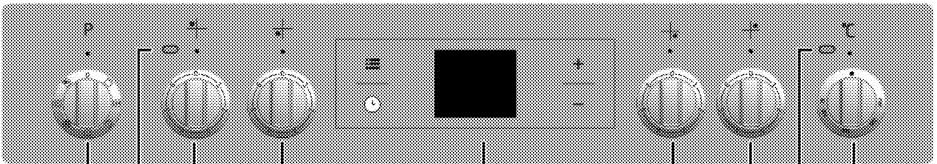
2 Általános tájékoztató

Áttekintés



- 1 Elülső ajtó
- 2 Fogó
- 3 Alsó fiók
- 4 Tálca
- 5 Sütőrács
- 6 Vezérlőpanel

- 7 Főzőmező
- 8 Ventilátor-motor (lemezacél mögött)
- 9 Lámpa
- 10 Grill melegítő elem
- 11 Polc elhelyezése



- 1 Funkció gomb
- 2 Melegítő lámpa
- 3 Három fokozatú főzőlap Bal hátulsó
- 4 Három fokozatú főzőlap Bal elülső
- 5 Digitális időzítő

- 6 Három fokozatú főzőlap Jobb hátulsó
- 7 Bővített főzőzóna Jobb elülső
- 8 Termostát lámpa
- 9 Termostát szabályozó kapcsoló

A csomag tartalma

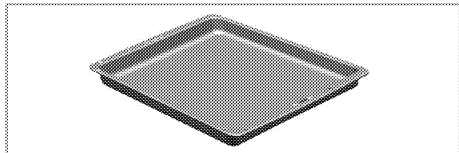


A tartozékok a modell függvényében változhatnak. Az Ön készülékében nem található meg valamennyi, jelen kézikönyvben bemutatott tartozék.

1. Használati útmutató

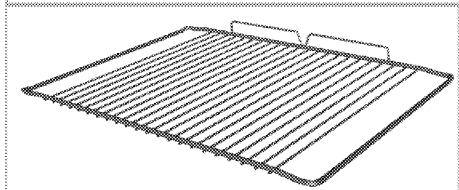
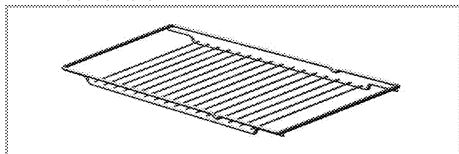
2. Hagományos tálca

Süteményekhez, fagyaszott ételekhez és sültetekhez használható.



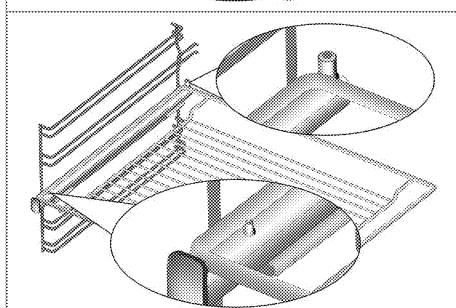
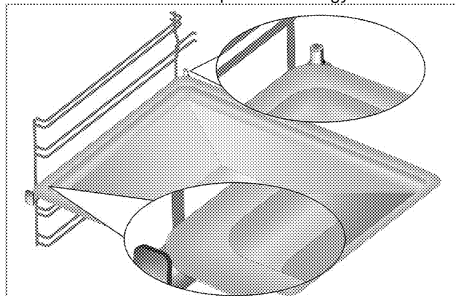
3. Grillrács

Sütéshez, illetve a sütésre vagy főzésre kerülő ételek kívánt szintre történő helyezéséhez használható.



4. A sütőrács és a tálca megfelelő felhelyezése a teleszkópos tartóra (Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

A teleszkópos tartók a tálcák és a sütőrács könnyű behelyezését és kivételét teszik lehetővé. Amikor a tálcát és a sütőrácsot a teleszkópos tartóval használja, győződjön meg róla, hogy a teleszkópos tartók hátsó részén található tűk a sütőrács és a tálca pereménél legyenek.



Műszaki adatok

| | |
|--|--------------------------------------|
| ALTALÁNOS | |
| Külső méretek (magasság/szélesség/mélység) | 850 mm/500 mm/600 mm |
| Feszültség/frekvencia | 220-240 V ~ 50 Hz |
| Teljes energiafogyasztás | 7.8 kW |
| Vezeték típus / keresztmetszet | percH05VV-FG 3 x 2,5 mm ² |
| HOB | |
| Gázrőzsák | |
| Bal hátulsó | Három fokozatú főzőlap |
| Méret | 140 mm |
| Teljesítmény | 1200 Szélesség |
| Bal elülső | Három fokozatú főzőlap |
| Méret | 180mm |
| Teljesítmény | 1700 Szélesség |
| Jobb elülső | Három fokozatú főzőlap |
| Méret | 140 mm |
| Teljesítmény | 1200 Szélesség |
| Jobb hátulsó | Bővített főzőzóna |
| Méret | 180 mm |
| Teljesítmény | 1700 Szélesség |
| SÜTŐ/GRILL | |
| Fő sütő | Többfunkciós sütő |
| Belső lámpa | 15-25 Szélesség |
| Grill áramfogyasztás | 1.6 kW |

Alapvető tudnivalók: Az elektromos sütők energiacímkején közölt információkat az EN 60350-1 / IEC 60350-1 szabvány alapján adtuk meg. Ezeket az értékeket standard terhelés mellett alsó és felső melegítés vagy ventilátoros melegítés (ha van) mellett adtuk meg.

Az energiahatékonysági besorolást a következő prioritással határoztuk meg attól függően, hogy az adott termék rendelkezik-e az adott funkcióval. 1-Főzés gazdaságos ventilátorral, 2- Turbó lassú sütés, 3- Turbó sütés, 4- Ventilátoros alsó/felső melegítés, 5- Alsó és felső melegítés.



A gép műszaki adatai minőség fejlesztése érdekében előzetes értesítés nélkül megváltozhatnak.






A jelen használati utasításban található értékek csak példaadatok, így elképzelhető, hogy nem egyeznek száz százalékban az ön gépénél megadott értékekkel.



A gép címkein vagy a dokumentumokon feltüntetett értékek laboratóriumi körülmények között kerültek meghatározásra, a vonatkozó szabványok szem előtt tartása mellett. A működési körülményektől függően az értékek eltérőek lehetnek.

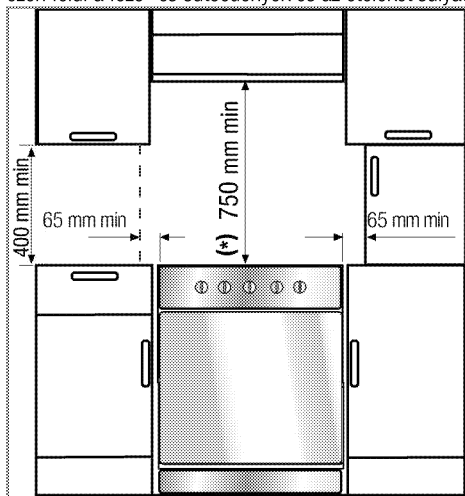
3 Beszerelés

A termék kizárólag képzett szakember, a hatályban lévő törvényeknek megfelelően helyezheti üzembe. Ellenkező esetben a garancia érvényét vesztheti. A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre és érvényteleníthetik a garanciát.

| | |
|--|--|
|  | A hely biztosítása, valamint az elektromos csatlakozások kialakítása az ügyfél kötelessége. |
|  | VESZÉLY: Üzembe helyezéshez a készüléket a helyi gáz és/vagy elektromos szabványoknak megfelelően kell csatlakoztatni. |
|  | VESZÉLY: A beszerelés előtt szemrevételezéssel ellenőrizze a termék sértetlenségét. Ha a termék sérült, ne szerelje azt be. A sérült termékek balesetveszélyesek lehetnek. |

Üzembe helyezés előtt

Győződjön meg róla, hogy a készülék alatt a levegőnyílások szabadon vannak, ajánljuk, hogy a készüléket szilárd talajon tárolja, hogy lábai ne süllyedjenek szőnyeg vagy puha padlózat felületére. A konyha padlójának el kell bírnia készülék súlyát és ezen felül a főző- és sütőedények és az ételek súlyát.



- Bármely oldali szekrényrel is használható, de a minimum 400 mm sütőlap feletti távolság megtartásához hagyjon 65mm helyet a készülék

és a fal, válaszfal vagy magas konyhaszekrény között.

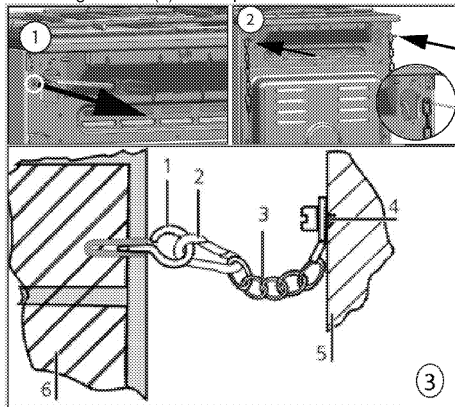
- Szabadonálló helyzetben is használható. A sütőlap felett minimum 750 mm szabad helyet hagyjon.
- (*) Ha a szagelszívót a sütő fölé kell elhelyezni, akkor tekintse meg a szagelszívó gyártója által megadott utasításokat a sütőtől való minimális távolságot illetően (min. 650 mm).
- A készülék első osztályba tartozó eszköz, tehát a hátulsó, **egyetlen alkalmas** oldalával kell elhelyezni a konyhafal, bútor vagy egyéb berendezés mellett. Bútor vagy egyéb felszerelés, mely a **másik** oldalán kap helyet, csak azonos vagy kisebb méretű lehet.
- A készülék mellett elhelyezett minden készüléknek hőállóknak kell lennie (min. 100 °C).

Biztonsági lánc

Ha a terméke 2 biztonsági láncsal rendelkezik;

A készüléket az instabilitás elkerülése érdekében a hozzá adott két láncsal rögzíteni kell.

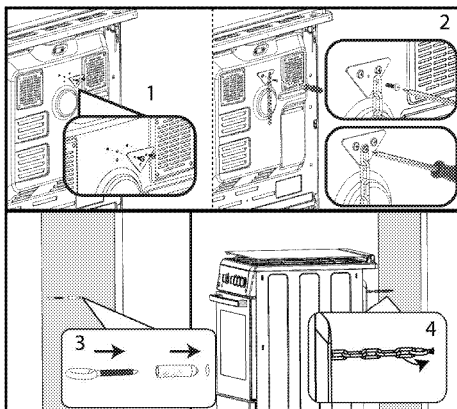
Egy megfelelő csapszeg használatával rögzítse a kampót (1) a konyha falához (6) és a reteszelőszerkezeten keresztül (2) csatlakoztassa a biztonsági láncot (3) a kampóhoz.



- 1 Stabilitási kampó
- 2 Reteszelőszerkezet
- 3 Biztonsági lánc
- 4 A láncot rögzítse erősen a sütő hátuljához.
- 5 A sütő hátulja
- 6 A konyha fala

Ha a terméke 1 biztonsági láncsal rendelkezik;

A készüléket az eldőlés elkerülése érdekében rögzíteni kell a sütőn lévő mellékelt biztonsági lánc segítségével. A biztonsági láncnak a termékhez történő rögzítéséhez kövesse az alábbi lépéseket.



i Célszerűen rövidere állított stabilizáló lánc a sütő előre borulásának megelőzésére, illetve átlós rögzítés a sütő oldalra dőlésének megakadályozására.

A sütőkhöz tervezett sütő stabilizáló lánchoz nem tartozik kapcsolódó horonykar.

Üzembe helyezés és csatlakoztatás

A terméket a beszerelésre vonatkozó jogszabályok szerint szerelhető be és csatlakoztatható.

i Ne helyezze a készüléket hűtőszekrény vagy mélyhűtő mellé. A készülék által leadott hő a hűtőkészülékek esetében fokozott energiafelhasználást eredményez.

- Legalább két ember vigye a terméket.
- A készüléket közvetlenül a padlóra kell helyezni. Ne álljon semmilyen talponton vagy emelvényen.

i A termék emelésére és/vagy szállítására az ajtót vagy a fogantyút ne használja. Az ajtó, a fogantyú vagy a pántok megsérülhetnek.

Elektromos csatlakoztatás

A terméket a "Műszaki specifikációk" táblázatban leírtak szerint egy megfelelő kapacitású kismegszakítóval védett, földelt kimenethez csatlakoztassa. A terméket akár transzformátorral akár anélkül használja, a földelés szerelési munkáit bízza képzett villanyszerelőre. Cégünk nem vállal felelősséget a helyi szabályozásoknak megfelelő földelés hiányából származó károkért.



VESZÉLY:

A terméket csak szakképzett személy csatlakoztathatja a hálózathoz. A termék garanciális ideje a helyes beszerelés után kezdődik csak el. A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek egy képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre.



VESZÉLY:

A vezetéket nem szabad beszorítani, meghajlítani, és nem érintkezhet a termék forró részeivel. A sárított vezetéket csak szakképzett szerelő cserélheti ki. Ellenkező esetben áramütés, rövidzárlat vagy tűz veszélye áll fenn!

A hálózati adatoknak és a terméken található típus táblázat adatainak meg kell egyeznie. A típus táblázat a készülék típusától függően az ajtó vagy az alsó borítás kinyitásával látható vagy a készülék hátoldalán található.

A vezetéknek meg kell felelnie a "Műszaki adatok" táblázatban feltüntetett értékeknek.



VESZÉLY:

Mielőtt bármilyen elektromos beszerelési munkát végezne, csatlakoztassa le a terméket a fő áramforrásról. Ezzel áramütésnek teszi ki magát!

A tápkábel csatlakoztatása

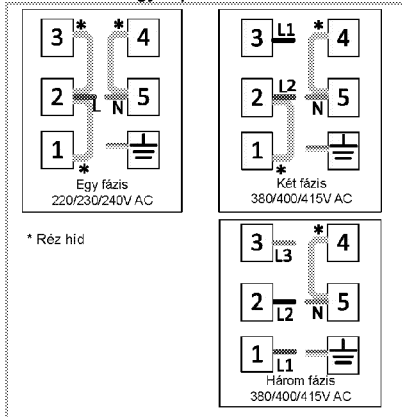


A vezetékvezetés során vegye tekintetbe az országos és a helyi elektromos szabályozásokat, továbbá a sütőhöz használja a megfelelő konnektort, valamint vezeték/csatlakozót. Amennyiben a termék teljesítmény-határai meghaladják a csatlakozó vagy a konnektor, illetve a vezeték áramtovábitási képességét, akkor a termékhez rögzített elektromos beszerelésre van szükség, tehát közvetlenül, csatlakozó és konnektor/vezeték közbeiktatása nélkül.

1. Amennyiben az áramforrás összes pólusának leválasztása nem lehetséges, egy leválasztó egységet kell csatlakoztatni, melynek 3 mm-re kell lennie a biztosítékoktól, biztonsági kapcsolóktól és érintkezőktől, továbbá az IEE irányelveknek megfelelően a leválasztó egységnek a termék mellett (nem felette) kell elhelyezkednie. Ezen utasítás figyelmen kívül hagyása működési problémákat és a termék garanciavesztését okozhatja.

További biztonsági intézkedésként a maradó áram megszakítása ajánlott.

A termékhez egy tápkábel is tartozik:



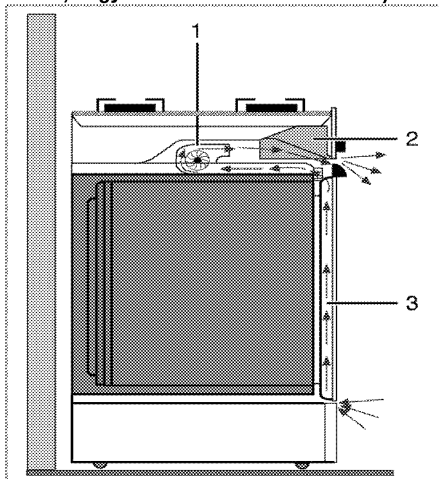
2. **Egyfázisos csatlakoztatás esetén**, a vezetékeket a következő módon kell csatlakoztatni:

- Barna kábel = L (fázis)
- Kék kábel = N (0 fázis)
- Zöld/sárga kábel = (E) (Földelés)
- Tolja a készüléket a konyha falához.
- **A sütő lábainak beállítása**

A használat során fellépő rezgések az edények mozgását okozhatják. A veszélyes helyzetek a termék kiegyensúlyozásával és vízszintes helyezésével elkerülhetők.

A saját biztonsága érdekében kérjük, a lábak alján található csavarok jobbra és balra történő forgatásával szintezze be a készüléket, és a szintet a munkalap szintjébe állítsa be.

Hűtőventilátorral felszerelt termékekhez (Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)



1 Hűtő ventilátor

2 Vezérlőpanel

3 Ajtó

A hűtőventilátor a kezelőpanel és a készülék elejét egyszerre hűtő.



A sütő lekapcsolását követően a hűtőventilátor még körülbelül 20-30 percig működik.

Utolsó ellenőrzés

1. Ismét csatlakoztassa a terméket az elektromos hálózathoz.
2. Ellenőrizze az elektromos funkciókat.

A régi termék leselejtezése

- Őrizze meg a termék eredeti csomagolását, és abban szállítsa a terméket. Járjon el a csomagoláson feltüntetett utasítások szerint. Ha a termék eredeti csomagolása már nincs meg, akkor csomagolja a terméket buborékfóliába vagy vastag kartondobozba, majd zárja azt le szízszalaggal.
- Annak megelőzésére, hogy a sütő grill és a tálcája ne okozzon kárt a sütő ajtajában, helyezzen egy 1-1,5 cm méretű kartonpapírt a sütő belső ajtajára, ami a tálcákkal egy szintben van. A sütő ajtaját ragassza az oldalsó falaihoz.
- A termék emelésére és szállítására az ajtót vagy a fogantyút ne használja.



Ne helyezzen semmilyen tárgyat a termékre, és állítsa függőleges helyzetbe.



Szemrevételezéssel ellenőrizze, hogy a terméken nem keletkeztek-e sérülések a szállítás során.

4 Elkészítés

Energiatakarékosági tippek

A következő információk segítenek Önnek készüléke környezetkímélő, energiatakarékos módon való használatában:

- Használjon sötét színű zománc tepsit, mert az jobban vezeti a meleget,
- Ha ezt ajánlja a felhasználói kézikönyv vagy a szakácskönyv, sütés előtt melegítse elő a tányérokat.
- Sütés közben ne nyitogassa a sütő ajtaját.
- Amikor csak lehetséges próbáljon meg minél több ételt egyszerre megsütni a sütőben. A sütést úgy is elvégezheti, hogy egyszerre két edényt helyez a grillrácsra.
- Süssön több ételt egymás után. Így a következő étel behelyezésekor a sütő már meleg lesz.
- Azzal is energiát takaríthat meg, ha a sütési idő letelte előtt néhány perccel kikapcsolja a sütőt. Ne nyissa ki a sütő ajtaját.
- Sütés előtt olvassa ki a mirelit ételt.
- A sütőedényeket fedővel használja. Amennyiben az edénynek nincs fedele, az energiafogyasztás a négyeszeresére nőhet.
- Olyan lapot válasszon, mely a legjobban megfelel az edény alsó méretének. Mindig a megfelelő edényméretet válassza. A nagyobb edények több energiát igényelnek.
- Az elektromos főzőlapon történő főzéskor mindig lapos fenekű edényeket használjon. A vastag alsó résszel rendelkező edények jobban vezetik a hőt. Ezzel 33%-os energiamegtakarítást érhet el.
- Az edényeknek minden esetben kompatibilisnek kell lenniük a sütési zónákkal. Az edények aljának mindig kisebbnek kell lennie a főzőlap méreténél.
- A sütési zónákat és az edények alját mindig tartsa tisztán. A szennyeződések csökkentik az edény alja és a sütési zónák közti hőátvitelt.
- Hosszú sütések esetén a sütési idő letelte előtt 5-10 perccel kapcsolja ki a sütési zónát. A reziduális hő segítségével 20%-os energiamegtakarítást érhet el.

Első használat

Időbeállítás



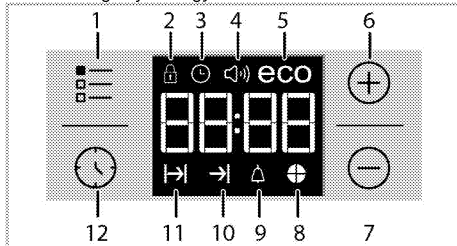
Miközben a beállításokat végzi, a megfelelő szimbólumok villognak a kijelzőn.

Azt követően, hogy a sütőt első alkalommal áram alá helyezte, a **+**/**-** gombok segítségével állítsa be az aktuális időt.



Az érintésvezérlővel ellátott modelleknél először érintse meg a -t és utána állítsa be a napszakot a **+**/**-** használatával.

Hagyja jóvá a beállítást a szimbólum megérintésével, és 4 másodpercen át ne érjen egyik billentyűhöz sem a beállítás végső jóváhagyásához.



- 1 Beállító gomb
- 2 Billentyűzár szimbólum
- 3 Óra szimbólum
- 4 Riasztási hangerő szimbólum (Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)
- 5 Gazdaságos mód szimbólum
- 6 Plusz gomb
- 7 Mínusz gomb
- 8 Idő kördiagram szimbólum
- 9 Riasztási szimbólum
- 10 A sütési idő vége szimbólum
- 11 Sütési idő szimbólum
- 12 Programgomb



Ha a kezdési idő nincs beállítva, akkor az óra **12:00** órától indul és a szimbólum jelenik meg. Ha az időt beállítja, ez a szimbólum eltűnik.



Áramszünet esetén a pontos idő törlődik. Ismét be kell állítani.

A készülék első tisztítása



Egyes tisztítószerke károsíthatják a felületet. Ne használjon durva tisztítószerkeket, súrolóport/-krémet vagy éles tárgyakat.

1. Távolítsa el minden csomagolóanyagot.

2. Törölje le a készüléket egy nedves ruhával vagy szivaccsal, majd száraz ruhával.

Első bekapcsolás

Kapcsolja be a készüléket körülbelül 30 percre, majd kapcsolja ki. Ennek következtében a felületről leég minden gyártási reziduum és réteg.



FIGYELMEZTETÉS

A forró felületek égési sérülést okozhatnak!
A készülék használat közben felforrósodhat.

Soha ne érjen hozzá a forró főzőlapokhoz, a sütő belső részéhez, a fűtőelemekhez stb. A gyermekeket tartsa távol!

Ha a forró sütőbe ételt tesz be, vagy ételt vesz ki belőle, minden esetben használjon hőálló kesztyűt.

Elektromos sütő

1. Vegyen ki minden sütőtálcát és grillrácsot a sütőből.
2. Csukja be a sütő ajtaját.
3. Válassza ki a Statikus pozíciót.
4. Állítsa a grillt a legmagasabb fokozatra; lásd *Az elektromos sütő használata, oldal 20*.
5. Járassa a sütőt kb. 30 percig.
6. Kapcsolja ki a sütőt; lásd *Az elektromos sütő használata, oldal 20*

Grillsütő

1. Vegyen ki minden sütőtálcát és grillrácsot a sütőből.
2. Csukja be a sütő ajtaját.
3. Állítsa a grillt a legmagasabb fokozatra; lásd *A grillsütő működtetése, oldal 25*.
4. Járassa a sütőt kb. 30 percig.
5. Kapcsolja ki a grillt; lásd *A grillsütő működtetése, oldal 25*



Amikor első alkalommal működteti, néhány órán át füst és szag képződhet. Ez teljesen normális. A füst és szag eltávolításához győződjön meg arról, hogy a helyiség megfelelően szellőzik. Kerülje a kilépő füst és szag közvetlen belégzését.

5 A főzőlap használata

A főzéssel kapcsolatos általános információk



Maximum az edény egyharmadát töltsön olajjal. Olaj melegítésekor soha ne hagyja azt őrizetlenül. A túlmelegített olaj tűzveszélyes lehet. **Az esetleges tüzet sose próbálja vízzel kioltani!** Ha az olaj lángra kapna, fedje le tűzálló lepedővel vagy nedves ruhával. Ha biztonságosan meg tudja tenni, kapcsolja ki a főzőlapot, majd azonnal hívja a tűzoltókat.

- Az ételek sütése előtt mindig szárítsa meg őket, és mindig óvatosan helyezze őket az olajba. A sütés előtt mindig ellenőrizze, hogy a fagyasztott élelmiszerek teljesen felolvadtak-e.
- Olaj melegítésekor soha ne fedje le az edényt.
- Az edényeket és a serpenyőket úgy helyezze a főzőlapra, hogy a fogantyút ne a főzőlap felett legyenek, mert a főzőlap feletti fogantyúk felforrósodhatnak. Soha ne helyezzen instabil vagy könnyedén felboruló edényeket a főzőlapra.
- Soha ne helyezzen üres edényeket vagy serpenyőket a bekapcsolt főzési zónákra. Ezek megsérülhetnek.
- A főzési zónák edény vagy serpenyő nélküli használata a készülék sérülését okozhatja. A főzés befejezése után kapcsolja le a főzési zónákat.
- Mivel a termék felülete forró marad, soha ne helyezzen rá műanyag vagy alumínium edényeket.

A ráolvasztott anyagokat azonnal törölje le a felületről.

Az ilyen edények az élelmiszerek tárolásához sem használhatók.

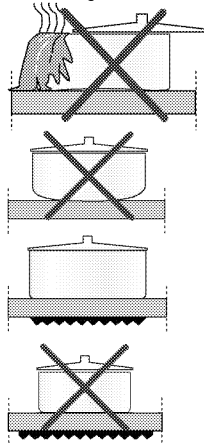
- Kizárólag lapos fenekű serpenyőket és edényeket használjon.
- Mindig megfelelő mennyiségű élelmiszert helyezzen az edényekbe és a serpenyőkbe. Ezáltal elkerülhetővé válik az élelmiszerek kifutása miatt szükséges tisztítás.

Soha ne fedje le a főzési zónákon lévő edényeket és serpenyőket.

A serpenyőket mindig a főzési zóna közepére helyezze. Ha a serpenyőt egy másik főzési zónára kívánja áthelyezni, emelje fel és helyezze át egy másik fűtési zónára. Soha se csúsztassa.

Típek üvegkerámia főzőlaphoz

- Az üvegkerámia egy hőálló felület, melyre nincsenek hatással a nagy hőmérsékletváltozások.
- Az üvegkerámia felületet soha ne használja tárolásra vagy vágódeszkának.
- Csak megmunkált fenékekkel rendelkező serpenyőket és edényeket használjon. Az éles sarkok megkarcolhatják a felszínt.
- Soha ne használjon alumínium edényeket és serpenyőket. Az alumínium megsértheti az üvegkerámia felületet.

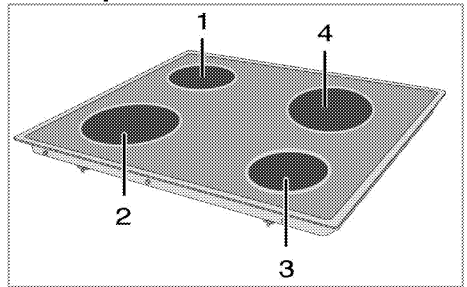


A kifröccsenő étel károsíthatja a kerámia felületet és tüzet okozhat.

Ne használjon homorú vagy domború aljú edényeket.

Csak lapos fenekű serpenyőket és edényeket használjon. Ezek jobb hővezetők. Túl kicsi átmérőjű serpenyők használata esetén az energiafelhasználás hatékonysága alacsony.

A főzőlapok használata



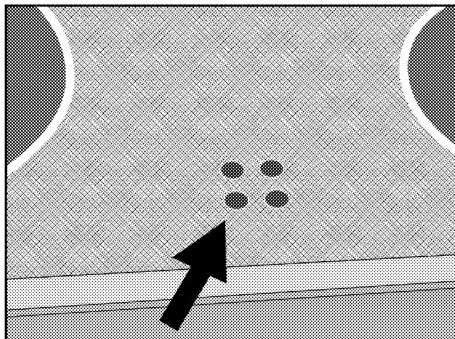
- 1 Három fokozatú főzőlap 14-16 cm
- 2 Három fokozatú főzőlap 18-20 cm
- 3 Három fokozatú főzőlap 14-16 cm
- 4 Bővített főzőzóna 18-20 cm megtalálható az égőknek megfelelő méretű edények átmérőjének listáján.

**VESZÉLY:**

Óvja a főzőlapot minden ütődéstől. Még az olyan kis ráeső tárgyak, mint egy sótartó is károsíthatják a főzőlapot.

Ne használjon megkarcolódott főzőlapot. A víz beszivároghat ezeken a repedéseken és rövidzárlatot okozhat.

Bármilyen felületi sérülés esetén (pl. látható karcolások), azonnal kapcsolja ki a készüléket, hogy minimálisra csökkentse az áramütés veszélyét.

**A kerámia főzőlapok bekapcsolása**

A főzőlapokat a szabályozó-gombokkal lehet bekapcsolni. A kívánt főzési teljesítmény érdekében fordítsa a szabályozó-gombot a megfelelő állásba.

| Főzési szint | 1 | 2 — 3 | 4 — 6 |
|--------------|-----------|----------------------------|------------------------|
| | melegítés | párolás, lassú tűzön főzés | főzés, sütés, forralás |

A kerámia főzőlapok kikapcsolása

Állítsa a főzőlap gombját OFF (felső) pozícióba.



A gyorsfőző üvegkerámia lap a bekapcsoláskor erős fényt bocsát ki. Ne nézzen bele az erős fénybe.

6 A sütő működtetése

Általános információ sütésről, roston sütésről és grillezésről



FIGYELMEZTETÉS

A forró felületek égési sérülést okozhatnak! A készülék használat közben felforrósodhat. Soha ne érjen hozzá a forró főzőlapokhoz, a sütő belső részéhez, a fűtőelemekhez stb. A gyermekeket tartsa távol!

Ha a forró sütőbe ételt tesz be, vagy ételt vesz ki belőle, minden esetben használjon hőálló kesztyűt.



VESZÉLY:

A sütőajtót óvatosan nyissa ki, mivel gőz távozhat.

A kiáramló gőz megégetheti kezét, arcát és/vagy szemét.

Tippek sütéshez

- Megfelelő teflon bevonatú fém-, alumínium edényt vagy hőálló szilikon sütőformát használjon.
- Használja ki megfelelően a rács felületét.
- Helyezze a sütőformát a rács közepére.
- Válassza ki a megfelelő sín pozíciót a sütő vagy grill bekapcsolása előtt. Amíg a sütő forró, ne változtassa meg a rács pozícióját.
- Tartsa csukva a sütőajtót.

Tippek roston sütéshez

- Ha az egész csirkét/pulykát vagy nagydarab húsokat sütés előtt bekeni (pl. citromlével és feketeborssal), akkor a javul a sütési teljesítmény.
- A csontozott hús sütéséhez képest az azonos méretű, csontos hús sütése körülbelül 15-30 perccel tovább tart.
- A hús vastagságának minden centiméterére körülbelül 3-5 perc sütési idő számolandó.
- Hagyja a húst a sütőben 10 perccel a sütési idő lejártá után. A citromlé egyenletesen oszlassa el, így nem folyik ki, amikor elvágja a húst.
- A halat hőálló tálban, a középső, vagy alsó rácsra helyezze.

Tippek grillezéshez

Ha halat, szárnyast vagy egyéb húst grillez, gyorsan megpirul, ropogóssá válik és nem szárad ki. A hússzeletek, saslikok és kolbászok, továbbá a nagy víztartalmú zöldségek, mint pl. a paradicsom és a hagyma kifejezetten jól grillezhetők.

- Helyezze el a grillezni kívánt ételeket a grillrácsra vagy a grillrácsos sütőtepsiben úgy, hogy az

ételek által elfoglalt hely ne haladja meg a melegítő méretét.

- Csúsztassa a grillrácsot vagy a tepsi a sütőbe a kívánt szintre. Ha a grillezéshez grillrácsot használ, csúsztassa a sütőtepsit az alsó sínre a kicsöpögő zsír felfogására. A könnyebb tisztíthatóság érdekében öntsön vizet a sütőtespibe.

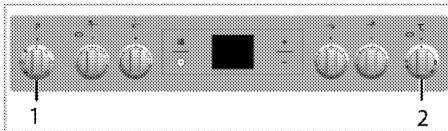


A grillezéshez nem alkalmas élelmiszerek grillezése tűzveszélyes lehet. Csak olyan élelmiszert grillezzen, ami bírja a magas hőt.

Ne helyezze az ételt túl hátra a grill hátsó részébe. Ez a legforróbb felület, itt a zsíros étel meggyulladhat.

Az elektromos sütő használata

Válassza ki a hőmérsékletet és a működési módot



1 Funkció gomb

2 Termosztát szabályozó kapcsoló

1. Állítsa a funkció gombot a kívánt üzemmódra.
2. Állítsa a hőmérséklet gombot a kívánt hőmérsékletre.

» A sütő felmelegszik a beállított hőmérsékletre és megtartja azt. Melegítés alatt a hőmérsékletjelző lámpa ég.

Az elektromos sütő kikapcsolása

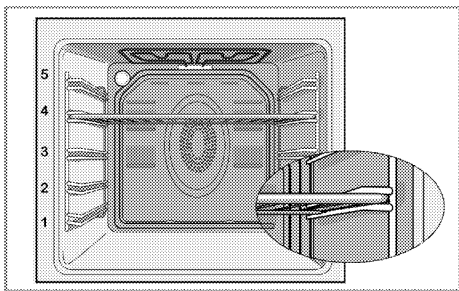
Fordítsa a funkció szabályozógombot és a hőmérséklet gombot kikapcsolt állásba (felső).

Sín pozíciók (grillrácsos modellek esetében)

Fontos, hogy megfelelően helyezze a grillrácsot a sínekbe. A grillrácsot az illusztrált módon helyezze a sínek közé.

A grillrács nem feszüljön a sütő hátsó falának. A megfelelő grillezési teljesítmény érdekében próbálja a grillrácsot a sín elülső részére csúsztatni.

(Modellenként eltérő.)



Működési módok

Az itt látható működési módok sorrendje eltérhet az Ön készülékén látható elrendezéstől.

Felső és alsó melegítés



Alsó és felső melegítés aktív. Az ételt alulról és felülről egyszerre melegíti. Alkalmos példáulu torták, édes tészták, vagy sütemények és raguk sütőformában való sütéséhez. Sütés csak egy tálcával.

Légkeveréses alsó/felső sütés



Felső és alsó melegítés, valamint ventilátor (a hátsó falban) be van kapcsolva. A ventilátornak köszönhetően a forró levegő gyorsan és egyenletesen oszlik el a sütőben. Sütés csak egy tálcával.

Légkeveréses felső sütés



Felső melegítés, valamint ventilátor (a hátsó falban) be van kapcsolva. A ventilátornak köszönhetően a forró levegő jobban eloszlik, mint ha csak a felső sütés van bekapcsolva.

Légkeveréses alsó sütés



Alsó melegítés, valamint ventilátor (a hátsó falban) be van kapcsolva. A ventilátornak köszönhetően a forró levegő jobban eloszlik, mint ha csak az alsó sütés van bekapcsolva.



Ezt a funkciót kell használni a gőzzel történő könnyű tisztításhoz is.

Ventilátorral működik



A sütő nem meleg. Csak a ventilátor (a hátsó falban) működik. Fagyasztott ételek lassú, szobahőmérsékleten történő kiolvastatásához és a megsült étel lehűtéséhez használható.

Ventilátoros melegítés



A hátsó melegítő által felforrósodott levegő a ventilátor segítségével gyorsan eloszlik az egész sütőben. Alkalmos arra, hogy az ételt különböző magasságban süssse meg, legtöbbször nincs szükség előmelegítésre. Több tálcával való sütésre alkalmas. Ezt a funkciót kell használni a gőzzel történő könnyű tisztításhoz is.

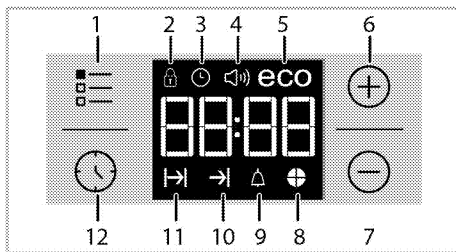
Teljes grill



A sütő tetején található nagy grill működésben van. Alkalmos nagyobb darab húsok grillezésére.





- Grillezéshez tegyen nagyobb vagy közepes méretű adagokat megfelelő magasságba a grill melegítő alá.
- Állítsa maximumra a hőmérsékletet.
- A grillezési idő felénél fordítsa meg az ételt.

A sütő órájának használata




- 1 Beállító gomb
- 2 Billentyűzár szimbólum
- 3 Óra szimbólum
- 4 Riasztási hangerő szimbólum (Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)


- 5 Gazdaságos mód szimbólum
- 6 Plusz gomb
- 7 Mínusz gomb
- 8 Idő kördiagram szimbólum
- 9 Riasztási szimbólum
- 10 A sütési idő vége szimbólum
- 11 Sütési idő szimbólum
- 12 Programgomb

| | |
|--|---|
|  | A sütési idő vége maximum 5 óra 59 percre állítható. Áramkimaradás esetén a program törlődik. Újra kell programoznia a sütőt. |
|  | Miközben a beállításokat végzi, a megfelelő szimbólumok villognak a kijelzőn. Ahhoz, hogy a beállítás életbe lépjen, kis ideig várnia kell. |
|  | Amennyiben a sütési beállítás nincs elvégezve, az idő nem állítható be. |
|  | A hátralévő idő akkor jelenik meg, ha a sütés kezdetekor a sütési idő be van állítva. |

Sütés a sütési idő beállításával;

Az órán lévő sütési idő beállításával beállíthatja, hogy a sütés a megadott idő leteltével lekapcsoljon.

1. Válassza a sütés funkciót.
2. Érintse meg a billentyűt, amíg a  szimbólum, mely a sütési időt jelzi, meg nem jelenik a kijelzőn.
3. Állítsa be a sütési időt a **+** / **-** gombok segítségével.


» » A sütési idő beállítását követően a  szimbólum és az időszelvet folyamatosan megjelenik a kijelzőn.

4. Tegye be az edényt a sütőbe, és a hőfokszabályozó gombbal állítsa be a hőmérsékletet. A sütés elkezdődik.

» A sütés megkezdésekor a kijelzőn a sütési idő visszazámlálása megkezdődik, és az időszelvet szimbólum összes része világít. A beállított sütési idő 4 egyenlő részre van felosztva, és amikor az egyes részek ideje lejár, az adott rész szimbóluma kialszik. Így módon könnyen leolvasható a teljes sütési időből még hátralévő idő.


Sütési idő beállítása későbbi időpontra;




A sütési idő végének későbbi időpontra állítását a sütési idő beállítása után végezheti el.

1. Válassza a sütés funkciót.
2. Érintse meg a billentyűt, amíg a  szimbólum, mely a sütési időt jelzi, meg nem jelenik a kijelzőn.

3. Állítsa be a sütési időt a **+** / **-** gombok segítségével.

» » Amint a sütési idő be van állítva, a  szimbólum folyamatosan megjelenik a kijelzőn.

4. Érintse meg a billentyűt, amíg a  szimbólum, mely a sütési időt jelzi, meg nem jelenik a kijelzőn.
5. A sütési idő végének beállításához nyomja meg a **+** / **-** gombokat.

» A sütési idő beállítását követően a  szimbólum, valamint a szimbólum  és az időszelvet folyamatosan megjelenik a kijelzőn. Amint a sütés megkezdődik, a  szimbólum eltűnik.


6. Tegye be az edényt a sütőbe, és a hőfokszabályozó gombbal állítsa be a hőmérsékletet. A sütés elkezdődik.

» **Az időzítő kiszámolja a sütési idő kezdetét oly módon, hogy a beállított befejezési időpontból levonja a sütési időt.** A kiválasztott működési mód aktiválódik, amikor elérkezik a sütés kezdőideje, és a sütő felmelegszik a beállított hőmérsékletre. A sütési idő végéig ez a hőmérséklet marad fenn.

» A sütés megkezdésekor a kijelzőn a sütési idő visszazámlálása megkezdődik, és az időszelvet szimbólum összes része világít. A beállított sütési idő 4 egyenlő részre van felosztva, és amikor az egyes részek ideje lejár, az adott rész szimbóluma kialszik. Így módon könnyen leolvasható a teljes sütési időből még hátralévő idő.

7. A sütési folyamat végeztével a kijelzőn az „End” felirat jelenik meg, és egy hangjelzés hallható.

8. A hangjelzés 2 percig tart. A figyelmeztetés megszakításához nyomja meg bármelyik gombot. A hangjelzés elnémul, és megjelenik az aktuális idő.

 Ha a hangjelzés végén megnyomja valamelyik gombot, a sütő újratekdi a működését. A sütő kikapcsolásához fordítsa el a hőfokszabályozó gombot és a funkció gombot „0” (kikapcsolt) állásba, hogy a figyelmeztetés végén a sütő ne kezdjen el ismét működni.


A billentyűzár bekapcsolása


A sütő használatát a billentyűzár funkció aktiválásával előzheti meg.

1. Érintse meg a  billentyűt, amíg meg nem jelenik a  szimbólum a kijelzőn.



» Ekkor az „OFF” felirat jelenik meg a kijelzőn.

2. A billentyűzár funkció aktiválásához nyomja meg a **+** gombot.

» Ha a billentyűzár funkció aktív, a kijelzőn az „On” felirat jelenik meg és a  szimbólum égvé marad.

 Amennyiben a billentyűzár be van kapcsolva, a sütő gombjai nem működnek. A billentyűzár áramkimaradás esetén sem törlődik.

A billentyűzár kikapcsolásához érintse meg a

1. Érintse meg a  billentyűt, amíg meg nem jelenik a  szimbólum a kijelzőn.

» Ekkor az **"On"** felirat jelenik meg a kijelzőn.



2. Kapcsolja ki a billentyűzárát a  billentyűvel.


» A billentyűzár kikapcsolása után az **"OFF"** felirat jelenik meg a kijelzőn.



Az ébresztőóra beállítása

A készülékben található időmérőt a sütési programtól külön, egyéb figyelmeztetésekre és emlékeztetőkre is használhatja.


A figyelmeztető óra nincs kihatással a sütő funkcióira. Ezt csak emlékeztetésre lehet használni. Ez akkor lehet például hasznos, ha egy adott idő után meg szeretné fordítani a húst a sütőben. Az időmérő hangjelzéses riasztást ad ki, ha lejárt a beállított időtartam.


1. Érintse meg a  billentyűt, amíg meg nem jelenik a  szimbólum a kijelzőn.

 A maximális riasztási idő 23 óra 59 perc lehet.

2. A riasztási időtartamot a  /  billentyűkkel állíthatja be.

 A funkciógombokat, a riasztás dallama, a pontos idő, a kijelző fényereje és hőfokszabályozó gombokat 0 (KI) pozícióba kell állítani.

» A riasztási idő beállítása után a  szimbólum világítani fog, és a riasztási idő megjelenik a kijelzőn.



3. A riasztási idő végén a  szimbólum villogni kezd, és megszólal a hangjelzéses riasztás.


A figyelmeztető jelzés kikapcsolása


1. A hangjelzés 2 percig tart. A figyelmeztetés megszűnéséhez nyomja meg bármelyik gombot.

» A hangjelzés elnémul, és megjelenik az aktuális idő.

A riasztás törlése:



1. Érintse meg a  billentyűt, amíg meg nem jelenik a kijelzőn a riasztás törlésére szolgáló  szimbólum.

2. Nyomja meg és tartsa nyomva a  billentyűt, amíg meg nem jelenik a következő időjelzés: **"00:00"**.

 Megjelenik a figyelmeztetési idő. Ha a figyelmeztetési időt és a főzési időt is beállítja, a rövidebb idő jelenik meg.

Riasztási dallam megváltoztatása

1. Érintse meg a  billentyűt, amíg meg nem jelenik a  szimbólum a kijelzőn.

2. Állítsa be a kívánt riasztási dallamot a  /  gombok segítségével.



3. A beállított dallam hamarosan aktiválódik.

» A kiválasztott riasztási dallam a képernyőn **"b-01"**, **"b-02"** vagy **"b-03"** feliratként jelenik meg.

A pontos idő módosítása

A korábban beállított idő módosításához:

1. Érintse meg a  billentyűt, amíg meg nem jelenik a  szimbólum a kijelzőn.


2. Állítsa be az aktuális időt a  /  gombok segítségével.

3. A beállított idő hamarosan aktiválódik.


Takarékos üzemmód

A gazdaságos üzemmód segítségével, a sütési idő beállítása révén sütés közben energiát takaríthat meg. Ez az üzemmód a sütési idő vége előtt kikapcsolja a melegítőket és a sütést a sütő belső hőmérséklete segítségével fejezi be.

Gazdaságos üzemmód beállítása

1. Érintse meg a  szimbólumot, amíg az **eco** szimbólum megjelenik a képernyőn.

» Ekkor az **"OFF"** felirat jelenik meg a kijelzőn.


2. Engedélyezze a gazdaságos üzemmódot a  gomb megérintésével.

» Amint a billentyűzár aktív, az **"On"** megjelenik a képernyőn és az eco szimbólum égve marad.

A gazdaságos üzemmód kikapcsolása

1. Érintse meg a  szimbólumot, amíg az **eco** szimbólum megjelenik a képernyőn.


» Ekkor az **"On"** felirat jelenik meg a kijelzőn.



2. Engedélyezze a gazdaságos üzemmódot a  gomb megérintésével.

» A billentyűzár kikapcsolását követően az **"Off"** felirat jelenik meg a kijelzőn.

A képernyő fényerősségének beállítása

(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az **On** készülékén.)

1. Érintse meg a  gombot, amíg a **d-01** vagy a **d-02** vagy a **d-03** megjelenik a kijelzőn és mutatja a fényerőt.

2. Állítsa be a kívánt fényerőt a  /  gombok segítségével.

» A beállított idő hamarosan aktiválódik.

Sütési időtáblázat



A táblázatban feltüntetett időzítések útmutatóként szolgálnak. Az idő beállítását függőben az étel hőmérsékletétől, vastagságától, típusától és az Ön főzési szokásaitól.

Sütés és roston sütés



Az első sín a sütő **alsó** sínje.

| Étel | Tepsik száma | | A sín helyzete | Hőmérséklet (°C) | Sütési idő (kb. érték percekben) |
|----------------------------------|--------------|--|----------------|-------------------------------|----------------------------------|
| Tálcában készült sütemények* | Egy tálca | | 3 | 175 | 30 ... 45 |
| Sütőformában készült sütemények* | Egy tálca | | 2 | 175 | 30 ... 50 |
| Sütőpapírral sült sütemények* | Egy tálca | | 3 | 160 ... 170 | 20 ... 30 |
| Piskóta* | Egy tálca | | 3 | 180 ... 200 | 10 ... 20 |
| Aprósütemény* | Egy tálca | | 3 | 160 ... 170 | 20 ... 30 |
| Süteménytészta* | Egy tálca | | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| Gazdag tészta* | Egy tálca | | 3 | 190 | 20 ... 35 |
| Kelt tészta* | Egy tálca | | 3 | 190 | 20 ... 40 |
| Lasagna* | Egy tálca | | 2 | 180 | 25 ... 45 |
| Pizza* | Egy tálca | | 1 | 200 | 10 ... 20 |
| Marha steak (egész) / Rostélyos | Egy tálca | | 2 | 25 perc 220, majd 180 ... 190 | 80 ... 100 |
| Báránycomb (ragu) | Egy tálca | | 2 | 25 perc 220, majd 190 | 70 ... 90 |
| Sült csirke | Egy tálca | | 2 | 15 perc 250/max, majd 190 | 55 ... 65 |
| Pulyka (Szeletelt) | Egy tálca | | 3 | 25 perc 220, majd 190 | 70 ... 120 |
| Hal | Egy tálca | | 3 | 200 | 20 ... 30 |

Ha egyszerre két tepsiben süt, a mély tepsit a felső, míg a lapos tepsit pedig az alsó polcra helyezze.
 * Minden élelmiszer esetén javasolt az előmelegítés.

(**) Azon sütési folyamatokhoz, amelyek előmelegítést igényelnek, a folyamat elején melegítse elő a sütőt, amíg eléri a beállított hőmérsékletet.

Tippék sütemény sütéshez

- Túl száraz sütemény esetén 10 -kal növelje a hőmérsékletet és csökkentse a sütési időt.
- Nedves sütemény esetén kevesebb folyadékot használjon és csökkentse a hőmérsékletet 10 -kal.
- Amennyiben a sütemény teteje túl sötét, helyezze a tálcat egy alacsonyabb szintre, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.
- Amennyiben a sütemény kívül megfelelően megsült, de belül nem teljesen, kevesebb folyadékot használjon, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.

Tippék tészta sütéshez

- Túl száraz tészta esetén 10 -kal növelje a hőmérsékletet és csökkentse a sütési időt. Kenje be a tészta rétegeit tejből, olajból, tojásból és joghurtból álló keverékkel.
- Amennyiben a tészta elkészítése túl sokáig tart, figyeljen oda, hogy a tészta vastagsága ne legyen nagyobb, mint a tálca mélysége.

- Amennyiben a tészta felső oldala megpirul, de a belső része nem fő meg rendesen, győződjön meg róla, hogy megfelelő mennyiségű szószt használt-e a tészta elkészítéséhez. Egyenletesen oszlassa el a keveréket a tészta rétegek között és a tészta tetején, hogy egyenletesen piruljon.



A tésztát a sütési táblázatban megjelölt mód és hőmérséklet szerint süssse. Ha az alsó rész még mindig nem pirult meg rendesen, legközelebb helyezze egy szinttel lejjebb.

Tippék zöldség sütéshez

- Amennyiben a zöldségtől kezd kiszáradni és megbarnulni, a tálca helyett inkább fedeles serpenyőt használjon a sütéshez. A lezárt edények jobban megőrzik a leveket.
- Amennyiben a zöldségek nem főnek meg rendesen, a sütést megelőzően főzze meg őket vagy a konzerves termékekhez hasonlóan készítse el őket, majd utána tegye be őket a sütőbe.

A grillsütő működtetése



FIGYELMEZTETÉS

Grillezés közben csukja be a sütőajtót.
A forró felület égési sérülést okozhat!

A grill bekapcsolása

1. Állítsa a funkció szabályozót a kívánt grill jelhez.
2. Ezután adja meg a kívánt grillezési hőmérsékletet.
3. Ha szükséges, melegítse elő a sütőt körülbelül 5 percre.

» A hőmérséklet jelző fény kigyullad.

Sütési idő táblázat grillezéshez

Grillezés elektromos grillel

| Élelmiszer | A sín helyzete | Javasolt hőmérséklet (°C)** | Sütési idő (kb.) |
|------------------|----------------|-----------------------------|------------------|
| Hal | 4...5 | 250/max | 20...25 min. # |
| Szeletelt csirke | 4...5 | 250/max | 25...35 min. |
| Bárányporda | 4...5 | 250/max | 20...25 min. |
| Marhasült | 4...5 | 250/max | 25...30 min. # |
| Barjúporda | 4...5 | 250/max | 25...30 min. # |
| Toast kenyér * | 4 | 250/max | 1...3 min. |

vastagságtól függ

*5 percig melegítse elő

**Ha a termék grillezési hőmérsékletét nem lehet beállítani, a grill a maximális hőmérsékleten fog működni.

A grill kikapcsolása

1. Fordítsa a funkciógombot Ki állásba (felső).



A grillezéshez nem alkalmas élelmiszerek grillezése tűzveszélyes lehet. Csak olyan élelmiszert grillezzen, ami bírja a magas hőt.
Ne helyezze az ételt túl hátra a grill hátsó részébe. Ez a legforróbb felület, itt a zsíros étel meggyulladhat.

7 Karbantartás és tisztítás

Általános tájékoztató

A termék rendszeres tisztításával megnő a termék élettartama és csökkennek a gyakran előforduló problémák.



VESZÉLY:

Karbantartás és tisztítás előtt válassza le a készüléket a tápellátásról.
Ezzel áramütésnek teszi ki magát!



VESZÉLY:

Hagyja hogy a készülék kihűljön mielőtt hozzákezd a tisztításához.
A forró felület égési sérülést okozhat!

- Minden használat során alaposan tisztítsa meg a terméket. Ilyen módon könnyebben eltávolíthatók a főzési szennyeződések, ezáltal elkerülheti, hogy következő használatkor ráéگیjenek a felületre.
- A termék tisztításához nincs szükség speciális eszközökre. A termék tisztításához mosószeres vízbe áztatott puha ruhát vagy szivacsot használjon, majd törölje szárazra terméket.
- A tisztítás után minden esetben törölje le a felesleges folyadékot, és a nagymennyiségben kiömlött folyadékot pedig azonnal törölje le.
- A rozsdamentes acél vagy inox felületek, továbbá a fogantyú tisztításához soha ne használjon savat vagy klórt tartalmazó tisztítószereket. Ezen részek tisztításához egy mosószerbe áztatott puha ruhát használjon, és figyeljen, hogy mindig egy irányba törölje a felületet.



Egyes tisztítószerek károsíthatják a felületet.
Ne használjon durva tisztítószereket, súrolóport/-krémet vagy éles tárgyakat.



A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót, mivel az áramütést okozhat.

A főzőlap tisztítása

Az égő tisztítása

1. Távolítsa el az edénytartókat a főzőlapról.
2. Távolítsa el minden levehető részt az égőről és szivaccsal, kevés mosogatószerrel és forró vízzel mosogassa el.
3. Tisztítsa meg az égő nem eltávolítható részeit nedves ronggyal.
4. Tisztítsa meg a gyújtógyertyát és a termikus elemet (csak a begyújtóval és termikus elemmel ellátott modelleknél) egy enyhén megnedvesített ronggyal. Ezt követően törölje szárazra egy tiszta

ronggyal. Ellenőrizze, hogy a lángnyílások és a gyújtógyertya teljesen megszáradt-e.

Ellenkező esetben a begyújtás során nem keletkezik szikra.

5. A felső rácsok felszerelésekor úgy tegye fel az edénytartókat, hogy a gázégők középen legyenek.

Üvegerámia felületek

Az üvegerámia felületet egy hidegvízbe áztatott ruha segítségével tisztítsa meg, mivel a tisztítószerek nyomot hagyhatnak rajta. Egy száraz ruha segítségével törölje szárazra. A főzőlap következő használatakor a felületen maradt anyagok kárt tehetnek az üvegerámia lapban.

Az üvegerámia lapra rászáradt anyagokat semmilyen körülmények közt ne próbálja meg dörzsövel vagy hasonló eszközökkel lekaparni.

A kalciumos szennyeződések (sárga foltok) kismennyiségű vízkömentesítő szerrel távolítsa el, pl. ecet vagy citromlé. A kereskedelembe kapható egyéb termékeket is használhatja.

Erősen szennyezett felület esetén, vigyen fel tisztítószert egy szivacsra, és várja meg, míg megfelelően felszívódik. Ezután egy nedves ruha segítségével tisztítsa meg a főzőlap felületét.



A cukros élelmiszerek, pl. tejszín és szirup, azonnal le kell törölni, nem szabad megvárni, hogy a felület lehűljön. ellenkező esetben az üvegerámia felület véglegesen megsérülhet.

Idővel kismértékű elszíneződés jelentkezhet a felületeken. Ez nem befolyásolja a termék működését. Az üvegerámia lap elszíneződése és foltjainak megjelenése teljesen normális, ez nem utal hibára.

A vezérlőpult tisztítása

A vezérlőpult és a gombok tisztításához használjon nedves rongyot, majd a tisztítást követően töröljön szárazra minden felületet.



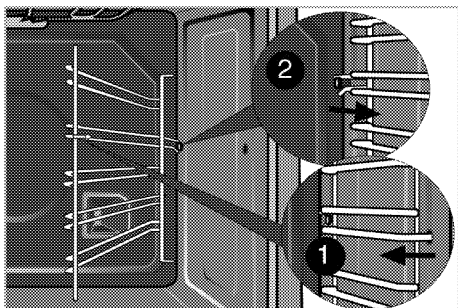
Amennyiben terméke rendelkezik gombokkal, a vezérlőpanel tisztításához ne távolítsa el a vezérlőgombokat.
A vezérlőpanel megsérülhet!

A sütő tisztítása

Az oldalfalak tisztítása (Modellenként eltérő.)

(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

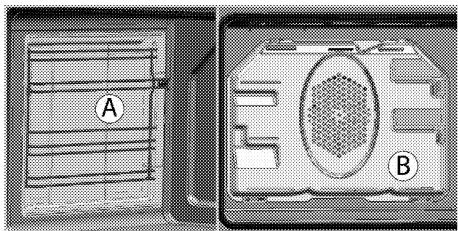
1. Az oldalsó keret elülső részének eltávolításához húzza azt el az oldalfaltól.
2. Húzza meg maga felé, és vegye ki teljesen az oldalsó keretet.



Katalitikus falak

(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

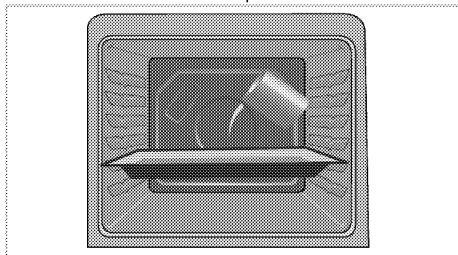
A sütő belső falfelülete (A) és/vagy a hátsó fala (B) katalitikus anyaggal van bevonva. A katalitikus fal enyhén matt színű és porózus felületű. A sütő katalitikus falát nem szabad tisztítani. A katalitikus falak porózus felülete a kifolyt olaj elnyelésével és konvertálásával (gőzzé és szén-dioxidá) automatikusan tisztulnak.



Gőztisztítás könnyen

Könnyű tisztítást biztosít, mivel a sütő belsejében képződő gőz fellazítja a szennyeződést (amely nem túl régi) és a vízcseppek lecsapódnak a sütő belső felületein.

1. Minden tartozékot távolítson el a sütőből.
2. Öntsön 300 ml vizet a sütő tálcára és helyezze be a tálcát a sütő második polcára.



3. Kapcsolja a sütőt gőztisztítás könnyen üzemmódrára és üzemeltesse 100°C-on 25 percig.
4. Nyissa ki az ajtót és egy nedves szivaccsal vagy ruhával törölje ki a sütő belső felületeit.

5. A makacs szennyeződés eltávolításához használjon mosószeres vizet, puha ruhát vagy szivacsot, majd törölje szárazra a sütőt.



A könnyű gőztisztítás használata során a sütőtérben lévő ételmaradványok/szennyeződések fellazítására szolgáló víz elpárolog a tálcából, és a sütőtérben, valamint a sütőajtó belső üvegén csapódik ki, ezért a sütőajtó kinyitásakor víz csepeghet ki. Az ajtó kinyitását követően azonnal törölje le a kicsapódott vízcseppeket.

A sütőajtó tisztítása

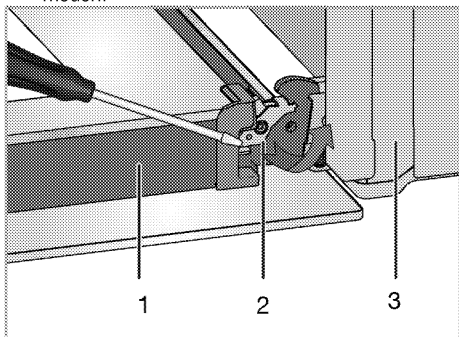
Az ajtó oldalfal tisztításához mosószeres vízbe áztatott puha ruhát vagy szivacsot használjon, majd törölje szárazra terméket.



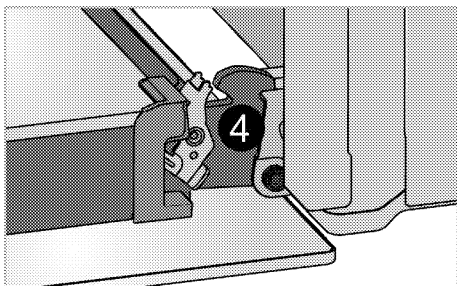
A sütőajtó tisztításához ne használjon erős súrolószereket vagy éles kaparókat. Ezek megsérthetik a felületet, és az üveg tönkremehet.

A sütő ajtajának eltávolítása

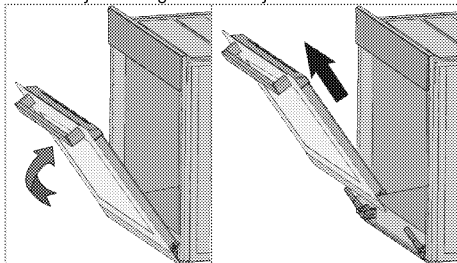
1. Nyissa ki az ajtót (1).
2. Nyomja le és nyissa ki az első ajtó jobb és bal oldalán található zsanérokat (2), az ábrán látható módon.



- 1 Ajtó
- 2 Csuklós zár(zárt helyzet)
- 3 Sütő
- 4 Csuklós zár(nyitott helyzet)



3. Cszukja be félg az előlső ajtót.



4. Távolítsa el az előlső ajtót felfelé húzva, míg kienged a jobb és bal oldali zsanérokból.

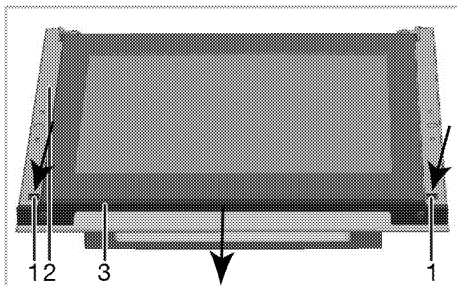
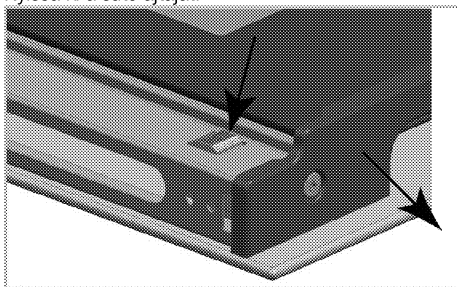


Az ajtó visszaszereléséhez fordított sorrendben végezze el a fenti műveleteket. Ügyeljen rá, hogy visszacsukja a zsanérnál található kapcsolatokat az ajtó visszahelyezése után.

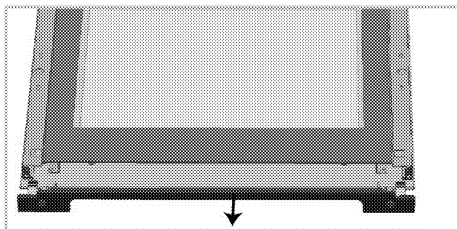
Az ajtó belső üvegének eltávolítása (Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

Az ajtó belső üvegpanelje a tisztítás érdekében eltávolítható.

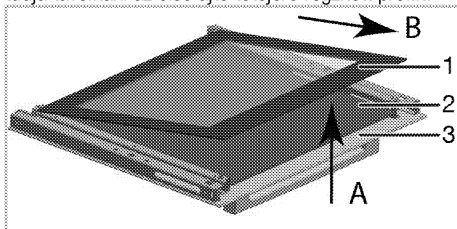
Nyissa ki a sütő ajtaját.



- 1 Gomb
- 2 Keret
- 3 Profil



A fenti ábráknak megfelelően egyszerre nyomja be a gombokat (1) és húzza a profilt (3) maga felé, hogy el tudja távolítani az első ajtó tetejére rögzített profilt.

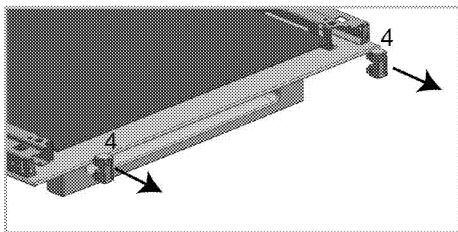


- 1 Legbelső üvegpanel
- 2 Belső üvegpanel*
- 3 Külső üvegpanel

* (Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

Az ábrának megfelelően enyhén emelje meg a legbelső üvegpanelt 'A' irányba és húzza ki 'B' irányba. Amennyiben az ön terméke fel van szerelve belső üvegpanellel;

Húzza meg középen az üvegtartó összekötő elemeket az ábrának megfelelően, hogy elválassza őket az üvegpanelektől.



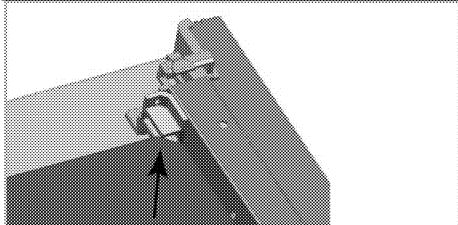
4 Üvegtartó összekötő elem*

* (Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

Ismételje meg a műveletet a belső üvegpánel (2) eltávolításához. Az ajtó újracsoportosításához vezető első lépés a belső üvegpánel (2) visszahelyezése. Az ábrának megfelelően úgy helyezze el az üvegpánelt, hogy beleilleszkedjen a műanyag vájatba.



Máskülönben az üvegpánel nem fog teljesen beülni és rezgésnek vagy törésnek lehet kitéve.



A legbelső üvegpánel (1) visszahelyezésekor ügyeljen rá, hogy a panel nyomtatott fele a belső üvegpánel felé nézzen.

Fontos, hogy a legbelső üvegpánel alsó sarkai beleilleszkedjenek a műanyag vájatokba.



Máskülönben az üvegpánel nem fog teljesen beülni és rezgésnek vagy törésnek lehet kitéve.

Kérjük ne felejtse el visszahelyezni az üvegtartó összekötő elemeket a réseikbe.

Végül nyomja be a profilon a gombokat, hogy újra beleilleszkedjenek a réseikbe.

A sütő lámpájának cseréje



VESZÉLY:

A sütő lámpájának cseréje előtt, az áramtérés elkerülése érdekében győződjön meg róla, hogy a termék ki van-e húzva a konnektorból és a megfelelően lehűlt-e.

A forró felület égési sérülést okozhat!



A sütő egy speciális elektromos lámpát használ, mely egészen 300 °C-os hőmérsékletet is kibír. További részletekért tekintse meg a *Műszaki adatok, oldal 12* című fejezetet. Lámpát a Hivatalos Szervizektől vásárolhat.



A lámpa helyzete eltérhet az ábrán látható pozíciótól.



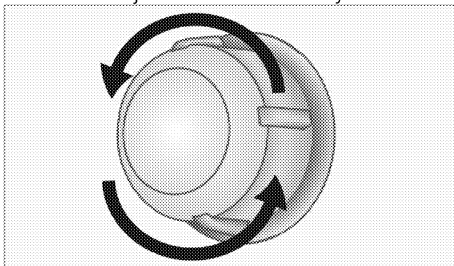
A készülékben használt lámpa nem alkalmas a házban történő megvilágításra. A lámpa célja, hogy látható legyen az étel.



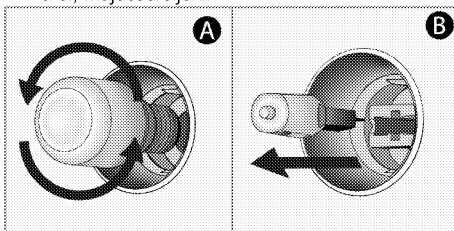
A készülékben használt lámpáknak extrém környezeti hatásoknak kell ellenállniuk, mint pl. az 50 °C hőmérséklet.

Amennyiben a sütője kör alakú lámpával rendelkezik:

1. Húzza ki a készüléket a konnektorból.
2. Az üveg burkolat eltávolításához forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba a burkolatot.



3. Ha az önsütője az alábbi ábrán látható (A) típusú lámpával van felszerelve, akkor az alábbi ábrán látható módon forgatással váltózza el, majd cserélje ki. Ha (B) típusú akkor az alábbi ábrán látható módon húzza ki és váltózza el, majd cserélje ki.



4. Tegye vissza az üveg burkolatot.

8 Hibaelhárítás

A sütő gőzt bocsát ki magából használat közben.

- Normális jelenség, hogy működtetés közben gőz képződjön. >>> *Ez nem hiba.*

A termék fémes hangokat bocsát ki felmelegedés vagy lehülés közben.

- Ha a fém alkatrészek felhevülnek, kitágulhatnak, és ez zajt eredményezhet. >>> *Ez nem hiba.*

A termék nem működik.

- A főbiztosító kiégett vagy lekapcsolódott. >>> *Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség szerint cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékot.*
- A készülék nincs bedugva a (földelt) konnektorba. >>> *Ellenőrizze a dugasz csatlakozását.*

A sütővilágítás nem működik.

- A sütőlámpa meghibásodott. >>> *Cserélje ki a sütőlámpát.*
- Nincs áramellátás. >>> *Ellenőrizze, hogy van-e áram. Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség szerint cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékot.*

A sütő nem melegít.

- Nincs beállítva funkció és/vagy hőmérséklet. >>> *Állítson be funkciót és hőmérsékleti értéket a Funkció és/vagy Hőmérsékletbeállító gombbal.*
- Időzítővel felszerelt modellek esetén az időzítő nincs beállítva. >>> *Állítsa be az időt.* (Mikrohullámú sütővel ellátott termékek esetén az időzítő kizárólag a mikrohullámú sütőre érvényes.)
- Nincs áramellátás. >>> *Ellenőrizze, hogy van-e áram. Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség szerint cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékot.*

(Időzítővel ellátott modellek esetén) Az óra kijelzője villog, vagy megjelenik az óra szimbólum.

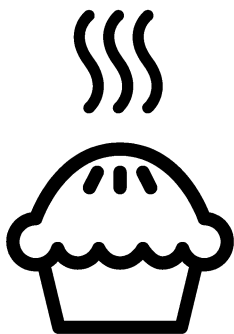
- Áramszünet történt. >>> *Állítsa be az időt / Kapcsolja ki, majd vissza a terméket.*



Amennyiben az ebben a fejezetben leírt utasításokat betartva sem tudja megszüntetni a hibajelenséget, vegye fel a kapcsolatot a Hivatalos Szervizzel vagy a kereskedővel, akitől a terméket vásárolta. Soha ne kísérelje meg maga megjavítani a hibás készüléket.

beko

Ahi
Kasutusjuhend



ET

Tutvuge palun esmalt käesoleva kasutusjuhendiga!

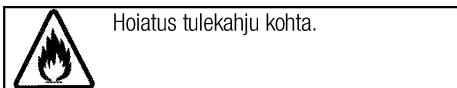
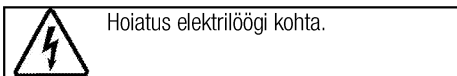
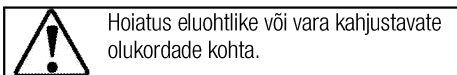
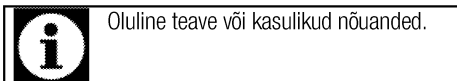
Lugupeetud klient!

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

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

Sümbolite tähendused

Kasutusjuhendis kasutatakse järgmisi sümboleid:



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

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

| | |
|-------------------------------------|---|
| Üldine ohutus | 4 |
| Elektriohutus | 4 |
| Toote ohutu kasutamine | 5 |
| Ettenähtud otstarve | 8 |
| Laste ohutuse tagamine | 8 |
| Toote kõrvaldamine kasutuselt | 8 |
| Pakkematerjali kõrvaldamine | 8 |

2 Üldine teave 9

| | |
|-------------------------|----|
| Ülevaade | 9 |
| Pakendi sisu | 10 |
| Tehnilised andmed | 11 |

3 Paigaldamine 12

| | |
|-------------------------------------|----|
| Enne paigaldamist | 12 |
| Paigaldamine ja ühendamise | 13 |
| Toote kõrvaldamine kasutuselt | 14 |

4 Ettevalmistused 15

| | |
|-------------------------------------|----|
| Nõuandeid energia säästmiseks | 15 |
| Esimene kasutuskord | 15 |
| Kellaaja sisestamine | 15 |
| Seadme esmane puhastamine | 15 |
| Esmane kuumutamine | 16 |

5 Pliidiplaadi kasutamine 17

| | |
|--|----|
| Üldine teave toiduvalmistamise kohta | 17 |
| Pliidi kasutamine | 17 |

6 Kuidas ahju kasutada 19

| | |
|---|----|
| Üldine teave küpsetamise, röstimise ja grillimise kohta | 19 |
| Elektriahju kasutamine | 19 |
| Töörežiimid | 20 |
| Ahju kella kasutamine | 20 |
| Küpsetusaegade tabel | 22 |
| Kuidas grilli kasutada | 23 |
| Küpsetamisaegade tabel grillimiseks | 23 |

7 Hoidmine ja hooldus 24

| | |
|------------------------------------|----|
| Üldine teave | 24 |
| Pliidi puhastamine | 24 |
| Juhtpaneeli puhastamine | 24 |
| Ahju puhastamine | 24 |
| Ahjuukse eemaldamine | 25 |
| Ukse siseklaasi eemaldamine | 26 |
| Ahjuvalgusti piri vahetamine | 27 |

8 Probleemide lahendamine 28

1 Olulised hoiatused ning juhised ohutuse tagamiseks ja keskkonna säästmiseks

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

Üldine ohutus

- Üle 8-aastased lapsed ja füüsilise, meele- või vaimupuudega inimesed või isikud, kellel puuduvad vastavad kogemused või teadmised, võivad seadet kasutada juhul, kui nad teevad seda järelevalve all või on saanud seadme kasutamiseks vajalikud juhised ning mõistavad sellega kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi omapead seadet puhastada ja hooldada.
- Seadet ei tohi kasutada lapsed ega füüsilise, meele- või vaimse puudega isikud või kogemusteta ja vastavate teadmisteta isikud, kui nad ei tegutse nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve või juhendamise all. Lapsed ei tohi seadmega mängida, kui puudub järelevalve.
- Kui toode antakse kellelegi teisele isiklikuks kasutamiseks või uuele omanikule, tuleb anda kaasa ka kasutusjuhend, toote etiketid ja

muud olulised dokumendid ja osad.

- Toodet ei tohi asetada vaibaga kaetud põrandale. Sel juhul on õhuringlus toote all takistatud, mistõttu elektriosad võivad üle kuumeneda. See võib põhjustada toote kasutamisel probleeme.
- Paigaldus- ja remonttööd tuleb alati jätta volitatud teeninduse hooleks. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamata isikute tehtud protseduuridest ja võivad muuta garantii kehtetuks. Enne paigaldamist tutvuge hoolikalt juhistega.
- Ärge kasutage toodet, kui see on rikkis või sellel on nähtavaid vigastusi.
- Kontrollige pärast iga kasutuskorda, et toote funktsiooninupud on välja lülitatud.

Elektriohutus

- Rikkis toodet ei tohi kasutada, vaid see tuleb lasta volitatud teeninduses korda teha. Elektrilöögi oht!
- Toote võib ühendada ainult maandatud elektrikontakti/-liiniga, mille pinge ja kaitse vastavad tabelile "Tehnilised andmed". Laske maandus paigaldada kvalifitseeritud elektrikul

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

- Ärge kunagi peske toodet veega uhtudes või üle kallates! Elektrilöögi oht!
- Paigaldamise, hoolduse, puhastamise ja remondi ajaks tuleb toode vooluvõrgust lahutada.
- Kui toote toitejuhe saab viga, peab tootja, hooldusfirma või vastava kvalifikatsiooniga elektrik ohu vältimiseks selle välja vahetama.
- Seade tuleb paigaldada nii, et selle saab võrgust täielikult lahti ühendada. Lahtiühendamise võimalus tuleb tagada voolupistikuga või püsielektrisüsteemi paigaldatud lülitiga, mis vastab ehitusnõuetele.
- Kasutamisel ahju tagakülg kuumeneb. Veenduge, et elektrijuhtmed ei puutu vastu ahju tagakülge, sest kuumus võib neid kahjustada.
- Ärge muljuge toitejuhet ahjuukse ja korpuse vahele ja ärge asetage seda tuliste pindade peale. Juhtme isolatsioon võib sulada ning lühise tõttu võib tekkida tulekahju.

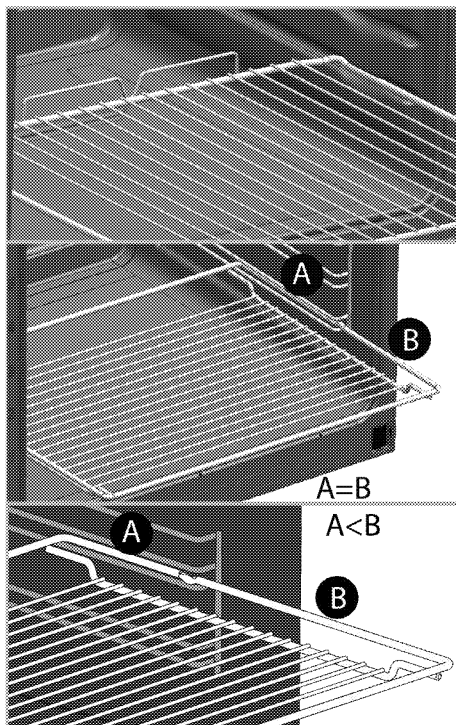
- Elektriseadmetel ja -süsteemidel peaksid töid teostama ainult volitatud ja vastava kvalifikatsiooniga isikud.
- Kahjustuste tekkimisel lülitage toode välja ning lahutage see vooluvõrgust. Selleks lülitage välja kaitsekork.
- Veenduge, et kaitsme voolutugevus vastab toote niminäitajatele.

Toote ohutu kasutamine

- HOIATUS: Seade ja selle välispinnad muutuvad kasutamise käigus tuliseks. Kindlasti tuleb hoiduda kokkupuutest kuumutuselementidega. Alla 8-aastased lapsed tuleb seadmest eemal hoida, välja arvatud juhul, kui nad on täiskasvanu pideva jälgimise all.
- Ärge kasutage toodet, kui mõtlemisvõime või koordinatsioon on alkoholi ja/või uimastite tarbimise tagajärjel halvenenud.
- Olge toitusesse alkohoolseid jooke lisades ettevaatlik. Kõrgel temperatuuril alkohol aurustub ning võib tuliste pindadega kokku puutudes põhjustada tulekahju.
- Ärge asetage toote lähedusse kergestisüttivaid materjale, kuna selle küljed võivad kasutamise ajal kuumeneda.
- Kasutamise käigus seade kuumeneb. Kindlasti tuleb

hoiduda kokkupuutest ahju sees paiknevate kuumutuselementidega.

- Ärge tõkestage ventilatsiooniasasid.
- Ärge kuumutage ahjus suletud konservikarpe ja klaaspurke. Purgis tekkida võiva surve tagajärjel võib see lõhkeda.
- Ärge asetage küpsetusplaate, nõusid või fooliumit ahju põhja. Kogunev kuumus võib ahju põhja kahjustada.
- Ärge kasutage ahju ukseklaasi puhastamiseks tugevatoimelisi abrasiivseid puhastusvahendeid ega teravaid metallkraabitsaid, sest need võivad pinda kriimustada ning põhjustada klaasi purunemise.
- Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.
- (Varieerub olenevalt toote mudelist.)
Traatrest ja ahjuplaadi asetamine siinidele
Traatrest ja/või ahjuplaat tuleb kindlasti asetada siinidele õigesti. Lükake traatrest või küpsetusplaat kahe siini vahele ja enne sellele toidu asetamist veenduge, et see püsib kindlalt paigal (vt allolevat joonist).



- Ärge kasutage toodet, kui selle esiukse klaas on eemaldatud või mõranenud.
- Uksekäepide ei ole mõeldud käterättide kuivatamiseks. Ärge riputage ahju külge rätikuid, kindaid vms riideesemeid, kui uks on lahti ja grillifunktsioon töötab.
- Toitu kuuma ahju pannes või välja võttes kasutage alati kuumuskindlaid pajakindaid.
- Katke pann või ahjutarvik (nt plaat või rest) küpsetuspaberiga, asetage selle peale toit ning pange kõik eelsoojendatud ahju. Üle ahjutarviku või panni ääre ulatuv küpsetuspaber tuleb eemaldada, et see ei puutuks

kütteelementidega kokku. Ärge kunagi kasutage küpsetuspaberit küpsetuspaberi jaoks ettenähtud temperatuurist kõrgemal temperatuuril. Ärge kunagi asetage küpsetuspaberit vahetult ahjupõhjale.

- HOIATUS: Enne lambipirni vahetamist veenduge, et seadme toitejuhe on pistikust eemaldatud või seade on välja lülitatud - muidu võite saada elektrilöögi.
- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi seadet paigaldada dekoratiivse ukse taha.
- Toode tuleb paigutada otse põrandale. Seda ei tohi asetada aluse või postamendi peale.
- HOIATUS: Rasva või õli sisaldava anuma jätmine pliidiile järelevalveta on ohtlik ja võib põhjustada tulekahju. ÄRGE üritage tuld kustutada veega, vaid lülitage seade välja ja seejärel katke leek nt pajakaane või tulettekiga kinni.
- TÄHELEPANU: Küpsetamistoimingut peab jälgima. Lühiajalist küpsetamistoimingut peab pidevalt jälgima.
- HOIATUS: Tuleoht: Ärge hoidke keedupindadel esemeid.
- HOIATUS: Kui pind on pragunenud, lülitage seade välja, et vältida elektrilöögi ohtu.

- Klaasist pliidiplaadi purunemisel tehke järgmist. Lülitage otsekohe välja kõik põletid ja elektrilised kütteelemendid ning eemaldage seade vooluvõrgust. Ärge puudutage seadme pinda. Ärge kasutage seadet.

- Seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.
- Rõhk, mis tekib keeduplaadi pinnal või keedunõu põhja all oleva niiskuse aurustumisel, võib keedunõu paigast nihutada. Seepärast jälgige alati, et pliidi pind ja keedunõude põhjad oleksid kuivad.
- HOIATUS: Kasutage ainult seadme külge paigaldatud, tootja poolt valmistatud või kasutusjuhendis soovitatud kaitsepiirdeid. Ebasobivate kaitsepiirete kasutamine võib lõppeda õnnetusega.

Toote tuleohutuse tagamine:

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

Ettenähtud otstarve

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

Laste ohutuse tagamine

- HOIATUS: Ligipääsetavad osad võivad kasutamisel kuumeneda. Väikelapsed tuleb eemal hoida.
- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale väljaspool laste käeulatus. Käideldge kõiki pakendijäätmeid vastavalt keskkonnastandarditele.

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

Toote kõrvaldamine kasutuselt

WEEE direktiivi täitmine ja romuseadme kõrvaldamine:



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

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

RoHS-direktiivi täitmine:

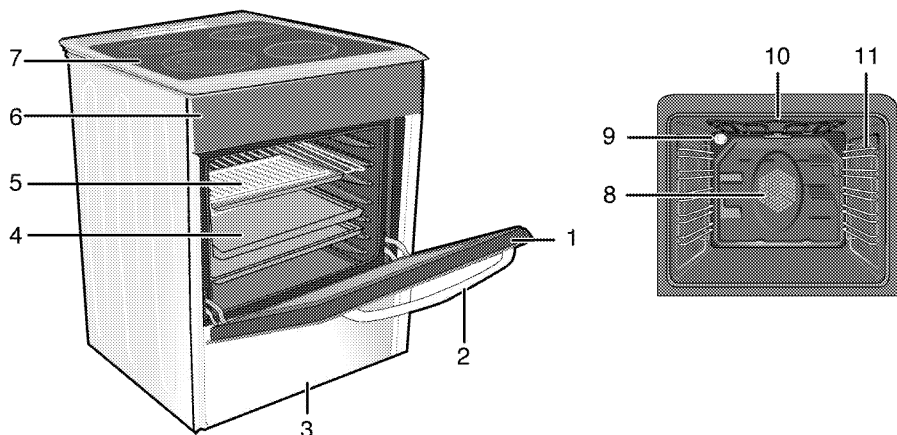
Seade vastab Euroopa Liidu RoHS-direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda direktiivis mainitud kahjulikke ja keelatud materjale.

Pakkematerjali kõrvaldamine

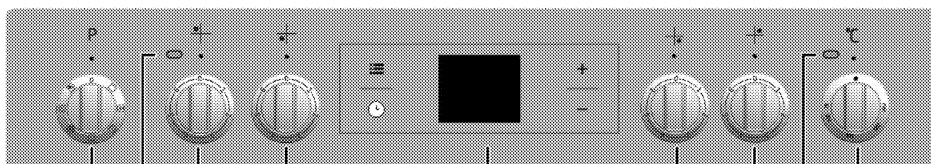
- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale ohutus kohas, kust lapsed neid kätte ei saa. Toote pakend on valmistatud taaskasutatavatest materjalidest. Kõrvaldage pakkematerjalid nõuetekohaselt ja sorteerige vastavalt taaskasutatavate jäätmete kogumise eeskirjadele. Ärge visake neid olmeprügi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

2 Üldine teave

Ülevaade



- | | | | |
|---|----------------|----|--|
| 1 | Eesuks | 7 | Põletiplaat |
| 2 | Käepide | 8 | Ventilaatori mootor (terasplaadi taga) |
| 3 | Alumine sahtel | 9 | Tuli |
| 4 | Kandik | 10 | Grilli kuumutuselement |
| 5 | Traatrest | 11 | Riiuli asendid |
| 6 | Juhtpaneel | | |



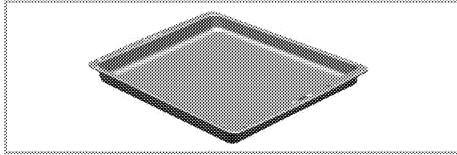
- | | | | |
|---|--|---|---|
| 1 | Funktsiooninupp | 6 | Ühesõriline küpsetusplaat Parem esimene |
| 2 | Hoiatustuli | 7 | Laiendatud küpsetusplaat Parem tagumine |
| 3 | Ühesõriline küpsetusplaat Vasak tagumine | 8 | Termostaadilamp |
| 4 | Ühesõriline küpsetusplaat Vasak esimene | 9 | Termostaatinupp |
| 5 | Digitaalne taimer | | |

Pakendi sisu

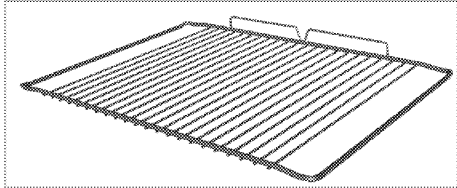
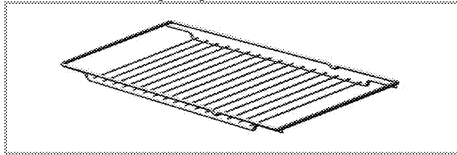


Lisavarustus võib sõltuvalt toote mudelist varieeruda. Kõiki kasutusjuhendis kirjeldatud lisasid ei pruugi teie tootel olla.

1. **Kasutusjuhend**
2. **Harilik plaat**
Kasutatakse küpsetiste, külmutatud toitude ning suurte praadide valmistamiseks.



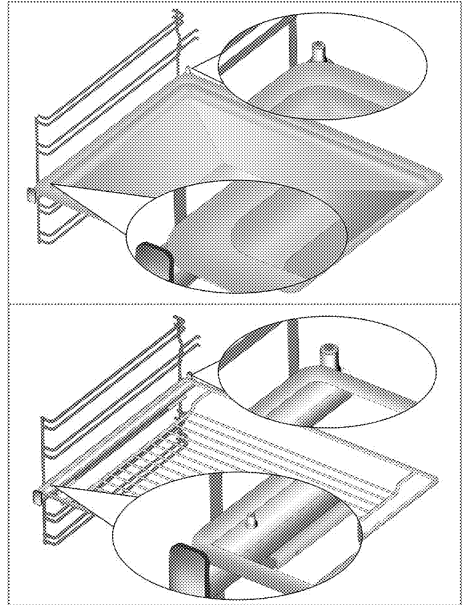
3. **Traatrest**
Kasutatakse praadide valmistamiseks või haudenõus valmistatavate roogade asetamiseks soovitud kõrgusega siinile.



4. **Traatrest ja küpsetusplaadi asetamine teleskoopsiinidele**
(See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

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

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



Tehnilised andmed

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

Põhialused: teave elektriühjude energiamärgise kohta on esitatud vastavalt standardile EN 60350-1 / IEC 60350-1. Need väärtused on saadud standardkoormusel alumise-ülemise kuumutiga või ventilaatoriga kuumutusrežiimis (kui see on olemas).

Energiatõhususe klass määratakse vastavalt järgmistele prioriteetidele olenevalt sellest, kas vastav funktsioon on tootel olemas või mitte. 1 – Ökonoomne ventilaatoriga kuumutamine, 2 – Üliäeglane kuumutamine, 3 – Kiire kuumutamine, 4 – Ventilaatoriga kuumutamine (ülemine ja alumine küttekeha), 5 – Ülemise ja alumise küttekehaga kuumutamine.



Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid etteteatamiseta muuta.



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



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

3 Paigaldamine

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



Toote paigalduskoha ning elektrisüsteemi ettevalmistamine on kliendi ülesanne.



OHT:

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

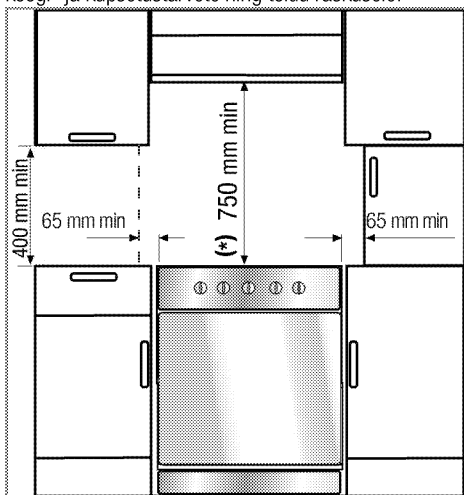


OHT:

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

Enne paigaldamist

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



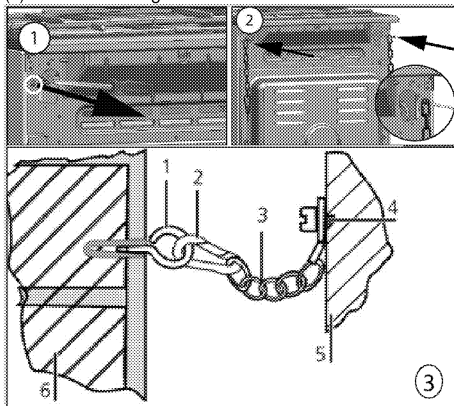
- Seadet võib kasutada köögikappide vahel, kuid selleks, et pliidiplaadi kohal oleks vähemalt 400 mm vaba ruumi, paigutage seade nii, et see asetseks seintest, vaheseintest ja kõrgetest kappidest vähemalt 65 mm kaugusel.
- Seda võib kasutada ka vabalt seisvas asendis. Jätke pliidi pinna kohale vähemalt 750 mm vaba ruumi.

- (*) Kui kavatsete paigaldada pliidi kohale õhupuhassti, valige selle paigalduskõrgus vastavalt tootja juhistele (vähemalt 650 mm).
- Seade vastab 1. seadmeklassi nõuetele, mis tähendab, et seda võib paigutada tagaosa ja ühe küljega vastu seinu, köögimööblit või igas suuruses seadmeid. **Taisel** küljel paiknev köögimööbel või seade võib olla kas sama suur või väiksem.
- Igasugune seadme kõrval asuv köögimööbel peab olema kuumuskindel (vähemalt 100 °C).

Ohutuskett

Kui teie tootel on 2 ohutusketti.

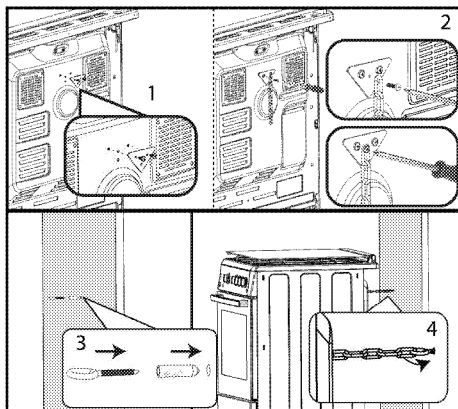
Seade tuleb ümbermineku vältimiseks kinnitada, kasutades kahte ahju juurde kuuluvat ohutusketti. Kinnitage konks (1) sobiva tüübi abil köögiseina (6) külge ja ühendage ohutuskett (3) lukustusmehhanismi (2) kaudu konksuga.



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

Kui teie tootel on 1 ohutusketti.

Seade tuleb ümbermineku vältimiseks kinnitada, kasutades ühte ahju juurde kuuluvat ohutusketti. Ohutusketi toote külge kinnitamiseks toimige joonisel kujutatud juhiste järgi.



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

Pliidi stabiliseerimisketil pole ava kronsteini kinnitamiseks.

Paigaldamine ja ühendamine

Toodet tohib paigaldada ja ühendada ainult vastavalt ametlikele paigalduseeskirjadele.

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

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

i Ärge kasutage toote tõstmiseks või liigutamiseks ust ega uksekäepidid. Uks, käepide või hinged võivad kahjustada saada.

Elektriühendused

Ühendage toode maandatud elektrikontakti/-liiniga, millel on sobivate näitajatega minikaitselüliti (vt tabelit "Tehnilised andmed"). Laske maandus paigaldada kvalifitseeritud elektrikul olenemata sellest, kas kasutate toodet transformaatoriga või ilma. Meie ettevõtte ei vastuta kahjude eest, mis on tingitud toote kasutamisest ilma kohalikele eeskirjadele vastava maanduseta.

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

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

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

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

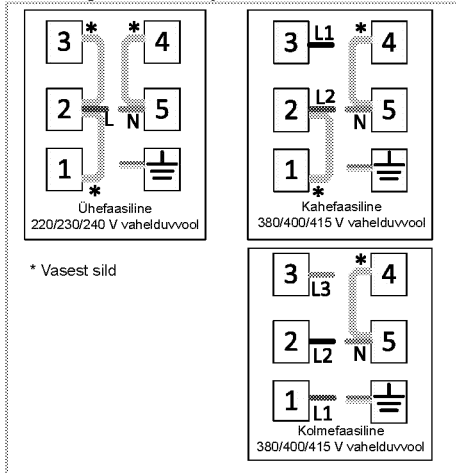
Toitejuhtme ühendamine

i Juhtmestiku paigaldamisel tuleb järgida elektrisüsteemidele kehtestatud siseriiklike/kohalike eeskirju ning kasutada ahju jaoks sobivat elektrikontakti/-liini ja pistikut. Kui toote võimsus on suurem kui pistiku ja elektrikontakti/-liini (kestev) taluvusvool, tuleb toode ühendada jäsielektrisüsteemi otse, kasutamata pistikut ja elektrikontakti/-liini.


1. Kui toitevoolu kõiki poolusi ei ole võimalik lahutada, tuleb ühendada vähemalt 3 mm kontaktivahega voolukatkestusseade (kaitse, liinikatkestuslüliti, kontaktor) ja kõik voolukatkestusseadme poolused peavad vastavalt IEE direktiividele paiknema toote kõrval (mitte kõrgemal). Selle juhise eiramine võib põhjustada probleeme toote kasutamisel ja muuta garantii kehtetuks.

Soovitav on kasutada lisakaitseks jääkvoolukatkestit.

Kui tootega on kaasas juhe:



2. Ühefaasilise ühenduse puhul ühendage juhtmed alljärgnevalt:

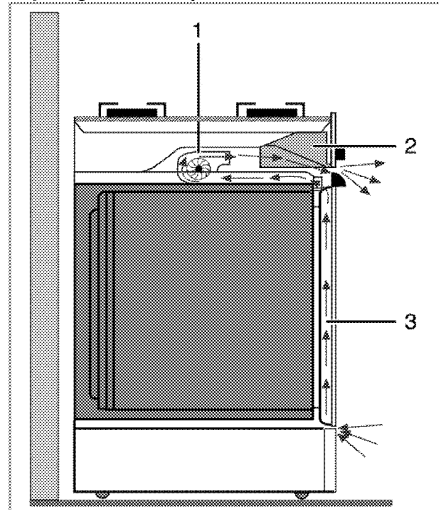
- Pruun juhe = L (Faas)
- Sinine juhe = N (Neutraal)
- Roheline/kollane juhe = (E)  (maandus)
- Lükake toode kõõgiseina juurde.

Ahju jalgade reguleerimine

Töötava seadme vibreerimisel võivad küpsetusnõud paigast nihkuda. Seadme loodimise ja tasakaalustamisega on võimalik niisugust ohtlikku olukorda vältida.

Kasutajate ohutuse tagamiseks tuleb toode loodida. Selleks keeratakse nelja jalga (põhja all) vasakule või paremale ja rihitakse ahi tööpinnaga ühele joonele.

Jahutusventilaatoriga toodete puhul (Teie tootel ei pruugi seda olla.)



- 1 Jahutusventilaator
- 2 Juhtpaneel
- 3 Uks

Jahutusventilaator jahutab nii juhtpaneeli kui ka seadme esikülge.



Jahutusventilaator töötab pärast ahju väljalülitamist veel umbes 20–30 minutit.

Lõppkontroll

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

Toote kõrvaldamine kasutuselt

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



Ärge asetage tootele esemeid ja hoidke seda teisaldamise ajal püstiasendis.



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

4 Ettevalmistused

Nõuandeid energia säästmiseks

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

- Kasutage ahjus tumedaid ja emailkattega küpsetusnõusid, kuna need juhivad paremini soojust.
- Roogade valmistamisel eelkuumutage ahju, kui nii on soovitatud kasutusjuhendis või retseptis.
- Küpsetamise ajal vältige ahjuukse sagedast avamist.
- Kui vähegi võimalik, küpsetage ahjus korraga mitut rooga. Traatrestile võib asetada kaks hautamisanumat.
- Samuti võib valmistada mitu rooga üksteise järel. Ahi on juba eelnevalt kuum.
- Saate säästa energiat, kui lülitate ahju välja mõned minutid enne küpsetusaja lõppu. Ärge avage ahjuust.
- Külmutatud road sulatage enne kuumutamist üles.
- Kasutage hautamisel kaantega potte/panne. Ilma kaaneta võib kuluda kuni 4 korda rohkem energiat.
- Valige põleti, mille läbimõõt vastab kasutatava poti/panni läbimõõdule. Kasutage roogade valmistamisel alati sobiva suurusega kastrulit. Suuremad potid/pannid vajavad rohkem energiat.
- Elektripliidi puhul kasutage lameda põhjaga potte. Paksu põhjaga potid juhivad paremini soojust. Saate säästa kuni kolmandiku elektrist.
- Keedunõud ja pannid peavad vastama keeduala suurusele. Poti või panni põhi ei tohi olla keeduplaadist väiksem.
- Hoidke keedualad ja pottide/pannade põhjad puhtad. Mustus halvendab soojusülekannet keeduala ja keedunõu põhja vahel.
- Pikema valmistusaja korral lülitage keeduala 5 kuni 10 minutit enne valmistusaja lõppu välja. Jääkkuumuse kasutamisel saate säästa kuni 20% energiat.

Esimene kasutuskord

Kellaaja sisestamine



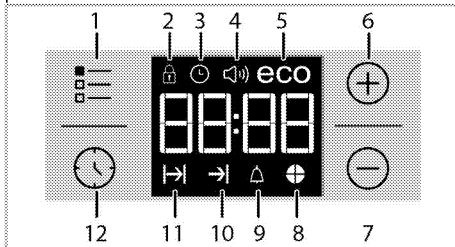
Muudatuste tegemise ajal vilguvad ekraanil vastavad tähised.

Pärast ahju esmakordset sisselülitamist vajutage kellaaja sisestamiseks klahvi **+/-**.



Puutejuhtimisega mudelite puhul puudutage esmalt klahvi **☰** ja seejärel kasutage kellaaja määramiseks klahvi **+/-**.

Väärtuse kinnitamiseks puudutage tähist **⏸** ja oodake kinnitamiseks 4 sekundit ilma ühtki klahvi puudutamata.



- 1 Seadistusklahv
- 2 Klahviluku sümbol
- 3 Kella tähis
- 4 Alarmi helitugevuse tähis (Teie tootel ei pruugi seda olla.)
- 5 Säästurežiimi tähis
- 6 Plussklahv
- 7 Miinusklahv
- 8 Ajasektori tähis
- 9 Märjuande tähis
- 10 Küpsetusaja lõpu tähis
- 11 Küpsetusaja tähis
- 12 Programmiklahv



Kui algusaega pole määratud, hakkab kell tööle **12:00** ning kuvatakse tähis **⌚**. Kui kell on õigeks pandud, tähis kaob.



Voolukatkestuse korral kellaaja sätted kustuvad. Need tuleb uuesti paika seada.

Seadme esimene puhastamine



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

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

Esmane kuumutamine

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



HOIATUS

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

Grillahi

1. Võtke kõik küpsetusplaadid ja traatrest ahjust välja.
2. Sulgege ahjuuks.
3. Valige kõige võimsam grilli kuumutusaste, vt *Kuidas grilli kasutada, lk 23*.
4. Laske ahjul töötada umbes 30 minutit.
5. Lülitage grill välja, vt *Kuidas grilli kasutada, lk 23*.



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.

Elektriahj

1. Võtke kõik küpsetusplaadid ja traatrest ahjust välja.
2. Sulgege ahjuuks.
3. Valige staatiline asend.
4. Valige kõige võimsam grilli kuumutusaste, vt *Elektriahju kasutamine, lk 19*.
5. Laske ahjul töötada umbes 30 minutit.
6. Lülitage ahi välja, vt *Elektriahju kasutamine, lk 19*.

5 Pliidiplaadi kasutamine

Üldine teave toiduvalmistamise kohta

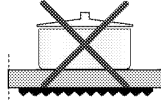
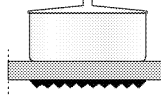
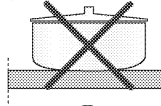
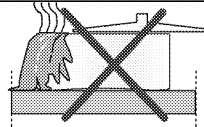


Ärge kunagi pange pannile õli rohkem kui kolmandiku ulatuses. Õli kuumutamisel ärge jätke pliiti järelevalveta. Õli ülekuumenemisega kaasneb tulekahju oht. **Ärge kunagi üritage kustutada tuld veega!** Õli süttimisel summutage leegid tuletuki või märja lapiga. Lülitage pliit välja, kui seda saab ohutult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

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

Soovitusi klaaskeraamiliste pliitide kasutamiseks

- Klaaskeraamiline pind on kuumuskindel ja tundetu suurte temperatuurierinevuste suhtes.
- Ärge kasutage klaaskeraamilist pinda esemete hoidmiseks või löikelauana.
- Kasutage ainult sileda põhjaga tööstuslikke potte ja panne. Teravad servad kriimustavad pinda.
- Ärge kasutage alumiiniumist potte ja panne. Alumiinium kahjustab klaaskeraamilist pinda.

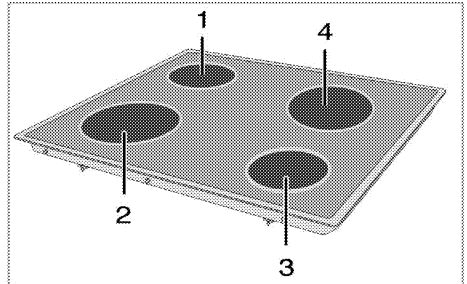


Pritsmes võivad klaaskeraamilist pinda kahjustada ja põhjustada tulekahju.

Ärge kasutage nõgusa või kumera põhjaga potte/panne.

Kasutage ainult lameda põhjaga potte ja panne. Need tagavad parema soojusülekanne. Kui poti läbimõõt on liiga väike, läheb energia raisku.

Pliidi kasutamine



- 1 Ühesõõriline küpsetusplaat 14-16 cm
- 2 Ühesõõriline küpsetusplaat 18-20 cm
- 3 Ühesõõriline küpsetusplaat 14-16 cm
- 4 Laiendatud küpsetusplaat 18-20 cm on nimekirja vastavatele põletitele sobivate pottide diameetritest.



OHT:

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

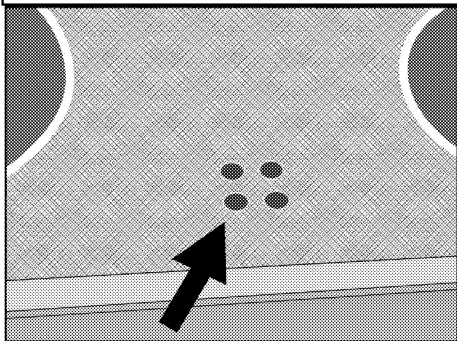
Ärge kasutage pragunenud pliiti. Pragudesse võib tungida vesi, mis võib põhjustada lühise. Kui toote pind on kahjustatud või vigastatud (nt selles on silmaga nähtavad praod), lülitage see elektrilöögi ohu vähendamiseks kohe välja.

Klaaskeraamiline plaat on varustatud töötule ja tulise pinna hoiatusnäidikuga.

Tulise pinna hoiatusnäidik näitab sisselülitatud ala asukohta ning jääb plaadi väljalülitamise järel põlema. Kui plaadi temperatuur langeb, nii et seda saab juba

käega puudutada, lülitub hoiatusnäidik välja. Tulise pinna hoiatusnäidiku vilkumine ei viita rikkele.

i Kiiresti kuumenev klaaskeraamiline pliit kiirgab sisselülitatuna eredat valgust. Ärge vaadake otse eredasse valgusesse.



Keraamiliste plaatide sisselülitamine

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

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | |
| | | | |

Keraamiliste plaatide väljalülitamine

Keerake plaadi nupp väljalülitatud (ülemisse) asendisse.

6 Kuidas ahju kasutada

Üldine teave küpsetamise, röstimise ja grillimise kohta



HOIATUS

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



OHT:

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

Nõuanded küpsetamiseks

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

Nõuanded röstimiseks

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

Nõuanded grillimiseks

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

- Jaotage grillitavad tükid traatrestile või küpsetusplaadile nii, et nad ei jääks kuumuti välispiiridest välja.

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

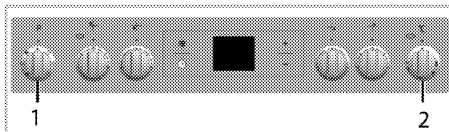


Grillimiseks sobimatud toiduained võivad põhjustada tulekahju. Grillige ainult suurel kuumusel grillimiseks sobilikku toitu.

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

Elektriahju kasutamine

Valige temperatuur ja töörežiim



- 1 Funktsiooninupp
- 2 Termostaatinupp

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

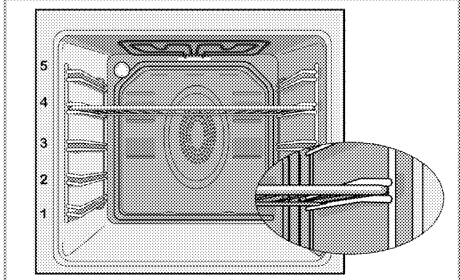
Elektriahju väljalülitamine

Keerake funktsiooninupp ja temperatuurinupp väljalülitatud (ülemisse) asendisse.

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

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

(Varieerub olenevalt toote mudelist.)



Töörežiimid

Siin näidatud töörežiimide järjekord võib erineda teie toote süsteemist.

Ülemine ja alumine kuumutus



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

Alumine/ülemine kuumutus koos ventilaatoriga



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

Ülemine kuumutus koos ventilaatoriga



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

Alumine kuumutus koos ventilaatoriga



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



Seda funktsiooni tuleb kasutada ka hõlpsaks auruga puhastamiseks.

Kasutamine ventilaatoriga



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

Ventilaatorkuumutus



Tagamise kuumuti poolt köetud soe õhk kandub ventilaatori toimel kiiresti ja ühtlaselt üle terve ahju.



Sobib toidu küpsetamiseks erinevates riulivahedes ja enamasti pole eelkuumutus vajalik. Võimaldab küpsetada mitme panniga. Seda funktsiooni tuleb kasutada ka hõlpsaks auruga puhastamiseks.

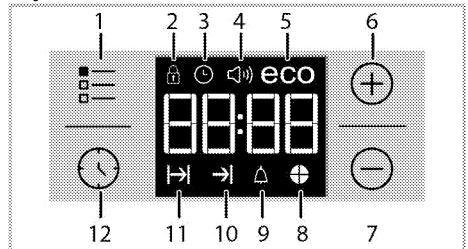
Täisgrill



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

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




Ahju kella kasutamine



- 1 Seadistusklahv
- 2 Klahviluku sümbol
- 3 Kella tähis
- 4 Alarmi helitugevuse tähis (Teie tootel ei pruugi seda olla.)
- 5 Säästurežiimi tähis
- 6 Plussklahv
- 7 Miinusklahv
- 8 Ajasektori tähis
- 9 Märkuande tähis
- 10 Küpsetusaja lõpu tähis
- 11 Küpsetusaja tähis
- 12 Programmiklahv






Maksimaalne küpsetamise lõpetamiseks seatav aeg on 5 tundi ja 59 minutit. Voolukatkestuse korral programm tühistatakse. Ahi tuleb uuesti programmeerida.

| | |
|--|---|
|  | Seadistamise ajal vilguvad ekraanil vastavad tähised. Sätete rakendumiseks peate mõne hetke ootama. |
|  | Kui küpsetamissätteid pole valitud, ei saa kellaega määrata. |
|  | Kui on määratud küpsetusaeg, siis näidatakse küpsetamise ajal järelejäänud aega. |

Küpsetamine määratud küpsetusajaga






Ahju saab seadistada nii, et see lõpetab etteantud aja möödumisel töö. Selleks määratakse taimeri abil küpsetusaeg.




1. Valige küpsetusfunktsioon.
 2. Puudutage klahvi , kuni ekraanile ilmub küpsetusaja tähis .
 3. Määrake küpsetusaeg klahviga **+**/**-**.
- » » Kui küpsetusaeg on määratud, jääb tähis  koos aja sümboliga ekraanile.
4. Pange toit ahju ja seadke temperatuurinupu abil temperatuur. Küpsetamise algab.

» Küpsetamise alguses, kui kõik aja tähise osad on süttinud, algab küpsetusaja pöördarvestus. Määratud küpsetusaeg on jagatud neljaks võrdseks osaks. Iga osa aja täitumisel lülitub selle osa tähis välja. Tänu sellele on teil hea ülevaade kui palju aega on jäänud küpsetamise lõpuni võrreldes kogu küpsetusajaga.

Küpsetusaja lõpu hilisemaks seadmine

Pärast küpsetusaja määramist taimeri abil saate seada küpsetusaja lõpu hilisemaks.

1. Valige küpsetusfunktsioon.
 2. Puudutage klahvi , kuni ekraanile ilmub küpsetusaja tähis .
 3. Määrake küpsetusaeg klahviga **+**/**-**.
- » » Kui küpsetusaeg on määratud, jääb küpsetamise tähis  põlema.
4. Puudutage klahvi , kuni ekraanile ilmub küpsetusaja lõpu tähis .
 5. Küpsetusaja lõpu määramiseks vajutage klahvi **+**/**-**.


» Kui küpsetusaeg on määratud, jäävad tähised  ja  koos aja sümboliga ekraanile. Pärast küpsetamise algust tähis  kaob.

6. Pange toit ahju ja seadke temperatuurinupu abil temperatuur. Küpsetamise algab.

» Ahju taimer arvutab välja küpsetamise algusaja, lahutades küpsetamise kestuse küpsetusaja lõpust. Küpsetamise algusaja saabudes aktiveeritakse valitud töörežiim ning ahi soojeneb määratud temperatuurini. Määratud temperatuur püsib küpsetusaja lõpuni.

» Küpsetamise alguses, kui kõik aja tähise osad on süttinud, algab küpsetusaja pöördarvestus. Määratud küpsetusaeg on jagatud neljaks võrdseks osaks. Iga osa aja täitumisel lülitub selle osa tähis välja. Tänu sellele on teil hea ülevaade kui palju aega on jäänud küpsetamise lõpuni võrreldes kogu küpsetusajaga.

7. Kui küpsetamine on lõppenud, ilmub ekraanile teade "End" (Lõpp) ning kõlab taimeri märguandesignaali.
8. Märguandesignaali kestus 2 minutit. Märguandesignaali vaigistamiseks vajutage suvalist klahvi. Märguandesignaali vaigistatakse ning ekraanile ilmub jooksev kellaeg.


 Kui vajutate märguandesignaali lõppedes suvalist klahvi, alustab ahi uuesti tööd.

Keerake temperatuurinupp ja funktsiooninupp asendisse "0" (Väljalülitatud), et ahi lülituks välja ega hakkaks pärast märguande lõppu uuesti tööle.



Klahviluku sisselülitamine

Ahju kasutamist saab tõkestada, aktiveerides klahviluku funktsiooni.

1. Puudutage klahvi , kuni ekraanile ilmub tähis .
 - » Ekraanile ilmub tähis "OFF" (Väljalülitatud).
 2. Klahviluku sisselülitamiseks vajutage klahvi **+**.
- » Kui klahvilukk on aktiveeritud, ilmub ekraanile tähis "On" (Sisselülitatud) ja tähis  jääb põlema.

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

Klahviluku väljalülitamiseks puudutage


1. Puudutage klahvi , kuni ekraanile ilmub tähis .
 - » Ekraanile ilmub tähis "On" (Sisselülitatud).
 2. Klahviluku väljalülitamiseks vajutage klahvi **-**.
- » Kui klahvilukk on välja lülitatud, ilmub ekraanile tähis "OFF" (Väljalülitatud).

Märguandekella seadmine

Seadme kella saab kasutada märguande või meeldetuletuse funktsioonis küpsetusprogrammist sõltumatult.

Märguandekella funktsioon ei mõjuta ahju tööd. Seda kasutatakse ainult hoiatusena. Näiteks võib seda kasutada, kui soovite küpsetist teatud aja möödudes ümber pöörata. Määratud aja möödumisel edastab taimer hoiatussignaali.

1. Puudutage klahvi , kuni ekraanile ilmub tähis .

 Maksimaalne märguande aeg on 23 tundi ja 59 minutit.

2. Määrake märguande kestus klahviga **+**/**-**.



Märguandesignaali, kellaaja ja ekraani heleduse funktsiooniklahvid ning temperatuuri klahvid peavad olema väljalülitatud asendis 0 (OFF).

- » Pärast märguande aja sisestamist jääb tähis põlema ja ekraanile ilmub märguande aeg.
3. Kui märguande aeg on möödas, hakkab tähis vilkuma ning kõlab märguandesignaali.

Märguandesignaali väljalülitamine

- Märguandesignaali kestab 2 minutit. Märguandesignaali vaigistamiseks vajutage suvalist klahvi.
- Märguandesignaali vaigistatakse ning ekraanile ilmub jooksev kellaeg.

Märguande tühistamine

- Märguande tühistamiseks puudutage klahvi , kuni ekraanile ilmub tähis .
- Vajutage pikalt klahvi , kuni ekraanile ilmub "00:00".



Ekraanile ilmub märguande aeg. Kui korraga on seatud märguande aeg ning küpsetusaeg, näidatakse ekraanil lühemat ajavahemikku.

Märguandesignaali muutmise

- Puudutage klahvi , kuni ekraanile ilmub tähis .
 - Seadistage klahviga / soovitud märguandesignaali.
 - Määratud signaal aktiveeritakse veidi aja pärast.
- » Valitud märguandesignaali näidatakse ekraanil kujul "b-01", "b-02" või "b-03".

Kellaaja muutmise

Varem sisestatud kellaaja muutmise

- Puudutage klahvi , kuni ekraanile ilmub tähis .
- Määrake kellaeg klahviga /.
- Määratud aeg aktiveeritakse veidi aja pärast.

Säästurežiim

Säästurežiimi abil saate energiat kokku hoida, määrates ahju küpsetusaja. Sellel režiimil lülitatakse küttekehad enne küpsetusaja lõppu välja ning kasutatakse ahju jääksoojust.

Säästurežiimi määramine

- Puudutage tähist , kuni ekraanile ilmub säästurežiimi tähis **eco**.
 - Ekraanile ilmub tähis "OFF" (Väljalülitatud).
 - Säästurežiimi sisselülitamiseks puudutage klahvi .
- » Kui klahviluk on aktiveeritud, ilmub ekraanile tähis "On" (Sisselülitatud) ja säästurežiimi tähis jääb põlema.

Säästurežiimi väljalülitamine

- Puudutage tähist , kuni ekraanile ilmub säästurežiimi tähis **eco**.
 - Ekraanile ilmub tähis "On" (Sisselülitatud).
 - Säästurežiimi väljalülitamiseks puudutage klahvi .
- » Kui klahviluk on välja lülitatud, ilmub ekraanile tähis "Off" (Väljalülitatud).

Ekraani heleduse määramine

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

- Puudutage klahvi , kuni ekraanile ilmub selle heledust näitav **d-01**, **d-02** või **d-03**.
 - Määrake soovitud heledus klahviga /.
- » Määratud aeg aktiveeritakse veidi aja pärast.

Küpsetusaegade tabel



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

Küpsetamine ja röstimine



1. siiniks loetakse ahju **alulist** riilivahet.

| Roog | Plaatide arv | | Silini asend | Temperatuur (°C) | Küpsetusaeg (ligikaudne, min) |
|-------------------------------|--------------|--|--------------|----------------------------------|-------------------------------|
| Koogid küpsetusplaadil* | Üks plaat | | 3 | 175 | 30 ... 45 |
| Koogid vormis* | Üks plaat | | 2 | 175 | 30 ... 50 |
| Koogid pabervormides* | Üks plaat | | 3 | 160 ... 170 | 20 ... 30 |
| Biskviitkook* | Üks plaat | | 3 | 180 ... 200 | 10 ... 20 |
| Kupsteed* | Üks plaat | | 3 | 160 ... 170 | 20 ... 30 |
| Taignatooded* | Üks plaat | | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| Muretaigen* | Üks plaat | | 3 | 190 | 20 ... 35 |
| Juuretis* | Üks plaat | | 3 | 190 | 20 ... 40 |
| Lasanje* | Üks plaat | | 1 | 180 | 25 ... 45 |
| Pitsa* | Üks plaat | | 1 | 200 | 10 ... 20 |
| Biifsteek (suur tükk) / praad | Üks plaat | | 2 | 25 min 220, seejärel 180 ... 190 | 80 ... 100 |
| Lambakints | Üks plaat | | 2 | 25 min 220, | 70 ... 90 |

| | | | | | |
|--------------------|-----------|--|---|---------------------------------|------------|
| (pajaroog) | | | | seejärel 190 | |
| Kanapraad | Üks plaat | | 2 | 15 min 250/max, seejärel 190 | 55 ... 65 |
| Kalkun (tükelatud) | Üks plaat | | 3 | 25 min 220, seejärel 190 | 70 ... 120 |
| Kala | Üks plaat | | 3 | 200 | 20 ... 30 |

Kui kasutate küpsetamiseks korraga kahte ahjuplaati, asetage sügavam ahjuplaat ülemisele siinile ja teine plaat alumisele siinile.
* Kõigi toitude puhul on soovitatav eelkuumutamine.

Eelkuumutamist nõudva küpsetamise korral ellkuumutage ahi küpsetamise alguses, kuni see jõuab määratud temperatuurini.

Nõuandeid kookide küpsetamiseks

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

Nõuandeid küpsetiste tegemiseks

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

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

Küpsetamisegaade tabel grillimiseks

Grillimine elektrigrilliga

| Toit | Siini asend | Soovitatav temperatuur (°C)** | Grillimisega (ligikaudu) |
|-----------------|-------------|-------------------------------|--------------------------|
| Kala | 4...5 | 250/max | 20...25 min. # |
| Viilutatud kana | 4...5 | 250/max | 25...35 min. |
| Lambakarbonaad | 4...5 | 250/max | 20...25 min. |
| Röstbif | 4...5 | 250/max | 25...30 min. # |
| Vasikakarbonaad | 4...5 | 250/max | 25...30 min. # |
| Röstleib * | 4 | 250/max | 1...3 min. |

sõltuvalt paksusest

*Eelsoojendage 5 minutit

**Kui grilli temperatuuri ei saa teie toote puhul reguleerida, töötab grilli maksimumtemperatuuril.

Nõuandeid köögiviljade küpsetamiseks

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

Kuidas grilli kasutada

HOIATUS
Sulgege grillimise ajaks ahjuuks.
Kuumad pinnad võivad tekitada põletusi!

Grilli sisselülitamine

1. Keerake funktsiooninupp soovitud grillitähisele.
2. Seejärel valige soovitud grillimistemperatuur.
3. Vajadusel eelkuumutage ahju umbes 5 minutit.
» Süttib temperatuuri märgutuli.

Grilli väljalülitamine

1. Keerake funktsiooninupp väljalülitatud (ülemisse) asendisse.

Grillimiseks sobimatud toiduained võivad põhjustada tulekahju. Grillige ainult suurel kuumusel grillimiseks sobilikku toitu.
Ärge paigutage grillitavat toitu liiga kaugele ahju tahaossa. See on kõige kuumem piirkond ning rasvane toit võib süttida.

7 Hoidmine ja hooldus

Üldine teave

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



OHT:

Enne hooldus- ja puhastustööde alustamist ühendage toode vooluvõrgust lahti. Elektrilöögi oht!



OHT:

Enne toote puhastamist laske sellel maha jahtuda. Kuumad pinnad võivad tekitada põletusi!

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



Mõned puhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada.

Ärge kasutage tugevatoimelisi puhastusaineid, puhastuspulbrit või -pastat ega teravaid esemeid.



Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.

Pliidi puhastamine

Pliidi puhastamine

1. Eemaldage pliidi küljest potialused.
2. Eemaldage kõik põleti lahtikäivad osad ja puhastage neid käsitsi käsna, puhastusvahendi ja kuumade vee abil.
3. Puhastage põleti statsionaarsed osad niiske lapiga.
4. Puhastage süüteküünlal ja termoelement (süüte ja termoelemendiga mudelitel) kergelt niisutatud

lapiga. Seejärel kuivatage puhta lapiga. Jälgige, et leegiavad ja kork saaksid täiesti kuivaks.

Muidu ei teki süütamise lõpus sädet.

5. Ülemiste restide paigaldamisel asetage potialused nii, et põletid jääksid täpselt keskele.

Klaaskeraamiline pind

Puhastage klaaskeraamilist (vitrokeraamilist) pinda külma veega, eemaldades hoolikalt puhastusainete jäägid, ja kuivatage pehme lapiga. Jäägid võivad pliidi järgmisel kasutuskorral klaaskeraamilist pinda kahjustada.

Mitte mingil juhul ei tohi klaaskeraamilisele (vitrokeraamilisele) pinnale kuivanud jääke kraapida noatera, traatnuustiku vms abivahenditega. Kaltsiumplekid (kollased plekid) eemaldatakse vähese koguse katlakiviemaldusvahendiga (näiteks äädikas või sidrunimah), mida leiab poodidest. Kui pind on tugevalt määrdunud, kandke puhastusvahend pesukäsnaile ja oodake, kuni see korralikult imendub. Seejärel puhastage pliidi pind niiske lapiga.



Suure suhkrisisaldusega toidud (nt kondenspiim või siirup) tuleb eemaldada kohe, mitte jääda ootama pinna jahtumist. Muidu võivad need klaaskeraamilist pinda pöördumatult kahjustada.

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

Juhtpaneeli puhastamine

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



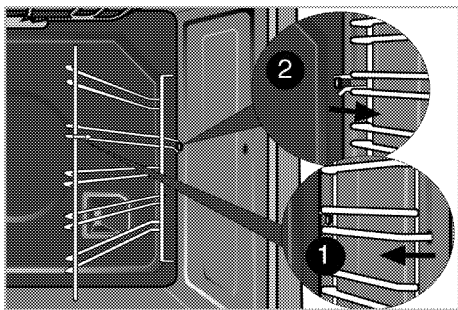
Ärge eemaldage juhtpaneeli puhastamiseks nuppe, kui teie tootel neid on. Muidu võite juhtpaneeli kahjustada!

Ahju puhastamine

Külgešina puhastamine (Varieerub olenevalt toote mudelist.)

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

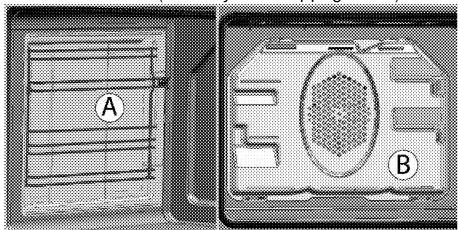
1. Eemaldage küljeraami eesmine osa, tõmmates seda külgešinast eemale.
2. Võtke küljeraam välja, tõmmates seda enda suunas.



Katalüütilised seinad

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

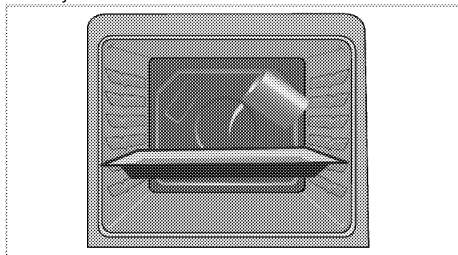
Teie toote külgseinad (A) ja/või tagasein (B) võivad seestpoolt olla kaetud katalüütilise emailiga. Katalüütilised seinad on heledat matti värvi ja poorse pinnaga. Ahju katalüütilisi seinu ei tohiks puhastada. Katalüütiliste seinte poorne pind puhastub automaatselt, imedes pritsivat rasva sisse ning muundades seda (auruks ja süsihappegaasiks).



Hõlbus auruga puhastamine

Muudab puhastamise hõlpsaks, kuna mustus (mis ei ole liiga kauaks puhastamata jäänud) pehmeneb ahju sisemuses tekkiava auru ja sisepindadele kondenseeruvate veepiiskade toimele.

1. Võtke ahjust välja kõik lisad.
2. Valage ahjuplaadile 300 ml vett ja asetage plaat ahju teisele restile.



3. Seadke ahju lihtne puhastamine auru režiim ja käivitada 100 ° C juures 25 minutit.
4. Avage uks ja pühkige ahju sisepindu niiske käsna või lapiga.

5. Kasutage tõrkna mustuse eemaldamiseks sooja vett koos vedela pesuvahendiga, pehmet lappi või käsna ning kuivatamiseks kuiva lappi.



Hõlpsa auruga puhastamise režiimi kasutamisel aurustub ahju sisemusse kogunenud jääkide/mustuse pehendamiseks plaadile paigutatud vesi ning ahju sisemusse ja ahjuukse klaasi siseküljele moodustub kondensatsioon, seepärast võib ahjuukse avamisel vett tilkuda. Pühkige kondensatsioon ära kohe, kui avate ahjuukse.

Ahjuukse puhastamine

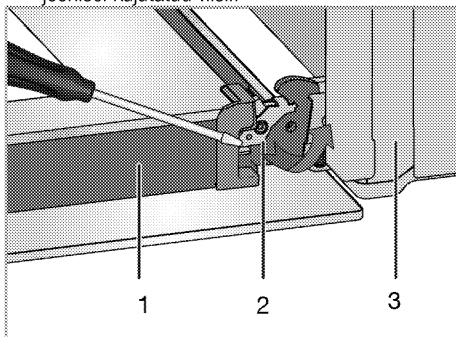
Kasutage ahjuukse puhastamiseks sooja vett koos vedela pesuvahendiga, pehmet lappi või käsna ning kuivatamiseks kuiva lappi.



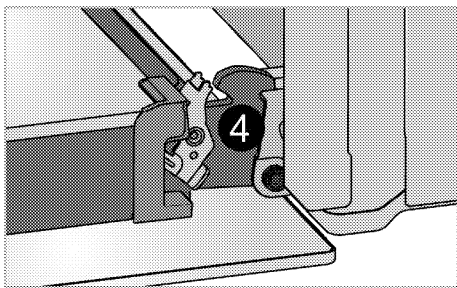
Ärge kasutage ukse puhastamiseks kareid abrasiivseid puhastusvahendeid või teravaid metallkraabitsaid. Need võivad pinda kriimustada ning klaasi lõhkuda.

Ahjuukse eemaldamine

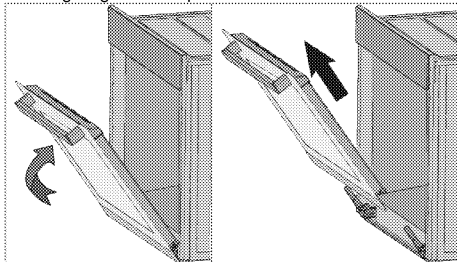
1. Avage eesuks (1).
2. Avage eesukse paremal ja vasakul küljel asuva hingede pesa (2) klambrid, vajutades neid alla joonisel kujutatud viisil.




- 1 Uks
- 2 Hinge lukk(suletud asend)
- 3 Ahi
- 4 Hinge lukk(avatud positsioon)



3. Liigutage eesust poolses ulatuses.



4. Eemaldage eesust seda ülespoole tõmmates ja paremast ning vasakust hingest vabastades.



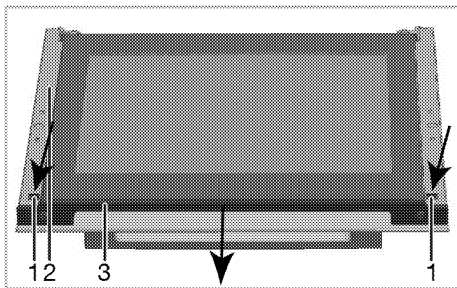
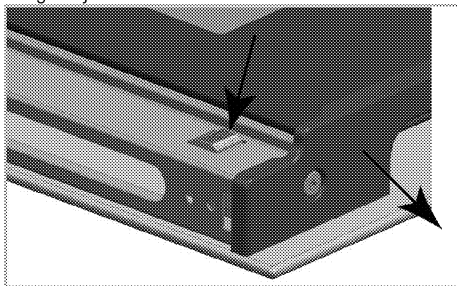
Ukse tagasipanemisel tuleb eemaldamistoiminguid korrata vastupidises järjekorras. Ärge unustage ukse taaspäigaldamisel sulgeda hinge pesa juures olevaid klambreid.

Ukse siseklaasi eemaldamine

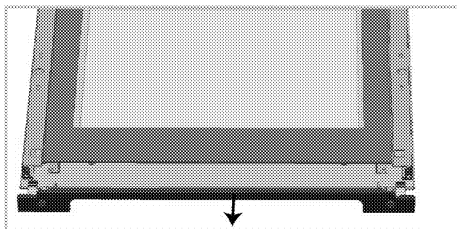
(See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

Ahjuukse sisemist klaaspaneeli saab puhastamiseks eemaldada.

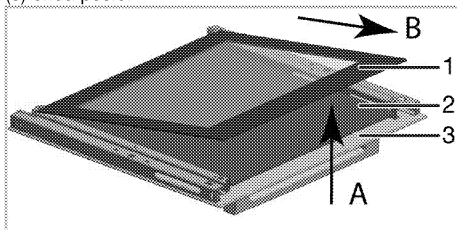
Avage ahjuuks.



- 1 Sakk
- 2 Raam
- 3 Profiil



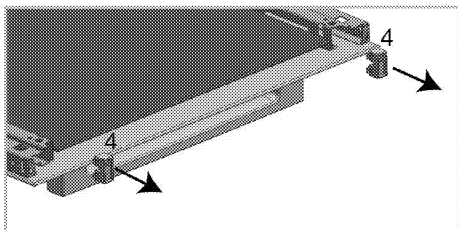
Nagu on eespool toodud joonisel näidatud, vajutage eesukse ülemise osa külge kinnitatud profiili eemaldamiseks korraka sakte (1) ja tõmmake profiili (3) enda poole.



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

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

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



4 Klaasihoidiku ühenduselement*

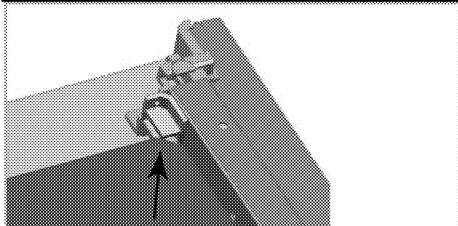
* (Teie tootel ei pruugi seda olla.)

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

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



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



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



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

Pange klaasihoidiku ühendusosad kindlasti nende pesadesse.

Lõpuks vajutage profiili sakte, et need oleksid jälle pesades.

Ahjuvalgusti pirni vahetamine



OHT:

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



Ahjuvalgustil on spetsiaalne kuumuskindel (kuni 300 °C) elektripirn. Täpsemat teavet vt *Tehnilised andmed, lk 11*. Ahjuvalgusti pirne saab hankida volitatud teenindusest.



Valgusti asukoht ei pruugi olla sama mis joonisel.



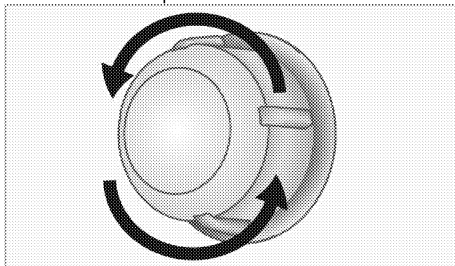
Sellel seadmel kasutatud lamp pole sobiv koduse majapidamise valgustamiseks. Selle lambi eesmärk on aidata kasutajal toiduaineid paremini näha.



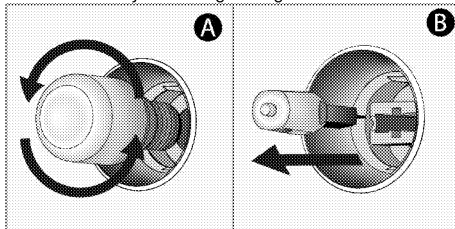
Sellel seadmel kasutatud lambid peavad vastu pidama ekstreemsetele tingimustele, nt üle 50 °C temperatuurile.

Kui ahjul on ümar valgusti:

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



3. Kui teie ahjutuli on alloleval joonisel kujutatud (A) tüüpi, eemaldage see joonisel näidatud viisil keerates ja asendage uuega. Kui teie ahjutuli on (B) tüüpi, eemaldage see joonisel näidatud viisil tõmmates ja asendage uuega.



4. Paigaldage klaaskate tagasi.

8 Probleemide lahendamine

Kasutamise ajal tuleb ahjust auru.

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

Toote kuumenemisel ja jahtumisel on kuulda metalset heli.

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

Toode ei tööta.

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

Ahju tuli ei tööta.

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

Ahi ei lähe soojaks.

- Ei pruugi olla seatud konkreetse küpsetusfunktsiooni ja/või temperatuuri jaoks. >>> *Määrake konkreetne küpsetusfunktsioon ja/või temperatuur.*
- Taimer on seadistamata (taimeriga mudelitel). >>> *Sisestage kellaeg. (Mikrolaineahjuga toodetel juhib taimer ainult mikrolaineahju.)*
- Voolukatkestus. >>> *Kontrollige, kas vool on olemas. Kontrollige elektrikiirbi kaitsmeid. Vajadusel vahetage või lähtestage kaitsmed.*

Kellaeg vilgub või kella tähis põleb (taimeriga mudelitel).

- Vahepeal on toimunud voolukatkestus. >>> *Pange kell õigeks / lülitage toode välja ja seejärel uuesti sisse.*



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

