

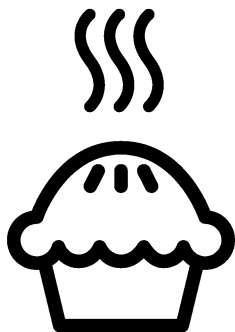


## **Sisseehitatav ahi**

**Kasutusjuhend**

**Встраиваемая духовка**

**Руководство пользователя**



**BIM25400XMS**

**ET / RU**

285.4474.88/R.AE/17.03.2021/6-3

7768388603

# 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:



Oluline teave või kasulikud nõuanded.



Hoiatus eluohtlike või vara kahjustavate olukordade kohta.



Hoiatus elektrilöögi kohta.



Hoiatus tulekahju kohta.



Hoiatus tuliste pindade kohta.



**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

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

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| Üldine ohutus.....                 | 4 |
| Elektriohutus.....                 | 4 |
| Toote ohutu kasutamine.....        | 5 |
| Ettenähtud otstarve.....           | 7 |
| Laste ohutuse tagamine.....        | 8 |
| Toote kõrvaldamine kasutuselt..... | 8 |
| Pakkematerjali kõrvaldamine.....   | 8 |

**2 Üldine teave 9**

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

**3 Paigaldamine 12**

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Enne paigaldamist.....             | 12 |
| Paigaldamine ja ühendamine.....    | 14 |
| Toote kõrvaldamine kasutuselt..... | 16 |

**4 Ettevalmistused 17**

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Nõuandeid energia säästmiseks..... | 17 |
| Esimene kasutuskord.....           | 17 |

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Kellaaja sisestamine.....       | 17 |
| Seadme esimene puhastamine..... | 18 |
| Esimane kuumutamine.....        | 18 |

**5 Kuidas ahju kasutada 19**

|  |    |
|--|----|
| Üldine teave küpsetamise, röstimise ja grillimise kohta..... | 19 |
| Elektriahju kasutamine.....                                  | 19 |
| Töörežiimid.....   | 20 |
| Ahju juhtseadme kasutamine.....                              | 22 |
| Küpsetusaegade tabel.....                                    | 27 |
| Kuidas grilli kasutada.....                                  | 30 |
| Küpsetamisaegade tabel grillimiseks.....                     | 31 |

**6 Hoidmine ja hooldus 32**

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Üldine teave.....                 | 32 |
| Juhtpaneeli puhastamine.....      | 32 |
| Ahju puhastamine.....             | 32 |
| Ahjuukse puhastamine.....         | 34 |
| Ukse siseklaasi eemaldamine.....  | 35 |
| Ahjuvalgusti piri vahetamine..... | 36 |

**7 Probleemide lahendamine 37**

## **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 kaasnevat 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.

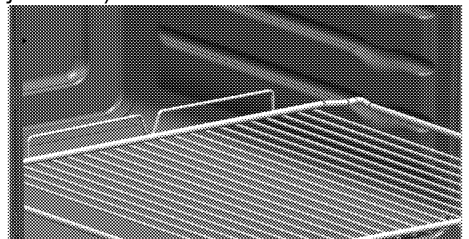
- Kui toode antakse kellelegi teisele isiklikuks kasutamiseks või uuele omanikule, tuleb anda kaasa ka kasutusjuhend, toote etiketid ja muud olulised dokumendid ja osad.
- Paigaldus- ja remonttööd tuleb alati jätta volitatud teeninduse hooleks. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamata 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.

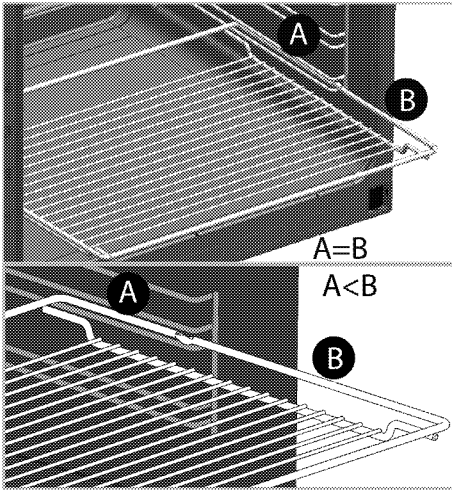
### **Elektriohutus**

- 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 toitudesse alkohoolseid jooke lisades ettevaatlik. Kõrgel temperatuuril alkohol aurustub ning võib tuliste pindadega kokku puutudes põhjustada tulekahju.
  - Ärge asetage toote lähedusse kergestisüttivaid materjale, kuna selle küljed võivad kasutamise ajal kuumeneda.
  - Kasutamise käigus seade kuumeneb. Kindlasti tuleb hoiduda kokkupuutest ahju sees paiknevate kuumutuselementidega.
  - Ärge tõkestage ventilatsioonivahendeid.
  - 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.
- 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.

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 taldrivate soojendamiseks grillielemendi all, kääterätikute 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 romu-seadme kõrvaldamine:**



Seade vastab Euroopa Liidu WEEE direktiivile (2012/19/EL). Seadmepildil on elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) liigiti kogumise tähis. Seade on valmistatud kvaliteetsetest osadest ja materjalidest, mis sobivad ringlussevõtmiseks ja taaskasutamiseks. Ärge visake tarbetuks muutunud seadet tavalise olmeprügi ega muude jäätmete hulka. Viige see elektri- ja elektroonikajäätmete kogumispunkti. Kogumispunktide kohta saate täpsemat teavet kohalikust omavalitsusest.

#### **RoHS-direktiivi täitmine:**

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

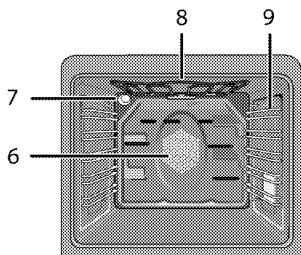
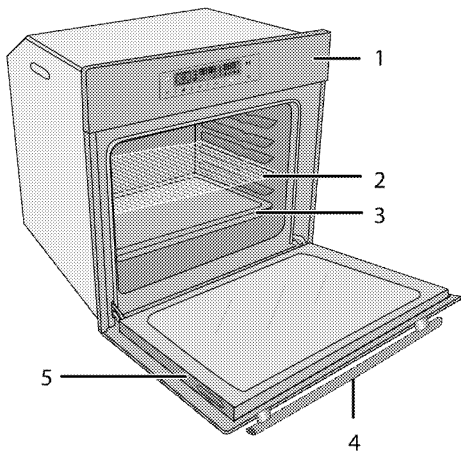
### **Pakkematerjali kõrvaldamine**

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



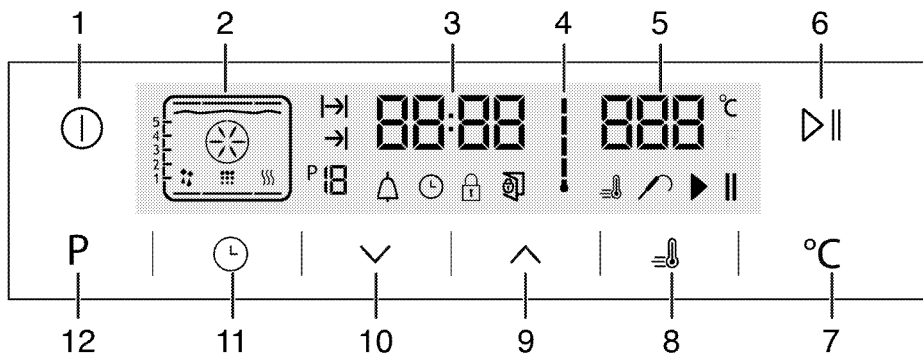
## 2 Üldine teave

### Ülevaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Traatrest
- 3 Kandik
- 4 Käepide
- 5 Uks

- 6 Ventilatori mootor (terasplaadi taga)
- 7 Tuli
- 8 Ülemine kuumutuselement
- 9 Riiuli asendid



- 1 Sisse-/väljalülitusklahv
- 2 Funktsiooninäit
- 3 Praeguse kellaaja näidu väli
- 4 Ahju sisetemperatuuri tähis
- 5 Temperatuurinäidu väli
- 6 Küpsetamise alustamise/lõpetamise klahv
- 7 Temperatuuriseade klahv

- 8 Võimenduse tähis (kiire eelkuumutus)
- 9 Plussklahv
- 10 Miinusklahv
- 11 Seadistusklahv
- 12 Funktsiooninäidikule naasmise klahv

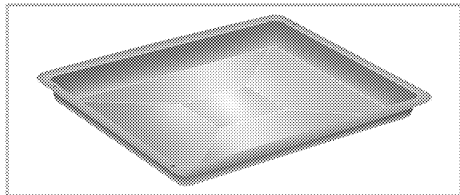
## Pakendi sisu

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

### 1. Kasutusjuhend

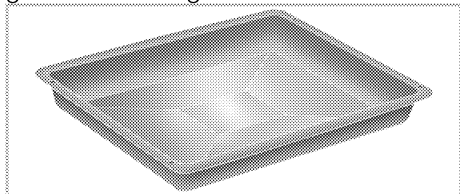
### 2. Harilik plaat

Kasutatakse küpsetiste, külmutatud toitude ning suurte praadide valmistamiseks.



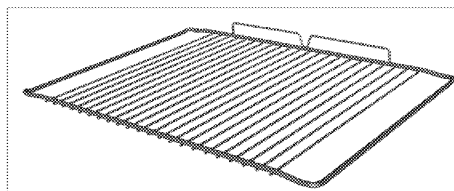
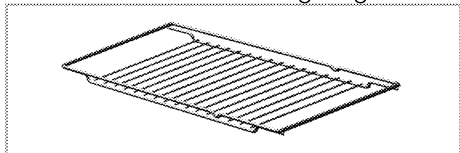
### 3. Sügav ahjuplaat

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



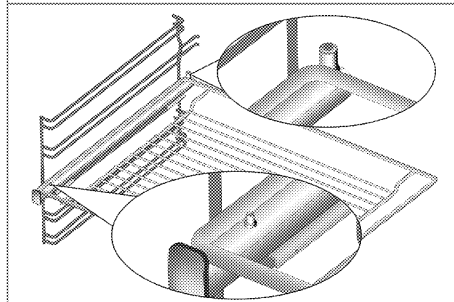
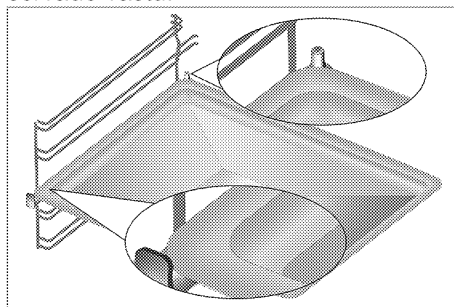
### 4. Traatrest

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



### 5. Traatresti ja küpsetusplaadi asetamine teleskoopsiinidele (See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

Teleskoopsiinid võimaldavad küpsetusplaate ja traatrestid hõlpsasti ahju panna ja ahjust välja võtta. Kui kasutate küpsetusplaati ja traatresti teleskoopsiinidega, peavad tihvtid teleskoopsiinide tagaosas toetuma traatresti ja küpsetusplaadi servade vastu.



## Tehnilised andmed

|   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| Pinge/sagedus                           | 220-240 V ~ 50/60 Hz                |
| Energiatarve kokku                      | 3.1 kW                              |
| Juhtme tüüp/ristlõige                   | minH05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus)     | 595 mm/594 mm/567 mm                |
| Paigaldusmõõtmed (kõrgus/laius/sügavus) | **590 või 600 mm/560 mm/min 550 mm  |
| Peamine ahi                             | <b>Multifunktsionaalne ahi</b>      |
| Sisevalgusti                            | 15/25 W                             |
| Grilli energiatarve                     | 2.2 kW                              |

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

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

\*\* Vt *Paigaldamine, lk 12.*



Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid etteatamiseta 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 keskkonningimustest võivad tegelikud väärtused varieeruda.

### 3 Paigaldamine

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

 Toote paigalduskoha ning elektrisüsteemi ettevalmistamine on kliendi ülesanne.

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


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


#### Enne paigaldamist


Seade on mõeldud integreerimiseks kaubandusvõrgus müüdavate köögikappidega. Seadme ning köögiseinte ja -mööbli vahele tuleb jätta

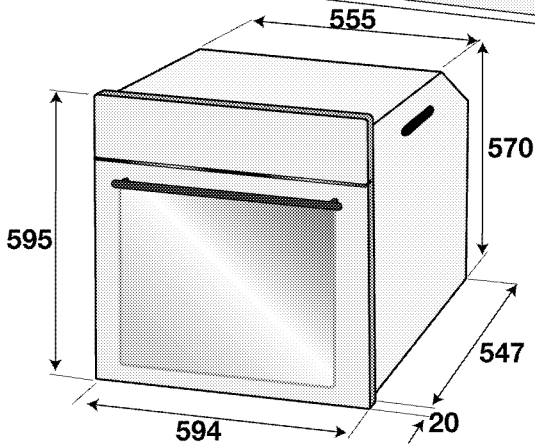
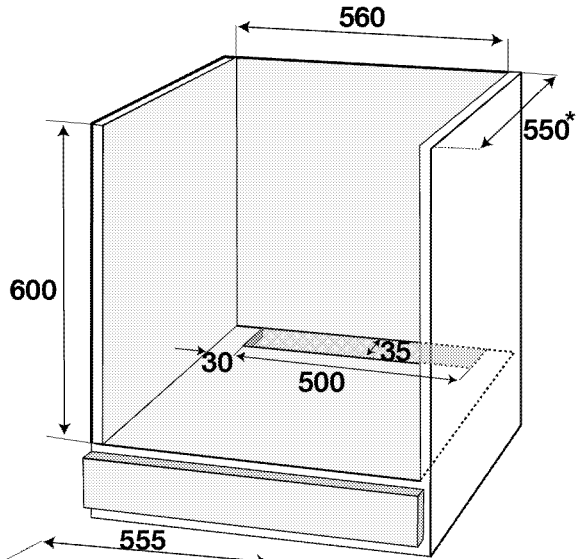
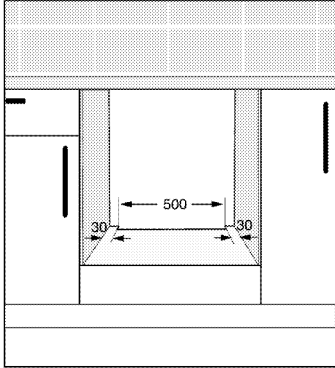
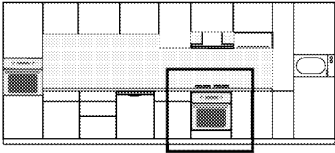
ohutuse tagamiseks piisav vahe. Vt joonist (väärtused millimeetrites).

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

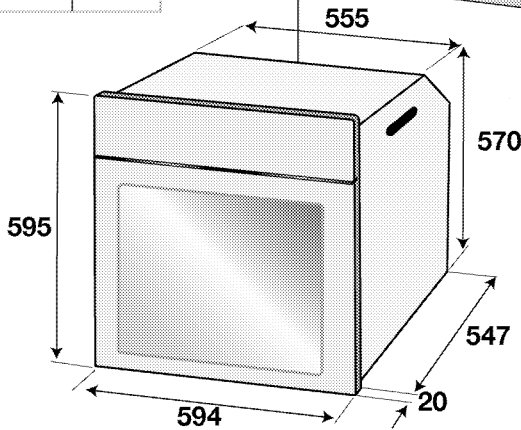
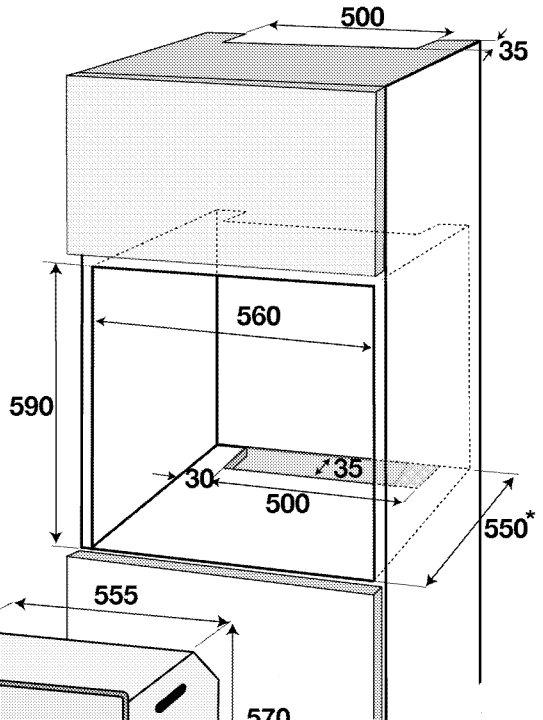
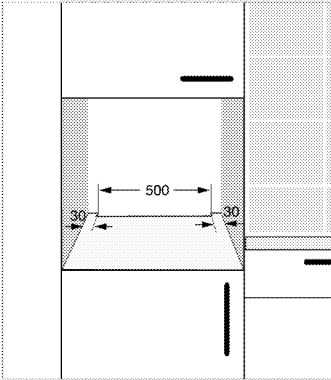
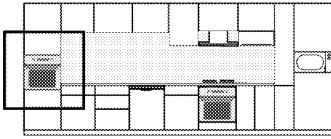
 Ärge paigaldage toodet külmkappide ega sügavkülmikute kõrvale. Tootest eralduv soojus suurendab jahutusseadmete energiatarvet.

 Ärge kasutage toote tõstmiseks või liigutamiseks ust ega uksekäepidet.

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



\* min



\* min

## Paigaldamine ja ühendamine

- Toodet tohib paigaldada ja ühendada ainult vastavalt ametlikele paigalduseeskirjadele.

## 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.

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

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

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

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

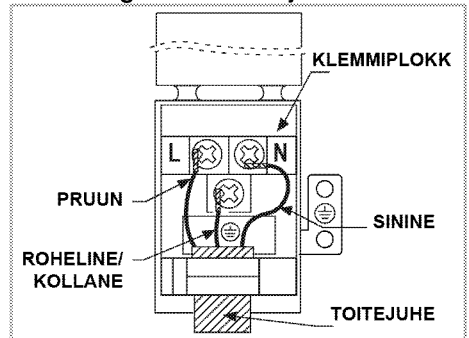
## Toitejuhtme ühendamine

**i** Juhtmestiku paigaldamisel tuleb järgida elektrisüsteemide kehtestatud siseriiklike/kohalikke 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 püsielektrisüsteemi otse, kasutamata pistikut ja elektrikontakti/-liini.



1. Kui toitevoolu kõiki poolusi ei ole võimalik lahutada, tuleb ühendada vähemalt 3 mm kontaktivahega voolukatkestusseade (kaitse, liinikatkestuslülit, 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:

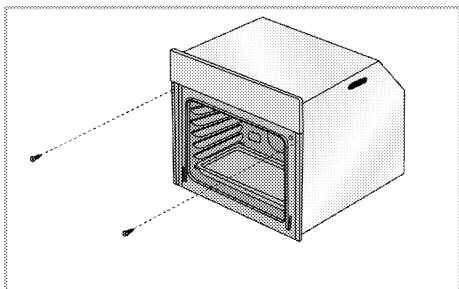


2. Ühefaasilise ühenduse puhul ühendage juhtmed alljärgnevalt:

- Pruun/Must juhe = L (Faas)
  - Sinine/hall juhe = N (Neutraal)
  - Roheline/kollane juhe = (E) 
- » või
- Hall/Must juhe = L (Faas)
  - Sinine/pruun juhe = N (Neutraal)
  - Roheline/kollane juhe = (E) 

## Toote paigaldamine

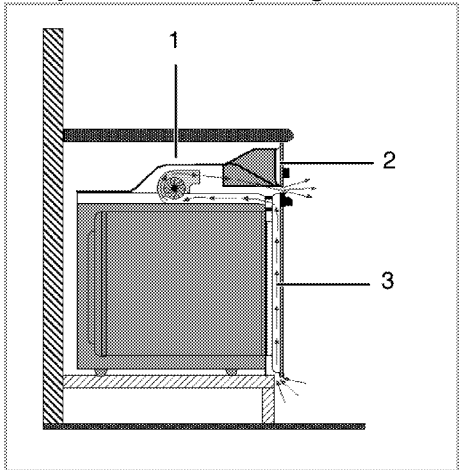
1. Lükake ahi kappi, rihtige otseks ja kinnitage paika, vältides ühtlasi toitejuhtme vigastamist ja muljumist.



Kinnitage ahi joonisel näidatud viisil kahe kruviga.

Pärast paigaldamist veenduge, et kruvid on kõvasti kinni ja ahi ei liigu. Kui ahi on pole paigaldatud juhiste järgi või kruvid pole piisavalt tugevasti kinni, võib ahi kasutamise ajal ümber kukkuda.

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



- 1 Jahutusventilaator
- 2 Juhtpaneel
- 3 Uks

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

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

Kui kasutasite küpsetamiseks ahju programmeeritud taimerit, lülitub küpsetusaja lõppedes koos kõigi teiste funktsioonidega välja ka jahutusventilaator.

### Lõppkontroll

1. Toote kasutamine.
2. Kontrollige funktsioone.

### Toote kõrvaldamine kasutuselt

- Hoidke toote originaalkarp alles ja kasutage seada toote transportimiseks. Järgige karbile märgitud juhiseid. Kui teil originaalkarpi pole, pakkige toode 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 uks külgseinte külge.
- Ärge kasutage toote tõstmiseks või liigutamiseks ust ega uksekäepidet.

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

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



## 4 Ettevalmistused

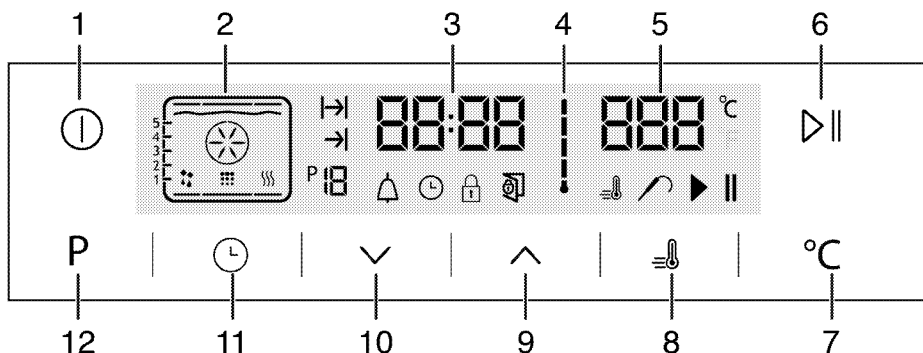
### Nõuandeid energia säästmiseks

Alljärgnevad nõuanded aitavad teil oma seadet kasutada 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 uks on suletud, optimeeritakse ÖKONOOMSE

### Esimene kasutuskord

#### Kellaaja sisestamine



1 Sisse-/väljalülitusklahv

2 Funktsiooninäit

3 Praeguse kellaaja näidu väli

4 Ahju sisetemperatuuri tähis

5 Temperatuurinäidu väli

6 Küpsetamise alustamise/lõpetamise klahv

7 Temperatuuriseade klahv

8 Võimenduse tähis (kiire eelkuumutus)




9 Plussklahv


10 Miinusklahv

- VENTILAATORKUUMUTUSE režiimis energia säästmiseks sisetemperatuuri ja see võib kuvatud väärtusest erineda.
- 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.

11 Seadistusklahv

12 Funktsiooninäidikule naasmise klahv

1. Ahju esmakordsel kasutamisel süttib tähis , puudutage tunniväärtuse seadmiseks klahve  .

2. Väärtuse kinnitamiseks puudutage sümbolit  ja oodake kinnitamiseks 4 sekundit ilma ühtki klahvi puudutamata.

- i** Kui kellaaega ei sisestata, hakkab kell käima kella 12:00-st. Tähis ☹ süttib, et anda märku sellest, et kellaaeg on määramata. Kohe kui kellaaeg on määratud, tähis kustub.

### **Seadme esmane puhastamine**

- i** 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 tootmisjäädid või määrdekihid.



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.

### **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*.

### **Grillahi**

1. Võtke kõik küpsetusplaadid ja traatrest ahjust välja.
2. Sulgege ahjuuks.
3. Valige kõige võimsam grilli kuumutusaste, vt *Kuidas grilli kasutada, lk 30*.
4. Laske ahjul töötada umbes 15 minutit.
5. Lülitage grill välja, vt *Kuidas grilli kasutada, lk 30*.



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

## 5 Kuidas ahju kasutada

### Üldine teave küpsetamise, röstimise ja grillimise kohta



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.



Ahjuukse avamisel olge ettevaatlik, sest ahjust võib välja paiskuda auru.

Väljuv aur võib kõrvetada käsi, nägu ja/või silmi.

### Nõuanded küpsetamiseks

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

### Nõuanded röstimiseks

- Terve kana, kalkun ja suured lihatükid küpsevad paremini läbi, kui neid immutada kastmega, nt sidrunimahla ja musta pipraga.
- Kontidega liha küpsetamiseks kulub samas mõodus kontideta lihaga võrreldes umbes 15–30 minutit kauem aega.
- Liha iga sentimeetri kohta (paksus) tuleb küpsemisaega arvestada umbes 4–5 minutit.
- Laske lihal pärast küpsetusaja lõppu umbes 10 minutit ahjus jahtuda. Mahl

jaguneb paremini üle kogu liha ja ei jookse liha lõikamisel välja.

- Kala tuleb asetada kuumuskindla alusega keskmisele või alumisele siinile.

### Nõuanded grillimiseks

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

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



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

Ärge paigutage grillitavat toitu liiga kaugele ahju tahaossa.

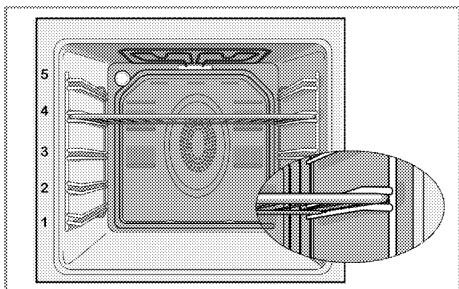
See on kõige kuumem piirkond ning rasvane toit võib süttida.

### Elektriahju kasutamine Elektriahju väljalülitamine

Oluline on asetada traatrest traatriiulile õigesti. Traatrest tuleb asetada traatriiulite 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.

### 1. Ülemine ja alumine kuumutus



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

Näidikul on kirjas sobiv riulivahe.

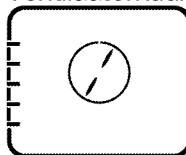
### 2. Alumine/ülemine kuumutus koos ventilaatoriga



Alumise ja ülemise kuumuti poolt köetud õhk kandub ventilaatori toimel kiiresti ja ühtlaselt üle terve ahju.

Kasutage küpsetamiseks korraga ühte panni.

### 3. Ventilaatorkuumutus

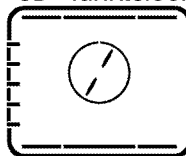


Tagumise kuumuti poolt köetud soe õhk kandub ventilaatori toimel kiiresti ja ühtlaselt üle terve ahju.

Sobib toidu küpsetamiseks erinevates riulivahedes ja enamasti pole eelkuumutus vajalik. Võimaldab küpsetada mitme panniga.

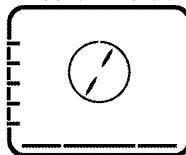
**i** Ahjuukse avamisel lõpetab ventilaator töö, et kuum õhk ahjus püsiks.

### 4. "3D" funktsioon



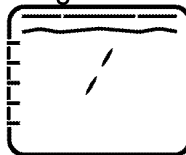
Töötavad ülemine kuumutus, alumine kuumutus ja ventilaatorkuumutus. Toit pruunistub ning küpseb ühtlaselt ja kiiresti läbi. Kasutage küpsetamiseks korraga ainult ühte panni.

### 5. Pitsafunktsioon



Töötavad alumine kuumutus ja ventilaatorkuumutus. Sobib pizza küpsetamiseks.

### 6. Täisgrill + ventilaator



Täisgrilli poolt köetud õhk kandub ventilaatori toimel väga kiiresti üle terve

ahju. See sobib suure hulga liha grillimiseks.

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

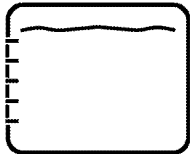
#### 7. Täisgrill



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

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

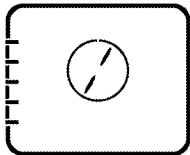
#### 8. Grill



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

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

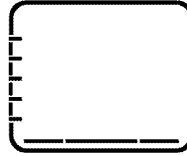
#### 9. Ökonoomne ventilaatorsoojendus



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

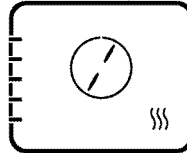
Selle funktsiooniga seotud küpsetusajad on kirjas tabelis "Ökonoomne ventilaatorsoojendus".

#### 10. Alumine kuumutus



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

#### 11. Soojas hoidmine



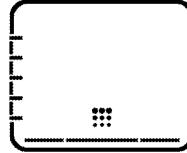
Kasutatakse toidu hoidmiseks serveerimistemperatuuril pika aja vältel.

#### 12. Kasutamine ventilaatoriga



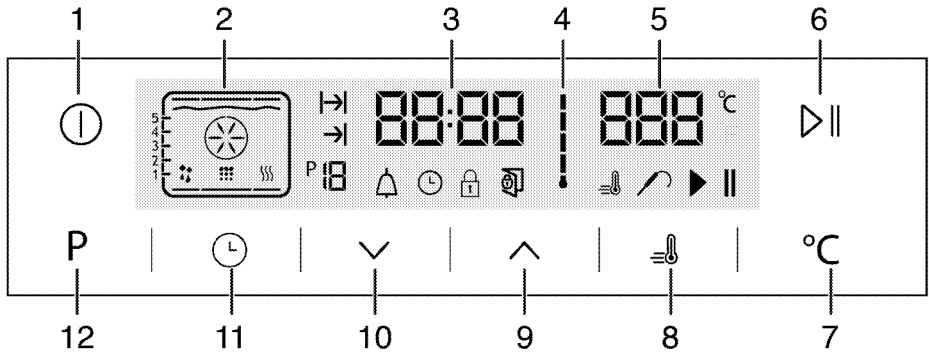
Ahju ei kuumutata. Töötab ainult ventilaator (tagaseinas). Sobib külmutatud peenestatud toidu aeglaseks sulatamiseks toatemperatuurini ja küpsetatud toidu jahutamiseks. Lihatüki sulatamiseks kulub aeg on pikem kui teradest koosneva toidu puhul.

#### 13. Hõlbustus auruga puhastamine (See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)



See funktsioon muudab mustuse (mis pole ahjus liiga kaua seisnud) pehmeks ja hõlpsalt eemaldatavaks. Auruga puhastamise kirjeldust vt jaotisest „Hõlbustus auruga puhastamine”.

## Ahju juhtseadme kasutamine

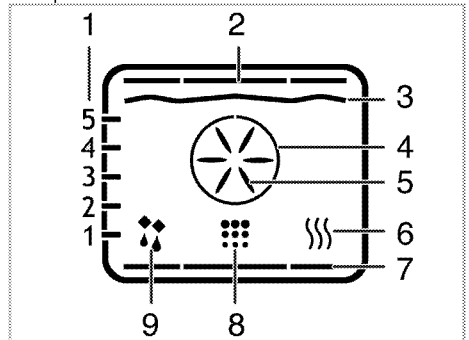


- 1 Sisse-/väljalülitusklahv
- 2 Funktsiooninäit
- 3 Praeguse kellaaja näidu väli
- 4 Ahju sisetemperatuuri tähis
- 5 Temperatuurinäidu väli
- 6 Küpsetamise alustamise/lõpetamise klahv
- 7 Temperatuuriseade klahv
- 8 Võimenduse tähis (kiire eelkuumutus)
- 9 Plussklahv
- 10 Miinusklahv
- 11 Seadistusklahv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

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

### Funktsioonitabel:

Funktsioonitabel näitab ahju funktsioone ning vastavaid maksimaalseid ja minimaalseid temperatuure. Funktsiooni valimisel kuvatakse soovitatav temperatuur.



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

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

**i** Funktsioonid varieeruvad olenevalt toote mudelist!

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

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


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

**i** Muudatuste tegemisel vilguvad näidikul vastavad tähised.

**i** Kellaaega ei saa muuta, kui ahi töötab ükskõik millises funktsioonis või kui ahi on programmeeritud poolautomaatselt või automaatselt tööks.










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

## Ahju kasutamine



1. Ahju avamiseks hoidke sõrme ligikaudu 2 sekundit klahvil .  
» Pärast ahju sisselülitumist ilmub näidikule esimene tööfunktsioon. Näidiku selles režiimis saab seada küpsetusaja, küpsetusaja lõpu ja võimenduse (kiirkuumutuse) funktsiooni.

## Manuaalne küpsetusrežiim temperatuuri ja tööfunktsiooni seadmisega


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

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

» Teie ahi hakkab tööle valitud režiimis ja suurendab sisetemperatuuri eelseatud temperatuurini. Sisetemperatuuri tähise kõik astmed süttivad, kui sisetemperatuur saavutab määratud temperatuuri. Funktsiooninäidikule ilmuvad täiendavad aktiivsed küttekehad ja panni soovituslik asend.


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


» Ahi lõpetab küpsetamise ja näidikule ilmub tähis **II**.


9. Ahju sulgemiseks hoidke sõrme ligikaudu 2 sekundit nupul .


## **Küpsetamine määratud küpsetusajaga**

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

1. Pärast ahju avamiseks nupu  puudutamist ilmub näidikule esimene tööfunktsioon.



2. Valige tööfunktsioon, puudutades klahve .



3. Kui soovite muuta tööfunktsiooni jaoks soovitatavat temperatuuri, puudutage temperatuurivälja aktiveerimiseks nuppu .


» Tähis  vilgub.

4. Määrake soovitud temperatuur klahvidega .



5. Kinnitage temperatuuriväärtus, puudutades klahvi .

6. Puudutage klahvi , kuni küpsetusaja kohta kuvatakse näidikul tähis .

7. Määrake küpsetusaeg, puudutades klahve  ja kinnitage seadeväärtus, puudutades klahvi .

» Kui küpsetusaeg on määratud, kuvatakse tähis  näidikul püsivalt.

8. Pange toit ahju.

9. Kui temperatuur, tööfunktsioon ja küpsetusaeg sobivad, puudutage küpsetamise alustamiseks klahvi  **II**. Näidikule ilmub tähis .

» Ahi soojeneb seatud temperatuurini ning jääb sellele temperatuurile kuni valitud küpsetusaja lõpuni.

» Teie ahi hakkab tööle valitud režiimis ja suurendab sisetemperatuuri eelseatud temperatuurini. Ahi jääb määratud küpsetusaja lõpuni sellele temperatuurile.

Sisetemperatuuri tähise kõik astmed süttivad, kui sisetemperatuur saavutab määratud temperatuuri.

Funktsiooninäidikule ilmuvad täiendavad aktiivsed küttekehad ja panni soovituslik asend.


10. Kui küpsetamine on lõppenud, kõlab helisignaali ja näidikule ilmub teade "End" (Lõpp).


11. Helisignaali vaigistamiseks puudutage suvalist klahvi.


» Helisignaali vaikib ja ahi lõpetab automaatselt töötamise.


## **Küpsetusaja lõpu hilisemaks seadmine (See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)**

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

1. Pärast ahju avamiseks nupu  puudutamist ilmub näidikule esimene tööfunktsioon.



2. Valige tööfunktsioon, puudutades klahve .



3. Kui soovite muuta tööfunktsiooni jaoks soovitatavat temperatuuri, puudutage temperatuurivälja aktiveerimiseks nuppu .


» Tähis  vilgub.

4. Määrake soovitud temperatuur klahvidega .

5. Kinnitage temperatuuriväärtus, puudutades klahvi .

6. Puudutage klahvi , kuni küpsetusaja kohta kuvatakse näidikul tähis .

7. Määrake küpsetusaeg, puudutades klahve  ja kinnitage seadeväärtus, puudutades klahvi .

» Kui küpsetusaeg on määratud, kuvatakse tähis  näidikul püsivalt.



8. Puudutage klahvi ☹, kuni küpsetusaja lõpu kohta kuvatakse näidikul tähis →I.

9. Määrake küpsetusaeg, puudutades nuppe ^/∨ ja kinnitage seadeväärtus, puudutades klahvi ☹.

» Kui küpsetusaja lõpp on määratud, kuvatakse tähis →I näidikul püsivalt.

10. Pange toit ahju.

11. Kui temperatuur, tööfunktsioon, küpsetusaeg ja küpsetusaja lõpp sobivad, puudutage küpsetamise alustamiseks klahvi ▶II. Näidikule ilmub tähis ▶.

» Ahju taimer arvutab automaatselt välja küpsetamise algusaja, lahutades küpsetusaja lõpust küpsetusaja. Küpsetamise algusaja saabudes aktiveeritakse valitud töörežiim ning ahi soojeneb määratud temperatuurini. Ahi jääb määratud küpsetusaja lõpuni sellele temperatuurile. Sisetemperatuuri tähise kõik astmed süttivad, kui sisetemperatuur saavutab määratud temperatuuri. Funktsiooninäidikule ilmuvad täiendavad aktiivsed küttekehad ja panni soovituslik asend.

12. Kui küpsetamine on lõppenud, kõlab helisignaali ja näidikule ilmub teade "End" (Lõpp).

13. Helisignaali vaigistamiseks puudutage suvalist klahvi.

» Helisignaali vaikib ja ahi lõpetab automaatselt töötamise.

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

### **Võimenduse (kiire eelkuumutuse) seadistamine**

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

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

1. Puudutage pärast temperatuuri, tööfunktsiooni, küpsetusaja ja selle lõpu määramist klahvi ⇒II.

» Näidikul kuvatakse püsivalt tähis ⇒II ja võimendus (kiire eelkuumutus) lülitub sisse.

» Kui ahi saavutab soovitud temperatuuri, võimenduse tähis kaob ning ahi jätkab tööd enne võimendust valitud funktsioonis.

2. Võimendusfunktsiooni tühistamiseks puudutage uuesti klahvi ⇒II.

» Tähis ⇒II kustub ja võimendus (kiire eelkuumutus) lülitub välja.

### **Elektriahju väljalülitamine**

Puudutage ahju väljalülitamiseks klahvi ☹.

### **Klahviluku sisselülitamine**

Ahju kasutamist saab tõkestada klahviluku funktsiooni sisselülitamisega.

1. Puudutage klahvi ☹, kuni näidikul kuvatakse tähis ☹.





» Näidikule ilmub tähis "OFF" (Väljas).


2. Puudutage klahviluku sisselülitamiseks klahvi ^.

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

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

## Klahviluku väljalülitamiseks puudutage klahvi




1. Puudutage klahvi , kuni näidikul kuvatakse tähis .
- » Näidikule ilmub tähis "On" (Sees).
2. Klahviluku väljalülitamiseks vajutage klahvi .
- » Pärast klahviluku sisselülitamist kuvatakse näidikul tähis „OFF“ (Väljas). Kinnitamiseks puudutage klahvi .

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



## Märkuandekella seadmine

Toote taimerit saab kasutada märkuande või meeldetuletuse funktsioonis küpsetusprogrammist sõltumatult.

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

1. Puudutage klahvi , kuni näidikul kuvatakse tähis .
-  Maksimaalne märkuande aeg on 23 tundi ja 59 minutit.




2. Seadke märkuande kestus klahvidega .


- » Pärast märkuande aja seadmist jääb tähis  põlema ja näidikule ilmub märkuande aeg.
3. Kui märkuande aja lõppemisel hakkab tähis  vilkuma ja kõlab hoiatussignaal.

## Märkuande väljalülitamine






1. Hoiatussignaal kõlab 2 minutit. Hoiatussignaali vaigistamiseks vajutage suvalist klahvi.
- » Hoiatussignaal vaigistatakse ning näidikule ilmub praegune kellaaeg.


## Märkuande tühistamine

1. Märkuande tühistamiseks puudutage klahvi , kuni näidikul kuvatakse tähis .
2. Hoidke all klahvi , kuni näidikule ilmub "00:00".





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

## Kellaaja muutmine





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

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

## Helitugevuse reguleerimine



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

## Ökorežiimi märkutule seadeväärtuse muutmine


1. Kui ahi on ooterežiimis, puudutage korduvalt klahvi , kuni näidikul kuvatakse tähis 'LP'.
2. Vajutage klahve  / , et seada valik On (sees) või ECO (öko).
3. Seadeväärtuse kinnitamiseks vajutage klahvi  ja oodake kinnitamiseks 4 sekundit ilma ühtki klahvi puudutamata.

4. Kui ooterežiimis või ahju töötamise ajal on ahjuuks avatud ja seadeväärtus on ON (sees), siis jääb märgutuli püsivalt põlema.


5. Kui ooterežiimis või ahju töötamise ajal on ahjuuks avatud ja seadeväärtus on ECO (öko), siis märgutuli süttib ja seejärel kustub 15 sekundi pärast.


















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















## Küpsetusaegade tabel

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

## Küpsetamine ja röstimine

 1. siiniks loetakse ahju **alumist** riulivahet.

| Roog                   | Plaatide arv | Kasutatavad lisatarvikud   | Töörežiim   | Siini asend | Temperatuur (°C) | Küpsetusaeg (ligikaudne, min) |
|------------------------|--------------|--|---|-------------|------------------|-------------------------------|
| Koogid küpsetusplaadil | Üks plaat    | Hariilik plaat*  |    | 3           | 180              | 25 ... 30                     |
| Koogid vormis          | Üks plaat    | Koogivorm ja traairest**   |    | 2           | 180              | 40 ... 50                     |
| Väiksed koogid         | Üks plaat    | Hariilik plaat*  |    | 3           | 160              | 25 ... 35                     |
|                        | Üks plaat    | Hariilik plaat*  |    | 3           | 150              | 30 ... 40                     |
|                        | 2 plaati     | 1-Küpsetusplaat*<br>3-Hariilik plaat*  |    | 1 - 3       | 150              | 35 ... 50                     |
|                        | 3 plaati     | 1-Hariilik plaat*<br>3-Küpsetusplaat*<br>5-Sügav ahjuplaat*  |    | 1 - 3 - 5   | 150              | 35 ... 50                     |
| Biskviitkook           | Üks plaat    | 26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm traairestil**  |    | 3           | 160              | 25 ... 35                     |
|                        | Üks plaat    | 26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm traairestil**  |    | 2           | 150              | 30 ... 40                     |
|                        | 2 plaati     | 1-26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm traairestil**<br>4-26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm küpsetusplaadil** |    | 1 - 4       | 150              | 35 ... 45                     |
| Küpsised               | Üks plaat    | Küpsetusplaat*   |  | 3           | 180              | 25 ... 30                     |
|                        | 2 plaati     | 1-Küpsetusplaat*<br>3-Hariilik plaat*  |  | 1 - 3       | 180              | 30 ... 40                     |
|                        | 3 plaati     | 1-Küpsetusplaat*<br>3-Hariilik plaat*<br>5-Sügav ahjuplaat*  |  | 1 - 3 - 5   | 180              | 35 ... 45                     |
| Taignatooted           | Üks plaat    | Hariilik plaat*  |  | 2           | 200              | 30 ... 40                     |
|                        | 2 plaati     | 1-Küpsetusplaat*<br>5-Hariilik plaat*  |  | 1 - 5       | 200              | 45 ... 55                     |
|                        | 3 plaati     | 1-Küpsetusplaat*<br>3-Hariilik plaat*<br>5-Sügav ahjuplaat*  |  | 1 - 3 - 5   | 200              | 55 ... 65                     |
| Muretaigen             | Üks plaat    | Hariilik plaat*  |  | 2           | 200              | 25 ... 35                     |
|                        | 2 plaati     | 1-Küpsetusplaat*<br>3-Hariilik plaat*  |  | 1 - 3       | 200              | 35 ... 45                     |

| Roog                          | Plaatide arv | Kasutatavad lisatarvikud                                   | Töörežiim   | Siiniasend | Temperatuur (°C)                              | Küpsetusaeg (ligikaudne, min) |
|-------------------------------|--------------|--|---|------------|---|-------------------------------|
|                               | 3 plaati     | 1-Küpsetusplaat*<br>3-Harilik plaat*<br>5-Sügav ahjuplaat* |  | 1 - 3 - 5  | 190   | 45 ... 55                     |
| Juuretis                      | Üks plaat    | Harilik plaat*   |  | 2          | 200   | 35 ... 45                     |
| Lasanje                       | Üks plaat    | Klaasist/metallist kandiline vorm traatrestil**            |  | 2 - 3      | 200   | 30 ... 40                     |
| Pitsa                         | Üks plaat    | Harilik plaat*   |  | 2          | 200 ... 220                                   | 15 ... 20                     |
|                               | Üks plaat    | Harilik plaat*   |  | 3          | 200   | 10 ... 15                     |
| Biifsteek (suur tükk) / praad | Üks plaat    | Harilik plaat*   |  | 3          | 25 min<br>250/max,<br>seejärel<br>180 ... 190 | 100 ... 120                   |
| Lambakints (pajaroo)          | Üks plaat    | Harilik plaat*   |  | 3          | 25 min<br>250/max,<br>seejärel 190            | 70 ... 90                     |
|                               | Üks plaat    | Harilik plaat*   |  | 3          | 25 min<br>250/max,<br>seejärel 190            | 60 ... 80                     |
| Kanapraad (1,8-2 kg)          | Üks plaat    | Harilik plaat*   |  | 2          | 15 min<br>250/max,<br>seejärel<br>180 ... 190 | 60 ... 80                     |
|                               | Üks plaat    | Harilik plaat*   |  | 2          | 15 min<br>250/max,<br>seejärel<br>180 ... 190 | 60 ... 80                     |
| Kalkun (5.5 kg)               | Üks plaat    | Harilik plaat*   |  | 1          | 25 min<br>250/max,<br>seejärel<br>180 ... 190 | 150 ... 210                   |
|                               | Üks plaat    | Harilik plaat*   |  | 1          | 25 min<br>250/max,<br>seejärel<br>180 ... 190 | 150 ... 210                   |
| Kala                          | Üks plaat    | Harilik plaat*   |  | 3          | 200   | 20 ... 30                     |
|                               | Üks plaat    | Harilik plaat*   |  | 3          | 200   | 20 ... 30                     |















Kõigi toitude puhul on soovitatav eelkuumutamine.

\* Lisatarvikud ei pruugi kuuluda komplekti.

\*\* Lisatarvikud ei kuulu komplekti. Lisatarvikud on kaubanduses saadaval.

## Küpsetustabel testtoitudele

Selle küpsetustabeli toidud on valmistatud järgides standardit EN 60350-1, et riiklikel kontrollasutustel oleks tooteid lihtsam testida.

| Roog           | Plaatide arv | Kasutatavad lisatarvikud  | Töörežiim   | Siini asend | Temperatuur (°C) | Küpsetusaeg (ligikaudne, min) |
|----------------|--------------|---|---|-------------|------------------|-------------------------------|
| Murekook       | Üks plaat    | Harilik plaat*  |  | 3           | 140              | 20 ... 30                     |
|                | Üks plaat    | Harilik plaat*  |  | 3           | 140              | 20 ... 30                     |
|                | 2 plaati     | 1-Harilik plaat*<br>3-Küpsetusplaat*  |  | 1 - 3       | 140              | 20 ... 30                     |
|                | 3 plaati     | 1-Harilik plaat*<br>3-Küpsetusplaat*<br>5-Sügav ahjuplaat*  |  | 1 - 3 - 5   | 140              | 25 ... 35                     |
| Väiksed koogid | Üks plaat    | Harilik plaat*  |  | 3           | 160              | 25 ... 35                     |
|                | Üks plaat    | Harilik plaat*  |  | 3           | 150              | 30 ... 40                     |
|                | 2 plaati     | 1-Küpsetusplaat*<br>3-Harilik plaat*  |  | 1 - 3       | 150              | 35 ... 50                     |
|                | 3 plaati     | 1-Harilik plaat*<br>3-Küpsetusplaat*<br>5-Sügav ahjuplaat*  |  | 1 - 3 - 5   | 150              | 35 ... 50                     |
| Biskviitkook   | Üks plaat    | 26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm traatrestil**   |  | 3           | 160              | 25 ... 35                     |
|                | Üks plaat    | 26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm traatrestil**   |  | 2           | 150              | 30 ... 40                     |
|                | 2 plaati     | 1-26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm traatrestil**<br>4-26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm küpsetuspladil**                   |  | 1 - 4       | 150              | 35 ... 45                     |
| Õunapirukas    | Üks plaat    | 20 cm läbimõõduga ümmargune must metallist nõu traatrestil**  |  | 2           | 180              | 50 ... 60                     |
|                | Üks plaat    | 20 cm läbimõõduga ümmargune must metallist nõu traatrestil**  |  | 2           | 170              | 50 ... 60                     |
|                | 2 plaati     | 1-20 cm läbimõõduga ümmargune must metallist nõu traatrestil**<br>4-20 cm läbimõõduga ümmargune must metallist nõu küpsetuspladil** |  | 1 - 4       | 170              | 50 ... 60                     |

Kõigi toitude puhul on soovitatav eelkuumutamine.  
 \* Lisatarvikud ei pruugi kuuluda komplekti.  
 \*\* Lisatarvikud ei kuulu komplekti. Lisatarvikud on kaubanduses saadaval.

## Ökonoomne ventilaatorsoojendus

**i** Ärge muutke küpsetustemperatuuri, kui seade on alustanud tööd Ökonoomne ventilaatorsoojendus režiimis.

**i** Ärge avage ust, kui seade töötab Ökonoomne ventilaatorsoojendus režiimis. Kui uks on suletud, optimeeritakse energia säästmiseks sisetemperatuuri ja see võib kuvatud väärtusest erineda.

| Roog           | Plaate arv | Kasutatavad lisatarvikud | Siini asend | Temperatuur (°C) | Küpsetusaeg (ligikaudne, min) |
|----------------|------------|--------------------------|-------------|------------------|-------------------------------|
| Väiksed koogid | Üks plaat  | Hariilik plaat*          | 3           | 160              | 25 ... 35                     |
| Küpsised       | Üks plaat  | Hariilik plaat*          | 3           | 180              | 25 ... 35                     |
| Taignatooted   | Üks plaat  | Hariilik plaat*          | 3           | 200              | 45 ... 55                     |
| Muretaigen     | Üks plaat  | Hariilik plaat*          | 3           | 200              | 35 ... 45                     |

\* Lisatarvikud ei pruugi kuuluda komplekti.

### 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.

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

### Nõuandeid köögiviljade küpsetamiseks

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

### Kuidas grilli kasutada

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

### Grilli sisselülitamine

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

temperatuurivälja aktiveerimiseks nuppu **⌂**.

» Tähis **⌂** vilgub.

4. Määrake soovitud temperatuur klahvidega **↖↗**.

5. Kinnitage temperatuuriväärtus, puudutades klahvi **⌂**.

6. Kui temperatuur ja tööfunktsioon sobivad, puudutage grillimise alustamiseks klahvi **▶ ||**. Näidikule ilmub tähis **▶**.

» Teie ahi hakkab tööle valitud režiimis ja suurendab sisetemperatuuri eelseatud temperatuurini. Sisetemperatuuri tähise kõik astmed süttivad, kui sisetemperatuur saavutab määratud temperatuuri. Funktsiooninäidikule ilmuvad täiendavad aktiivsed küttekehad ja panni soovituslik asend.

## Küpsetamisaegade tabel grillimiseks

### Grillimine elektrigrilliga

| Toit            | Kasutatavad lisatarvikud | Siini asend | Soovitatav temperatuur (°C)** | Grillimisaeg (ligikaudu) |
|-----------------|--------------------------|-------------|-------------------------------|--------------------------|
| Kala            | Traatrest                | 4...5       | 250                           | 20...25 min. #           |
| Villutatud kana | Traatrest                | 4...5       | 250                           | 25...35 min.             |
| Lambakarbonaad  | Traatrest                | 4...5       | 250                           | 20...25 min.             |
| Röstbiif        | Traatrest                | 4...5       | 250                           | 25...30 min. #           |
| Vasikakarbonaad | Traatrest                | 4...5       | 250                           | 25...30 min. #           |
| Röstleib *      | Traatrest                | 4           | 250                           | 1...3 min.               |

# sõltuvalt paksusest

\*Eelsoojendage 5 minutit

\*\*Kui teie toote grillimistemperatuuri ei saa reguleerida, töötab grill soovitatud temperatuuril.

Selle küpsetustabeli toidud on valmistatud järgides standardit EN 60350-1, et riiklikel kontrollasutustel oleks tooteid lihtsam testida.

| Toit                             | Kasutatavad lisatarvikud | Siini asend | Temperatuur (°C) | Küpsetusaeg (ligikaudne, min) |
|----------------------------------|--------------------------|-------------|------------------|-------------------------------|
| Röstleib                         | Traatrest                | 4           | 250              | 1...3 min                     |
| Lihapallid (loomaliha) - 12 tüki | Traatrest                | 4           | 250              | 25...35 min                   |

Keerake toitu, kui möödunud on 2/3 kogu grillimisajast.

Kõiki grillitavaid toiduaineid on soovitatav 5 minutit eelkuumutada.

7. Grillimise lõpetamiseks puudutage uuesti nuppu **▶ ||**.

» Ahi lõpetab grillimise ja näidikule ilmub tähis **||**.

### Grilli väljalülitamine

1. Ahju sulgemiseks hoidke sõrme ligikaudu 2 sekundit nupul **ⓘ**.



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.

## 6 Hoidmine ja hooldus

### Üldine teave

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

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

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

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

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

**i** Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.

### Juhtpaneeli puhastamine

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

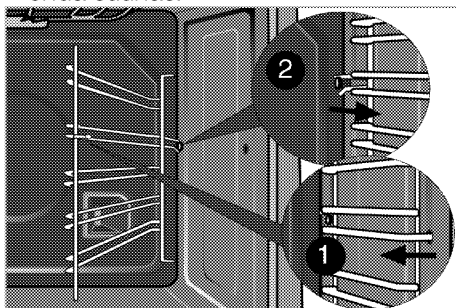
**i** Ärge eemaldage juhtpaneeli puhastamiseks nuppe, kui teie tootel neid on.  
Muidu võite juhtpaneeli kahjustada!

### 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.



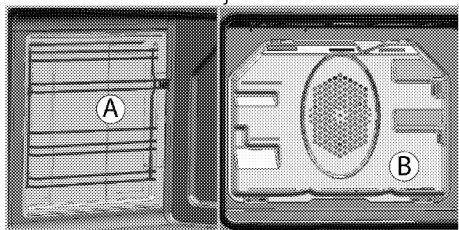
#### Katalüütilised seinad

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

Teie toote külgeseinad (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. Tänu perforeeritud struktuurile imavad katalüütilised pinnad rasva ja kui pind on rasvaga täitunud,



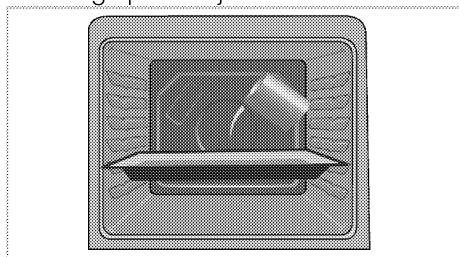
hakkab see läikima. Sellisel juhul on soovitatav osad välja vahetada.



### Hõlbus auruga puhastamine (See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

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

1. Võtke ahjust välja kõik lisad.
2. Valage ahjuplaadile 500 ml vett ja asetage plaat ahju teisele restile.



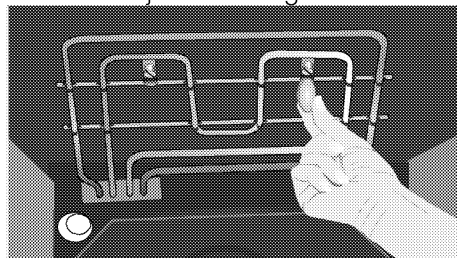
3. Valige funktsioon „Hõlbus auruga puhastamine“. Näidikule ilmub puhastamise kestus ja seda ei saa muuta. Saate määrata selle puhastusfunktsiooni lõpuaja.
4. Avage uks ja pühkige ahju sisepindu niiske käsna või lapiga.
5. Kasutage tõrkosa mustuse eemaldamiseks sooja vett koos vedela pesuvahendiga, pehmet lappi või käsna ning kuivatamiseks kuiva lappi.

**i** Hõlpsa auruga puhastamise režiimi kasutamisel aurustub ahju sisemusse kogunenud jääkide/mustuse pehmemdamiseks 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.

### Ahju lae puhastamine (See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

Grillielementi on võimalik ahju lae puhastamiseks välja keerata.

1. Keerake grillielemendi kinnituskruvid kruvikeeraja või mündiga lahti.



**i** Grillielement tuleb alla. See jääb otsapidi ahju lae külge.

2. Puhastage lage niiske lapiga.



3. Lükake grillielement tagasi üles ning keerake kinnituskruvid kruvikeeraja või mündiga uuesti kinni.

### Ahjuukse puhastamine

Kasutage ahjuukse puhastamiseks sooja vett koos vedela pesuvahendiga,

pehmet lappi või käsna ning kuivatamiseks kuiva lappi. Puhastage klaas äädikaga ja loputage seejärel veega, et eemaldada ahjuklaasil tekkida võivad lubjaplekid.

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

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

## Ahjuukse puhastamine

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

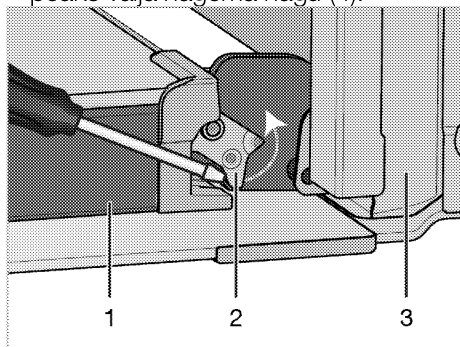
**i** Ahjuukse siseklaas on kaetud kergesti puhastatava materjaliga. Ärge kasutage pliidiplaadi klaaspinna puhastamisel abrasiivseid puhastusvahendeid, metallist kaabitsaid, terasvilla ega pleegitusaineid, näiteks valgendajat.

Puhastamiseks võite ahjuuksed ja -klaasid eemaldada. Ahjuukse ja -klaaside eemaldamist selgitatakse jaotistes "Ahjuukse eemaldamine" ja "Ahjuukse siseklaaside eemaldamine". Pärast ahjuukse siseklaaside eemaldamist puhastage need sooja vee

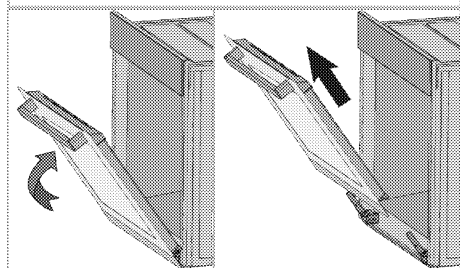
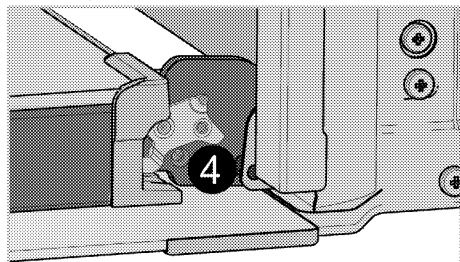
ja pehme riide või käsna abil ning kuivatage need kuiva lapiga. Puhastage klaas äädikaga ja loputage seejärel veega, et eemaldada ahjuklaasil tekkida võivad lubjaplekid.

## Ahjuukse eemaldamine

1. Avage eesuks (1).
2. Ava klambreid eesmise ukse parempoolses ja vasakpoolses küljes hingekorpuse (2) abil, lükates konksu sisse, nagu joonisel näidatud. Lukk peaks välja nägema nagu (4).



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



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

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

## "Soft Open & Soft Close" funktsioon

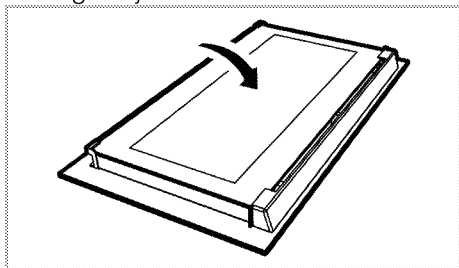
Mõned mudelid võivad sisaldada funktsiooni Soft Close & Soft Open. Funktsioon Soft Close võimaldab kasutajal sujuvalt sulatusahi ukse sulgeda, viies selle umbes 15 cm suletud asendist ja vajutades seda ettevaatlikult. Automaatne summutussüsteem aitab tihedalt ukse sulgeda. Sarnane funktsioon on täheldatud ahjuukse täieliku avanemise ajal; Umbes 9 cm täiesti lahtisest positsioonist lööb aurusti sisse õrna avanemisega.

## Ukse siseklaasi eemaldamine

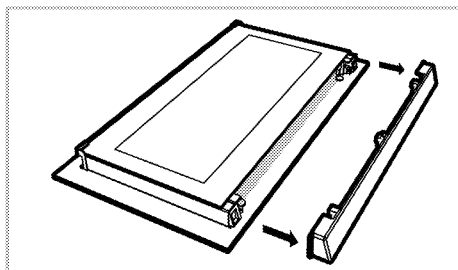
(See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

Ahjuukse sisemist klaaspaneeli saab puhastamiseks eemaldada.

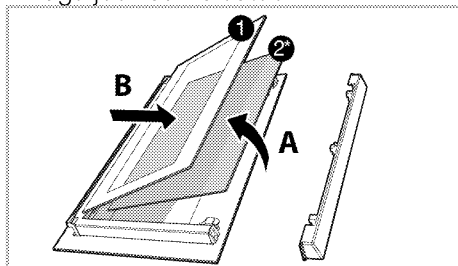
1. Avage ahjuuks.



2. Eemaldage eesukse ülaossa paigaldatud plastosa, tõmmates seda enda poole.



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



- 1 Kõige seespoolsem klaaspaneel
- 2\* Sisemine klaaspaneel (Teie tootel ei pruugi seda olla.)
4. Kui teie toode on varustatud sisemise klaaspaneeliga (2), eemaldage samamoodi ka teine sisemine klaaspaneel (2).
5. Ukse kokkumonteerimisel tuleb esimese asjana paigaldada sisemine klaaspaneel (2). Asetage klaaspaneeli kaldnurk nii, et see toetub plastpesa kaldnurgale. (Kui teie toode on varustatud sisemise klaaspaneeliga). Sisemine klaaspaneel (2) tuleb paigaldada plastist pesasse kõige seespoolsema klaaspaneeli (1) lähedale.
6. Kõige seespoolsema klaaspaneeli (1) paigaldamisel jätke trükiga külg sisemise klaaspaneeli suunas. Kõige sisemise klaaspaneeli (1) alumine nurk peab asetuma alumisse plastpesasse.
7. Suruge plastosa vastu raami, kuni kuulete klõpsatust.

## Ahjuvalgusti pirni vahetamine

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

**i** Selles ahjus kasutatakse hõõglampi võimsusega alla 40 W, kõrgusega alla 60 mm, läbimõõduga alla 30 mm või halogeenlampi pistikupesaga G9, võimsusega alla 60 W. Lambid sobivad kasutamiseks temperatuuril üle 300 ° C. Ahjulampe saab hankida volitatud hooldusagentidelt või litsentsiga tehnikutelt.

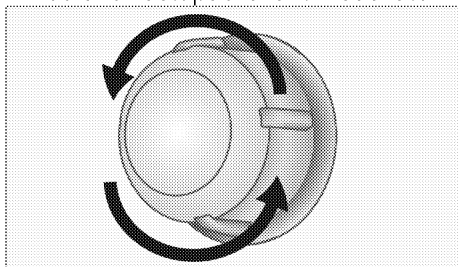
**i** Valgusti asukoht ei pruugi olla sama mis joonisel.

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

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

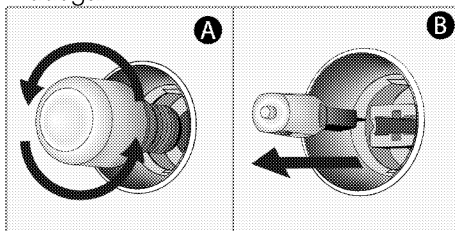
### Kui ahjul on ümar valgusti:

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



3. Kui teie ahjutuli on alloleval joonisel kujutatud (A) tüüpi, eemaldage see

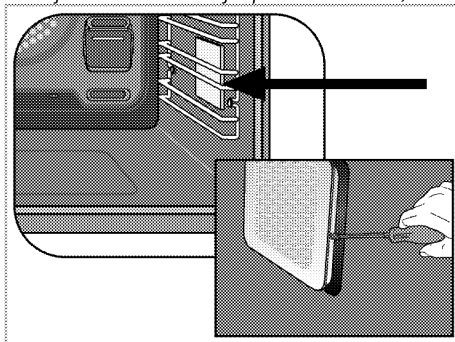
joonisel näidatud viisil keerates ja asendage uuega. Kui teie ahjutuli on (B) tüüpi, eemaldage see joonisel näidatud viisil tõmmates ja asendage uuega.



4. Paigaldage klaaskate tagasi.

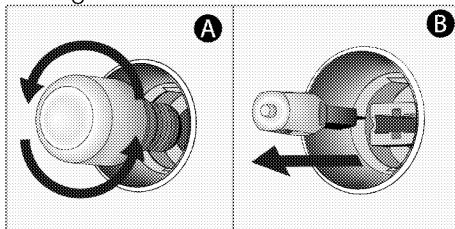
### Kui ahjul on nelinurkne valgusti:

1. Lahutage toode vooluvõrgust.
2. Eemaldage traatrakised, nagu kirjeldatud. Vt *Ahju puhastamine, lk 32*.



3. Eemaldage klaaskate kruvikeeraja abil.

4. 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.



5. Paigaldage uuesti klaaskate ja seejärel traatrakised.

## 7 Probleemide lahendamine

### Kasutamise ajal tuleb ahjust auru.

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

### Toote kuumenemisel ja jahtumisel on kuulda metalset heli.

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

### Toode ei tööta.

- Võrgukaitse on rakendunud või läbi põlenud. >>> *Kontrollige elektrikilbi 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 elektrikilbi 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.*
- Voolukatkestus. >>> *Kontrollige, kas vool on olemas. Kontrollige elektrikilbi kaitsmeid. Vajadusel vahetage või lähtestage kaitsmed.*



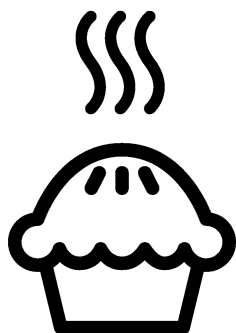
Kui teil ei õnnestu probleemi käesolevas lõigus antud juhiste kohaselt lahendada, konsulteerige volitatud teenindusega või edasimüüjaga, kellelt te toote ostsite. Ärge kunagi üritage rikkis toodet ise parandada.





## Встраиваемая духовка

Руководство пользователя



RU

# Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство пользователя!

Уважаемый покупатель!

Спасибо за то, что отдали предпочтение продукции компании «Веко». Надеемся, что это высококачественное изделие, изготовленное с применением самых современных технологий, будет демонстрировать наилучшие результаты эксплуатации. Для этого перед началом эксплуатации внимательно прочитайте это руководство и всю сопутствующую документацию и используйте его в дальнейшем в качестве справочника. Если вы передаете изделие новому владельцу, передайте ему и руководство пользователя. Придерживайтесь всех предупреждений и информации, содержащихся в руководстве.

Помните, что данное руководство пользователя также может быть применимо к некоторым другим моделям. Различия между моделями будут указаны в руководстве.

## Пояснения к символам

В данном руководстве пользователя используются следующие символы:



Важная информация или полезные советы по использованию.



Предупреждение о ситуациях, опасных для жизни людей и имущества.



Предупреждение об опасности поражения электрическим током.



Предупреждение об опасности пожара.



Предупреждение о горячих поверхностях.



**1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды 4**

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Общие правила техники безопасности | 4  |
| Электробезопасность                | 5  |
| Безопасность изделия               | 6  |
| Использование по назначению        | 9  |
| Безопасность детей                 | 10 |
| Утилизация старого изделия         | 10 |
| Утилизация упаковочных материалов  | 11 |

**2 Общие сведения 12**

|                            |    |
|----------------------------|----|
| Обзор                      | 12 |
| Содержание упаковки        | 13 |
| Технические характеристики | 14 |

**3 Установка 15**

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| До начала установки         | 15 |
| Установка и подключение     | 17 |
| Для будущей транспортировки | 20 |

**4 Подготовка к эксплуатации 21**

|  |    |
|--|----|
| Рекомендации по экономии электроэнергии    | 21 |
| Подготовка к эксплуатации                  | 21 |
| Настройка времени                          | 21 |
| Очистка прибора перед началом эксплуатации | 22 |

|                        |    |
|------------------------|----|
| Первоначальный прогрев | 22 |
|------------------------|----|

**5 Правила эксплуатации духовки 24**

|  |    |
|--|----|
| Общие сведения о выпекании, жарении и приготовлении с грилем | 24 |
| Правила эксплуатации электрической духовки                   | 25 |
| Режимы работы  | 25 |
| Правила работы с панелью управления духового шкафа           | 28 |
| Время приготовления блюд                                     | 35 |
| Как пользоваться грилем                                      | 39 |
| Время приготовления блюд на гриле                            | 40 |

**6 Уход и техническое обслуживание 41**

|  |    |
|--|----|
| Общие сведения                           | 41 |
| Чистка панели управления                 | 41 |
| Чистка духовки                           | 41 |
| Очистка дверцы духовки                   | 43 |
| Снятие внутреннего стекла дверцы         | 44 |
| Замена лампочки освещения духового шкафа | 45 |

**7 Поиск и устранение неисправностей 47**

## **1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды**

В данном разделе содержатся инструкции по технике безопасности, которые помогут вам избежать травм и повреждений. При несоблюдении этих правил все гарантийные обязательства аннулируются.

Общие правила техники безопасности

- Это изделие может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, только в том случае, если они находятся под наблюдением лиц, ответственных за их безопасность, или проинструктированы на предмет безопасного использования изделия и осознают связанные с этим риски.

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством. Дети могут чистить и обслуживать устройство только под наблюдением.

- Прибор не должен использоваться лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, за исключением случаев, когда использование происходит под непосредственным контролем или в соответствии с указаниями. Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.
- В случае передачи изделия третьему лицу в личное пользование или в целях вторичного использования необходимо также передать руководство пользователя, наклейки изделия, а также другие связанные с ним документы и компоненты.

- Работы по установке и ремонту должны выполняться только представителями авторизованной сервисной службы. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это также может привести к аннулированию гарантии. Перед установкой внимательно прочтите инструкции.
- Не пользуйтесь неисправным изделием, а также при наличии на нем заметных повреждений.
- Проверяйте, чтобы после каждого использования переключатели функций изделия были выключены.

#### Электробезопасность

- В случае неисправности следует прекратить эксплуатацию изделия, пока оно не будет отремонтировано в авторизованном сервисном центре. Существует риск

поражения электрическим током!

- Изделие можно подключать только к заземленной розетке/линии, напряжение и уровень защиты которой соответствуют параметрам, указанным в разделе «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за какие-либо проблемы, возникшие вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.
- Никогда не лейте воду на изделие во время мытья! Существует риск поражения электрическим током!
- Прежде чем приступать к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие

- необходимо отключить от электросети.
- Во избежание несчастных случаев при повреждении кабеля питания его замену должен выполнять производитель, его специалист по сервису или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.
  - Электроприбор следует устанавливать таким образом, чтобы его можно было полностью отсоединить от сети электропитания. Отсоединение должно осуществляться с помощью штепсельной вилки или выключателя, встроенного в фиксированную сеть электропитания, в соответствии со строительными нормативами и правилами.
  - Задняя стенка духового шкафа во время работы сильно нагревается. Следите за тем, электрические провода не соприкасались с задней стенкой, так как это может привести к их повреждению.
  - Следите за тем, чтобы шнур питания не был зажат между рамой и дверцей духового шкафа, и не прокладывайте его по горячим поверхностям. В противном случае изоляция кабеля может расплавиться, что приведет к короткому замыканию и пожару.
  - Все работы с электрическим оборудованием и системами должны выполняться только квалифицированными специалистами, допущенными к выполнению таких работ.
  - В случае какого-либо повреждения выключите прибор и отсоедините его от электросети. Для этого выключите общий предохранитель в доме.
  - Проверьте, соответствуют ли изделию номинальные характеристики предохранителя.
- Безопасность изделия
- **ВНИМАНИЕ:** Данное изделие и его внешние части нагреваются в процессе использования.

- Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов. Детей младше 8 лет следует допускать к духовому шкафу только под постоянным присмотром взрослых.
- Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.
  - Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой температуре спирт испаряется и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.
  - Не располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности могут сильно нагреваться.
  - Во время работы устройство может нагреваться. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов внутри духового шкафа.
  - Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
  - Не разогревайте в духовом шкафу продукты в закрытых жестяных или стеклянных банках. Внутри банок может повыситься давление, что приведет к взрыву.
  - Не ставьте противни или посуду непосредственно на дно духового шкафа, а также не кладите на него алюминиевую фольгу. Избыточное тепло может привести к повреждению дна духового шкафа.
  - Не используйте для чистки стеклянной дверцы духового шкафа грубые абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, чтобы не поцарапать поверхность, поскольку это может привести к разрушению стекла.
  - Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к

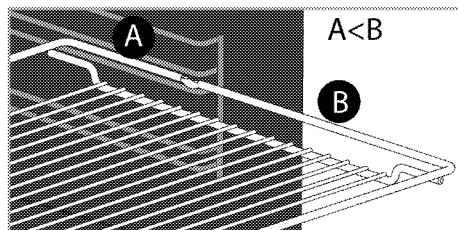
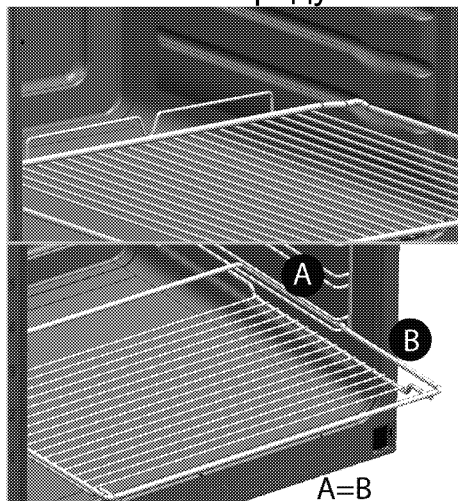
поражению электрическим током.

- (Может отличаться в зависимости от модели изделия.)

Правильное расположение проволочной решетки и противня на направляющих

Проволочную решетку и/или противень следует правильно устанавливать на направляющие.

Вставьте проволочную решетку или противень между 2 направляющими и проверьте, устойчиво ли держится решетка или противень (см. рисунок). Только после этого можно класть на них продукты.



- Не пользуйтесь духовым шкафом, если стекло передней дверце потрескалось или вынуто.
- Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.
- Положите бумагу для выстилания пекарных форм в горшок для варки или на противень, решетку и т.д. вместе с приготавливаемыми пищевыми продуктами, и поместите все в предварительно нагретую печь. Удалите излишки бумаги, выступающие за пределы противня или горшка, чтобы они не смогли соприкоснуться с нагревательными элементами. Не используйте бумагу для выстилания пекарных форм, рабочая температура которой ниже

температуры в печи. Не кладите бумагу непосредственно на основание печи.

- **ВНИМАНИЕ:** Перед заменой лампы убедитесь, что шнур питания прибора отключен от сети или что прерыватель цепи выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.
- Прибор не следует устанавливать за декоративной дверцей, поскольку это может привести к перегреву.

Для обеспечения пожарной безопасности изделия соблюдайте нижеуказанные правила.

- Убедитесь, что вилка плотно вставлена в розетку и не искрит.
- Запрещается использовать поврежденный либо обрезанный кабель, а также удлинитель; можно пользоваться только оригинальным кабелем.
- Убедитесь, что в розетке, к которой подключается изделие, отсутствуют жидкость или влага.

Использование по назначению

- Данное изделие предназначено исключительно для бытового использования. Запрещается использовать прибор в коммерческих целях.
- **ОСТОРОЖНО:** Данное изделие предназначено исключительно для приготовления пищи. Его запрещено использовать для других целей, например, для обогрева помещения."
- Изделие не следует использовать с целью нагревания тарелок под грилем, сушики полотенце и посудных полотенце, путем развешивания их на ручках, а также для обогрева помещения.
- Производитель не несет ответственности за повреждения в результате использования изделия не по назначению или неправильного обращения с ним.
- Духовой шкаф можно использовать для размораживания, выпекания, жарения и

приготовления продуктов на гриле.

#### Безопасность детей

- **ВНИМАНИЕ:** Доступные части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не допускайте к ним детей.
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Утилизируйте все упаковочные материалы в соответствии с нормами по охране окружающей среды.
- Электрическое оборудование представляют опасность для детей. Во время работы духового шкафа не допускайте к нему детей, а также не разрешайте им играть с ним.
- Не размещайте над прибором предметы, которые дети могут попытаться достать.
- Не ставьте на открытую дверцу тяжелые предметы и не позволяйте детям садиться на нее, Духовой шкаф может перевернуться, а также

могут быть повреждены петли дверцы.

#### Утилизация старого изделия

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



Данное изделие соответствует Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (2012/19/EU). Данное изделие имеет маркировку, указывающую на утилизацию его как электрического и электронного оборудования (WEEE).

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

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

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



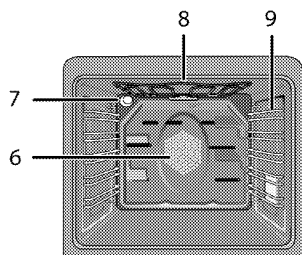
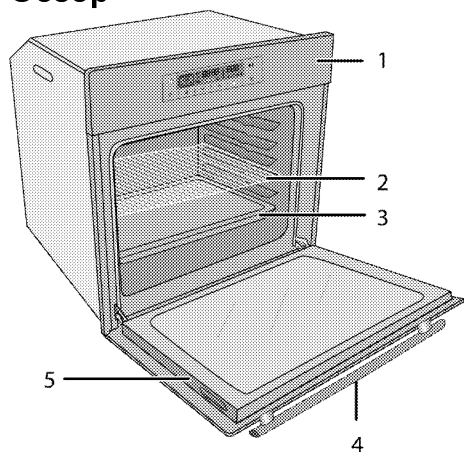
## **Утилизация упаковочных материалов**

- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и недоступном для детей месте. Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих

вторичной переработке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами, подлежащими вторичной переработке. Не утилизируйте их вместе с обычными бытовыми отходами.

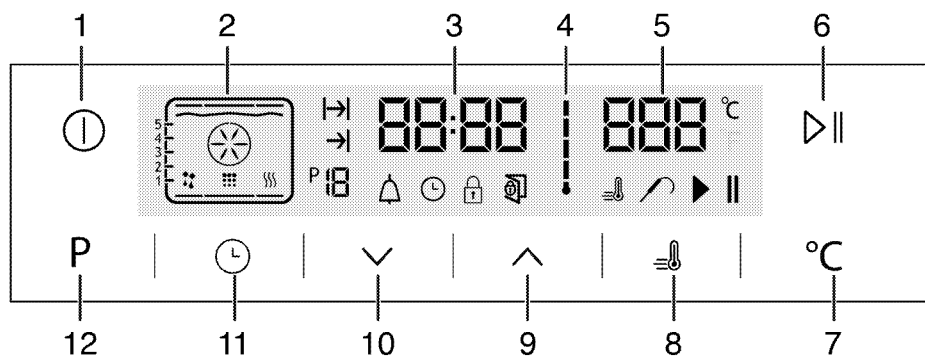
## 2 Общие сведения

### Обзор



- 1 Панель управления
- 2 Проволочная решетка
- 3 Противень
- 4 Ручка дверцы
- 5 Дверца

- 6 Двигатель вентилятора (за стальной пластиной)
- 7 Лампочка
- 8 Верхний нагревательный элемент
- 9 Положения полок



- 1 Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.
- 2 Функциональный дисплей
- 3 Поле индикатора текущего времени
- 4 Символ внутренней температуры духового шкафа
- 5 Поле индикации температуры
- 6 Кнопка начала/остановки приготовления
- 7 Кнопка регулировки температуры

- 8 Символ ускоренного разогрева (быстрый предварительный разогрев)
- 9 Кнопка «плюс»
- 10 Кнопка «минус»
- 11 Кнопка регулировки
- 12 Кнопка возврата на дисплей функций

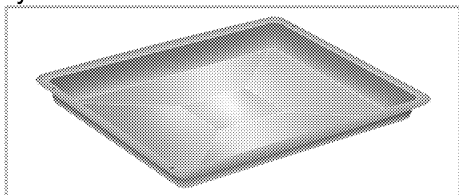
## Содержание упаковки

**i** Изделие комплектуется различным набором дополнительных принадлежностей в зависимости от модели. Некоторые дополнительные принадлежности, описанные в руководстве пользователя, в комплекте этого изделия могут отсутствовать.

### 1. Руководство пользователя

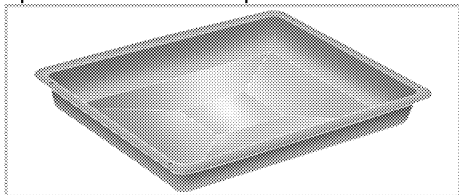
### 2. Стандартный противень

Предназначен для выпечки изделий из теста, размораживания замороженных продуктов и жарения продуктов большими кусками.



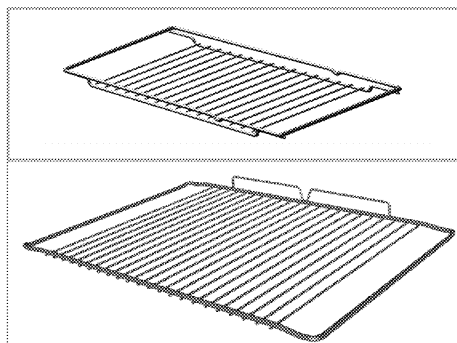
### 3. Глубокий противень

Предназначен для выпечки изделий из теста, жарения продуктов большими кусками, сочных блюд, а также для сбора стекающего жира при приготовлении на гриле.



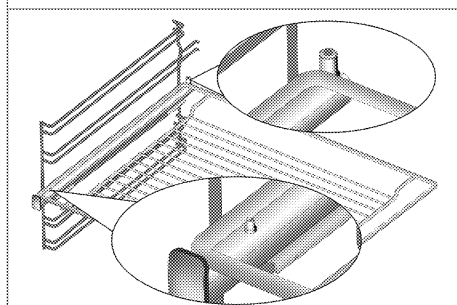
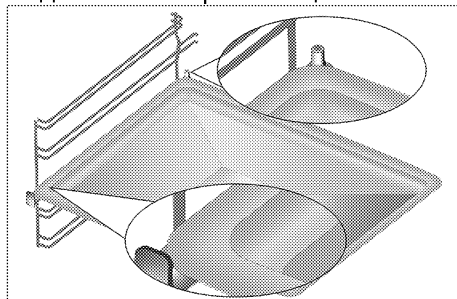
### 4. Решетка

Предназначена для жарения, а также для размещения продуктов на нужной полке при выпечке, жарении или приготовлении в формах.



### 5. Правильное расположение проволочной решетки на выдвижных направляющих (Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)

Благодаря наличию выдвижных направляющих можно легко устанавливать и выдвигать противни и проволочную решетку. При установке противня или проволочной решетки следите за тем, чтобы края противня или решетки опирались на штырьки, расположенные на задней части выдвижных направляющих.



## Технические характеристики

|   |   |
|---|---|
| Напряжение/частота                              | 220-240 В ~ 50/60 Гц                    |
| Общая потребляемая мощность                     | 3.1 кВт                                 |
| Тип кабеля/сечение                              | мин. H05VV-FG 3 x 1,5 мм <sup>2</sup>   |
| Габариты (высота / ширина / глубина)            | 595 мм/594 мм/567 мм                    |
| Установочные размеры (высота/ширина/глубина)    | **590 или 600 мм/560 мм/мин. 550 мм     |
| Главный духовой шкаф                            | <b>Многофункциональный духовой шкаф</b> |
| Класс энергетической эффективности <sup>#</sup> | A+                                      |
| Лампочка внутреннего освещения                  | 15/25 Вт                                |
| Гриль: потребляемая мощность                    | 2.2 кВт                                 |
| <b>Класс защиты -1</b>                          |   |

### Степень защиты IP 44

- # Основные сведения Данные на паспортной табличке энергопотребления электрических духовых шкафов приведены в соответствии со стандартом EN 60350-1 / IEC 60350-1. Эти данные определены при стандартной нагрузке с функциями нижнего-верхнего нагревательного элемента или нагрева с помощью вентилятора (при наличии). Класс энергетической эффективности определен в соответствии с приведенными ниже приоритетами в зависимости от наличия или отсутствия соответствующих функций в изделии. 1 - Приготовление с вентилятором - экономичный режим, 2 - Медленное приготовление в турборежиме, 3 - Приготовление в турборежиме, 4 - Нагрев сверху и снизу с вентилятором, 5 - Нагрев сверху и снизу.

### «Этикетка энергоэффективности представлена на продукте»

- \*\* См. раздел *Установка*, стр. 15.


**i** При усовершенствовании качества продукции технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.


**i** Иллюстрации в данном руководстве являются схематичными и могут несколько отличаться от конкретного изделия.


**i** Значения, указанные на этикетках изделия или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях согласно соответствующим стандартам. Эти данные могут быть иными в зависимости от условий эксплуатации изделия.

### 3 Установка

Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами и правилами. В противном случае гарантия аннулируется. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это может привести к аннулированию гарантии.

 Подготовка места установки, электрического оборудования обеспечивается покупателем.


 Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и/или электрического оборудования.


 Прежде чем приступать к установке, визуально проверьте отсутствие внешних дефектов духового шкафа. При наличии дефектов не устанавливайте его. Поврежденные электроприборы представляют собой угрозу вашей безопасности.


#### До начала установки

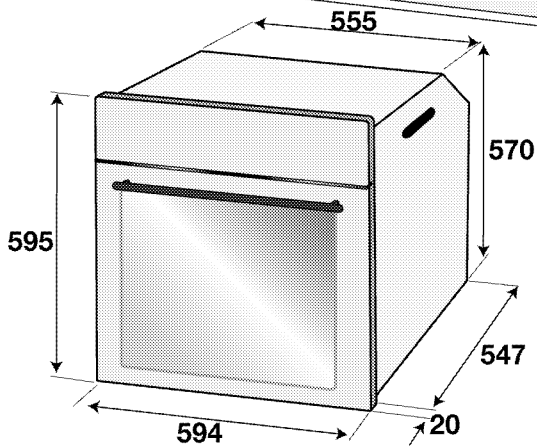
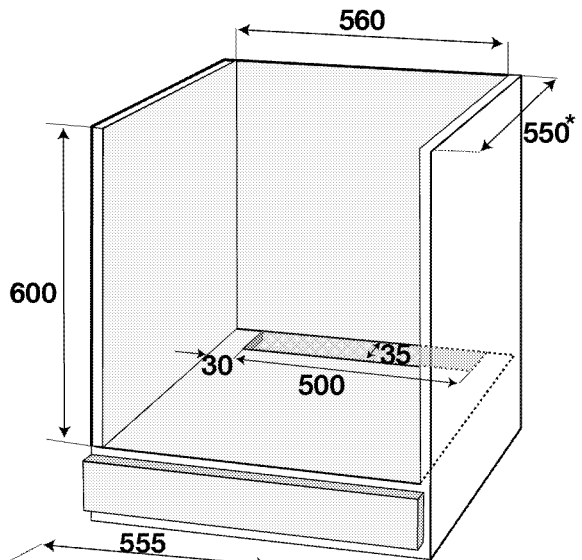
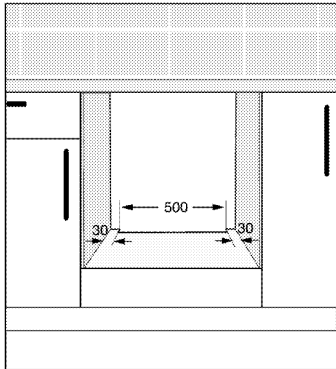
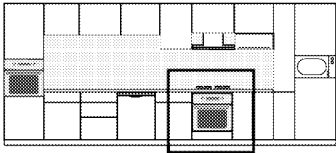
Прибор предназначен для установки в стандартную кухонную мебель, имеющуюся в продаже. Между бытовой техникой, стенами кухни и мебелью следует оставить определенное безопасное расстояние. См. рисунок (размеры приведены в миллиметрах).

- Используемые поверхности, синтетические покрытия и клеи должны быть термостойкими (не менее 100 °C).
- Кухонные шкафчики должны быть выровнены по уровню и закреплены.
- Если под духовкой есть выдвижной ящик, между ним и духовкой необходимо установить перегородку.
- Переноску устройства должны выполнять не менее двух человек.

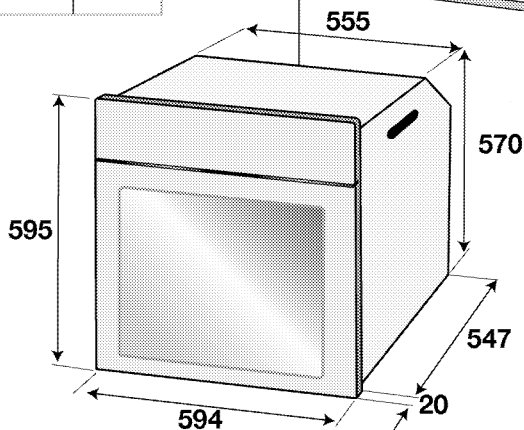
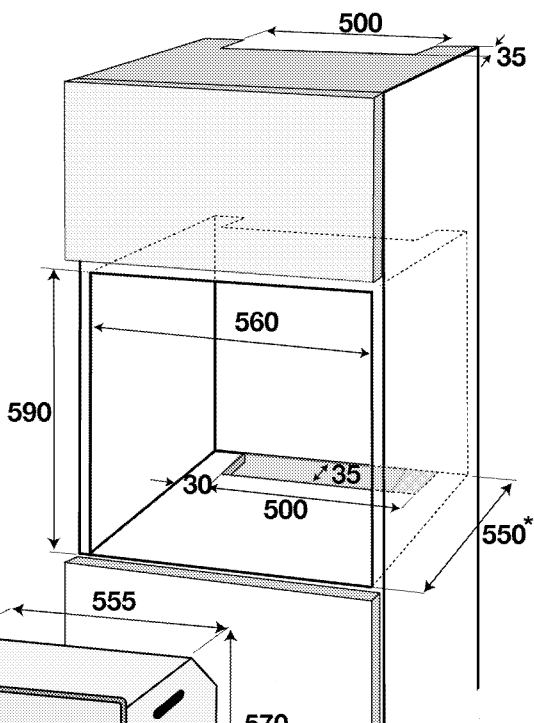
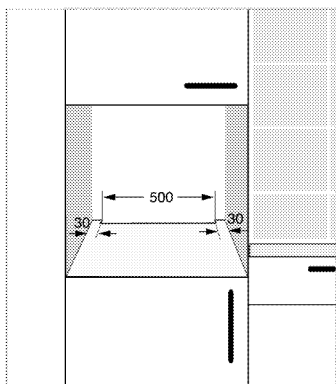
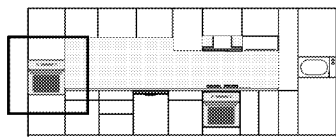
 Не устанавливайте изделие рядом с холодильником или морозильной камерой. Поскольку духовой шкаф излучает тепло, холодильники будут потреблять больше электроэнергии.

 Не перемещайте устройство, держась за дверцу и/или за ручку дверцы.

 Если прибор снабжен проволочными ручками, после перемещения духового шкафа прижмите их к боковым стенкам.



\* МИН.



\* мин.

## Установка и подключение

- Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и электрического оборудования.

### Подключение к электросети

Подключайте изделие к розетке или линии с заземлением, защищенной миниатюрным автоматическим выключателем с соответствующим

номиналом, который указан в таблице «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный электрик (при использовании изделия с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования изделия без заземления, выполненного в

соответствии с местными нормами и правилами.



Подключение прибора к электросети должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ. Гарантийный период начинается только после правильной установки. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации.



Шнур питания не должен быть сдавлен, изогнут или зажат, а также не должен соприкоснуться с нагревающимися компонентами изделия. Замену поврежденного шнура питания должен выполнять квалифицированный электрик. В противном случае это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или возгоранию!

- Подключение должно выполняться в соответствии с национальными нормами.
- Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на паспортной табличке прибора. Табличку с данными можно увидеть, открыв переднюю дверцу.
- Шнур питания прибора должен соответствовать параметрам, указанным в таблице "Технические характеристики".



Перед выполнением каких-либо электромонтажных работ отключите прибор от электрической сети. Существует риск поражения электрическим током!

### Подключение кабеля питания



При монтаже проводки необходимо соблюдать национальные/местные электротехнические правила и нормы, а также использовать соответствующие розетки/штепсельные вилки и вилку для духовки. В случае если предельные значения мощности продукции превышают допустимую нагрузку на вилку и розетку, изделие должно быть подключено через стационарное электрическое оборудование напрямую без использования вилки и розетки.

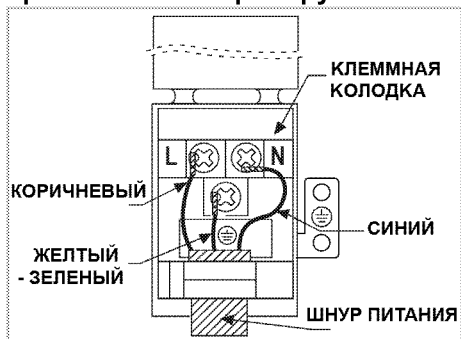
1. Если нет возможности установить автоматический выключатель на все контакты, то в соответствии с директивами МЭК следует использовать для подключения размыкатели с контактным зазором не менее 3 мм (плавкие предохранители, защитные сетевые выключатели, замыкатели). Место подключения должно находиться рядом с прибором, но не над плитой. Несоблюдение этих указаний может вызвать проблемы в процессе эксплуатации, а также привести к аннулированию гарантии на прибор.

В качестве дополнительной меры безопасности рекомендуется





использовать устройство защитного отключения.

### Подключение кабелем, прилагаемым к прибору

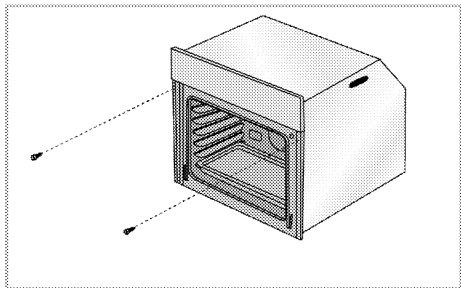


### 2. Инструкция по подключению к однофазной электрической сети

- коричневый/черный провод = L (фаза)
  - синий/серый провод = N (нейтраль)
  - желто-зеленый провод = (E)  (земля)
- » или
- серый/черный провод = L (фаза)
  - синий/коричневый провод = N (нейтраль)
  - желто-зеленый провод = (E)  (земля)

### Инструкция по монтажу

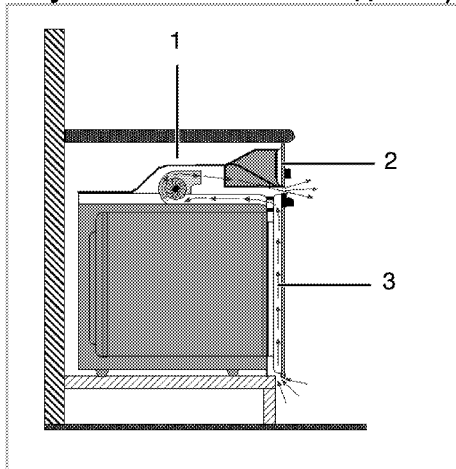
1. Вставьте духовой шкаф в кухонную мебель, выровняйте и закрепите. Одновременно убедитесь в том, что шнур питания не поврежден и/или не зажат.



Закрепите духовой шкаф 2 винтами, как показано на рисунке.

После установки проверьте, что винты затянуты достаточно и печь зафиксирована на месте. Печь может сместиться в течение периода использования, если установка была выполнена в нарушение инструкций и если винты затянуты недостаточно.

**Для изделий с вентилятором охлаждения (Она может отсутствовать в вашем изделии.)**



- 1 Вентилятор охлаждения
- 2 Панель управления
- 3 Дверца

Встроенный вентилятор охлаждения охлаждает встроенную часть прибора и переднюю панель.

**i** Вентилятор охлаждения продолжает работать в течение 20-30 минут после выключения духового шкафа. Если вы готовили, запрограммировав таймер духовки, вентилятор охлаждения выключится по завершении времени приготовления вместе со всеми функциями.



## Окончательная проверка

1. Эксплуатация изделия.
2. Проверьте, произошло ли включение.

## Для будущей транспортировки

- Сохраните оригинальную упаковочную коробку и перевозите прибор в ней. Следуйте указаниям, нанесенным на упаковке. Если оригинальная упаковочная коробка не сохранилась, заверните изделие в пузырчатую упаковку или поместите в плотный картон. Надежно заклейте клейкой лентой.
- Чтобы проволочная решетка и противень, которые хранятся внутри духовки, не повредили

дверцу, поместите с внутренней стороны дверцы картонную полосу вровень с противнями. Прикрепите дверцу духового шкафа к боковым стенкам клейкой лентой.

- Не поднимайте и не передвигайте духовой шкаф, держась за дверцу или за ручку дверцы.
-  Не размещайте на приборе никаких предметов и не ставьте его вертикально.
-  Осмотрите прибор снаружи на предмет возможных повреждений при транспортировке.

## 4 Подготовка к эксплуатации

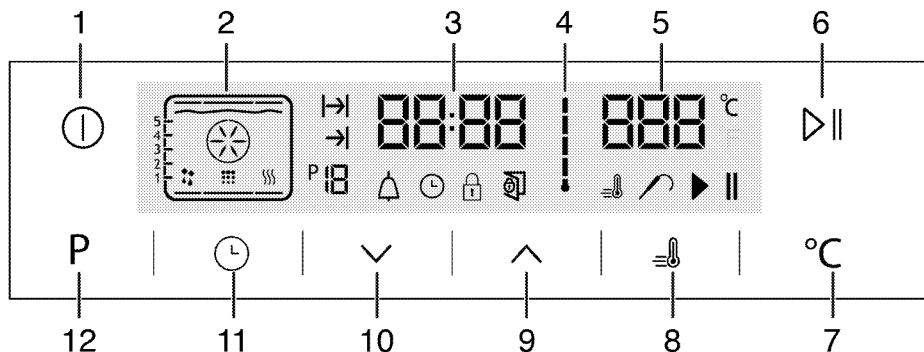
### Рекомендации по экономии электроэнергии

Эти рекомендации помогут вам использовать изделие экологически чистым способом и экономить электроэнергию.

- Используйте в духовом шкафу темную или эмалированную посуду: это позволит улучшить теплопередачу.
- Прогревайте духовой шкаф перед приготовлением пищи, если это рекомендуется в руководстве пользователя или в инструкциях по приготовлению продуктов.
- Во время приготовления пищи не открывайте дверцу духового шкафа слишком часто.
- Если дверцу не открывать, произойдет оптимизация внутренней температуры для экономии энергии в режиме ECO

### Подготовка к эксплуатации

#### Настройка времени



- 1 Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.
- 2 Функциональный дисплей
- 3 Поле индикатора текущего времени
- 4 Символ внутренней температуры духового шкафа
- 5 Поле индикации температуры

FAN HEATING (Нагрев с вентилятором – экономичный режим), и ее значение может отличаться от показания на дисплее.




- По возможности старайтесь готовить в духовом шкафу несколько блюд одновременно. При приготовлении пищи на решетку можно устанавливать по две емкости с продуктами.
- Готовьте блюда одно за другим. Духовой шкаф уже будет прогрет.
- Для экономии электроэнергии можно выключать духовой шкаф за несколько минут до окончания приготовления блюда. Не открывайте дверцу духового шкафа.
- Размораживайте замороженные продукты перед приготовлением.


- 6 Кнопка начала/остановки приготовления
- 7 Кнопка регулировки температуры
- 8 Символ ускоренного разогрева (быстрый предварительный разогрев)
- 9 Кнопка «плюс»



10 Кнопка «минус»

11 Кнопка регулировки


12 Кнопка возврата на дисплей функций

1. При подготовке к работе духовки будет отображаться символ , чтобы установить время приготовления, нажимайте кнопки  / .

2. Нажмите на символ  и подождите 4 секунды, не нажимая кнопок для подтверждения настроек.

 Если не установить текущее время, то индикатор времени начнет отсчет с 12:00. При этом на дисплее будет светиться символ , означающий, что текущее время не установлено. После установки времени символ исчезнет.

### **Очистка прибора перед началом эксплуатации**

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

1. Снимите все упаковочные материалы.

2. Протрите поверхность прибора влажной тканью или губкой и вытрите насухо.

### **Первоначальный прогрев**

Прогрейте прибор в течение 30 минут, а затем выключите. Это обеспечит выгорание и удаление производственных загрязнений и покрытий.



Горячие поверхности могут причинить ожоги!

Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним частям духового шкафа, нагревательным элементам и т.п. Не разрешайте детям приближаться к нему. Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.

### **Электрический духовой шкаф**

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.

2. Закройте дверцу духового шкафа.

3. Выберите положение Static (Статический)

4. Включите гриль на максимальную мощность (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки, стр. 25*).

5. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.

6. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки, стр. 25*).

### **Духовой шкаф с грилем**

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.

2. Закройте дверцу духового шкафа.

3. Включите гриль на максимальную мощность (см. раздел *Как пользоваться грилем, стр. 39*).

4. Дайте духовому шкафу поработать около 15 минут.

5. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Как пользоваться грилем, стр. 39*).

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

## 5 Правила эксплуатации духовки

### Общие сведения о выпекании, жарении и приготовлении с грилем



Горячие поверхности могут причинить ожоги!

Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним частям духового шкафа, нагревательным элементам и т.п. Не разрешайте детям приближаться к нему. Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.



Будьте осторожны, открывая дверцу духового шкафа, так как наружу может выходить пар. Выпускаемый пар может обжечь вам руки, лицо и/или глаза.

### Советы по выпеканию

- Используйте антипригарные металлические тарелки или алюминиевые контейнеры с соответствующим покрытием, либо термостойкие силиконовые формы.
- Рационально используйте площадь решетки.
- Устанавливайте форму для выпекания в середине решетки.
- Выбирайте правильное положение решетки перед включением духового шкафа или гриля. Не изменяйте положение решетки, когда духовой шкаф горячий.
- Держите закрытой дверцу шкафа.

### Советы по приготовлению жареных блюд

- Тушку курицы или индейки и большие куски мяса перед приготовлением рекомендуется сбрызнуть лимонным соком и посыпать черным перцем. Тогда готовое блюдо будет вкуснее.
- Мясо с костями следует жарить на 15-30 минут дольше, чем такое же количества мяса без костей.
- На каждый сантиметр толщины мяса требуется приблизительно 4-5 минут времени приготовления.
- По истечении времени приготовления мяса оставьте его в духовом шкафу примерно на 10 минут. Сок лучше распределится внутри куска жареного мяса и не будет вытекать, когда вы будете разрезать мясо.
- Рыбу в термостойкой посуде следует готовить на решетке, установленной на средний или нижний уровень.

### Советы по приготовлению продуктов на гриле

- При приготовлении на гриле мясо, рыба или птица быстро подрумянивается, сверху образуется хрустящая корочка, и продукт не пересыхает. На гриле можно отлично приготовить не только тонкие куски мяса, шашлыки и сосиски, но и овощи с большим содержанием жидкости (например, помидоры и лук).
- Для приготовления на гриле разложите куски продуктов на решетке или на противне с решеткой так, чтобы площадь, занимаемая продуктами, соответствовала размерам нагревательного элемента.

- Вставьте решетку или противень с решеткой в духовку на нужный уровень. Если продукты готовятся на решетке, установите на нижний уровень поддон для сбора жира. Для облегчения чистки поддона налейте в него немного воды.



Продукты, которые не подходят для приготовления на гриле, могут привести к возгоранию. На гриле можно готовить только такие продукты, которые выдерживают интенсивный нагрев.

Не размещайте продукты слишком близко к задней части гриля. Эта зона нагревается сильнее всего, и жирные продукты могут загореться.

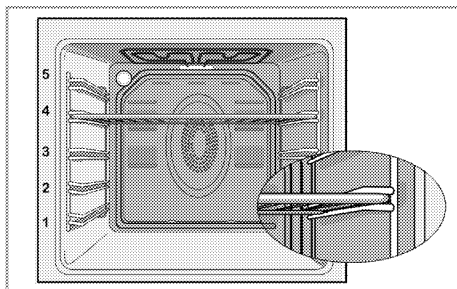
## Правила эксплуатации электрической духовки

### Выключение электрической духовки

#### Уровни духовки (для моделей с грилем)

Правильно устанавливайте решетку в направляющие. Решетку следует вставить между направляющими, как показано на рисунке.

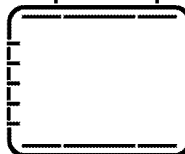
Следите за тем, чтобы решетка не упиралась в заднюю стенку духовки. Чтобы гриль нормально работал, выдвиньте решетку к передней части направляющих и отрегулируйте ее положение с помощью дверцы. (Может отличаться в зависимости от модели изделия.)



### Режимы работы

Приведенная здесь последовательность режимов работы может отличаться от вашей модели.

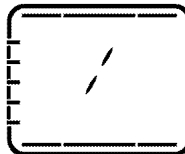
#### 1. Нагрев сверху и снизу



Продукты подгреваются одновременно сверху и снизу. Этот режим подходит, например, для тортов, разной выпечки, а также кексов и запеканок в формах.. Готовьте только с одним противнем.

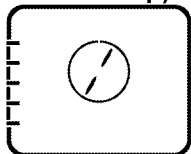
На дисплее будет показан подходящий уровень духовки.

#### 2. Нагрев сверху и снизу с использованием вентилятора



Горячий воздух, нагретый нижним и верхним нагревательным элементом, быстро и равномерно распределяется в духовом шкафу с помощью вентилятора. Готовьте с одним противнем.

### 3. Fan Heating (Нагрев + вентилятор)



Горячий воздух, нагретый нагревательным элементом с вентилятором, быстро и равномерно распределяется в духовом шкафу с помощью вентилятора.

Предназначен для приготовления блюд на различных уровнях направляющих, и в большинстве случаев предварительный разогрев не требуется. Подходит для приготовления с несколькими противнями.

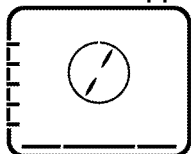
**i** Если дверца духового шкафа открыта, двигатель вентилятора не будет работать, чтобы сохранять горячий воздух внутри.

### 4. Функция "3D" (объемный нагрев)



Работают верхний и нижний нагревательные элементы, а также нагревательный элемент с вентилятором. Продукты готовятся быстро и равномерно со всех сторон. Готовьте только с одним противнем.

### 5. Режим пиццы



Работают нижний нагревательные элементы и нагревательный

элемент с вентилятором. Подходит для приготовления пиццы.

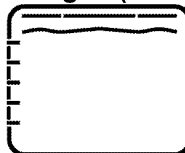
### 6. Усил.гр+вент



Горячий воздух, нагретый усиленным грилем, равномерно и очень быстро распределяется в духовом шкафу с помощью вентилятора. Подходит для приготовления на гриле больших порций мяса.

- Для приготовления на гриле положите большие или средние порции под нагревательный элемент гриля на соответствующий уровень полки духового шкафа.
- Когда пройдет половина времени, отведенного на приготовление, переверните продукт.

### 7. Full grill (Усил. гриль)



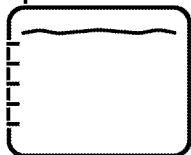
Работает большой гриль на потолке духовки. Подходит для приготовления на гриле больших порций мяса.

- Для приготовления на гриле положите большие или средние порции под нагревательный элемент гриля на соответствующий уровень полки духового шкафа.
- Когда пройдет половина времени, отведенного на



приготовление, переверните продукт.

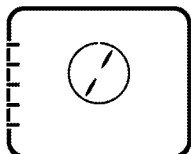
#### 8. Гриль



Работает малый гриль на потолке духовки. Подходит для приготовления на гриле и блюд с хрустящей корочкой.

- Для приготовления блюд в этом режиме расположите под нагревателем гриля на соответствующем уровне духовки небольшое или среднее количество продукта.
- Когда пройдет половина времени, отведенного на приготовление, переверните продукт.

#### 9. Нагрев + вентилятор – экономичный режим



Для экономии электроэнергии вы можете воспользоваться этой функцией вместо операций приготовления, которые вы выполняли бы при нагреве с вентилятором в температурном диапазоне 160-220°C. Но время приготовления немного увеличится. Продолжительность приготовления в этом режиме приведена в таблице "**Нагрев + вентилятор – экономичный режим**".

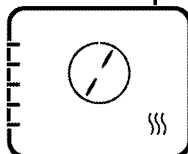
#### 10. Нагрев снизу



Работает только нижний нагревательный элемент.

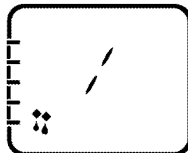
Подходит для выпечки пиццы и дополнительного обжаривания продуктов с нижней стороны.

#### 11. Разогрев



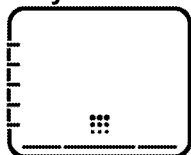
Используется сохранения продуктов в течение длительного времени при такой температуре, при которой их можно сразу подать на стол.

#### 12. Работа с вентилятором



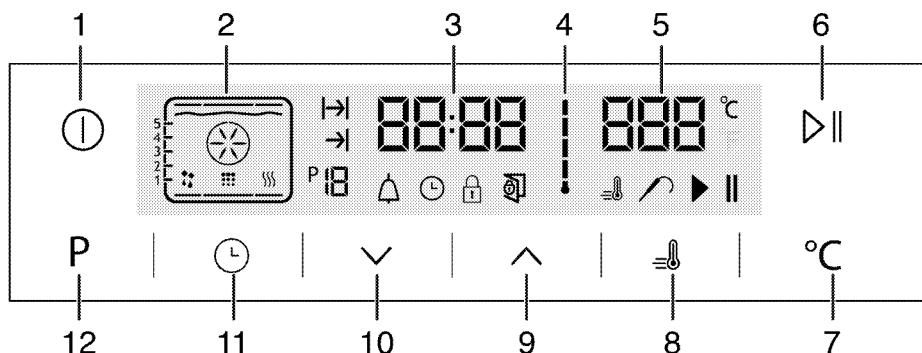
Духовой шкаф не нагревается. Работает только вентилятор, расположенный на задней стенке. Замороженные гранулированные продукты медленно размораживаются при комнатной температуре, а приготовленные продукты охлаждаются. Время, необходимое для размораживания целого куска мяса, больше, чем для еды с кусочками.

13. Простая очистка паром  
(Данная функция —  
дополнительная. Она может  
отсутствовать в вашем изделии.)



Данная функция позволяет  
размягчить загрязнения  
(образовавшиеся не слишком  
давно) внутри духовки для  
упрощения ее очистки. См. раздел  
«Чистка — простая очистка паром»  
для простой очистки паром.

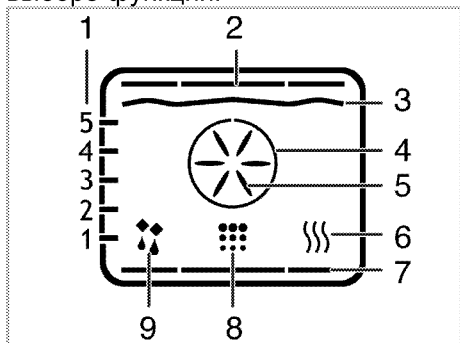
Правила работы с панелью управления духового шкафа



- |    |   |   |   |
|----|---|---|---|
| 1  | Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.   |   | : Символ звукового сигнала  |
| 2  | Функциональный дисплей  |   | : Индикатор «Clock» (Часы)  |
| 3  | Поле индикатора текущего времени                                |   | : Символ блокировки клавиатуры  |
| 4  | Символ внутренней температуры духового шкафа                    |   | : Символ открытой дверцы  |
| 5  | Поле индикации температуры                                      |   | : Символ ускоренного разогрева (быстрый предварительный разогрев)           |
| 6  | Кнопка начала/остановки приготовления                           |   | : Символ зонда готовности мяса  |
| 7  | Кнопка регулировки температуры                                  |   | : Символ паузы в приготовлении  |
| 8  | Символ ускоренного разогрева (быстрый предварительный разогрев) |   | : Символ начала приготовления   |
| 9  | Кнопка «плюс»   | * | (Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.) |
| 10 | Кнопка «минус»  |   | : Символ времени приготовления  |
| 11 | Кнопка регулировки  |   | : Символ окончания времени приготовления*                                   |
| 12 | Кнопка возврата на дисплей функций                              |   | : Номер функции   |

## Таблица функций:

В таблице функций указаны функции, которые можно использовать в духовом шкафу, а также соответствующие максимальные и минимальные температурные параметры. Рекомендуемая температура отображается при выборе функции.



- 1 Положения полок
- 2 Верхний нагревательный элемент
- 3 Нагревательный элемент гриля
- 4 Нагревательный элемент ускоренного разогрева
- 5 Турбовентилятор
- 6 Разогрев
- 7 Нижний нагревательный элемент
- 8 Позиция чистки
- 9 Работа с вентилятором


**i** Функции могут отличаться в зависимости от модели изделия.

| Таблица функций                            | Диапазон температуры (°C) |
|--|---------------------------|
| Приготовление с использованием вентилятора | 40-280                    |
| Функция «3D» (объемный нагрев)             | 40-280                    |
| Режим пиццы                                | 40-280                    |
| Большой гриль с вентилятором               | 40-280                    |
| Full grill (Усил. гриль)                   | 40-280                    |
| Low grill (Ослабл. гриль)                  | 40-280                    |
| Нагрев + вентилятор – экономичный режим    | 160-220                   |
| Нагрев снизу                               | 40-220                    |
| Warm keeping (Поддерж. в нагрев. сост)     | 40-100                    |


- i** С целью безопасности максимальная продолжительность приготовления для всех режимов, кроме режима подогрева, ограничена 6 часами. В случае отключения электроэнергии программа будет отменена. Следует снова запрограммировать духовой шкаф.
- i** Во время настройки соответствующие символы на панели часов будут мигать.
- i** Текущее время нельзя установить во время выполнения духовым шкафом любой функции, а также после его программирования для работы в полуавтоматическом или полностью автоматическом режиме.
- i** Даже если духовой шкаф выключен, лампочка духового шкафа горит, пока открыта его дверца.

| Таблица функций                                    | Диапазон температуры (°C) |
|--|---------------------------|
| Нагрев сверху и снизу                              | 40-280                    |
| Нагрев сверху и снизу с использованием вентилятора | 40-280                    |

## Правила эксплуатации гриля











1. Коснитесь и удерживайте кнопку  в течение 2 секунд, чтобы открыть духовку.

» Первый режим работы будет отображен на дисплее после включения духовки. Когда дисплей находится в таком состоянии, можно задать продолжительность приготовления, время его окончания и включить режим ускоренного разогрева.


 Духовка автоматически выключится через 20 секунд, если при этой индикации на дисплее не произведи никаких установок духовки.


## Ручные настройки параметров приготовления (выбор температуры и режима работы)


Вы можете настроить параметры готовки вручную, выбрав точные температуру и режим работы для вашего блюда, не задавая длительность приготовления.

1. Первый режим работы будет отображен на дисплее после нажатия кнопки , которая откроет духовку.
2. Выберите режим работы с помощью кнопок  .
3. Если вы хотите изменить рекомендуемую температуру для режима работы, включите поле «Температура», нажав на кнопку .  
» Замигает символ .
4. Установите нужную температуру, касаясь кнопок  .
5. Подтвердите уровень температуры, нажав на кнопку .
6. Поставьте блюдо в духовой шкаф.
7. Нажмите кнопку  , чтобы начать приготовление, если температура и режим работы соблюдены. На дисплее отобразится символ .

» После этого духовка начнет работу в выбранном режиме и будет нагреваться, пока температура внутри духовки не достигнет заданного уровня. Когда температура в духовке будет подниматься до заданного уровня, будут загораться отметки индикатора температуры внутри духовки. На дисплее «Кулинария» появятся обозначения дополнительных активных нагревательных элементов, а также рекомендуемый уровень расположения противня.





8. Духовка не выключится автоматически, поскольку находится в режиме «Кулинария», где время приготовления не было задано. Вы можете завершить процесс приготовления, снова нажав кнопку .










» Духовка завершит приготовление и на дисплее появится символ .









9. Коснитесь и удерживайте кнопку  в течение 2 секунд, чтобы закрыть духовку.



## Приготовление посредством установки времени приготовления;




Вы можете убедиться, что духовка выключилась, выбрав точные температуру и режим работы для вашего блюда и начать готовку вручную, не задавая длительность приготовления.


1. Первый режим работы будет отображен на дисплее после нажатия кнопки , которая откроет духовку.
2. Выберите режим работы с помощью кнопок  .
3. Если вы хотите изменить рекомендуемую температуру для режима работы, включите поле «Температура», нажав на кнопку .

- » Замигает символ ℃.
4. Установите нужную температуру, касаясь кнопок .
  5. Подтвердите уровень температуры, нажав на кнопку ℃.
  6. Чтобы отобразить время приготовления, коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .
  7. Установите время приготовления с помощью кнопок  и подтвердите настройки, нажав на кнопку .
- » После установки времени приготовления на дисплее будет отображаться символ .
8. Поставьте блюдо в духовой шкаф.
  9. Нажмите кнопку  , чтобы начать приготовление, если температура, режим работы и время приготовления соблюдены. На дисплее отобразится символ .
- » Духовка разогреется до заданной температуры, которая будет поддерживаться до установленного времени окончания приготовления.
- » После этого духовка начнет работу в выбранном режиме и будет нагреваться, пока температура внутри духовки не достигнет заданного уровня. Эта температура будет поддерживаться до тех пор, пока не наступит установленное время окончания приготовления. Когда температура в духовке будет подниматься до заданного уровня, будут загораться отметки индикатора температуры внутри духовки. На дисплее «Кулинария» появятся обозначения дополнительных активных нагревательных элементов, а также рекомендуемый уровень расположения противня.
10. По окончании процесса приготовления на дисплее



- появится надпись «Конец» и прозвучит звуковой сигнал.
11. Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку.
- » Сигнал выключится и духовка автоматически завершит работу.
- Установка более позднего времени окончания приготовления; (Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)**
- Вы можете убедиться, что духовка работает и выключается автоматически, установив точные температуру и режим работы для вашего блюда, время приготовления и время окончания приготовления, и настроив параметры приготовления вручную, не задавая длительность приготовления.
1. Первый режим работы будет отображен на дисплее после нажатия кнопки , которая откроет духовку.
  2. Выберите режим работы с помощью кнопок .
  3. Если вы хотите изменить рекомендуемую температуру для режима работы, включите поле «Температура», нажав на кнопку ℃.
- » Замигает символ ℃.
4. Установите нужную температуру, касаясь кнопок .
  5. Подтвердите уровень температуры, нажав на кнопку ℃.
  6. Чтобы отобразить время приготовления, коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .
  7. Установите время приготовления с помощью кнопок  и подтвердите настройки, нажав на кнопку .
- » После установки времени приготовления на дисплее будет отображаться символ .

8. Чтобы отобразить время окончания приготовления, коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .

9. Установите время приготовления с помощью кнопок / и подтвердите настройки, нажав на кнопку .

» После установки времени окончания приготовления на дисплее будет отображаться символ .

10. Поставьте блюдо в духовой шкаф.


11. Нажмите кнопку  ||, чтобы начать приготовление, если температура, режим работы, время приготовления и время окончания приготовления соблюдены. На дисплее отобразится символ .

» Таймер духовки автоматически рассчитывает время начала приготовления, вычитая продолжительность приготовления из заданного времени его окончания. Когда наступит время начала приготовления, духовка включится в выбранном режиме и нагреется до заданной температуры. Эта температура будет поддерживаться до тех пор, пока не наступит установленное время окончания приготовления. Когда температура в духовке будет подниматься до заданного уровня, будут загораться отметки индикатора температуры внутри духовки. На дисплее «Кулинария» появятся обозначения дополнительных активных нагревательных элементов, а также рекомендуемый уровень расположения противня.

12. По окончании процесса приготовления на дисплее появится надпись «Конец» и прозвучит звуковой сигнал.


13. Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку.


» Сигнал выключится и духовка автоматически завершит работу.


 Чтобы отменить только настройки продолжительности приготовления или настройки продолжительности приготовления и окончания приготовления после их установки, необходимо сбросить продолжительность приготовления.

### **Режим ускоренного разогрева (быстрый предварительный разогрев)**


Используйте функцию ускоренного разогрева (быстро предварительного разогрева), чтобы в духовке быстрее установилась нужная температура.


 При размораживании, агрев + вентилятор – экономичный режим ,чистке и поддержании в нагретом состоянии режим ускоренного разогрева недоступен. В случае отключения электроэнергии настройки ускоренного разогрева будут отменены.

1. Нажмите кнопку  после установки температуры, режима работы, времени приготовления и времени окончания приготовления.


» Будет отображаться символ  и станет доступна настройка ускоренного разогрева (быстрый предварительный нагрев).

» По достижении заданной температуры в духовке индикатор «Ускор.» погаснет, и духовка вернется в режим, которая был выбран до включения ускоренного разогрева.

2. Чтобы отменить функцию ускоренного нагрева, снова нажмите на кнопку .



» Символ  погаснет и ускоренный разогрев (быстрый предварительный нагрев) будет отключен.

### **Выключение электрической духовки**


Выключите духовку, коснувшись кнопки .



### **Включение блокировки кнопок**

Функцию блокировки кнопок можно использовать для предотвращения вмешательства в работу духовки.

1. Коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .



» На дисплее появится надпись «OFF» (ВЫКЛ.).

2. Чтобы заблокировать кнопки, нажмите .


» Как только функция блокировки кнопок будет активирована, на дисплее появится надпись «On» (Вкл.), и начнет светиться индикатор . Подтвердите, нажав .


**i** После включения функции блокировки кнопок кнопки духового шкафа не действуют. В случае отключения электроэнергии функция блокировки кнопок не будет отменена.

### **Чтобы отключить блокировку кнопок, нажмите**

1. Коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .

» На дисплее появится надпись «On» (Вкл.).



2. Отключите функцию Key lock (блокировка кнопок), нажав на кнопку .

» При выключении функции Key lock (блокировка кнопок) на экране появится надпись «OFF» (ВЫКЛ.). Подтвердите, нажав .


**i** После включения функции блокировки кнопок кнопки духового шкафа не действуют. В случае отключения электроэнергии функция блокировки кнопок не будет отменена.


### **Настройка сигнального таймера**


Часы прибора можно использовать не только для настройки программы приготовления, но и для предупреждения или напоминания. Сигнальный таймер не влияет на работу духового шкафа. Он используется только для предупреждения. Например, его можно использовать для напоминания о том, что в определенное время нужно перевернуть продукты в духовом шкафу. По истечении заданного времени таймер подаст звуковой сигнал.

1. Коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .

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

2. Установите продолжительность звукового сигнала, с помощью кнопки .

» После установки интервала включения звукового сигнала индикатор  останется включенным и на дисплее появится значение заданного временного интервала.




3. По истечении заданного временного интервала индикатор  начнет мигать и прозвучит сигнал.


### **Выключение звукового сигнала**

1. Продолжительность звукового сигнала – 2 минуты. Для выключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.






» Звуковой сигнал выключится и на дисплее будет показано текущее время.


#### **Отключение звукового сигнала;**

1. Чтобы отключить звуковой сигнал, коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .
2. Нажмите и удерживайте кнопку , пока на дисплее не отобразится «00:00».




 Будет показано время включения сигнала. Если одновременно установить сигнальный таймер и продолжительность приготовления, на цифровом индикаторе будет показан более короткий временной интервал.


#### **Изменение времени суток**

1. Последовательно нажимайте кнопку , пока на дисплее не появится символ .
2. Чтобы установить время, используйте кнопки  .
3. Нажмите на символ  и подождите 4 секунды, не нажимая кнопок для подтверждения настроек.







 При отключении электроэнергии настройки установленного времени сбрасываются. Следует повторить его установку. Текущее время нельзя изменить, когда выполняется любая из функций духового шкафа.

#### **Регулировка громкости**

1. Пока духовка находится в режиме ожидания, коротко касайтесь кнопки  до появления на дисплее сообщения «VOL» (**ГРОМК.**).
2. Нажмите кнопки   для выбора одного из тонов L0, L1 и L2.

3. Для подтверждения настроек нажмите кнопку  или подождите 4 секунды, не касаясь кнопок.

#### **Отрегулируйте освещение в Экономичном режиме.**

1. Пока духовка находится в режиме ожидания, коротко касайтесь кнопки  до появления на дисплее сообщения «LP» (**ОСВ.**).
2. Нажмите кнопки   для выбора функций Вкл. или Экономичного режима.
3. Для подтверждения настроек нажмите кнопку  или подождите 4 секунды, не касаясь кнопок.
4. При выборе функции ON (ВКЛ.): пока открыта дверь духовки, находящейся в режиме ожидания, и во время эксплуатации, освещение **ВКЛЮЧЕНО** постоянно.
5. При выборе функции ECO (Экон. режим): пока открыта дверь духовки, находящейся в режиме ожидания, и во время эксплуатации, освещение **ВКЛЮЧАЕТСЯ**, а затем **ОТКЛЮЧАЕТСЯ** через 15 секунд. При касании любой кнопки во время эксплуатации (за исключением кнопок  и ) освещение **ВКЛЮЧАЕТСЯ**, а затем **ОТКЛЮЧАЕТСЯ** через 15 секунд.



## Время приготовления блюд

**i** Значения времени в этой таблице следует считать справочными. Они могут изменяться в зависимости от температуры продуктов, толщины, вида и ваших кулинарных предпочтений.

## Выпечка и жарение

**i** 1-й полкой духового шкафа является **нижняя** полка.















| Блюдо               | Количество противней | Аксессуары для пользования  | Режим работы | Уровень размещения | Температура (°C) | Примерное время приготовления (мин.) |
|---------------------|----------------------|---|--------------|--------------------|------------------|--------------------------------------|
| Выпечка на противне | Один противень       | Стандартный противень*  |              | 3                  | 180              | 25 ... 30                            |
| Выпечка в форме     | Один противень       | Формы для кексов на решетке**   |              | 2                  | 180              | 40 ... 50                            |
| Пирожные            | Один противень       | Стандартный противень*  |              | 3                  | 160              | 25 ... 35                            |
|                     | Один противень       | Стандартный противень*  |              | 3                  | 150              | 30 ... 40                            |
|                     | 2 противня           | 1-Противень для выпечки*<br>3-Стандартный противень*  |              | 1 - 3              | 150              | 35 ... 50                            |
|                     | 3 противня           | 1-Стандартный противень*<br>3-Противень для выпечки*<br>5-Глубокий противень*   |              | 1 - 3 - 5          | 150              | 35 ... 50                            |
| Бисквит             | Один противень       | Круглая пружинная сковорода диаметром 26 см на решетке**  |              | 3                  | 160              | 25 ... 35                            |
|                     | Один противень       | Круглая пружинная сковорода диаметром 26 см на решетке**  |              | 2                  | 150              | 30 ... 40                            |
|                     | 2 противня           | 1-Круглая пружинная сковорода диаметром 26 см на решетке**<br>4-Круглая пружинная сковорода диаметром 26 см на противне для выпечки** |              | 1 - 4              | 150              | 35 ... 45                            |
| Печенье             | Один противень       | Противень для выпечки*  |              | 3                  | 180              | 25 ... 30                            |
|                     | 2 противня           | 1-Противень для выпечки*<br>3-Стандартный противень*  |              | 1 - 3              | 180              | 30 ... 40                            |
|                     | 3 противня           | 1-Противень для выпечки*<br>3-Стандартный противень*<br>5-Глубокий противень*   |              | 1 - 3 - 5          | 180              | 35 ... 45                            |
| Изделия из теста    | Один противень       | Стандартный противень*  |              | 2                  | 200              | 30 ... 40                            |
|                     | 2 противня           | 1-Противень для выпечки*<br>5-Стандартный противень*  |              | 1 - 5              | 200              | 45 ... 55                            |

| Блюдо                     | Количество противней | Аксессуары для пользования  | Режим работы | Уровень размещения | Температура (°C)                            | Примерное время приготовления (мин.) |
|---------------------------|----------------------|---|--------------|--------------------|---|--------------------------------------|
|                           | 3 противня           | 1-Противень для выпечки*<br>3-Стандартный противень*<br>5-Глубокий противень* |              | 1 - 3 - 5          | 200   | 55 ... 65                            |
| Сдобная выпечка           | Один противень       | Стандартный противень*  |              | 2                  | 200   | 25 ... 35                            |
|                           | 2 противня           | 1-Противень для выпечки*<br>3-Стандартный противень*                          |              | 1 - 3              | 200   | 35 ... 45                            |
|                           | 3 противня           | 1-Противень для выпечки*<br>3-Стандартный противень*<br>5-Глубокий противень* |              | 1 - 3 - 5          | 190   | 45 ... 55                            |
| Закваска                  | Один противень       | Стандартный противень*  |              | 2                  | 200   | 35 ... 45                            |
| Лазанья                   | Один противень       | Стеклянная / металлическая прямоугольная сковорода на решетке**               |              | 2 - 3              | 200   | 30 ... 40                            |
| Пицца                     | Один противень       | Стандартный противень*  |              | 2                  | 200 ... 220                                 | 15 ... 20                            |
|                           | Один противень       | Стандартный противень*  |              | 3                  | 200   | 10 ... 15                            |
| Бифштекс (куском)/жаркое  | Один противень       | Стандартный противень*  |              | 3                  | 25 мин.<br>250/маx,<br>затем 180 ...<br>190 | 100 ... 120                          |
| Баранья нога (запеканка)  | Один противень       | Стандартный противень*  |              | 3                  | 25 мин.<br>250/маx,<br>затем 190            | 70 ... 90                            |
|                           | Один противень       | Стандартный противень*  |              | 3                  | 25 мин.<br>250/маx,<br>затем 190            | 60 ... 80                            |
| Жареная курица (1,8-2 кг) | Один противень       | Стандартный противень*  |              | 2                  | 15 мин.<br>250/маx,<br>затем 180 ...<br>190 | 60 ... 80                            |
|                           | Один противень       | Стандартный противень*  |              | 2                  | 15 мин.<br>250/маx,<br>затем 180 ...<br>190 | 60 ... 80                            |
| Индейка (5.5 кг)          | Один противень       | Стандартный противень*  |              | 1                  | 25 мин.<br>250/маx,<br>затем 180 ...<br>190 | 150 ... 210                          |
|                           | Один противень       | Стандартный противень*  |              | 1                  | 25 мин.<br>250/маx,<br>затем 180 ...<br>190 | 150 ... 210                          |
| Рыба                      | Один противень       | Стандартный противень*  |              | 3                  | 200   | 20 ... 30                            |
|                           | Один противень       | Стандартный противень*  |              | 3                  | 200   | 20 ... 30                            |

Для всех типов продуктов рекомендуется произвести предварительный разогрев.  
\* Эти аксессуары могут не поставляться с продуктом.  
\*\* Эти аксессуары не поставляются с продуктом. Эти аксессуары доступны в продаже.

## Таблица для пробного приготовления

Блюда, внесенные в настоящую таблицу готовятся в соответствии с EN 60350-1, чтобы облегчить контролирующим организациям процесс проверки продукта.

| Блюдо   | Количество противней | Аксессуары для пользования  | Режим работы  | Уровень размещения | Температура (°C) | Примерное время приготовления (мин.) |
|---|----------------------|---|---|--------------------|------------------|--------------------------------------|
| песочное печенье  | Один противень       | Стандартный противень*  |    | 3                  | 140              | 20 ... 30                            |
|   | Один противень       | Стандартный противень*  |    | 3                  | 140              | 20 ... 30                            |
|   | 2 противня           | 1-Стандартный противень*<br>3-Противень для выпечки*  |    | 1 - 3              | 140              | 20 ... 30                            |
|   | 3 противня           | 1-Стандартный противень*<br>3-Противень для выпечки*<br>5-Глубокий противень*   |    | 1 - 3 - 5          | 140              | 25 ... 35                            |
| Пирожные  | Один противень       | Стандартный противень*  |    | 3                  | 160              | 25 ... 35                            |
|   | Один противень       | Стандартный противень*  |    | 3                  | 150              | 30 ... 40                            |
|   | 2 противня           | 1-Противень для выпечки*<br>3-Стандартный противень*  |    | 1 - 3              | 150              | 35 ... 50                            |
|   | 3 противня           | 1-Стандартный противень*<br>3-Противень для выпечки*<br>5-Глубокий противень*   |    | 1 - 3 - 5          | 150              | 35 ... 50                            |
| Бисквит   | Один противень       | Круглая пружинная сковорода диаметром 26 см на решетке**  |    | 3                  | 160              | 25 ... 35                            |
|   | Один противень       | Круглая пружинная сковорода диаметром 26 см на решетке**  |    | 2                  | 150              | 30 ... 40                            |
|   | 2 противня           | 1-Круглая пружинная сковорода диаметром 26 см на решетке**<br>4-Круглая пружинная сковорода диаметром 26 см на противне для выпечки** |    | 1 - 4              | 150              | 35 ... 45                            |
| Яблочный пирог  | Один противень       | Круглая металлическое блюдо диаметром 20 см на решетке**  |   | 2                  | 180              | 50 ... 60                            |
|   | Один противень       | Круглая металлическое блюдо диаметром 20 см на решетке**  |  | 2                  | 170              | 50 ... 60                            |
|   | 2 противня           | 1-Круглая металлическое блюдо диаметром 20 см на решетке**<br>4-Круглая металлическое блюдо диаметром 20 см на противне для выпечки** |  | 1 - 4              | 170              | 50 ... 60                            |
| Для всех типов продуктов продуктов рекомендуется произвести предварительный разогрев. |                      |   |   |                    |                  |                                      |
| * Эти аксессуары могут не поставляться с продуктом.                                   |                      |   |   |                    |                  |                                      |
| ** Эти аксессуары не поставляются с продуктом. Эти аксессуары доступны в продаже.     |                      |   |   |                    |                  |                                      |

## Нагрев + вентилятор – экономичный режим

**i** Не изменяйте температуру во время приготовления в режиме "Нагрев + вентилятор – экономичный режим".

**i** Не открывайте дверцу во время приготовления в режиме "Нагрев + вентилятор – экономичный режим". Если дверцу не открывать, произойдет оптимизация внутренней температуры для экономии энергии, и ее значение может отличаться от показания на дисплее.

| Блюдо            | Количество противней | Аксессуары для пользования | Уровень размещения | Температура (°C) | Первичное время приготовления (мин.) |
|------------------|----------------------|----------------------------|--------------------|------------------|--------------------------------------|
| Пирожные         | Один противень       | Стандартный противень*     | 3                  | 160              | 25 ... 35                            |
| Печенье          | Один противень       | Стандартный противень*     | 3                  | 180              | 25 ... 35                            |
| Изделия из теста | Один противень       | Стандартный противень*     | 3                  | 200              | 45 ... 55                            |
| Сдобная выпечка  | Один противень       | Стандартный противень*     | 3                  | 200              | 35 ... 45                            |

\* Эти аксессуары могут не поставляться с продуктом.

### Советы по выпечке

- Если изделие получается слишком сухим, следует повысить температуру примерно на 10°C и сократить время приготовления.
- Если изделие получается сырым, следует уменьшить количество жидкости или понизить температуру на 10°C.
- Если верхняя корочка слишком зарумянивается, следует поставить изделие ниже, понизить температуру и увеличить время приготовления.
- Если изделие хорошо пропекается, но снаружи пригорает, следует уменьшить количество жидкости, понизить температуру и увеличить время приготовления.

### Советы по выпечке

- Если изделие получается слишком сухим, следует повысить температуру примерно на 10°C и сократить время приготовления. Смажьте слои теста смесью из

молока, растительного масла, яиц и йогурта.


- Следите за тем, чтобы толщина изделия не превышала глубины противня, иначе оно будет долго выпекаться.
- Если верхний слой изделия подгорает, а нижний остается сырым, возможно, в нижнем слое изделия слишком много начинки. Чтобы изделие ровно подрумянивалось, старайтесь равномерно распределять начинку между слоями теста и по поверхности изделия.

**i** При выпечке изделий из теста соблюдайте режим и температуру, указанные в таблице рецептов. Если нижний слой изделия плохо пропекается, в следующий раз поставьте противень на один уровень ниже.



## Советы по приготовлению овощных блюд

- Если овощи выпускают сок и становятся слишком сухими, готовьте их не на противне, а в сковороде под крышкой. В закрытой посуде сок сохранится.
- Если овощное блюдо остается сыроватым, прежде чем готовить овощи в духовом шкафу, можно их проварить или пробланшировать.


## Как пользоваться грилем


-  Закрывайте дверцу во время приготовления пищи на гриле. Горячие поверхности могут причинить ожоги!

## Включение гриля


1. Первый режим работы будет отображен на дисплее после нажатия кнопки , которая откроет духовку.
  2. Выберите нужную функцию гриля, нажимая кнопки .
  3. Если вы хотите изменить рекомендуемую температуру для режима работы, включите поле «Температура», нажав на кнопку .  
» Замигает символ .
  4. Установите нужную температуру, касаясь кнопок .
  5. Подтвердите уровень температуры, нажав на кнопку .
  6. Нажмите кнопку , чтобы начать приготовление блюд на гриле, если температура и режим работы соблюдены. На дисплее отобразится символ .
- » После этого духовка начнет работу в выбранном режиме и будет нагреваться, пока температура внутри духовки не достигнет заданного уровня. Когда температура в духовке будет подниматься до заданного уровня, будут загораться отметки

индикатора температуры внутри духовки. На дисплее «Кулинария» появятся обозначения дополнительных активных нагревательных элементов, а также рекомендуемый уровень расположения противня.

7. Вы можете завершить процесс приготовления блюд на гриле, снова нажав кнопку .

» Духовка завершит приготовление блюд на гриле и на дисплее появится символ .

## Выключение гриля

1. Коснитесь и удерживайте кнопку  в течение 2 секунд, чтобы закрыть духовку.



Продукты, которые не подходят для приготовления на гриле, могут привести к возгоранию. На гриле можно готовить только такие продукты, которые выдерживают интенсивный нагрев.

Не размещайте продукты слишком близко к задней части гриля. Эта зона нагревается сильнее всего, и жирные продукты могут загореться.

## Время приготовления блюд на гриле

### Приготовление блюд на электрическом гриле

| Продукты                     | Аксессуары для пользования | Уровень размещения | Рекомендуемая температура (°C)** | Время приготовления на гриле (прибл.) |
|------------------------------|----------------------------|--------------------|----------------------------------|---------------------------------------|
| Рыба                         | Решетка                    | 4...5              | 250                              | 20...25 мин. #                        |
| Курица (куски)               | Решетка                    | 4...5              | 250                              | 25...35 мин.                          |
| Отбивные из молодой баранины | Решетка                    | 4...5              | 250                              | 20...25 мин.                          |
| Ростбиф                      | Решетка                    | 4...5              | 250                              | 25...30 мин. #                        |
| Отбивные из телятины         | Решетка                    | 4...5              | 250                              | 25...30 мин. #                        |
| Гренки *                     | Решетка                    | 4                  | 250                              | 1...3 мин.                            |

# в зависимости от толщины

\*Разогрейте в течение 5 минут.

\*\*Если температуру гриля вашего продукта невозможно отрегулировать, гриль будет работать при рекомендуемой температуре.

Блюда, внесенные в настоящую таблицу готовятся в соответствии с EN 60350-1, чтобы облегчить контролирующим организациям процесс проверки продукта.

| Продукты                        | Аксессуары для пользования | Уровень размещения | Температура (°C) | Примерное время приготовления (мин.) |
|---------------------------------|----------------------------|--------------------|------------------|--------------------------------------|
| Гренки                          | Решетка                    | 4                  | 250              | 1...3 мин.                           |
| Тефтели (говядина) - 12 кусками | Решетка                    | 4                  | 250              | 25...35 мин.                         |

Переверните еду после 2/3 от общего времени приготовления на гриле.

Перед приготовлением любых блюд рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 5 минут.

## 6 Уход и техническое обслуживание

### Общие сведения

Регулярно выполняйте чистку прибора. Это позволит продлить срок его службы, а также избежать многих проблем.



Перед выполнением работ по обслуживанию и чистке отключите прибор от электрической сети. Существует риск поражения электрическим током!



Дайте изделию остыть, прежде чем приступить к чистке. Горячие поверхности могут причинить ожоги!

- Прибор следует тщательно чистить после каждого использования. Так легче удалять остатки пищи, которые могут пригореть при следующем использовании прибора.
- Для чистки прибора не требуются специальные чистящие средства. Прибор можно вымыть теплой водой с добавлением жидким моющего средства, используя мягкую ткань или губку. А затем протереть сухой тканью.
- Обязательно протирайте прибор насухо после чистки и сразу же удаляйте попавшую на него жидкость.
- Не используйте для чистки ручки и поверхностей из нержавеющей стали чистящие средства, содержащими кислоту или хлор. Эти детали можно протирать мягкой тканью, смоченной в жидком моющем средстве (без абразивных добавок), стараясь тереть в одном направлении.



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



Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.

### Чистка панели управления

Очистьте панель управления и ручки-регуляторы влажной тканью и вытрите насухо.



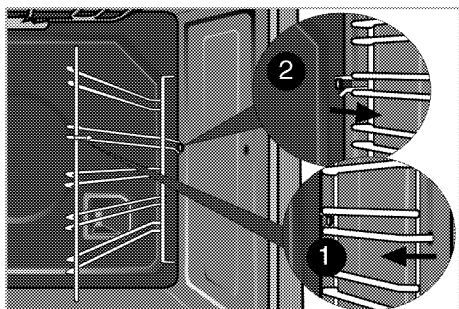
Если ваш прибор оснащен кнопками/ручками, не снимайте ручки-регуляторы для чистки панели управления. Так можно повредить панель управления!

### Чистка духовки

**Чистка боковых стенок(Может отличаться в зависимости от модели изделия.)**

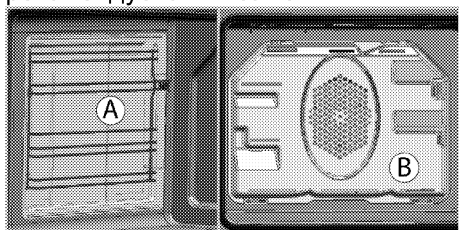
**(Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)**

1. Снимите переднюю часть боковой решетки, оттянув ее от боковой стенки.
2. Потяните боковую решетку к себе и полностью выньте ее из духовки.



**Стенки с каталитическим покрытием  
(Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)**

Внутренние боковые стенки (А) и (или) задняя стенка (В) вашего изделия могут быть покрыты каталитической эмалью. Стенки с каталитическим покрытием имеют светлую матовую пористую поверхность. Стенки духового шкафа с каталитическим покрытием не нуждаются в чистке. Благодаря перфорированной структуре, поверхности с каталитическим покрытием поглощают жир и при накоплении жира на поверхность начинают блестеть. В таком случае рекомендуется их заменить.

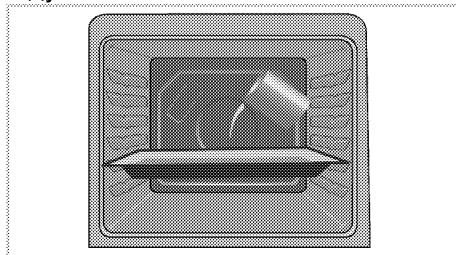


**Простая очистка паром  
(Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)**

Это упрощает чистку, поскольку грязь (после кратковременного ожидания) смягчается паром, образующимся в духовом шкафу, и каплями воды,

конденсирующимися на внутренних поверхностях духового шкафа.

1. Выньте из духового шкафа все принадлежности.
2. Налейте в противень 500 мл воды и поместите его на 2-ю решетку духовки.



3. Выберите функцию «Простая очистка паром». На экране появится время очистки, которое нельзя изменить. Можно установить время окончания данной функции очистки.
4. Откройте дверцу и протрите внутренние поверхности духового шкафа влажной губкой или тканью.
5. Стойкую грязь следует удалять теплой водой с жидким моющим средством, используя мягкую ткань или губку, а после чистки следует вытирать прибор сухой тканью.

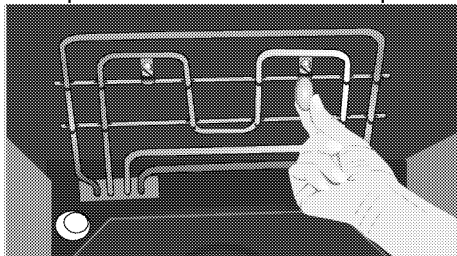
**i** При работе в режиме упрощенной очистки паром, вода, налитая в лоток для размягчения образовавшихся осадков/грязи внутри духовки, испарится и конденсируется внутри духовки и на внутренней поверхности двери духовки, поэтому при открытии двери духовки может капать вода. Вытрите конденсат сразу после открытия дверей духовки.



## Очистка верхней стенки духовки (Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)

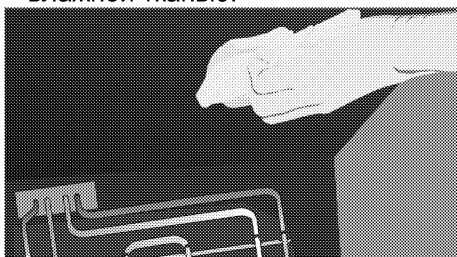
На время чистки верхней стенки  
нагревательный элемент гриля  
можно отвести от поверхности.

1. С помощью отвертки или монеты  
ослабьте крепежные винты  
нагревательного элемента гриля.



**i** Нагревательный элемент  
гриля повернется вниз,  
оставаясь прикрепленным к  
верхней стенке духовки.

2. Протрите верхнюю стенку духовки  
влажной тканью.



3. Поверните нагревательный  
элемент гриля вверх и затяните  
крепежные винты отверткой или  
монетой.

## Чистка дверцы духовки

Мойте дверцу духовки мягкой тканью  
или губкой, смоченной в теплой воде  
с добавлением жидкого моющего  
средства, и вытирайте сухой тканью.  
Протрите стекло уксусом, а затем  
ополосните его от остатков извести,  
которые могут образоваться на  
стекле духовки.

**i** Не используйте для чистки  
дверцы моющие средства с  
абразивными веществами или  
металлические скребки. Они  
могут поцарапать поверхность  
и повредить стекло.

**i** Внутреннее стекло дверцы  
имеет покрытие для  
облегчения очистки. Не  
используйте для чистки  
внутреннего стекла дверцы  
моющие средства с  
абразивными веществами,  
металлические скребки,  
жесткие губки или  
отбеливающие средства,  
чтобы не поцарапать  
поверхность. Они могут  
повредить покрытие.

## Очистка дверцы духовки

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

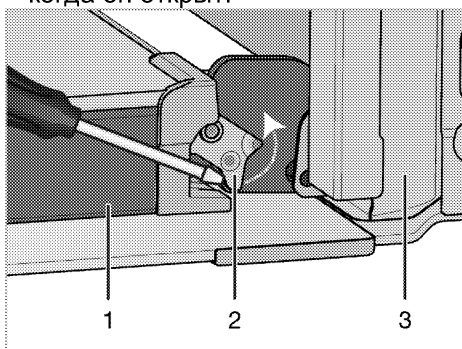
**i** Внутреннее стекло дверцы  
духовки покрыто легко  
моющимся материалом. Не  
используйте абразивные  
чистящие средства, скребки из  
твердого металла,  
проволочную мочалку или  
материалы, такие как  
отбеливатель.

Вы можете снять дверцу духовки и  
дверные стекла, чтобы почистить их.  
О том, как снять дверцы и стекла  
объясняется в разделах «Снятие  
дверцы духовки» и «Снятие  
внутренних стекол дверцы». После  
снятия внутренних стекол дверцы  
очистите их с помощью средства для

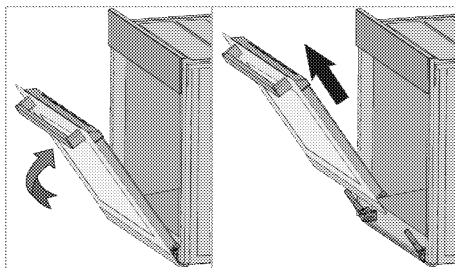
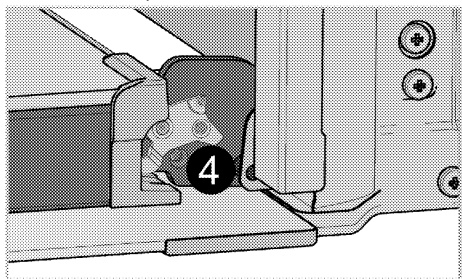
мытья посуды, теплой водой и мягкой ткани или губки и вытрите их сухой тканью. Протрите стекло уксусом, а затем ополосните его от остатков извести, которые могут образоваться на стекле духовки.

### Снятие дверцы духового шкафа

1. Откройте переднюю дверцу (1).
2. Откройте зажимы на корпусе шарнира (2) на правой и левой сторонах передней двери, нажав на крючок, как показано на рисунке. Замок должен выглядеть как (4), когда он открыт.



- 1 Дверца
- 2 Шарнирный замок(закрытое положение)
- 3 Духовой шкаф
- 4 Шарнирный замок(открытая позиция)



3. Откройте переднюю дверцу наполовину.
4. Снимите переднюю дверцу, потянув ее вверх и освободив от правой и левой петли.

**i** Для установки дверцы на место следует выполнить в обратном порядке действия по снятию. Не забудьте закрыть зажимы на корпусе петли при установке дверцы на место.

### Функция Soft Open & Soft Close

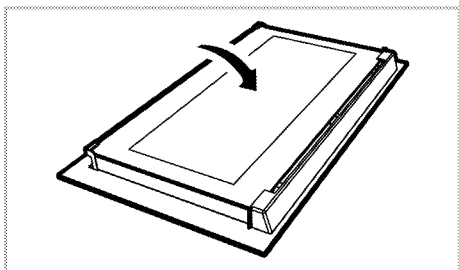
Некоторые модели могут включать функцию Soft Close & Soft Open. Функция «Soft Close» позволяет пользователю плавно закрывать дверцу духовки, доводя ее примерно на 15 см от закрытого положения и аккуратно надавливая на нее. Автоматическая система заслонки помогает закрывать дверь мягко. Аналогичная особенность наблюдается, когда дверца печи полностью открыта; Примерно в 9 см от полностью открытого положения система демфера срабатывает, что позволяет нежно открывать.

### Снятие внутреннего стекла дверцы

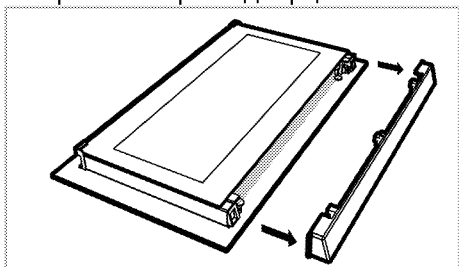
(Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)

Внутреннее стекло панели дверцы духового шкафа можно снять для чистки.

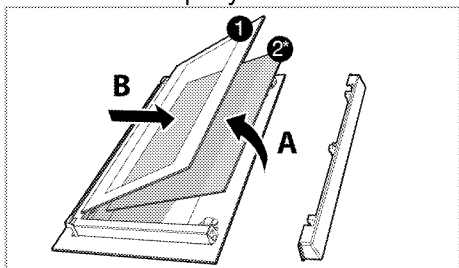
1. Откройте дверцу духовки.



2.Потяните к себе и снимите пластмассовую накладку на верхней стороне дверцы.



3.Приподнимите первое внутреннее стекло (1) в направлении **A** и вытяните его в направлении **B**, как показано на рисунке.



1 Первое внутреннее стекло  
2\* Внутреннее стекло (Она может отсутствовать в вашем изделии.)

4.Если устройство оснащено панелью для внутреннего стекла(2); Чтобы вынуть среднее стекло (2), повторите эти же действия.

5.При сборке дверцы сначала следует вставить среднее стекло (2). чтобы скошенный угол стекла попал на фаску пластмассового держателя, как показано на

рисунке. (Если устройство оснащено панелью для внутреннего стекла). Среднее стекло (2) следует установить в пластмассовый держатель рядом с первым внутренним стеклом (1).  
6.Первое внутреннее стекло (1) следует устанавливать таким образом, чтобы надпись на стекле была обращена к среднему стеклу. Следите за тем, чтобы нижний угол первое внутреннее стекло (1) был правильно вставлен в нижний пластмассовый держатель.  
7.Прижмите пластмассовую накладку к раме до щелчка.

### Замена лампочки освещения духового шкафа

**!** Во избежание поражения электрическим током, прежде чем заменять лампочку, убедитесь в том, что электроприбор отсоединен от сети и остыл. Горячие поверхности могут причинить ожоги!

**i** В этой духовке используется лампа накаливания мощностью менее 40 Вт, высотой менее 60 мм, диаметром менее 30 мм или галогенная лампа с цоколем типа G9, мощностью менее 60 Вт. Лампы подходят для работы при температуре выше 300 ° С. Лампы для духовки можно получить у авторизованных сервисных агентов или у технического специалиста с лицензией.

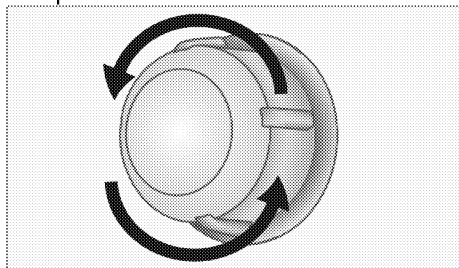
**i** Расположение лампочки может отличаться от изображения на рисунке.

**i** Лампа, используемая в этом приборе, не подходит для освещения бытовых помещений. Эта лампа предназначена для вспомогательной цели, позволяющей пользователю увидеть пищевые продукты.

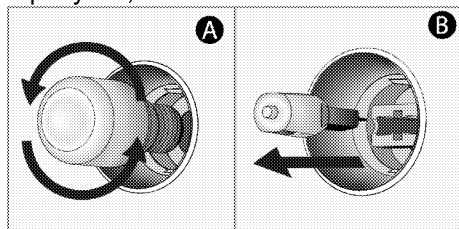
**i** Лампы, используемые в этом приборе, должны выдерживать экстремальные физические условия, например температуру выше 50 °С.

### Замена круглой лампочки освещения духового шкафа

1. Отсоедините духовой шкаф от электросети.
2. Снимите стеклянный плафон, повернув его против часовой стрелки.



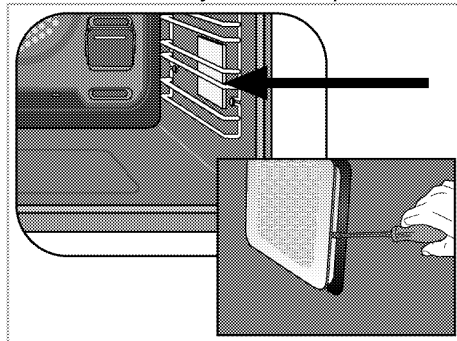
3. Если в вашей духовке используется лампа типа (А), показанная на рисунке ниже, поверните ее в соответствии с рисунком, чтобы извлечь ее и заменить. Если используется лампа типа (В), потяните и извлеките ее, как показано на рисунке, и замените.



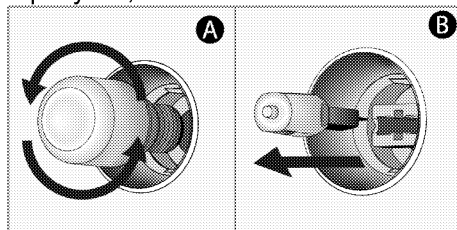
4. Установите на место стеклянный плафон.

### Замена прямоугольной лампочки освещения духового шкафа

1. Отсоедините духовой шкаф от электросети.
2. Снимите проволочные направляющие, как описано выше. См. *Чистка духовки, стр. 41*.



3. Снимите стеклянный плафон с помощью отвертки.
4. Если в вашей духовке используется лампа типа (А), показанная на рисунке ниже, поверните ее в соответствии с рисунком, чтобы извлечь ее и заменить. Если используется лампа типа (В), потяните и извлеките ее, как показано на рисунке, и замените.



5. Установите на место стеклянный плафон и проволочные направляющие.

## **7 Поиск и устранение неисправностей**

### **Во время работы из духового шкафа выделяется пар.**

- Вполне нормально, если пар выделяется во время работы. >>> *Это не является неисправностью.*

### **При нагревании и охлаждении прибор издает металлические шумы.**

- При нагревании металлические детали могут расширяться и издавать звуки. >>> *Это не является неисправностью.*

### **Прибор не работает.**

- Плавкий предохранитель неисправен или сработал. >>> *Проверьте плавкие предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или включите.*
- Духовой шкаф не включен в (заземленную) розетку электросети. >>> *Проверьте соединение штепсельной вилки.*

### **Освещение духовки не работает.**

- Лампочка освещения духового шкафа неисправна. >>> *Замените лампочку освещения шкафа.*
- Нет электропитания. >>> *Проверьте наличие электропитания. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или включите предохранители.*

### **Духовка не нагревается.**

- Не задана функция или температура. >>> *Выберите функцию и установите температуру с помощью переключателя функций и (или) регулятора температуры.*
- Нет электропитания. >>> *Проверьте наличие электропитания. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или включите предохранители.*



Если вы не можете устранить неполадки, несмотря на выполнение инструкций, приведенных в данном разделе, обратитесь к представителю авторизованной сервисной службы. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать неисправный электроприбор.

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул,  
Турция

(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

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

Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на  
горячую линию  
8-800-200-23-56.

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

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



