

# **beko**

**Фурна**

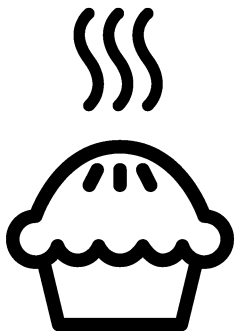
**Ръководство за употреба**

**Ahi**

**Kasutusjuhend**

**Рерна**

**Упатство за корисникот**



**FSE56000GW**

**BG / ET / MK**

485.3014.35/R.AF/10.01.2020/4-4

7786982901

## Моля, първо прочетете това ръководство за употреба.

Уважаеми купувачо,

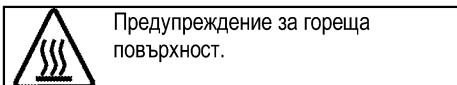
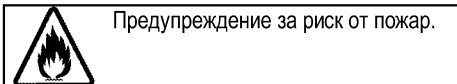
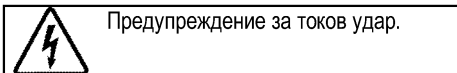
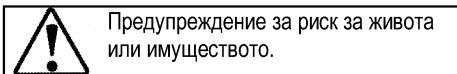
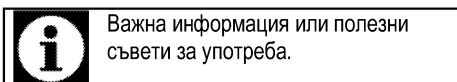
Благодарим ви, че избрахте продукта на фирмата Веко. Надяваме се, че ще получите възможно най-добри резултати от използването на продукта ни, произведен по най-висококачествени и модерни технологии.

Затова ви молим да прочетете това ръководство за употреба и всичката го съпътстваща документация внимателно преди да използвате уреда, а след това ги запазете за справка в бъдеще. Ако преотстъпите продукта на друг потребител, то го предайте заедно с ръководството за употреба. Следвайте всички указания и информация в ръководството за употреба.

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

### Обяснение на символите

В това ръководство са използвани следните символи:



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



**1 Важни указания и предупреждения за безопасност и опазване на околната среда 4**

|  |    |
|--|----|
| Обща безопасност .....                         | 4  |
| Електрическа безопасност .....                 | 5  |
| Безопасност при използването на продукта ..... | 6  |
| Предвидена употреба .....                      | 9  |
| Безопасност за децата .....                    | 9  |
| Изхвърляне на остарелия продукт .....          | 9  |
| Изхвърляне на опаковъчните материали .....     | 10 |
| Бъдещо транспортиране .....                    | 10 |

**2 Основна информация 11**

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| Общ преглед .....             | 11 |
| Съдържание на пакета .....    | 12 |
| Технически спецификации ..... | 13 |

**3 Монтаж 14**

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Преди монтажа .....          | 14 |
| Инсталация и свързване ..... | 15 |

**4 Подготовка 17**

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

**5 Как да работите с котлона 19**

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Обща информация за готвенето ..... | 19 |
| Използване на котлоните .....      | 19 |

**6 Как да работите с фурната 21**

|   |    |
|---|----|
| Основна информация за готвене, печене и грила ..... | 21 |
| Как да работите с електрическата фурна .....        | 21 |
| Режими на работа .....                              | 22 |
| Таблица с времето за готвене .....                  | 23 |
| Как да работите с грила .....                       | 24 |
| Готварска плоча за печене .....                     | 24 |

**7 Поддържане и грижа 25**

|   |    |
|---|----|
| Обща информация .....                         | 25 |
| Почистване на котлона .....                   | 25 |
| Почистване на контролния панел .....          | 25 |
| Почистване на фурната .....                   | 25 |
| Сваляне на вратата на фурната .....           | 26 |
| Сваляне на вътрешното стъкло на вратата ..... | 27 |
| Подмяна на лампата във фурната .....          | 28 |

**8 Отстраняване на повреди 29**

## **1 Важни указания и предупреждения за безопасност и опазване на околната среда**

Този раздел съдържа указания за безопасност, които ще ви помогнат да избегнете риска от нараняване или повреда. Неспазването на тези указания прави всякакви гаранции невалидни.

### **Обща безопасност**

- Уредът може да бъде ползван от деца на 8 и повече години и от лица с понижени физически, сензорни и умствени способности или такива без опит и познания, ако те са надзиравани или инструктирани относно употребата на уреда по безопасен начин и са наясно със свързаните с това рискове. Децата не бива да си играят с уреда. Почистването и потребителската поддръжка не бива да бъдат извършвани от деца без надзор.
- Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сензорни или умствени способности, както и от такива без опит и знания, освен ако не са наблюдавани и инструктирани за използването на уреда.

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

- Ако продуктът е даден на някой друг за лична употреба или употреба втора ръка, ръководството за употреба, етикетите на продуктите и другите, отнасящи се за него документи и части трябва също да се предоставят с него.
- Никога не поставяйте продукта върху покрит с килим под. В шротивен случай, ипсата на въздух под уреда може да доведе до прегряване на електрическите части. Това ще доведе до проблеми с уреда.
- Монтажът и ремонтът на уреда трябва винаги да се извършва от представители на оторизирания сервиз. Производителят не носи отговорност за щети, причинени от поправка извършена от неоторизирани лица, в който случай гаранцията може да стане невалидна. Преди монтажа прочетете внимателно всички инструкции.

- Не използвайте продукта ако даде дефект или е видимо повреден.
  - След всяко ползване проверявайте дали функционалните копчета са изключени.
- Електрическа безопасност
- Ако продуктът е повреден, той не бива да се ползва преди да бъде поправен в оторизирания сервис. Съществува риск от токов удар!
  - Свързвайте уреда само към заземен контакт с мощност и защита, посочени в "Технически спецификации" Заземяването трябва да се направи от квалифициран електротехник, като продуктът се ползва със или без трансформатор. Фирмата ни не носи отговорност за проблеми, произтичащи от неправилно заземяване на уреда.
  - Никога не мийте продукта като го поливате или пръскате в вода! Съществува риск от токов удар!
  - Продуктът трябва да е изключен по време на монтаж, поддръжка, почистване и ремонт.
  - Ако захранващият кабел на уреда е повреден, трябва да се поправи от производителя, негов сервизен представител или квалифициран техник с цел да се избегне всякакъв риск.
  - Използвайте само захранващ кабел, отговарящ на характеристиките, посочени в "Технически спецификации".
  - Уредът трябва да е монтиран така, че да може напълно да се изключи от мрежата. Разделянето трябва да се осигурява или от щепсел, или от превключвател, монтиран във фиксираната електрическа инсталация, съгласно строителните наредби.
  - По време на употреба, задната част на фурната се загарява. Проверете дали електрическата инсталация не са в контакт със задната повърхност; в противен случай свързките може да се повредят.
  - Не заклещвайте захранващия кабел между вратата на фурната и рамката и не го прекарвайте над нагорещените повърхности. В противен случай изолацията на кабела може да се стопи и

да предизвика пожар в следствие на късо съединение.

- Всяка манипулация по електрическите съоръжения и системи може да се извършва само от оторизирани и квалифицирани лица.
- В случай на каквато и да е повреда, изключете продукта и го изключете от захранването. За да направите това, изключете бутона вкъщи.
- Проверете дали напрежението на бутона е съвместимо с продукта.

Безопасност при използването на продукта

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и досегаемите му части се нагряват при употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагряните елементи. Децата под 8-годишна възраст трябва да се държат далеч от уреда освен ако не са надзиравани постоянно.
- Никога не използвайте продукта ако сте под влиянието на алкохол и/или други опияняващи вещества.
- Внимавайте, когато в съдовете си имате алкохолни напитки. Алкохолът се изпарява при високи температури и може да предизвика пожар при

възпламеняване от допира с горещата повърхност.

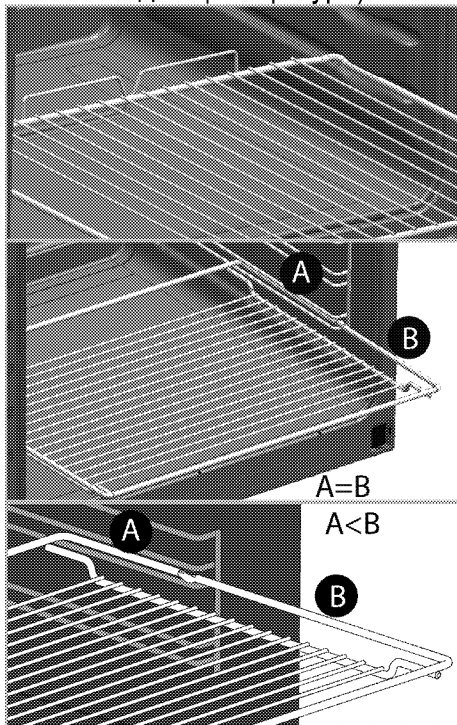
- Не поставяйте никакви леснозапалими материали в близост до продукта, тъй като може да се нагорещи отстрани по време на употреба.
- Уредът се нагрява по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателите вътре във фурната.
- Дръжте всички вентилационни отвори отпушени.
- Не загревайте затворени консерви и стъклени буркани във фурната. Налягането, което ще възникне в консервата/буркана, може да доведе до пукането му.
- Не поставяйте тави за печене, съдове или алуминиево фолио директно върху дъното на фурната. Акумулирането на топлина може да повреди дъното на фурната.
- Не използвайте груби абразивни или метални стъргалки за почистване на стъклената врата на фурната тъй като те могат да издраскат повърхността, което от своя страна да доведе до счупване на стъклото.
- Не използвайте парочистачки за почистване на уреда, тъй

като това може да предизвика токов удар.

- (Варира в зависимост от модела на уреда.)

Правилно поставяне на телената скара и тава върху етажерката

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



- Не използвайте продукта ако предното стъкло е извадено или напукано.
- Дръжката на фурната не е сушилня за кърпи. Не увесявайте кърпи, ръкавици и подобни текстилни изделия когато функцията грил работи при отворена врата.
- Винаги използвайте термоустойчиви ръкавици при поставяне или изваждане на ястия в/от горещата фурна.
- Поставете хартията за печене в съда за готвене или върху аксесоара на фурната (тава, скара и т.н.) заедно с храната и след това поставете всичко в предварително загрята фурна. Премахнете излишните части на хартията за печене, които се показват от съда или от аксесоара, за да се предотврати рискът от допир до нагревателните елементи на фурната. Никога не използвайте хартия за печене в работна температура по-висока от посочената стойност когато използвате на хартията за печене. Не поставяйте хартия за печене директно върху дъното на фурната.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че захранващият кабел на уреда или прекъсвачът са

- изключени, преди да смените лампата, за да се избегне риска от токов удар.
- Не пускайте капака преди котлоните и горелките да са се охладили.  
ПОдсушете горния капак преди да го отворите за да избегнете изтичане на вода в задната част и вътрешността на фурната.
  - За да се предотврати прекомерно нагриване, уредът не трябва да се инсталира зад декоративна врата.
  - Уредът трябва да се постави направо върху пода. Не трябва да се поставя върху основа или пиедестал.
  - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Безнадзорно готвене с мазнина върху котлона е опасно и може да доведе до пожар. НИКОГА не се опитвайте да изгасите възникнал пожар с водаю вместо това изключете уреда и покрийте пламъка с капак или противопожарно одеало.
  - **ВНИМАНИЕ:** Процесът на готвене трябва да се наблюдава. Процес на готвене с кратка продължителност трябва да се наблюдава непрекъснато.
  - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от пожар: Не съхранявайте никакви предмети върху готварските повърхности.
  - Уредът не е предназначен за работа чрез управление от външен таймер или отделно дистанционно управление.
  - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Използвайте само предпазители за котлони, проектирани от производителя на готварския уред или такива, които са указани от производителя в инструкциите за употреба на уреда, или предпазители, вградени в уреда. Употребата на неподходящи предпазители за деца може да доведе до злополука.
- За надеждността на пламъка на продукта;
- Щепселът трябва да е наместен в контакта, така че да не излизат искри.
  - Не използвайте повреден, срязан или удължен кабелю използвайте само оригиналния кабел на уреда.
  - Щепселът не бива да се включва в контакта ако е намокрен или влажен.



## Предвидена употреба

- Този продукт е предвиден за битова употреба. Употребата му за търговски цели не е допустима.
- **ВНИМАНИЕ:** Този уред е предназначен само за готварски цели. Той не бива да се използва за други цели, като Например отопляване на стаята.
- Продуктът не бива да се ползва за затопляне на чинии под грила, сушене на кърпи, ръкохватки и др. върху дръжките, за сушене или за отопление.
- ÛПроизводителят не носи отговорност за щети, причинени от неправилна употреба.
- Фурната може да се използва за размразяване и печене на храна.

## Безопасност за децата

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Външните части на уреда може да се нагорещат при употреба. Малките деца трябва да се държат далеч от уреда.
- Опаковъчните материали са опасни за децата. Дръжте далеч от децата опаковъчните материали. Изхвърлете всички

части от опаковката по природосъобразен начин.

- Електрическите уреди са опасни за децата. Дръжте децата далеч от уреда по време на работа и не им позволявайте да си играят с него.
- Не поставяйте върху уреда предмети, които децата може да опитат да достигнат.
- Когато вратата е отворена, не оставяйте никакви тежки предмети върху нея и не позволявайте децата да седат върху нея. Вратата може да се извърне или пантите ѝ да се повредят.

## Изхвърляне на остарелия продукт

Съвместимост с WEEE Директива за изхвърляне на отпадъчни продукти:



Продуктът отговаря на изискванията на директивата на ЕС за изхвърляне на отпадъчни продукти (2012/19/EU). Този продукт носи класификационен символ за отпадъчно електрическо и електронно оборудване (WEEE). Продуктът е произведен от висококачествени части и материали, които могат да се използват повторно и са подходящи за рециклиране. Не изхвърляйте уреда заедно с обикновените битови и други отпадъци в края на оперативния му живот. Занесете го в събирателния център за рециклиране на електронно и електрическо оборудване. Обърнете се към местните власти за повече подробности относно тези събирателни центрове.

**Съвместимост с директивата за ограничаване на употребата на определени опасни вещества:** Закупеният от вас продукт отговаря на изискванията на директивата за ограничаване на

употребата на определени опасни вещества на ЕС (2011/65/EU). Той не съдържа никой от вредните и забранени материали, описани в Директивата.

### **Изхвърляне на опаковъчните материали**



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

### **Бъдещо транспортиране**

- Запазете оригиналния кашон на продукта и го пренасяйте в него. Следвайте указанията

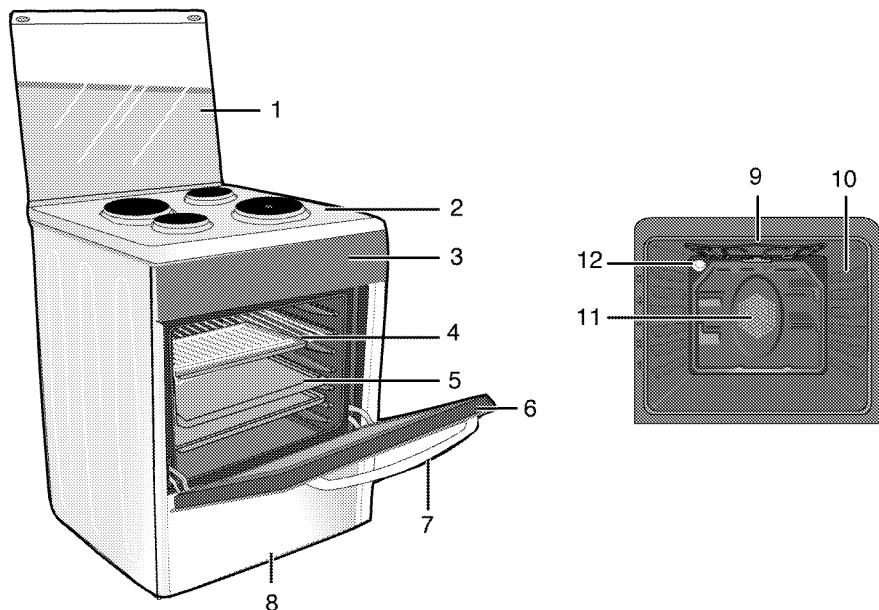
върху кашона. Ако не сте запазили оригиналния кашон, опаковайте уреда в найлон с мехурчета и го залепете плътно.

- За да предпазите телената скара и тавата да не повредят вратата, поставете картонена лента от вътрешната част на вратата, така че да се изравни с положението на тавите. Залепете вратата на фурната към страничните стени.
- Не хващайте за вратата или дръжката при пренасяне на уреда.

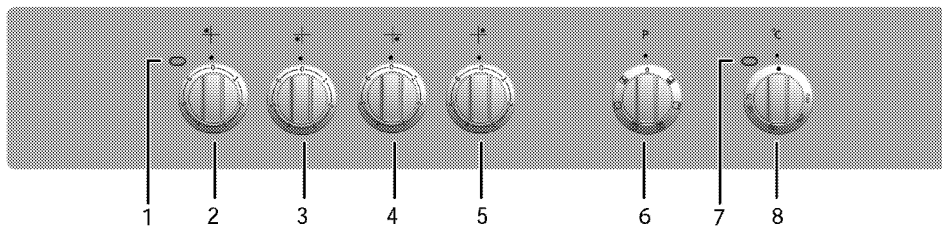
|   |  |
|---|--|
|  | Не поставяйте никакви предмети върху продукта и го пренасяйте в изправено положение. |
|  | Огледайте продукта отвън за евентуални повреди при пренасянето.                      |

## 2 Основна информация

### Общ преглед



- |   |                 |    |   |
|---|-----------------|----|---|
| 1 | Горен капак     | 8  | Долна част                                  |
| 2 | Плоча на котлон | 9  | Нагревател на грила                         |
| 3 | Контролен панел | 10 | Положения на скарата                        |
| 4 | Метална скара   | 11 | Мотор на вентилатора (задна стоманена лоча) |
| 5 | Тава            | 12 | Лампа                                       |
| 6 | Предна врата    |    |   |
| 7 | Дръжка          |    |   |



- |   |                                  |   |                        |
|---|----------------------------------|---|------------------------|
| 1 | Предупредителна лампа            | 8 | Селектор за термостата |
| 2 | Електрически котлон Заден ляв    |   |                        |
| 3 | Електрически котлон Преден ляв   |   |                        |
| 4 | Електрически котлон Преден десен |   |                        |
| 5 | Електрически котлон Заден десен  |   |                        |
| 6 | Селектор за функциите            |   |                        |
| 7 | Лампа на термостата              |   |                        |

## Съдържание на пакета

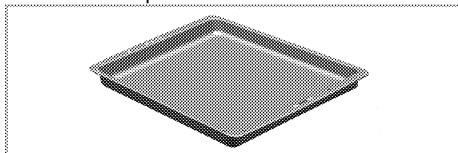


Предоставените аксесоари могат да варират, в зависимост от модела. Вашият продукт може да не е снабден с всички принадлежности, описани в ръководството.

### 1. Ръководство за употреба

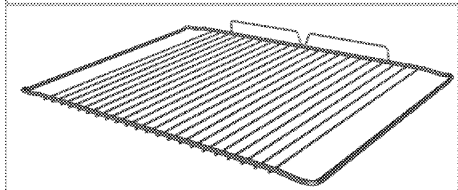
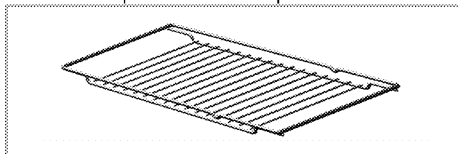
### 2. Стандартна тава

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



### 3. Телена скара

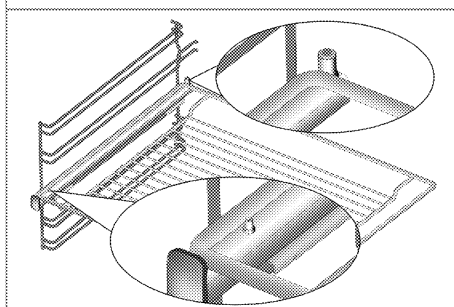
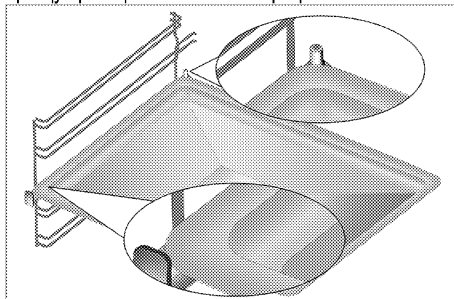
Използва се за печене и поставяне на храна, която ще се пече в касерол на желания етаж.



### 4. Правилно поставяне на теления рафт и тава върху телескопичната етажерка. (Тази опция е по избор. Може да не се предлага за Вашия продукт.)

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

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



## Технически спецификации

| <b>ОБЩА ИНФОРМАЦИЯ</b>                     |  |
|--|--|
| Външни размери (височина/ширина/дълбочина) | 850 мм/500 мм/600 мм   |
| Волтаж/честота                             | 220-240 V/380-415 V ~ 3N 50 Hz                                     |
| Обща консумация на енергия                 | 7.5 kW   |
| Кабел тип/сечение                          | мин. H05VV-FG<br>5 x 1,5 мм <sup>2</sup> / 3 x 2,5 мм <sup>2</sup> |
| <b>ПЛОТ</b>                                |  |
| <b>Горелки</b>                             |  |
| Заден ляв                                  | <b>Електрически котлон</b>   |
| Размер                                     | 145 мм   |
| Мощност                                    | 1000 W   |
| Преден ляв                                 | <b>Електрически котлон</b>   |
| Размер                                     | 180 мм   |
| Мощност                                    | 2000 W   |
| Преден десен                               | <b>Електрически котлон</b>   |
| Размер                                     | 145 мм   |
| Мощност                                    | 1000 W   |
| Заден десен                                | <b>Електрически котлон</b>   |
| Размер                                     | 180 мм   |
| Мощност                                    | 1500 W   |
| <b>ФУРНА/ГРИЛ</b>                          |  |
| Основна фурна                              | <b>С помощта на вентилатор</b>                                     |
| Вътрешна лампа                             | 15-25 W  |
| Енергийна консумация на грила              | 1.6 kW   |

# Базови данни: Информацията върху енергийния етикет на електрическите фурни е дадена в съответствие със стандарт EN 60350-1 / IEC 60350-1. Тези стойности са определени при стандартно натоварване с използване на функции долен-горен нагревател или вентилаторно нагряване (ако има такива).

Класът енергийна ефективност се определя съгласно следните приоритети в зависимост от това дали съответните функции са налични в продукта или не. 1-Готвене с еко вентилатор, 2- Турбо бавно готвене, 3- Турбо готвене, 4- Вентилаторно горно/долно нагряване, 5-Горно и долно нагряване.



Техническите спецификации може да бъдат променени без предупреждение с цел подобряване качеството на продукта.



Фигурите в това ръководство са схематични и може да не съвпадат точно с вашия продукт.



Стойностите посочени върху етикетите на продукта или в прдружителната документация са получени в лабораторни условия при спазване на съответните стандарти. Тези стойности може да варират в зависимост от условията на работа и околната среда на продукта.

### 3 Монтаж

Продуктът трябва да се монтира от квалифициран специалист в съответствие с текущите законови разпоредби. В противен случай гаранцията става невалидна. Производителят не носи отговорност за щети, причинени от поправка извършена от неоторизирани лица, в който случай гаранцията може да стане нева.



Подготовката на мястото и свързването на електричеството продукта са отговорност на клиента.



#### ОПАСНОСТ:

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



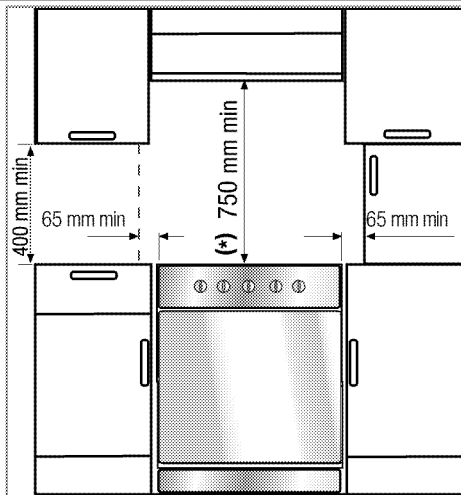
#### ОПАСНОСТ:

Преди монтажа, разгледайте продукта за видими дефекти. Ако има такива, то не го монтирайте.  
Повредените продукти водят до риск за безопасността.

#### Преди монтажа

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

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



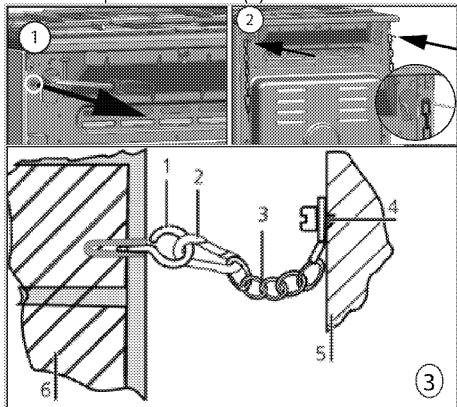
- Може да се използва с шкафове и от двете страни, но за да се осигури минимално разстояние от 400мм над нивото на нагряващата плоча оставете разстояние от 65мм отстрани, между уреда и стени, прегради или високи шкафове.
- Може да се използва и в свободно положение. Оставете минимално разстояние от 750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

#### Обезопасителна верига

**Ако вашият продукт има 2 предпазни вериги;** Уредът трябва да се обезопаси срещу свръхбалансиране с помощта на двете вериги, доставени с фурната.

Закачете куката на кухненската стена (1) като използвате подходящ дюбел (6) и свържете

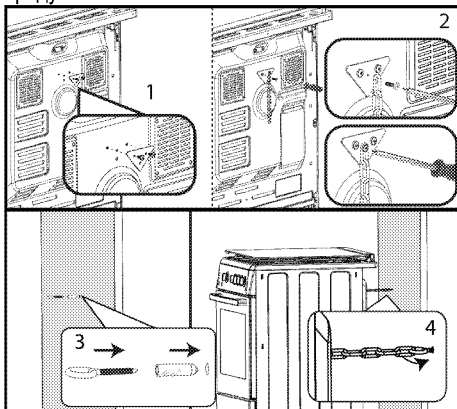
обезопасителната верига (3) към куката чрез заключващия механизъм (2).



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

**Ако вашият продукт има 1 предпазна верига;** Уредът трябва да бъде защитен от пренатоварване с помощта на веригата за безопасност във фурната.

Следвайте стъпките по-долу от илюстрацията, за да закрепите предпазната верига към вашия продукт.



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

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

### Инсталация и свързване

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

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

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

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

### Свързване към електричеството

Свържете продукта към заземен електрически контакт чрез миниатюрен верижен прекъсвач с подходящ капацитет, както е посочено в таблицата „Технически спецификации“. Заземяването трябва да се направи от квалифициран електротехник, като продуктът се използва със или без трансформатор. Фирмата не носи отговорност за щети, причинени от употребата на продукта без направено заземяване на инсталацията в съответствие с местните разпоредби.



#### ОПАСНОСТ:

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

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

**ОПАСНОСТ:**

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

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

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

Захранващият кабел на уреда трябва да отговаря на стойностите в таблица "Технически спецификации".

**ОПАСНОСТ:**

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

Съществува риск от токов удар!

**Свързване на захранващия кабел**

При окабеляване е необходимо да прилагате националните/местни разпоредби и да използвате подходящи контакти и щепсели за фурната. В случай, че ограниченията за продукта са извън възможностите на щепсела и контакта, продуктът трябва да се свърже с фиксирана електрическа връзка директно, без да се използва щепсел и контакт.

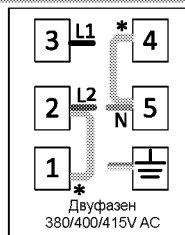
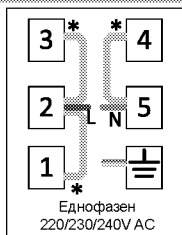
1. Ако с продукта не е доставен захранващ кабел, трябва да изберете захранващ кабел от таблицата (*Технически спецификации, стр. 13*) в съответствие с електрическата инсталация в дома ви и той трябва да бъде свързан към продукта като следвате указанията в диаграмата за кабела.

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

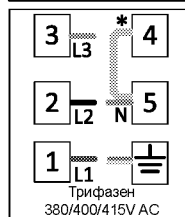


Препоръчва се допълнителна защита чрез прекъсвач на остатъчния ток.

2. Отворете капака на захранващия блок с отвертка.
3. Препарайте захранващия кабел през скобата за кабела под терминала и закрепете основната част с вградения винт върху скобата.
4. Свържете кабелите според предоставената диаграма.



\* Меден мост



5. След като завършите свързването на жиците, затворете капака на терминала.
6. Прокарайте захранващия кабел така, че да не докосва уреда и да не се заклепти между уреда и стената.



Захранващият кабел не бива да е по-дълъг от 2 м с цел безопасност.

- Бутнете уреда към кухненската стена.
- **Регулиране на крачетата на фурната**  
Вибрациите по време на употреба може да доведат до клатене на готварските съдове. Тези рискови ситуации може да се избегнат с правилно нивелиране и балансиране на уреда.  
С оглед на вашата собствена безопасност се уверете, че уредът е нивелиран като регулирате четирите крачета отдолу като ги завъртите наляво или надясно и ги подравните с работния плот.

**Финална проверка**

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



## 4 Подготовка

### Съвети за спестяване на енергия

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

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

за готвене. Може да спестите до 20% електроенергия при ползване на остатъчната топлина.

### Първо ползване

#### Първоначално почистване на уреда



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

1. Премахнете всички опаковъчни материали.
2. С мокър парцал или гъба забършете всички повърхности и подсушете.

#### Първоначално загряване

Загрейте уреда за около 30 минути и след това го изключете. По този начин всякакви утайки и наслагвания, останали от процеса на производство, ще бъдат премахнати.



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

Уредът може да е горещ по време на употреба. Никога не пипайте горещите горелки, вътрешните части на фурната, загряващите елементи и т.н. Дръжте децата надалеч. Винаги използвайте термоустойчиви ръкавици при поставяне или изваждане на ястия в/от горещата фурна.

#### Електрическа фурна

1. Извадете от фурната всички тави и телената скара.
2. Затворете вратата на фурната.
3. Изберете позиция "Статично".
4. Изберете най-високата мощност на грила; Виж *Как да работите с електрическата фурна*, стр. 11
5. Пуснете фурната за около 30 минути.
6. Изключете фурната; Виж *Как да работите с електрическата фурна*, стр. 11

#### Грил-фурна

1. Извадете от фурната всички тави и телената скара.
2. Затворете вратата на фурната.
3. Изберете най-високата мощност на грила; виж *Как да работите с грила*, стр. 14
4. Пуснете фурната за около 30 минути.

5. Изключете грила; виж *Как да работите с грила*, стр. 24

### **Котлон**

1. Всички остатъци или предпазни слоеве трябва да се изгорят преди първата употреба. Пуснете котлона на средна температура за 8 минути без никакви съдове отгоре. През време на тази процедура върху котлона не бива да се поставят никакви тенджери или други съдове.



По време на първата употреба за няколко часа могат да възникнат дим и миризма. Това е съвсем нормално. Стаята трябва да е с добра вентилация за да се премахне пушека и миризмата. Избягвайте директно вдишване на излизащия пушек и миризма.

## 5 Как да работите с котлона

### Обща информация за готвенето

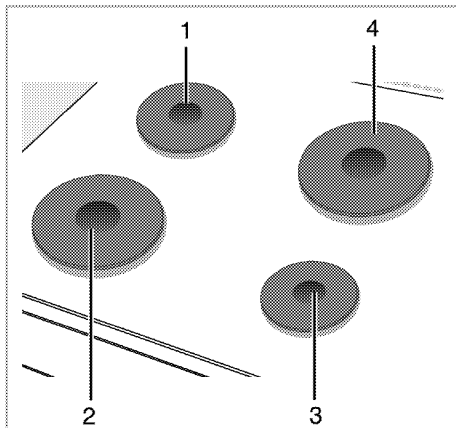


Никога не пълнете тигана с олио над 1/3 от обема му. Не оставяйте котлона без наблюдение когато нагревате олио. Пренагряната мазнина води до риск от пожар. **Никога не опитвайте да потушите евентуално възникнал пожар с вода!** Ако олиот се подпали, го покрийте с противопожарно одеало или влажен парцал.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

- Преди пържене на хранителни продукти, винаги ги подсушавайте добре и ги поставяйте внимателно в нагорещената мазнина. Замразените храни трябва да се размразят напълно преди пържене.
- Не покривайте съда в който загревате олио.
- Поставяйте тиганите и тенджерите по такъв начин, че дръжките им да не изложени на горещината от котлона. Не поставяйте небалансирани и лесно накланящи се съдове върху котлона.
- Не поставяйте празни съдове и тенджери във включените зони за готвене. Това може да ги повреди.
- Пускането на зона за готвене без поставяне на съд или тенджера отгоре ще повреди уреда. Изключете зоните за готвене след приключване на готвенето.
- Не поставяйте пластмасови и алуминиеви съдове върху уреда тъй като повърхността му може да бъде нагорещена. Тези съдове не бива да се използват и за съхранение на храна.
- Използвайте само тенджери и съдове с плоско дъно.
- Поставяйте съразмерно количество ядене в тенджерите и тиганите. По този начин ще си спестите излишното чистене на преляло ядене. Не поставяйте капациите на тенджерите и тиганите в зоните за готвене. Поставяйте тенджерите така, че да са центрирани върху зоните за готвене. Ако желаете да преместите тенджерата върху

друга зона за готвене, я повдигнете и преместете вместо да я плъзгате.

### Използване на котлоните



- 1 Електрически котлон 14-16 см
- 2 Електрически котлон 18-20 см
- 3 Електрически котлон 14-16 см
- 4 Електрически котлон 18-20 см е списък на препоръчителните диаметри на съдовете, които следва да бъдат използвани със съответните котлони.

### Използване на котлоните

Копчетата на котлоните може да се въртят в двете посоки осигурявайки температурен контрол на степени.



Ако котлонът е оборудван с функция бързо загреване, съответния котлон ще бъде маркиран с червена точка.

### Защита от прегряване

Котлоните с мощност над 1000 W са оборудвани с защита от прегряване. Защитата от прегряване понижава мощността на котлона в следните случаи:

- Върху котлона няма поставена тенджерата или друг съд.
- Върху котлона е поставена празна тенджерата или друг съд.
- Дъното на съда или тенджерата не е плоско.

### Включване на котлоните

Използвайте копчетата на котлоните за да ги пуснете. Завъртете копчетата на котлоните на съответното ниво за да го активирате.

| Ниво на готвене | 1         | 2—3                 | 4—6                     |
|-----------------|-----------|---------------------|-------------------------|
|                 | загряване | задушаване, къкрене | готвене, печене, варене |

#### **Изключване на котлоните**

Завъртете копчето на котлона на най-горната позиция (изключено).

## 6 Как да работите с фурната

### Основна информация за готвене, печене и грила



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

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

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



#### ОПАСНОСТ:

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

#### Съвети при печене

- Използвайте подходящи метални съдове с незалепващо покритие, алуминиеви контейнери или топлоустойчиви силиконови формички.
- Използвайте възможно най-добро пространството върху поставката.
- Поставете формата за печене по средата на рафта.
- Преди да пуснете фурната или грила, изберете правилната позиция на рафта. Не променяйте позицията на рафта докато фурната е гореща.
- Дръжте вратата на фурната затворена.

#### Съвети за изпичане

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

#### Съвети за запичане

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

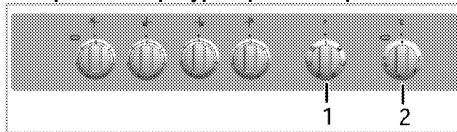
- Разпределете парчетата, които ще печете върху теления грил или в тавата за печене с теления грил като заетото пространство не бива да ревишава размера на нагревателя.
- Плъзнете теления грил или тавата с грила на желаното ниво на фурната. Ако печете върху теления грил, плъзнете тавата на долния рафт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



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

### Как да работите с електрическата фурна

#### Избор на температура и режим на работа



- 1 Селектор за функциите
  - 2 Селектор за термостата
1. Настройте копчето за температурата на желаната температура.
  2. Настройте копчето за функциите на желания режим на работа.
- » Фурната се загрява до настроената температура и я поддържа. През време на нагряването, лампата на температурата остава включена.

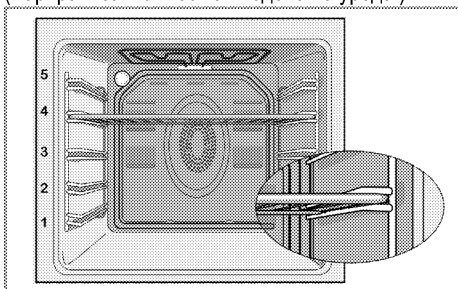
## Изключване на електрическата фурна

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

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

Не оставяйте телената скара да се обляга на задната стена на фурната. Плъзнете телената скара в предната част на рафта и я закрепете с помощта на вратата за да получите добри резултати от печенето на грил.

(Варира в зависимост от модела на уреда.)



## Режими на работа

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

### Горен и долен нагревател



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

### Долно нагряване



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



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

## Долно/горно нагряване с вентилатор



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

## Цял грил



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

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

## Грил+вентилатор



Ефектът от печенето на грил не е толкова осезаем като при пълния грил.

- За запичане, поставете малък или среден размер порции на правилно позиционираня рафт, под нагревателя на грила.
- Настройте желаната температура.
- Обърнете храната, след като изтече половината от времето за запичане.

## Предварително загряване



Тази функция се използва за по-бързо загряване на фурната; тя не е подходяща за печене на ястия.

- Изберете желаната температура след избиране на тази функция. Лампичката на температурата светва, а фурната се загрява.
- Лампичката изгасва след като процесът по загряване приключи. Сега изберете желаната функция за да пригответе ястието.

## Таблица с времето за готвене

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

## Печене и запичане

**i** Първото ниво на фурната е **долното**.

| Ястие                        | Брой тава |  | Позиция на рафта | Температура (°C)                | Време на готвене (приблиз. в мин.) |
|------------------------------|-----------|--|------------------|---------------------------------|------------------------------------|
| **Кексове в тава             | Една тава |  | 3                | 175                             | 30 ... 45                          |
| **Кексове във форма          | Една тава |  | 3                | 175                             | 30 ... 50                          |
| **Кексове в готварска хартия | Една тава |  | 3                | 160 ... 170                     | 20 ... 30                          |
| **Пандишлан                  | Една тава |  | 3                | 180 ... 200                     | 10 ... 20                          |
| **Сладки                     | Една тава |  | 3                | 160 ... 170                     | 20 ... 30                          |
| **Тесто за сладки            | Една тава |  | 3                | 200                             | 20 ... 30                          |
| **Мазна баница               | Една тава |  | 3                | 190                             | 25 ... 35                          |
| **Мая                        | Една тава |  | 3                | 190                             | 20 ... 40                          |
| **Лазаня                     | Една тава |  | 2                | 180                             | 25 ... 45                          |
| **Пица                       | Една тава |  | 2                | 200                             | 15 ... 25                          |
| Бифтек (цял) / Печено        | Една тава |  | 2                | 25 мин. 220, тогава 180 ... 190 | 80 ... 100                         |
| Пилешки бут (касерол)        | Една тава |  | 2                | 25 мин. 220, тогава 180 ... 190 | 60 ... 90                          |
| Печено пиле                  | Една тава |  | 2                | 15 мин. 250/max, тогава 190     | 55 ... 65                          |
| Пуйка (Нарязана на филии)    | Една тава |  | 2                | 25 мин. 250/max, тогава 190     | 60 ... 100                         |
| Риба                         | Една тава |  | 3                | 200                             | 20 ... 30                          |

(\*\*) За процесите на готвене, които изискват предварително загряване, в началото на процеса предварително загрейте фурната, докато достигне зададената температура.

## Съвети при печене на кекс

- Ако кексът е твърде сух, увеличете температурата с около 10°C и намалете времето на готвене.
- Ако кексът е влажен, използвайте по-малко течност или намалете температурата с 10°C .
- Ако кексът потъмнее твърде много отгоре, го поставете на по-долен рафт, намалете температурата и увеличете времето на готвене.
- Ако е добре опечен отвърте, но лепне отвън, използвайте по-малко течност, намалете

температурата и увеличете времето на готвене.

## Съвети при печене на баница

- Ако баницата е твърде суха, увеличете температурата с около 10°C и намалете времето на готвене. Напоете слоевете тесто със сос направен от мляко, олио, яйца и кисело мляко.
- Ако баницата се пече твърде дълго, внимавайте дебелината на баницата, която сте приготвили да не надвишава дълбочината на тавата.
- Ако баницата почернее отгоре, а отдолу е непечена, трябва да внимавате да не използвате твърде много сос в долната част на баницата. Опитайте да разпределите равномерно соса между и върху слоевете на баницата за развомерно изпичане.



Печете баницата съгласно режима и температурата, посочени в таблицата за готвене. Ако долната част все още не е изпечена достатъчно, я поставете един рафт по-надолу във фурната следващия път.

### Съвети за приготвяне на зеленчуци

- Ако зеленчуковите ястия останат без течност и станат твърде сухи, то ги пригответе в тиган с капак вместо в тава следващия път. Затворените съдове запазват сока на ястието.
- Ако зеленчуковите ястия не се изпичат добре, ги сварете предварително или ги подгответе като консервирана храна и след това поставете във фурната.

### Как да работите с грила



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

По време на печенето затворете вратата на фурната.  
Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

### Включване на грила

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

### Изключване на грила

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



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

## Готварска плоча за печене

### Печене с електрически грил

| Храна           | Позиция на рафта | Препоръчителна температура (°C)** | Време на печене (приблизително) |
|-----------------|------------------|-----------------------------------|---------------------------------|
| Риба            | 4..5             | 250/max                           | 20..25 мин. #                   |
| Нарязано пиле   | 4..5             | 250/max                           | 25..35 мин.                     |
| Агнешки котлет  | 4..5             | 250/max                           | 20..25 мин.                     |
| Говеждо печено  | 4..5             | 250/max                           | 25..30 мин. #                   |
| Телешки котлети | 4..5             | 250/max                           | 25..30 мин. #                   |
| Тостер*         | 4                | 250/max                           | 1..3 мин.                       |

# в зависимост от дебелината

\*Затоплете предварително за 5 минути.

\*\*Ако температурата на скарата на вашия продукт не може да бъде регулирана, скарата ще работи при максимална температура.



## 7 Поддържане и грижа

### Обща информация

Оперативният живот на уреда ще се удължи, а често срещаните проблеми ще намалееят ако уредът се почиства редовно.



#### ОПАСНОСТ:

Изключете уреда от захранването при почистване и поддръжка.

Съществува риск от токов удар!



#### ОПАСНОСТ:

Преди да почистите уреда, го оставете да изстине.

Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

- След всяко ползване почиствайте уреда добре. По този начин всякакви остатъци от готвенето се почистват по-лесно и се избягва изгарянето им при следващото ползване на уреда.
- За почистването на уреда не са необходими специални почистващи препарати. Използвайте хладка вода и измивен препарат, мек парцал или гъба за почистване на фурната и я забършете със сух парцал.
- Внимавайте излишната вода да бъде добре подсушена след почистването, а всякакви разляти течности незабавно да бъдат подсушавани.
- **(Тази опция е по избор. Може да не се предлага за Вашия продукт.)**  
Не използвайте почистващи вещества, съдържащи киселина или хлор за почистване на неръждаемото покритие и дръжката. Използвайте мек парцал с течен препарат (неабразивен) за да забършете тези части, като внимавате да забърсвате в една посока.
- Не използвайте твърди метални четки и абразивни почистващи материали за да почистите стъкления капак. Това може да повреди стъклената повърхност.



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

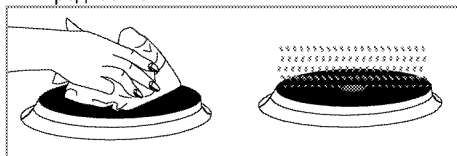


Не използвайте парочистачки за почистване на уреда, тъй като това може да предизвика токов удар.

### Почистване на котлона

#### Електрически котлони

1. Изключете котлоните и изчакайте да изстинат напълно.
2. При необходимост почистете котлоните с почистващ препарат (можете да намерите такива в специализираните магазини).
3. След почистване пуснете котлона за няколко минути за да се подсуши отгоре.
4. Периодично намазвайте горната повърхност на плота с машинно масло за да го предпазите.



### Почистване на контролния панел

Почистете контролния панел и копчетата с влажен парцал и подсушете.



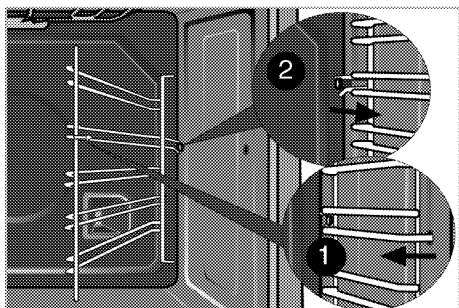
Ако върху вашия продукт има бутони/копчета, не ги сваляйте копчетата за да почистите контролния панел. Това може да повреди контролния панел!

### Почистване на фурната

**За почистване на страничната стена(Варира в зависимост от модела на уреда.)**

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

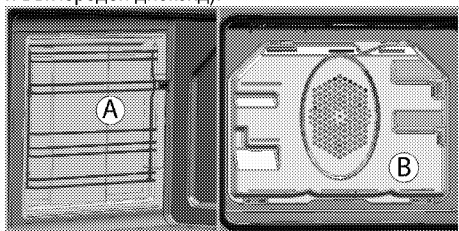
1. Свалете предната част на страничната решетка като я издърпате в посока обратна на страничната стена.
2. Издърпайте към вас за да извадите решетката докрай.



### Каталитичен емайл

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

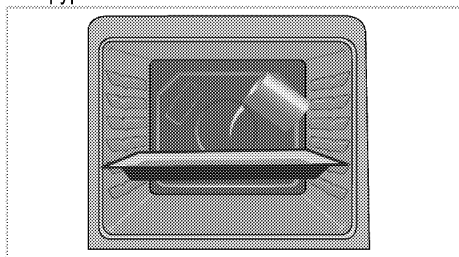
Вътрешните странични стени (А) и/или задната стена (В) на Вашия продукт могат да бъдат покрити с каталитичен емайл. Каталитични стени имат лек матов цвят и шуплеста повърхност. Каталитичните стени на фурната не бива да се чистят. Шуплестата повърхност на каталитичните стени се самопочиства автоматично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



### Лесно парно почистване

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

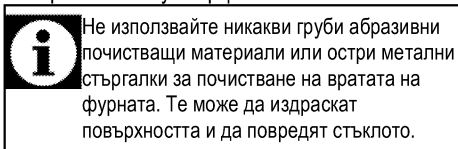
1. Извадете всички принадлежности от фурната.
2. Налейте 500 мл вода в тавата на фурната и поставете тавата на втория рафт във фурната.



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

### Почистване на вратата на фурната

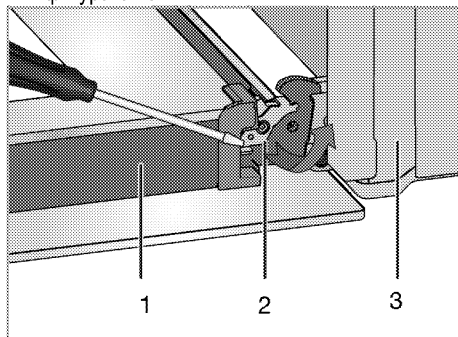
За почистване на вратата на фурната, използвайте хладка вода и измивен препарат, мек парцал или гъба за почистване на уреда и после забършете със сух парцал.



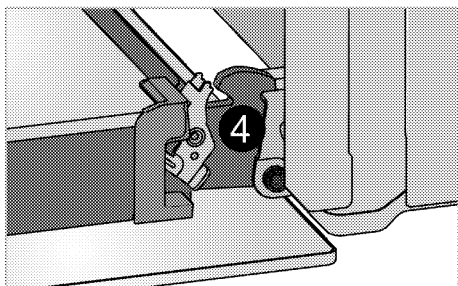
Не използвайте никакви груби абразивни почистващи материали или остри метални стъргалки за почистване на вратата на фурната. Те може да издраскат повърхността и да повредят стъклото.

### Сваляне на вратата на фурната

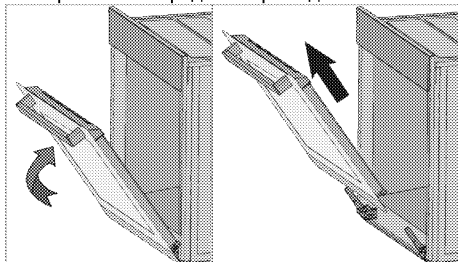
1. Отворете предната врата (1).
2. Отворете скобите върху гнездата на пантите (2) отляво и отдясно на предната врата, като ги натиснете надолу по илюстрирания на фигурата начин.



- 1 Врата
- 2 Заклучване на пантата(затворена позиция)
- 3 Фурна
- 4 Заклучване на пантата(отворена позиция)



3. Преместете предната врата до половината.



4. Премахнете предната врата като я издърпате нагоре, докато се освободи от лявата и дясната панта.



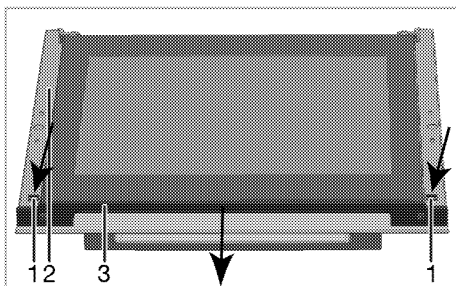
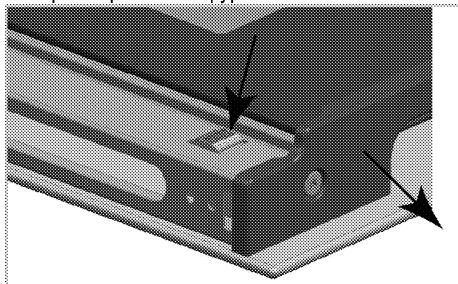
Стъпките, изпълнени при свалянето на вратата се извършват в обратен ред за да я монтирате. Не забравяйте да затворите скобите върху гнездото на пантата, когато поставяте вратата отново.

### Сваляне на вътрешното стъкло на вратата

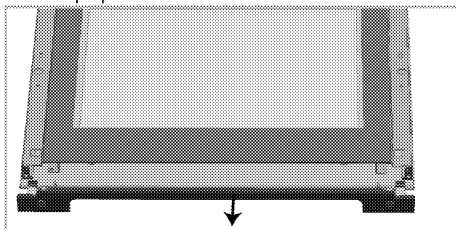
(Тази опция е по избор. Може да не се предлага за Вашия продукт.)

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

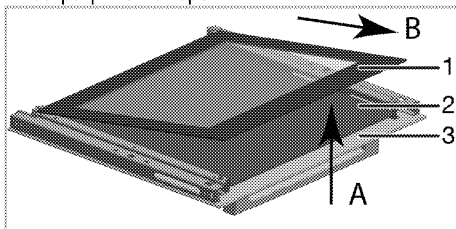
Отворете вратата на фурната.



1 Табла  
2 Рамка  
3 Профил



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

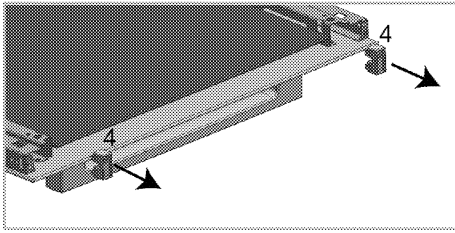


1 Най-вътрешен стъклен панел  
2 Вътрешен стъклен панел\*  
3 Външен стъклен панел  
\* (Може да не се предлага за Вашия продукт.)

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

Ако вашият уред е оборудван с вътрешен стъклен панел;

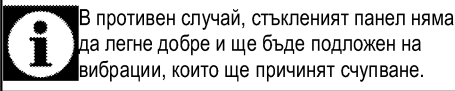
Издърпайте свързващите елементи на държача на стъклото в средата, както е показано на фигурата, за да ги освободите от стъклените панели.



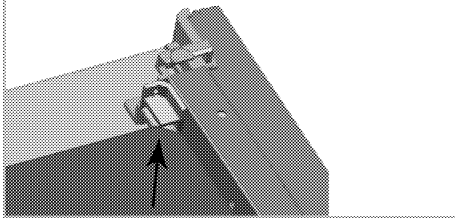
4 Свързващ елемент за държач на стъкло\*  
\* (Може да не се предлага за Вашия продукт.)

Повторете същата процедура, за да свалите вътрешния стъклен панел (2). Първата стъпка по сглобяването на вратата е да монтирате обратно вътрешния стъклен панел (2).

Както е показано на фигурата, поставете стъкления панел така, че да влезе в пластмасовия процеп.

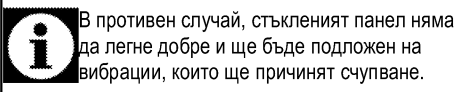


В противен случай, стъкленият панел няма да легне добре и ще бъде подложен на вибрации, които ще причинят счупване.



При монтирането на най-вътрешния стъклен панел (1), страната от която са надписите върху панела трябва да гледа към вътрешния стъклен панел.

Много е важно да загнездите долния ръб на най-вътрешния стъклен панел в пластмасовия прорез.



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

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

### Подмяна на лампата във фурната



#### ОПАСНОСТ:

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

Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!



В тази фурна се използва лампа с нажежаема жичка с мощност по - малка от 40 W, височина по -малка от 60 mm, диаметър по -малък от 30 mm или халогенна лампа с цокъл тип G9, мощност по -малка от 60 W Лампите са подходящи за работа при температури над 300 ° C. Лампите за фурни могат да бъдат получени от оторизиран сервизен агент или техник с лиценз.



Позицията на лампата може да се различава от фигурата.



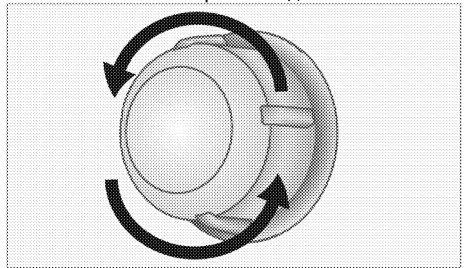
Лампата, която се използва в този уред не е подходящ за осветление на битови стая.. Предназначението на тази лампа е да помогне на потребителя да види храните.



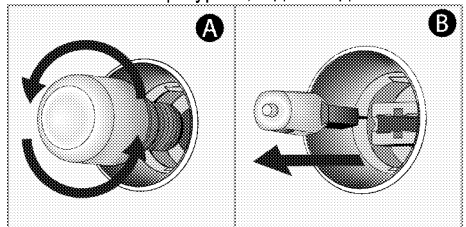
Лампите използвани в този уред, трябва да издържат на екстремни физически условия като температура над 50°C.

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

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



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



4. Монтирайте обратно стъкления капак.

## 8 Отстраняване на повреди

### Фурната изпуска пара при употреба.

- Нормално е да излиза пара по време на работа. >>> *Това не е повреда.*

### Уредът издава металически звуци при загряване и охлаждане.

- Когато металните части се загряват, може да се разширят и да предизвикат шум. >>> *Това не е повреда.*

### Уредът не работи.

- Бушонът е дефектен или се е изключил. >>> *Проверете предпазителите в електрическата кутия. Ако е необходимо ги сменете или ги пренастройте.*
- Уредът не е включен в (заземен) контакт. >>> *Проверете контакта.*

### Лампата във фурната не работи.

- Лампата на фурната е дефектна. >>> *Подменете лампата на фурната.*
- Токът е спрял. >>> *Проверете има ли ток. Проверете предпазителите в електрическата кутия. Ако е необходимо ги сменете или ги пренастройте.*

### Фурната не се загрява.

- Няма настрони функция и/или температура. >>> *Настройте функцията и температурата с копчето за функциите и/или копчето за температурата.*
- Токът е спрял. >>> *Проверете има ли ток. Проверете предпазителите в електрическата кутия. Ако е необходимо ги сменете или ги пренастройте.*

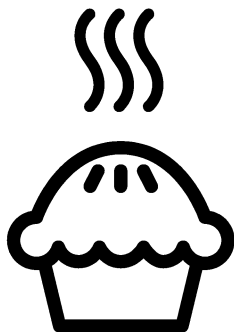


Ако въпреки, че сте изпълнили указанията от този раздел не можете да решите проблема, се консултирайте с представител на оторизирания сервиз или магазина, от който сте закупили уреда. Никога не се опитвайте сами да поправите неизправния уред.



# beko

**Ahi**  
Kasutusjuhend



**ET**

## Tutvuge palun esmalt käesoleva kasutusjuhendiga!

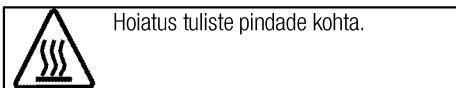
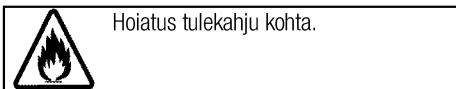
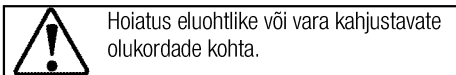
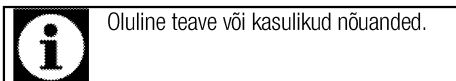
Lugupeetud klient!

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

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

### Sümbolite tähendused

Kasutusjuhendis kasutatakse järgmisi sümboleid:



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



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

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

**2 Üldine teave 9**

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

**3 Paigaldamine 12**

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Enne paigaldamist .....         | 12 |
| Paigaldamine ja ühendamine..... | 13 |

**4 Ettevalmistused 15**

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Nõuandeid energia säästmiseks..... | 15 |
| Esimene kasutuskord .....          | 15 |
| Seadme esmane puhastamine.....     | 15 |
| Esmane kuumutamine.....            | 15 |

**5 Pliidiplaadi kasutamine 16**

|  |    |
|--|----|
| Üldine teave toiduvalmistamise kohta ..... | 16 |
| Pliidi kasutamine.....                     | 16 |

**6 Kuidas ahju kasutada 17**

|   |    |
|---|----|
| Üldine teave küpsetamise, röstimise ja grillimise kohta ..... | 17 |
| Elektriahju kasutamine.....                                   | 17 |
| Töörežiimid .....   | 18 |
| Küpsetusaegade tabel .....                                    | 19 |
| Kuidas grilli kasutada.....                                   | 20 |
| Küpsetamisaegade tabel grillimiseks .....                     | 20 |

**7 Hoidmine ja hooldus 21**

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Üldine teave.....                 | 21 |
| Pliidi puhastamine.....           | 21 |
| Juhtpaneeli puhastamine.....      | 21 |
| Ahju puhastamine .....            | 21 |
| Ahjuukse eemaldamine .....        | 22 |
| Ukse siseklaasi eemaldamine.....  | 22 |
| Ahjuvalgusti piri vahetamine..... | 24 |

**8 Probleemide lahendamine 25**

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

muud olulised dokumendid ja osad.

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

### **Elektriohutus**

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

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

- Ärge kunagi peske toodet veega uhtudes või üle kallates! Elektrilöögi oht!
- Paigaldamise, hoolduse, puhastamise ja remondi ajaks tuleb toode vooluvõrgust lahutada.
- Kui toote toitejuhe saab viga, peab tootja, hooldusfirma või vastava kvalifikatsiooniga elektrik ohu vältimiseks selle välja vahetama.
- Kasutage ainult ühendusjuhet, mis vastab tabelile “Tehnilised andmed”.
- 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.

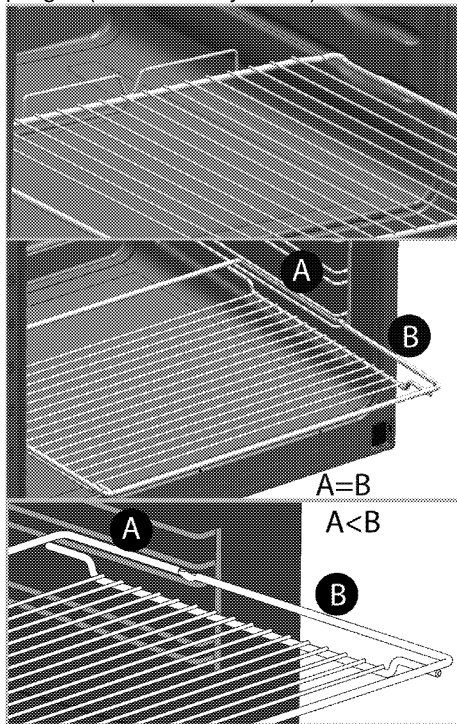
### **Toote ohutu kasutamine**

- 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 koordineerimine on alkoholi ja/või uimastite tarbimise tagajärjel halvenenud.
- Olge toitusesse alkoholiseid jooke lisades ettevaatlik. Kõrgel temperatuuril alkohol aurustub ning võib tuliste pindadega kokku puutudes põhjustada tulekahju.
- Ärge asetage toote lähedusse kergestisüttivaid materjale, kuna

selle küljed võivad kasutamise ajal kuumeneda.

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

veenduge, et see püsib kindlalt paigal (vt allolevat joonist).



- Ärge kasutage toodet, kui selle esiuukse klaas on eemaldatud või mõranenud.
- Uksekäepide ei ole mõeldud käterättide kuivatamiseks. Ärge riputage ahju külge rätikuid, kindaid vms riideesemeid, kui uks on lahti ja grillifunktsioon töötab.
- Toitu kuumas 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.
- Ärge sulgege kaant enne, kui keeduplaadid või põletid on maha jahtunud.  
Enne avamist pühkige kaas kuivaks, et vesi ei voolaks ahju tagaküljele ja sisemusse.
- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi seadet paigaldada dekoratiivse ukse taha.
- Toode tuleb paigutada otse põrandale. Seda ei tohi asetada aluse või postamendi peale.
- HOIATUS: Rasva või õli sisaldava anuma jätmine pliidile järelevalveta on ohtlik ja võib põhjustada tulekahju. ÄRGE üritage tuld kustutada veega, vaid lülitage seade välja ja seejärel katke leek nt pajakaane või tulettekiga kinni.
- TÄHELEPANU: Küpsetamistoimingut peab

jälgima. Lühiajalist küpsetamistoimingut peab pidevalt jälgima.

- HOIATUS: Tuleoht: Ärge hoidke keedupindadel esemeid.
- Seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.
- HOIATUS: Kasutage ainult seadme külge paigaldatud, tootja poolt valmistatud või kasutusjuhendis soovitatud kaitsepiirdeid. Ebasobivate kaitsepiirete kasutamine võib lõppeda õnnetusega.

Toote tuleohutuse tagamine:

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

**Ettenähtud otstarve**

- Toode on mõeldud ainult kodukasutuseks. Kasutamine ettevõtluses ei ole lubatud.
- TÄHELEPANU: Seade on mõeldud ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muuks otstarbeks, näiteks ruumi kütmiseks.
- Toodet ei tohi kasutada taldrükute soojendamiseks grillielemendi all, käterätikute ja nõudepesulappide

vms kuivatamiseks (riputades need käepidemete külge) ja kütmiseks.

- Tootja ei võta mingit vastutust ebaõige kasutamise või käsitlemise tagajärjel tekkinud kahjude eest.
- Ahju võib kasutada toidu sulatamiseks, küpsetamiseks, hautamiseks ja grillimiseks.

### Laste ohutuse tagamine

- **HOIATUS:** Ligipääsetavad osad võivad kasutamisel kuumeneda. Väikelapsed tuleb eemal hoida.
- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale väljaspool laste käeulatus. Käidelge kõiki pakendijäätmeid vastavalt keskkonnastandarditele.
- Elektriseadmed on lastele ohtlikud. Hoidke lapsed töötavast seadmest eemal ja ärge laske neil seadmega mängida.
- Ärge asetage seadme kohale asju, mida lapsed võiksid üritada kätte saada.
- Kui üks on avatud, ärge toetage sellele raskeid asju ja ärge lubage lastel selle peal istuda. Muidu võib üks alla vajuda või hinged kahjustada saada.

### Toote kõrvaldamine kasutuselt

#### WEEE direktiivi täitmine ja romuseadme kõrvaldamine:



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

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

### 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 üks külgseinte külge.
- Ärge kasutage toote tõstmiseks või liigutamiseks ust ega uksekäepidet.



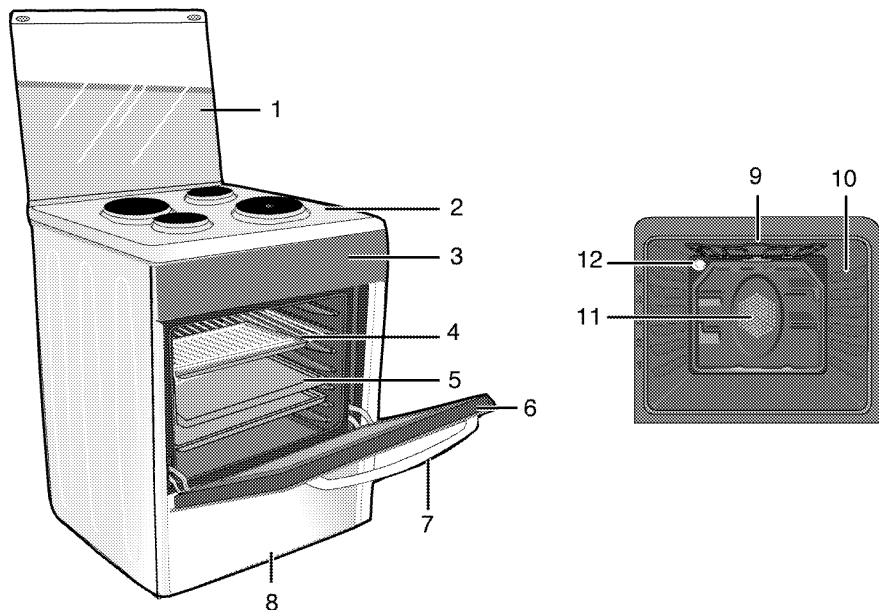
Ärge asetage tootele esemeid ja hoidke seda teisaldamise ajal püstiasendis.



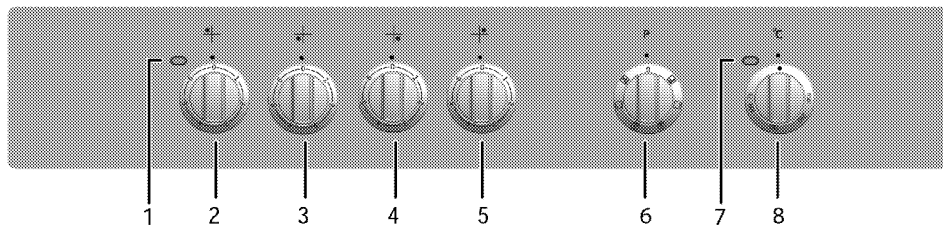
Kontrollige toote üldilmet, et avastada võimalikke transpordi käigus tekkinud defekte.

## 2 Üldine teave

### Ülevaade



- |   |                |    |  |
|---|----------------|----|--|
| 1 | Ülemine paneel | 7  | Käepide                                |
| 2 | Põletiplaat    | 8  | Alumine osa                            |
| 3 | Juhtpaneel     | 9  | Grilli kuumutuselement                 |
| 4 | Traatrest      | 10 | Riivli asendid                         |
| 5 | Kandik         | 11 | Ventilaatori mootor (terasplaadi taga) |
| 6 | Eesuks         | 12 | Tuli                                   |



- |   |                              |
|---|------------------------------|
| 1 | Hoiatustuli                  |
| 2 | Kuumutusplaat Vasak tagumine |
| 3 | Kuumutusplaat Vasak esimene  |
| 4 | Kuumutusplaat Parem esimene  |
| 5 | Kuumutusplaat Parem tagumine |
| 6 | Funktsiooninupp              |
| 7 | Termostaadilamp              |
| 8 | Termostaatinupp              |

## Pakendi sisu

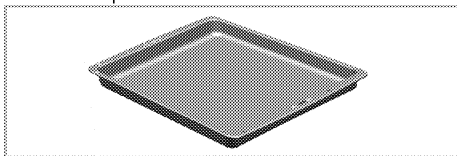


Lisavarustus võib sõltuvalt toote mudelist varieeruda. Kõiki kasutusjuhendis kirjeldatud lisasid ei pruugi teie tootel olla.

### 1. Kasutusjuhend

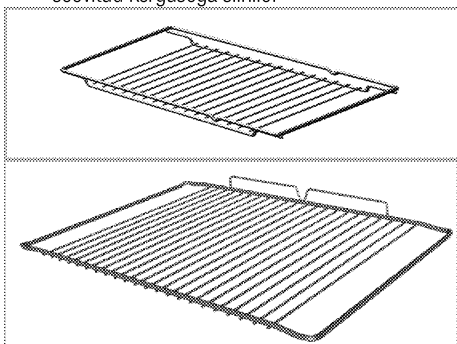
### 2. Harilik plaat

Kasutatakse küpsetiste, külmutatud toitude ning suurte praadide valmistamiseks.



### 3. Traatrest

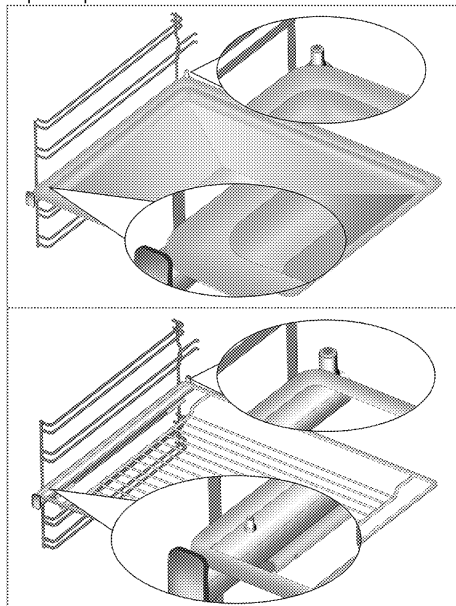
Kasutatakse praadide valmistamiseks või haudenõus valmistatavate roogade asetamiseks soovitud kõrgusega siinile.



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

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

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








## Tehnilised andmed

|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| <b>ÜLDANDMED</b>                    |  |
| Välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus) | 850 mm/500 mm/600 mm   |
| Pinge/sagedus                       | 220-240 V/380-415 V ~ 3N 50 Hz                                   |
| Energiatarve kokku                  | 7.5 kW   |
| Juhtme tüüp/ristlõige               | minH05VV-FG<br>5 x 1,5 mm <sup>2</sup> / 3 x 2,5 mm <sup>2</sup> |
| <b>PLIIT</b>                        |  |
| <b>Põletid</b>                      |  |
| Vasak tagumine                      | <b>Kuumutusplaat</b>   |
| Suurus                              | 145 mm   |
| Võimsus                             | 1000 W   |
| Vasak esimene                       | <b>Kuumutusplaat</b>   |
| Suurus                              | 180 mm   |
| Võimsus                             | 2000 W   |
| Parem esimene                       | <b>Kuumutusplaat</b>   |
| Suurus                              | 145 mm   |
| Võimsus                             | 1000 W   |
| Parem tagumine                      | <b>Kuumutusplaat</b>   |
| Suurus                              | 180 mm   |
| Võimsus                             | 1500 W   |
| <b>AHI/GRILL</b>                    |  |
| Peamine ahi                         | <b>Küpsetusventilaator</b>                                       |
| Sisevalgusti                        | 15–25 W  |
| Grilli energiatarve                 | 1.6 kW   |

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

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

|  |   |
|--|---|
|  | Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid etteatamiseta muuta.                      |
|  | Kasutusjuhendis toodud joonised on skemaatilised ning ei pruugi teie tootega täpselt kokku langeda. |

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

### 3 Paigaldamine

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



Toote paigalduskoha ning elektrisüsteemi ettevalmistamine on kliendi ülesanne.



#### OHT:

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

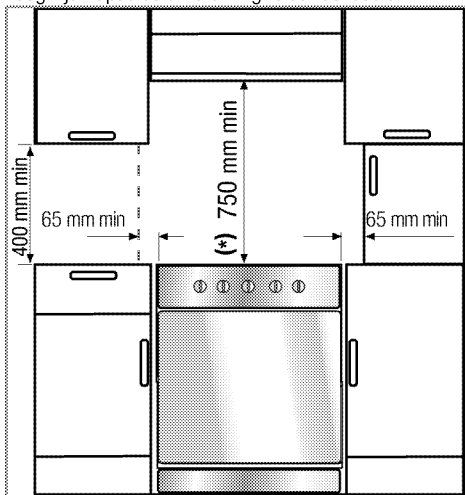


#### OHT:

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

### Enne paigaldamist

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



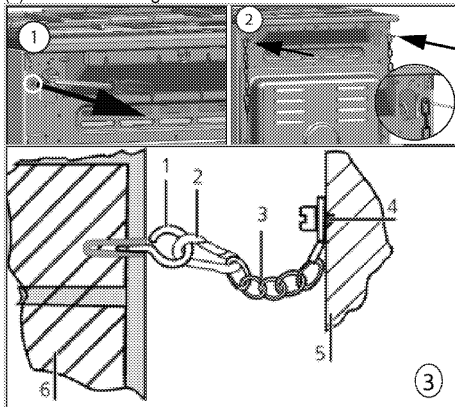
- Seadet võib kasutada köögi- ja küpsetustarvete vahel, kuid selleks, et pliidiplaadi kohal oleks vähemalt 400 mm vaba ruumi, paigutage seade nii, et see asetseks seintest, vaheseintest ja kõrgetest kappidest vähemalt 65 mm kaugusel.

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

### Ohutuskett

#### Kui teie tootel on 2 ohutusketti.

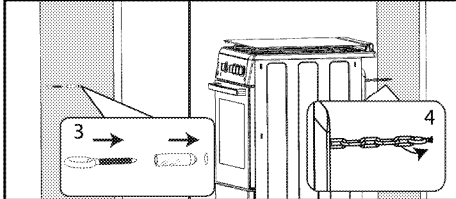
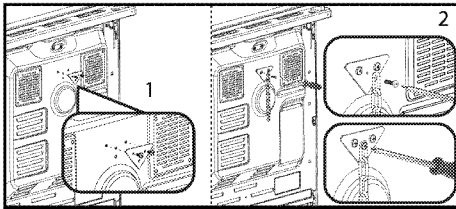
Seade tuleb ümbermineku vältimiseks kinnitada, kasutades kahte ahju juurde kuuluvat ohutusketti. Kinnitage konks (1) sobiva tüübi abil köögiseina (6) külge ja ühendage ohutuskett (3) lukustusmehhanismi (2) kaudu konksuga.



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

#### Kui teie tootel on 1 ohutuskett.

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



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

Pliidi stabiliseerimisketil pole ava kronsteini kinnitamiseks.

## Paigaldamine ja ühendamine

Toodet tohib paigaldada ja ühendada ainult vastavalt ametlikele paigalduseeskirjadele.

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

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

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

## Elektriühendused

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

**OHT:**  
Toote võivad vooluvõrku ühendada ainult autoriseeritud ja kvalifitseeritud isikud. Tootes garanteeritakse algaeg pärast nõuetekohast paigaldamist. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamata isikute tehtud protseduuridest.

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

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

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

## Toitejuhtme ühendamine

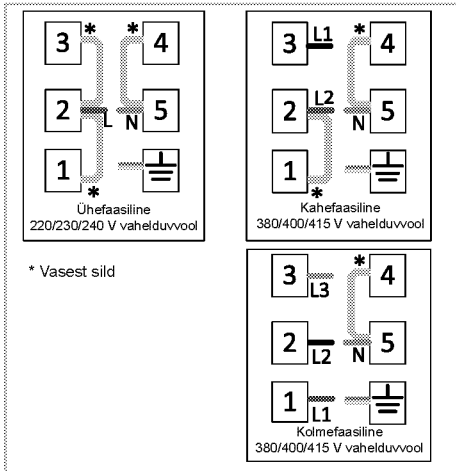
**i** Juhtmestiku paigaldamisel tuleb järgida elektrisüsteemidele kehtestatud siseriiklikke/kohalike eeskirju ning kasutada ahju jaoks sobivat elektrikontakti/-liini ja pistikut. Kui toote võimsus on suurem kui pistiku ja elektrikontakti/-liini (kestev) taluvusvool, tuleb toode ühendada püsielektrisüsteemi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

1. **Kui tooteaga ei ole kaasas toitejuhet**, tuleb sellega ühendada toitejuhe, mis valitakse tabelist (*Tehnilised andmed, lk 11*) vastavalt teie kodus olevale elektrisüsteemile, järgides ühendusskeemi toodud juhiseid.

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

**i** Soovitatakse kasutada lisakaitseks jääkvoolukatkestit.

2. Avage kruvikeeraja abil klammkarbi kaas.
3. Pange toitejuhe läbi juhtmeklambrini terminali all ja kinnitage see juhtmepinguti kaudu sisseehitatud kruviga põhiseadme külge.
4. Ühendage juhtmed kaasasoleva diagrammi abil.



5. Pärast juhtmete ühendamist sulgege klemmikarbi kaas.

6. Paigutage toitejuhe nii, et see ei puutu vastu toodet, ning vältige selle surumist toote ja seina vahele.



Ohutuse tagamiseks ei tohi juhe olla pikem kui 2 meetrit.

- Lükake toode kõõgiseina juurde.
- **Ahju jalgade reguleerimine**  
Töötava seadme vibreerimisel võivad küpsetusnõud paigast nihkuda. Seadme loodimise ja tasakaalustamisega on võimalik niisugust ohtlikku olukorda vältida. Kasutajate ohutuse tagamiseks tuleb toode loodida. Selleks keeratakse nelja jalga (põhja all) vasakule või paremale ja rihitakse ahi tööpinnaga ühele joonele.

### Lõppkontroll

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

## 4 Ettevalmistused

### Nõuandeid energia säästmiseks

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

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

### Esimene kasutuskord

#### Seadme esimene puhastamine



Mõned puhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada.

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

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

#### Esmane kuumutamine

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



#### HOIATUS

Kuumad pinnad tekitavad põletusi!

Toode võib kasutamisel olla kuum. Ärge kunagi puudutage kuumi põleiteid, ahju sisekülgi, kütteelemente jne. Hoidke lapsed eemal!

Toite kuumu ahju pannes või välja võttes kasutage alati kuumuskindlaid pajakindaid.

#### Elektriahi

1. Võtke kõik küpsetusplaadid ja traatrest ahjust välja.
2. Sulgege ahjuuks.
3. Valige staatiline asend.
4. Valige kõige võimsam grilli kuumutusaste, vt *Elektriahu kasutamine, lk 17*.
5. Laske ahjul töötada umbes 30 minutit.
6. Lülitage ahi välja, vt *Elektriahu kasutamine, lk 17*.

#### Grillahi

1. Võtke kõik küpsetusplaadid ja traatrest ahjust välja.
2. Sulgege ahjuuks.
3. Valige kõige võimsam grilli kuumutusaste, vt *Kuidas grilli kasutada, lk 20*.
4. Laske ahjul töötada umbes 30 minutit.
5. Lülitage grill välja, vt *Kuidas grilli kasutada, lk 20*.

#### Keeduplaat

1. Enne esimest kasutamist peavad kõik tootmisjäägid või määrdekihid ära põlema. Lülitage tühi keeduplaat 8 minutiks keskmisele temperatuurile. Selleks ajaks ei tohi asetada keeduplaadile potte ega muid anumaid.



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 Pliidiplaadi kasutamine

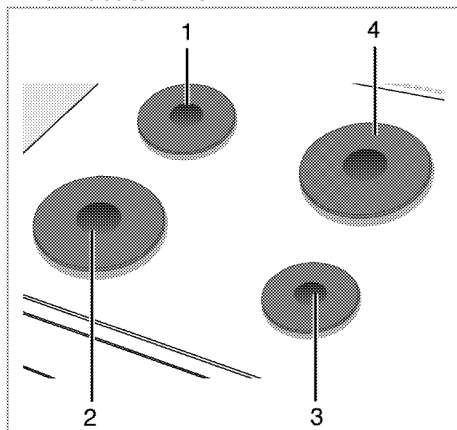
### Üldine teave toiduvalmistamise kohta



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

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

### Pliidi kasutamine



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

### Keeduplaatide kasutamine

Pliidi nuppe saab keerata mõlemas suunas, mis võimaldab reguleerida temperatuuri sammhaaval.



Kui pliidil on võimenduse funktsiooniga keeduplaadid, on vastav keeduplaat tähistatud punase täpiga.

### Ülekuumenemiskaitse

Keeduplaatidel võimsusega üle 1000 W on ülekuumenemiskaitse. Ülekuumenemiskaitse vähendab keeduplaadi võimsust järgmistel tingimustel:

- Keeduplaadil ei ole potti või panni.
- Keeduplaadil on tühi pott või pann.
- Poti/panni põhi ei ole lame.

### Keeduplaatide sisselülitamine

Keeduplaate saate juhtida vastavate nuppudega. Keerake keeduplaadi nupp soovitud kuumusastme valimiseks vastavasse asendisse.


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


### Keeduplaatide väljalülitamine

Keerake keeduplaadi nupp väljalülitatud (ülemisse) asendisse.

## 6 Kuidas ahju kasutada

### Üldine teave küpsetamise, röstimise ja grillimise kohta

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

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

#### Nõuanded küpsetamiseks

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


#### Nõuanded röstimiseks

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

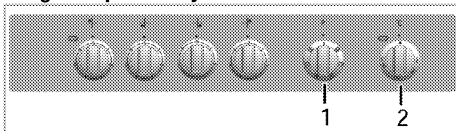
Liha, kala ja linnuliha muutuvad grillimisel kiirelt pruuniks, saavad kena kooriku ja ei muutu kuivaks. Eriti hästi sobivad grillimiseks lapikud tükid, lihavadad ja vorstid, aga ka suure veesisaldusega köögiviljad (nt tomatid ja sibulad).

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

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

### Elektriahju kasutamine

#### Valige temperatuur ja töörežiim



- 1 Funktsiooninupp
- 2 Termostaatinupp

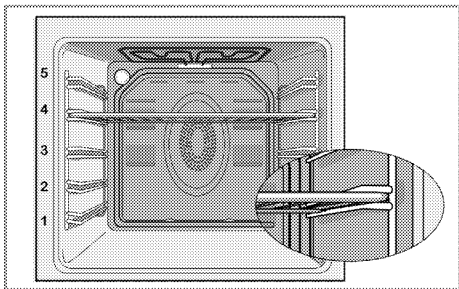
1. Seadke funktsiooninupp soovitud töörežiimile.
  2. Seadke temperatuurinupp soovitud temperatuurile.
- » Ahi kuumeneb eelseatud temperatuurini ja jääb sellele püsima. Kuumenemise ajal on temperatuurituli sees.

#### Elektriahju väljalülitamine

Keerake funktsiooninupp ja temperatuurinupp väljalülitatud (ülemises) asendisse. Oluline on asetada traatrest traatriulile õigesti. Traatrest tuleb asetada traatriulile vahele, nagu joonisel näidatud.

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

(Varieerub olenevalt toote mudelist.)



## Töörežiimid

Siin näidatud töörežiimide järjekord võib erineda teie toote süsteemist.

### Ülemine ja alumine kuumutus



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

### Alumine kuumutus



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



Seda funktsiooni tuleb kasutada ka hõlpsaks auruga puhastamiseks.

### Alumine/ülemine kuumutus koos ventilaatoriga



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

## Täisgrill



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

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

## Grill + ventilaator



Grilliefekt on nõrgem kui täisgrilli kasutamisel

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

## Võimendus




See funktsioon ei sobi toidu küpsetamiseks, vaid seda kasutatakse ahju kiireks kuumutamiseks.


- Valige pärast selle funktsiooni valimist soovitud temperatuur. Temperatuuri märgutuli süttib ja ahi hakkab kuumenema.
- Tuli kustub, kui ahi on kuumaks läinud. Nüüd valige toidu küpsetamiseks soovitud funktsioon.


















## 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 |   | Siini asend | Temperatuur (°C)                 | Küpsetusaeg (ligikaudne, min) |
|-------------------------------|--------------|---|-------------|----------------------------------|-------------------------------|
| **Koogid küpsetusplaadil      | Üks plaat    |  | 3           | 175                              | 30 ... 45                     |
| **Koogid vormis               | Üks plaat    |  | 3           | 175                              | 30 ... 50                     |
| **Koogid pabervormides        | Üks plaat    |  | 3           | 160 ... 170                      | 20 ... 30                     |
| **Biskviitkook                | Üks plaat    |  | 3           | 180 ... 200                      | 10 ... 20                     |
| **Küpsised                    | Üks plaat    |  | 3           | 160 ... 170                      | 20 ... 30                     |
| **Taignatooted                | Üks plaat    |  | 3           | 200                              | 20 ... 30                     |
| **Muretaigen                  | Üks plaat    |  | 3           | 190                              | 25 ... 35                     |
| **Juuretis                    | Üks plaat    |  | 3           | 190                              | 20 ... 40                     |
| **Lasanje                     | Üks plaat    |  | 2           | 180                              | 25 ... 45                     |
| **Pitsa                       | Üks plaat    |  | 2           | 200                              | 15 ... 25                     |
| Biifsteek (suur tükk) / praad | Üks plaat    |  | 2           | 25 min 220, seejärel 180 ... 190 | 80 ... 100                    |
| Lambakints (pajaroo)          | Üks plaat    |  | 2           | 25 min 220, seejärel 180 ... 190 | 60 ... 90                     |
| Kanapraad                     | Üks plaat    |  | 2           | 15 min 250/max, seejärel 190     | 55 ... 65                     |
| Kalkun (tükeldatud)           | Üks plaat    |  | 2           | 25 min 250/max, seejärel 190     | 60 ... 100                    |
| Kala                          | Üks plaat    |  | 3           | 200                              | 20 ... 30                     |

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

### Nõuandeid kookide küpsetamiseks

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

### Nõuandeid küpsetiste tegemiseks

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

võrdsetes kogustes, et need pruunistuks ühtlaselt.

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

### 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 köögiviljaroo jääb tooreks, keetke köögiviljad eelnevalt läbi või valmistage neid nagu purgitoitu ja asetage siis ahju.

## Kuidas grilli kasutada



### HOIATUS

Sulgege grillimise ajaks ahjuuks.  
Kuumad pinnad võivad tekitada põletusi!

### Grilli sisselülitamine

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

### Grilli väljalülitamine

1. Keerake funktsiooninupp väljalülitatud (ülemisse) asendisse.



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

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

## Küpsetamisaegade tabel grillimiseks

### Grillimine elektrigrilliga

| Toit            | Silni asend | Soovitav temperatuur (°C)** | Grillimisaeg (ligikaudu)  |
|-----------------|-------------|-----------------------------|---------------------------|
| Kala            | 4...5       | 250/max                     | 20...25 min. <sup>#</sup> |
| Vilutatud kana  | 4...5       | 250/max                     | 25...35 min.              |
| Lambakarbonaad  | 4...5       | 250/max                     | 20...25 min.              |
| Röstbriif       | 4...5       | 250/max                     | 25...30 min. <sup>#</sup> |
| Vasikakarbonaad | 4...5       | 250/max                     | 25...30 min. <sup>#</sup> |
| Röstleib *      | 4           | 250/max                     | 1...3 min.                |

<sup>#</sup> sõltuvalt paksusest



\*Eelsoojendage 5 minutit

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


## 7 Hoidmine ja hooldus


### Üldine teave

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

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

- Puhastage toodet põhjalikult pärast iga kasutuskorda. Sel viisil on lihtsam eemaldada toiduvalmistusjäätke, vältides nende kõrbemist seadme järgmisel kasutuskorral.
- Toote puhastamiseks pole vaja spetsiaalseid puhastusvahendeid. Kasutage toote puhastamiseks sooja vett koos vedela pesuvahendiga, pehmet lappi või käsna ning kuivatamiseks kuiva lappi.
- Liigne vedelik tuleb pärast puhastamist alati ära pühkida ja pritsmed kohe kuivatada.
- Ärge kasutage roostevabast terasest või inoxist pindade ja käepideme puhastamiseks puhastusvahendeid, mis sisaldavad hapet või kloriidi. Nende osade puhastamiseks kasutage pehmet lappi ja vedelat puhastusvahendit (mitteabraseivset), tõmmates lapiga ainult ühes suunas.
- **(See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)**  
Ärge kasutage klaaskatte puhastamiseks metallist kraabitsaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad klaaspinda kahjustada.

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

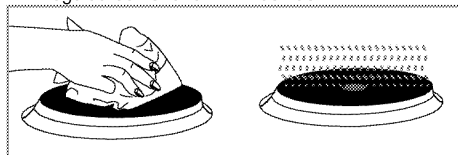
|  |   |
|--|---|
|  | Ärge kasutage puhastamiseks auru puhasteid, muidu võite saada elektrilöögi. |
|--|---|

### Pliidi puhastamine

#### Elektripliit

1. Lülitage keeduplaadid välja ja oodake, kuni need maha jahtuvad.

2. Vajadusel puhastage plaadid puhastusvahendiga (puhastus- ja hooldusvahendit on saadaval vastavates poodides).
3. Pärast puhastamist soojendage neid paar minutit, et pealispind kuivaks.
4. Pliidi pealispinna kaitsmiseks kandke sellele regulaarselt õhuke kiht masinaõli.



### Juhtpaneeli puhastamine

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

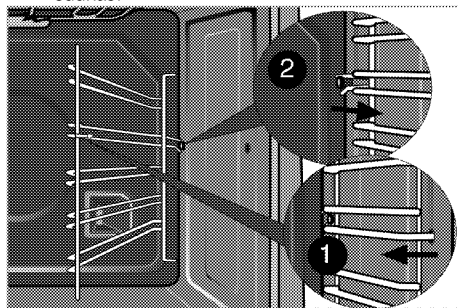
|   |   |
|---|---|
|  | Ärge eemaldage juhtpaneeli puhastamiseks nuppe, kui teie tootel neid on.<br>Muidu võite juhtpaneeli kahjustada! |
|---|---|

### Ahju puhastamine

#### Külgseina puhastamine (Varieerub olenevalt toote mudelist.)

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

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

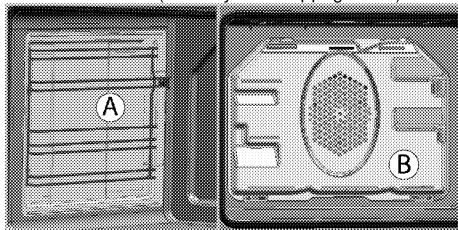


#### Katalüütilised seinad

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

Teie toote külgseinad (A) ja/või tagasein (B) võivad seestpoolt olla kaetud katalüütilise emailiga. Katalüütilised seinad on heledat matti värvi ja poorse pinnaga. Ahju katalüütilisi seinu ei tohiks puhastada. Katalüütiliste seinte poorne pind puhastub

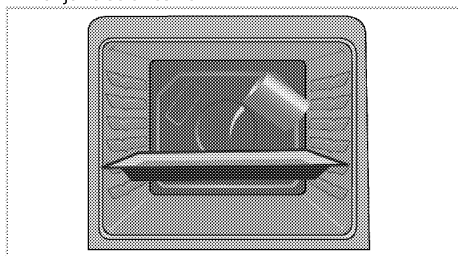
automaatselt, imedes pritsivat rasva sisse ning muundades seda (auruks ja süsihappegaasiks).



### Hõlbus auruga puhastamine

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

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



3. Seadke ahju lihtne puhastamine auru režiim ja käivitada 100 ° C juures 25 minutit.
4. Avage uks ja pühkige ahju sisepindu niiske käsna või lapiga.
5. Kasutage tõrkasa mustuse eemaldamiseks sooja vett koos vedela pesuvahendiga, pehmet lappi või käsna ning kuivatamiseks kuiva lappi.

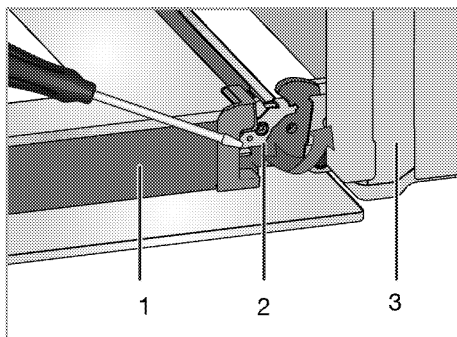
### Ahjuukse puhastamine

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

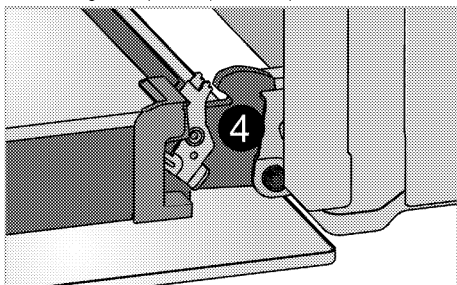
**i** Ärge kasutage ukse puhastamiseks karedaid abrasiivseid puhastusvahendeid või teravaid metallkraabitsaid. Need võivad pinda kriimustada ning klaasi lõhkuda.

### Ahjuukse eemaldamine

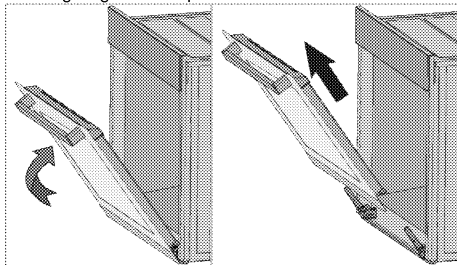
1. Avage eesuks (1).
2. Avage eesukse paremal ja vasakul küljel asuva hingede pesa (2) klambrid, vajutades neid alla joonisel kujutatud viisil.



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



3. Liigutage eesust pooles ulatuses.



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

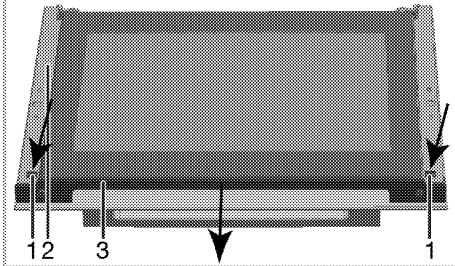
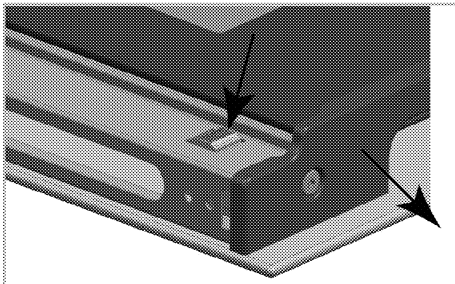
**i** Ukse tagasipanemisel tuleb eemaldamistoiminguid korrata vastupidises järjekorras. Ärge unustage ukse taastpaigaldamisel sulgeda hinge pesa juures olevaid klambreid.

### Ukse siseklaasi eemaldamine

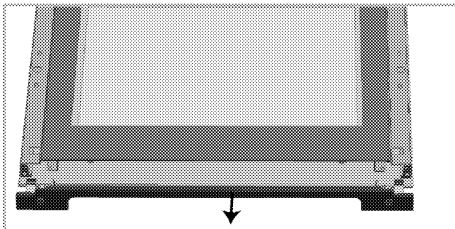
(See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

Ahjuukse sisemist klaaspaneeli saab puhastamiseks eemaldada.

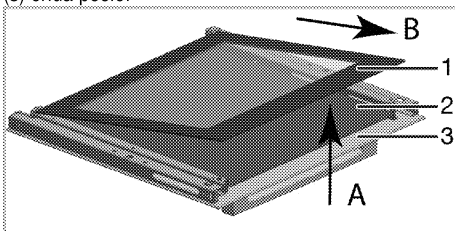
Avage ahjuuks.



- 1 Sakk
- 2 Raam
- 3 Profiil



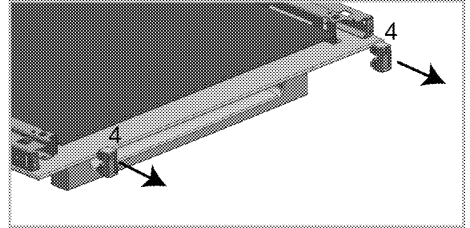
Nagu on eespool toodud joonisel näidatud, vajutage eesukse ülemise osa külge kinnitatud profiili eemaldamiseks korraka sakte (1) ja tõmmake profiili (3) enda poole.



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

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

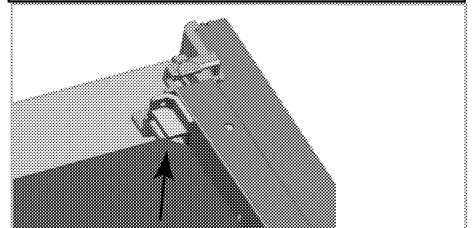
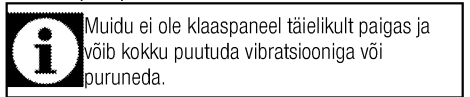
Kui teie toode on varustatud sisemise klaaspaneeliga, tõmmake keskel asuvaid klaasihoidiku ühenduselemente nende vabastamiseks klaaspaneeli küljest, nagu joonisel näidatud.



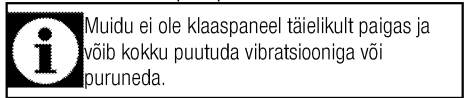
- 4 Klaasihoidiku ühenduselement\*
- \* (Teie tootel ei pruugi seda olla.)

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

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



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



Pange klaasihoidiku ühendused kindlasti nende pesadesse. Lõpuks vajutage profiili sakte, et need oleksid jälle pesades.

## Ahjuvalgusti piri vahetamine



### OHT:

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



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



Valgusti asukoht ei pruugi olla sama mis joonisel.



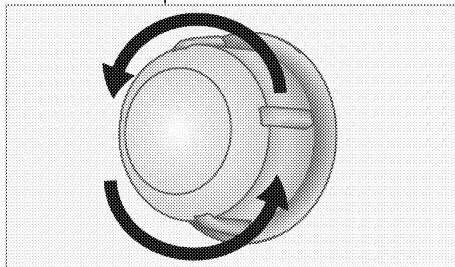
Sellel seadmel kasutatud lamp pole sobiv koduse majapidamise valgustamiseks. Selle lambi eesmärk on aidata kasutajal toiduaineid paremini näha.



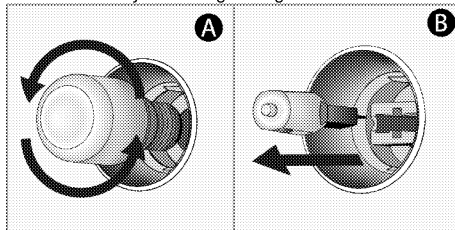
Sellel seadmel kasutatud lambid peavad vastu pidama ekstreemsetele tingimustele, nt üle 50 °C temperatuurile.

## Kui ahjul on ümar valgusti:

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



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



4. Paigaldage klaaskate tagasi.

## 8 Probleemide lahendamine

### Kasutamise ajal tuleb ahjust auru.

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

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

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

### Toode ei tööta.

- Võrgukaitsel on rakendunud või läbi põlenud. >>> *Kontrollige elektrikalbi 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 elektrikalbi 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 elektrikalbi kaitsmeid. Vajadusel vahetage või lähtestage kaitsmed.*



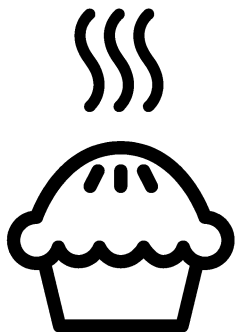
Kui teil ei õnnestu probleemi käesolevas lõigus antud juhiste kohaselt lahendada, konsulteerige volitatud teenindusega või edasimüüjaga, kellelt te toote ostsite. Ärge kunagi üritage rikkis toodet ise parandada.





# beko

Рерна  
Упатство за корисникот



МК

## Прочитајте го ова упатство прво!

Почитуван потрошувачу,

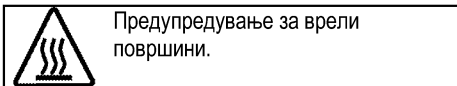
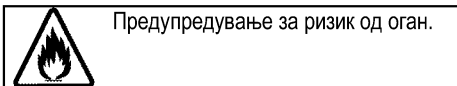
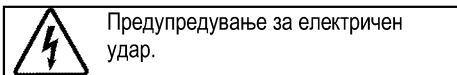
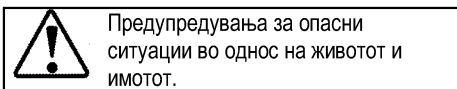
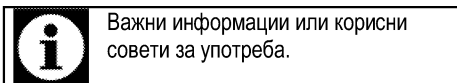
Ви благодариме што избравте производ на Веко. Се надеваме дека производот ќе ви служи најдобро за намената за која е произведен со висок квалитет и со врвна технологија. Затоа, внимателно прочитајте ги целото упатство за корисникот и сите други придружни документи пред да го користите производот и зачувајте го за идни осврти. Ако го давате производот на некој друг, дајте му го и упатството за употреба.

Следете ги сите предупредувања и информации во ова упатство за корисникот.

Запомнете дека ова упатство може да е исто и за неколку други модели. Разликите меѓу моделите ќе бидат посочени во упатството.

### Објаснување на симболите

Следните симболи се употребени во ова упатство за употреба:



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

|          |  |           |
|----------|--|-----------|
| <b>1</b> | <b>Важни упатства и предупредувања<br/>за безбедноста и за животната<br/>средина</b> | <b>4</b>  |
|          | Општа безбедност .....   | 4         |
|          | Електрична безбедност.....   | 5         |
|          | Безбедност на производот.....  | 6         |
|          | Наменета употреба.....   | 8         |
|          | Безбедност за децата .....   | 9         |
|          | Фрлање на стариот производ .....   | 9         |
|          | Фрлање на материјалот за пакување .....  | 9         |
|          | Фрлање на стариот производ .....   | 10        |
| <b>2</b> | <b>Општи информации</b>  | <b>11</b> |
|          | Преглед .....  | 11        |
|          | Содржина на пакувањето.....  | 12        |
|          | Технички спецификации.....   | 13        |
| <b>3</b> | <b>Инсталација</b>   | <b>14</b> |
|          | Пред поставување .....   | 14        |
|          | Поставување и поврзување .....   | 15        |
| <b>4</b> | <b>Подготовка</b>  | <b>17</b> |
|          | Совети за штедење енергија .....   | 17        |
|          | Првична употреба .....   | 17        |
|          | Прво чистење на производот.....  | 17        |
|          | Воведно загревање.....   | 17        |
| <b>5</b> | <b>Како Се Користи Плочата</b>   | <b>19</b> |
|          | Општи информации за готвењето.....   | 19        |
|          | Употреба на плочата .....  | 19        |
| <b>6</b> | <b>Како се ракува со рерната</b>   | <b>21</b> |
|          | Општи информации за печење, динстање и<br>печење на грилот.....                      | 21        |
|          | Како се работи со електричната рерна .....   | 21        |
|          | Работни режими .....   | 22        |
|          | Табела со времиња за готвење.....  | 23        |
|          | Како се работи со грилот.....  | 24        |
|          | Табела со времиња на готвење за грил.....  | 24        |
| <b>7</b> | <b>Одржување и грижа</b>   | <b>25</b> |
|          | Општи информации.....  | 25        |
|          | Чистење на плочата .....   | 25        |
|          | Чистење на контролниот панел.....  | 25        |
|          | Чистење на рерната .....   | 25        |
|          | Вадење на вратата на рерната .....   | 26        |
|          | Вадење на внатрешното стакло на вратата.....   | 27        |
|          | Замена на светилката во рерната.....   | 28        |
| <b>8</b> | <b>Решавање проблеми</b>   | <b>29</b> |

## 1 Важни упатства и предупредувања за безбедноста и за животната средина

Ова поглавје содржи безбедносни упатства што ќе ви помогнат да се заштитите од ризик за лична повреда или оштетување на имотот. Непочитувањето на овие упатства ја поништува гаранцијата.

### Општа безбедност

- Овој уред може да го користат деца што имаат барем 8 години и лица со намалена физичка, чувствителна или ментална способност или со недостаток на искуство или познавања само ако не се под надзор или ако им се дадат упатства за употреба на апаратот за да може да го користат на безбеден начин и само ако ги разбрале сите опасности.  
Децата не смее да си играат со апаратот. Чистењето и одржувањето не смеат да го прават деца без надзор.
- Уредот не е наменет да го користат лица (вклучително и деца) со намалена физичка, сензорна или ментална способност или со недостаток на искуство или познавања, освен ако не се под надзор или ако им се дадат упатства.

Децата под надзор не смее да си играат со уредот.

- Доколку производот се дава на некој друг за лична употреба или за повторна употреба (на старо), тој се дава заедно со прирачникот за користење, ознаките на производот и другите релевантни документи и делови.
- Никогаш не ставајте го производот на под покриен со килим. Недостатокот на проток на воздух под производот може да предизвика прегревање на електричните делови. Така може да се предизвикаат проблеми кај производот.
- Постапувањето и поправката мора да ги изведе овластен сервисер. Производителот нема да се смета за одговорен за оштетувања што се појавиле заради постапки што ги извеле неовластени лица и истото може да ја поништи гаранцијата. Внимателно прочитајте го упатството пред поставување.
- Не вклучувајте го производот ако е расипан или има видливо оштетување.

- Проверете дали регулаторите за функциите на производот се исклучени по секоја употреба.

### Електрична безбедност

- Ако производот има дефект, не треба да се вклучува освен ако не бил поправен во Овластен сервис. Постои ризик од струен удар!
- Поврзете го производот само за штекер/линија со заземјување со напон и заштита како што е наведено во „Технички спецификации“. Инсталацијата за заземјувањето треба да ја направи квалификуван електричар ако го користите производот со или без трансформатор. Нашата компанија нема да биде одговорна за какви било проблеми што ќе се случат заради тоа што производот не бил заземјен во согласност со локалните регулативи.
- Никогаш не мијте го производот со истурање или прскање вода по него! Постои ризик од струен удар!
- Производот мора да се исклучи од струја за време на поставување, одржување, чистење или поправка.

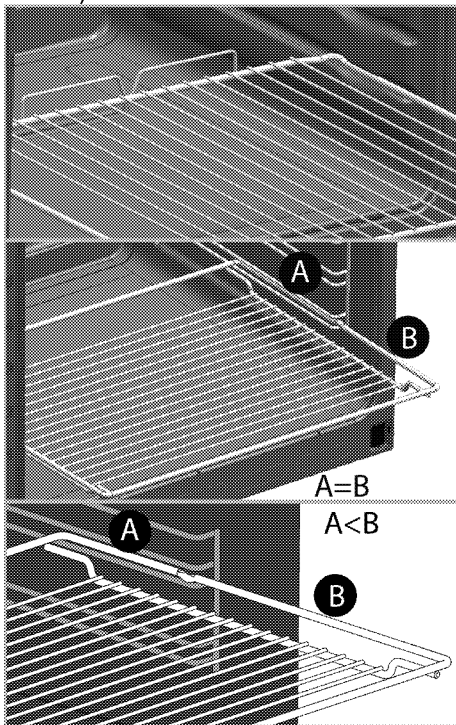
- Ако кабелот за напојување на производот е оштетен, мора да биде заменет од страна на производителот, овластениот сервисер или слично квалификувано лице за да се избегне опасност од секаков вид.
- Користете само кабел за поврзување посочен во „Технички спецификации“.
- Производот мора да се постави на начин којшто ќе овозможува комплетно исклучување со струја. Разделникот мора да постави кај главниот приклучок или како прекинувач вграден во фиксната електрична инсталација во согласност со регулативите за градба.
- Задната површина на рерната е врела кога се употребува. Проверете дали поврзувањето со струја не допира со задната површина. Во спротивно, поврзувањето може да се оштети.
- Не заглавувајте го кабелот за струја меѓу вратата на рерната и рамката и не превиткувајте го преку врелите површини. Во спротивно, изолацијата на кабелот ќе се стопи и ќе предизвика пожар како резултат на краток спој.

- Секоја работа на електричната опрема и на системите смее да ја изведува само овластено и квалификувано лице.
- Во случај на оштетување, исклучете ја рерната и исклучете ја од довод на ел. напојување. За да го направите ова, исклучете ги осигурувачите дома.
- Проверете дали номиналната вредност на осигурувачот е компатибилна со производот.

#### Безбедност на производот

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Уредот и достапните делови стануваат врели во текот на употребата. Треба да внимавате децата да не ги допираат врелите елементи. Децата помали од 8 години треба да се држат настрана освен ако не сте под надзор.
- Не користете го производот кога резонирањето или координацијата се попречени од употреба на алкохол и/или лекаства.
- Внимавајте кога користите алкохолни пијалаци во јадењата. Алкохолот испарува на високи температури и може да предизвика оган бидејќи ќе се запали кога ќе дојде во контакт со врели површини.
- Проверете дали има запаливи материјали близу до производот бидејќи страните стануваат врели при употреба.
- Апаратот се сврелува кога се користи. Треба да внимавате децата да не ги допираат врелите елементи во рерната.
- Оставете ги сите отвори за вентилација слободни и без препреки.
- Не загревајте затворени конзерви и стаклени тегли во рерната. Може да се набие притисок во конзервата/теглата што предизвикува пукање.
- Не ставајте ги тавите за печење, садовите или алуминиумската фолија директно на дното на рерната. Акумулацијата на топлина може да го оштети дното на рерната.
- Не користете остри абразивни средства за чистење или остри метални сунѓери за чистење на стаклото од вратата на рерната бидејќи може да ја изгребат површината или да предизвикаат пукање на стаклото.
- Не користете чистачи на пареа за да го исчистите апаратот бидејќи тие може да предизвикаат електричен удар.

- (Варира зависно од моделот на производот.)  
Правилно ставање на решетката и тавата на решеткастите полица  
Важно е правилно да се стави решетката и / или тавата на решетката. Лизнете ги решетката или тавата меѓу 2 шини и проверете дали се рамни пред да ставите храна на нив (видете ја следната слика).



- Не користете го производот ако предната стаклена врата е извадена или напукната.

- Рачката на рерната не е сушара за крпи. Не закачувајте крпи, ракавици или слични производи од текстил кога функцијата за грил е вклучена со отворена врата.
- Секогаш користете ракавици за рерна што се отпорни за топлина кога ставате или вадите садови во / од врелата рерна.
- Ставете хартија за печење во садот за готвење или во додатокот за рерната (тава, решетка и сл.) заедно со храната и потоа ставете сè заедно во веќе загреаната рерна. Отсечете го прекумерниот дел од хартијата за печење што излегува од додатокот или од садот за да го спречите ризикот таа да се допира со грејачите во рерната. Никогаш не користете хартија за печење при работни температури повисоки од посочената вредност на хартијата за печење. Не ставајте ја хартијата за печење директно на долната страна во рерната.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**  
Проверете дали кабелот на уредот е исклучен од струја или дали е исклучено струјното коло пред да ја

замените сијаличката со цел да избегнете можност за електричен уред.

- Не затворајте го горниот капак пред да се изладат рерните или горилниците.

Избришете го горниот капак пред да го отворите за да се избегне протекување вода во задните и внатрешните секции на рерната.

- Уредот не смее да се поставува позади декоративна врата за да се одбегне прегревање.

- Производот мора да се постави директно на подот. Не смее да се поставува на основа или подножје.

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Готвење на плотна со маст или масло и без надзор може да биде опасно и да предизвика пожар. НИКОГАШ не обидувајте се да го изгаснете огнот со вода, туку исклучете го апаратот и потоа покријте го пламенот, на пр. со капак или противпожарно ќебе.

- **ВНИМАНИЕ:** Процесот на готвење треба да се надгледува. Краткорочниот процес на готвење треба да се надгледува постојано.

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Опасност од пожар: Не

ставајте предмети на површините за готвење.

- Уредот не е наменет да се контролира со надворешен тајмер или со засебен систем за далечинска контрола.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Користете само заштита за плочата што ги дизајнирал или ги препорачува производителот на шпоретот во упатството за употреба како соодветна заштита. Употребата на несоодветна заштита може да доведе до несреќи.

За да обезбедите апаратот да не предизвика пожар:

- Проверете дали приклучокот соодветствува со штекерот и не предизвикува искрење,
- Не користете оштетен, пресечен или продолжен кабел. Користете го само оригиналниот кабел,
- Проверете дали има течност или влага во штекерот каде што е приклучен производот,

Наменета употреба

- Овој производ е наменет за домашна употреба. Не е дозволена комерцијална употреба.
- **ВНИМАНИЕ:** Овој апарат е наменет само за готвење. Не



сmee да се користи за други намени, на Пример за загревање на просторија.

- Овој производ не треба да се користи за затоплување на чинии под грилот, за сушење крпи и пешкири и сл. со бесење на рачките и за греење.
- Производителот нема да биде одговорен за каква било штета што ќе биде предизвикана од неправилна употреба или ракување.
- Рерната може да се користи за одмрзнување, печење тесто, печење месо или печење на грилот.

Безбедност за децата

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**  
Достапните делови стануваат врели во текот на употребата. Децата треба да се држат настрана.
- Материјалите за пакување се опасни за децата. Држете ги материјалите за пакување настрана од децата. Фрлете ги сите делови на пакувањето во согласност со стандардите за животна средина.
- Електричните производите се опасни за децата. Држете ги децата подалеку од производот кога тој работи и

не дозволувајте им да си играат со него.

- Не ставајте никакви предмети врз апаратот што може да ги дофатат децата.
- Кога вратата е отворена, не ставајте тешки предмети на неа и не дозволувајте децата да седат на неа. Може да се преврти или шарките на вратата може да се оштетат.

### Фрлање на стариот производ

Усогласување со Директивата за фрлање на електронска и електрична опрема и за одлагање на отпадот:



Овој отпад е усогласен со Директивата на ЕУ за фрлање на електронска и електрична опрема (2012/19/EU). Овој производ го носи симболот за класификација на отпадот од електрична и електронска опрема (WEEE).

Овој производ е произведен со многу квалитетни делови и материјали коишто може да се користат одново и се соодветни за рециклирање. Не фрлајте го производот со нормалниот домашен отпад и со друг отпад кога веќе нема да го користите. Однесете го во собирен центар за рециклирање на електрична и електронска опрема. Консултирајте се со овластените тела во општината за да дознаете каде има собирни центри.

### Усогласување со Директивата за ограничување на опасните материи:

Производот што го купивте е усогласен со отпад е усогласен со Директивата за ограничување на опасните материи (2011/65/EU). Не содржи штетни и забранети материјали коишто се наведени во Директивата.

### Фрлање на материјалот за пакување

- Материјалот од пакувањето е опасен за децата. Чувајте го на безбедно место и подалеку од дофат на деца. Пакувањето на производот е произведено од рециклирачки материјал. Фрлете го правилно и сортирајте



го во согласност со упатствата за рециклирање отпад. Не фрлајте го со домашниот отпад.

### **Фрлање на стариот производ**

- Чувајте го оригиналното пакување и транспортирајте го производот во него. Следете ги упатствата на пакувањето. Ако немате оригинално пакување, спакувајте го производот во меуреста пластична опаковка или тврд картон и залепете го со селотејп цврсто.
- За да спречите грилот и решетките во рерната да ја оштетат вратата, ставете парче картон од внатрешната страна на

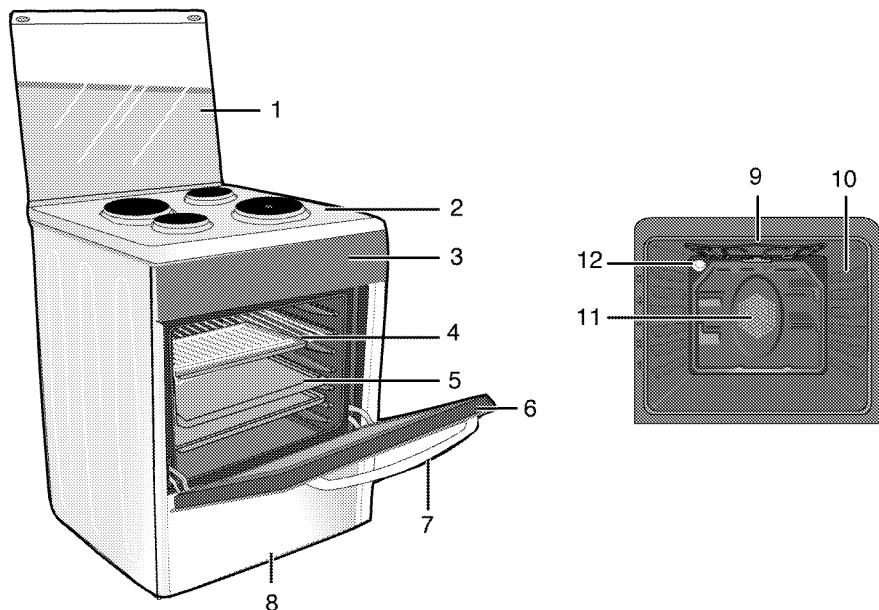
вратата од рерната во иста висина како и решетките. Залепете ја вратата на рерната за страничните ѕидови.

- Не користете ја вратата или рачката за подигнување или поместување на производот.

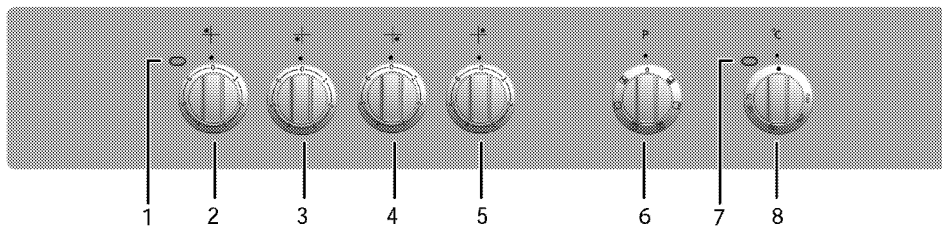
|   |   |
|---|---|
|  | Не ставајте предмети на производот и поставете го во исправена позиција.                                  |
|  | Проверете го општиот изглед на производот за да видите дали има оштетувања што настанале при транспортот. |

## 2 Општи информации

### Преглед



- |   |                    |    |   |
|---|--------------------|----|---|
| 1 | Горен капак        | 8  | Долен дел                                   |
| 2 | Плотна со горилник | 9  | Елемент со грејач за грилот                 |
| 3 | Контролен панел    | 10 | Позиции на полиците                         |
| 4 | Полица со решетки  | 11 | Мотор за вентилаторот (зад челичната плоча) |
| 5 | Тава               | 12 | Светилка                                    |
| 6 | Предна врата       |    |   |
| 7 | Рачка              |    |   |



- |   |                          |   |                          |
|---|--------------------------|---|--------------------------|
| 1 | Предупредувачка светилка | 8 | Регулатор за термостатот |
| 2 | Плотна Позади лево       |   |                          |
| 3 | Плотна Напред лево       |   |                          |
| 4 | Плотна Напред десно      |   |                          |
| 5 | Плотна Позади десно      |   |                          |
| 6 | Регулатор со функции     |   |                          |
| 7 | Светилка за термостатот  |   |                          |

## Содржина на пакувањето

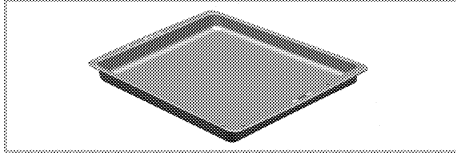


Доставената дополнителна опрема може да зависи од моделот на производот. Целата дополнителна опрема што е опишана во упатството за употреба може да се доставува со производот.

1. **Упатство за корисникот**

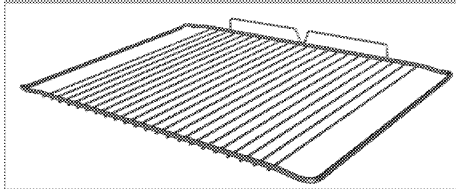
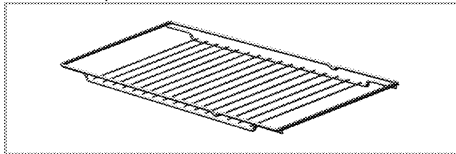
2. **Стандардна тава**

Користете ја за тесто, замрзната храна и печење на големи парчиња месо.



3. **Решетка за грил**

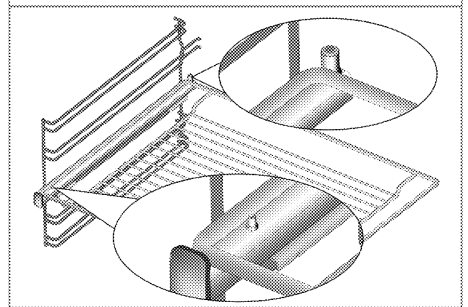
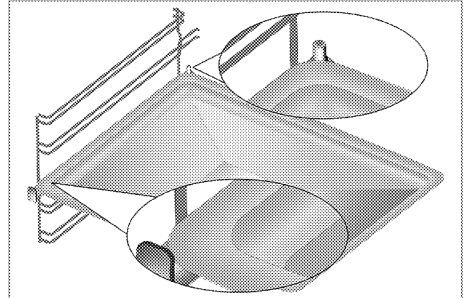
Користете ја за печење и за ставање храна да се пече или готви во тепсии на саканата полица.



4. **Правилно ставање на решетката и тавата на телескопските полица**  
**(Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)**

Телескопските решетки ви дозволуваат да ги поставувате и вадите тавите и решетката лесно.

Кога користите тава и решетка со телескопски решетки, проверете дали спојките на задниот дел на телескопската решетка стојат на рабовите на решетката за грилот и тавата.



## Технички спецификации

| ОПШТО   |  |
|---|--|
| Надворешни димензии (височина / широчина / длабочина) | 850 мм./500 мм./600 мм.  |
| Напон / фреквенција                                   | 220-240 V/380-415 V ~ 3N 50 Hz                                       |
| Вкупна потрошувачка на ел. енергија                   | 7.5 kW   |
| Вид кабел / секција                                   | мин. H05VV-FG<br>5 x 1,5 мм. <sup>2</sup> / 3 x 2,5 мм. <sup>2</sup> |
| ПЛОЧА   |  |
| Горилници   |  |
| Позади лево   | <b>Плотна</b>  |
| Димензија   | 145 мм.  |
| Напојување  | 1000 W   |
| Напред лево   | <b>Плотна</b>  |
| Димензија   | 180 мм.  |
| Напојување  | 2000 W   |
| Напред десно  | <b>Плотна</b>  |
| Димензија   | 145 мм.  |
| Напојување  | 1000 W   |
| Позади десно  | <b>Плотна</b>  |
| Димензија   | 180 мм.  |
| Напојување  | 1500 W   |
| РЕРНА / ГРИЛ  |  |
| Главна рерна  | <b>Со вентилатор</b>   |
| Внатрешна светилка                                    | 15-25 W  |
| Потрошувачка на ел. енергија на грилот                | 1.6 kW   |

# Основа: Информациите на табличката со енергетски вредности на електричните рерни се дадени во согласност со стандардот EN 60350-1 / IEC 60350-1. Тие вредности се одредени според примената на стандардот со горни и долни грејачи или функции за загревање потпомогнато со вентилатор (ако има).

Енергетската класа за ефикасност е одредена во согласност со следниот приоритет во зависност од тоа дали релевантните функции постојат кај производот или не. 1-Готвење со еко-вентилатор, 2- Турбо бавно готвење, 3- Турбо готвење, 4- Горно /долно загревање потпомогнато со вентилатор, 5-Горно и долно загревање.



Техничките спецификации може да се менуваат без претходно известување со цел да се подобри квалитетот на производот.



Сликите во ова упатство се шематски и можеби нема да соодветствуваат со вашиот производ.



Вредностите што се дадени на табличките на производите или во придружната документација се добиени во лабораториски услови во согласност со соодветните стандарди. Овие вредности може да варираат во зависност од работните и средишните услови за производот.

### 3 Инсталација

Производот мора да го инсталира квалификувано лице во согласност во регулативите за ел.

Производителот нема да се смета за одговорен за оштетувања што се појавиле заради постапки што ги извеле неовластени лица.



Производот мора да го постави квалификувано лице во согласност со важечките регулативи. Во спротивно, гаранцијата ќе се поништи. Подготовката на локацијата и електричната инсталација за производот е одговорност на потрошувачот.



#### ОПАСНОСТ:

Производот мора да се постави во согласност со локалните закони за плин и напојување со ел. енергија.



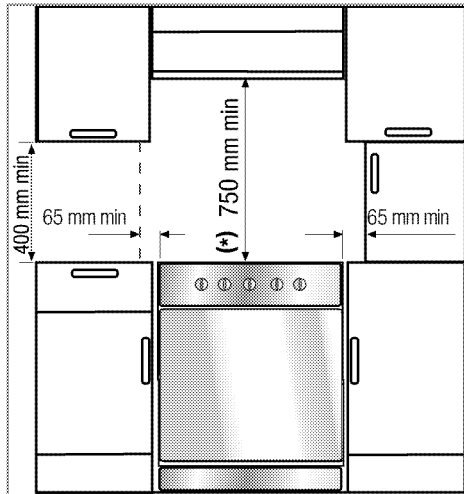
#### ОПАСНОСТ:

Пред поставување, проверете го производот визуелно за да видите дали има оштетувања. Ако има, не поставувајте го.  
Оштетените производи предизвикуваат безбедносен ризик.

### Пред поставување

За да обезбедите дека отворите за критичен воздух се одржуваат под производот, препорачуваме овој производ да се постави на цврста основа и ногарките да не потонуваат во тепих или мек под.

Подот во кујната мора да биде во можност да ја издржува тежината на апаратот плус дополнителната тежина на садовите за готвење и печење.

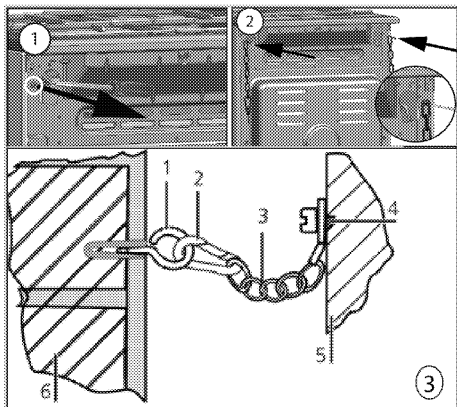


- Може да се користи со елементи на која било страна, но за минималното растојание од 400 мм над плочата со рингли, треба да оставите странично растојание од 65 мм меѓу апаратот и кој било сид, разделник или горен креденец.
- Може да се користи и самостојно поставен. Оставете минимално растојание од 750 мм над површината на плочата.
- (\*) Ако се поставува аспиратор над шпоретот, погледнете ги упатствата на производителот за аспираторот во однос на висината за поставување (минимум 650 мм).
- Апаратот соодветствува со уредите од класа 1, т.е. може да се постави со задната страна и со **едната** страна до сидовите во кујната, до кујнски елементи или до опрема од која било големина. Елементите на кујната или опремата од **другата** страна може да бидат само со иста големина или помали.
- Секој елемент во кујната веднаш до апаратот мора да биде отпорен на топлина (до 100 °C минимум).

#### Безбедносен синцир

#### Ако вашиот производ има 2 безбедносни синцира;

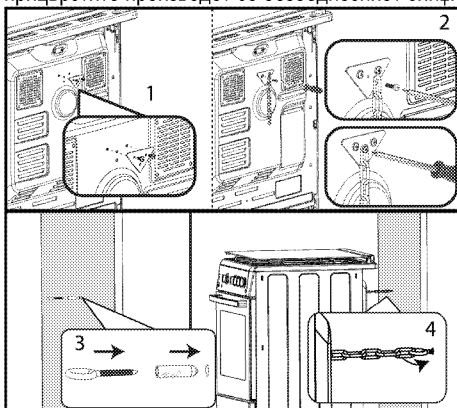
Производот мора да се обезбеди од нишање со помош на двата доставени синцири на рерната. Наместете ја куката (1) со соодветен клин на кујнскиот сид (6) и поврзете го безбедносниот синцир (3) со куката преку механизмот за заклучување (2).



- 1 Кука за стабилност
- 2 Механизам за заклучување
- 3 Безбедносен синџир
- 4 Цврсто закачете го синџирот за задната страна на шпоретот
- 5 Задна страна на шпоретот
- 6 Кујнски сид

#### Ако вашиот производ има 1 безбедносен синџир;

Производот мора да се обезбеди од нишање со помош на доставениот синџир на рерната. Следете ги чекорите долу во сликата за да го прицврстите производот со безбедносниот синџир.



**i** Синџирот за стабилност треба да биде што е можно пократок за да се избегне закосување на рерната напред и настрана.

Синџирот за стабилност на шпоретот не е наменет за отвори со кука за закачување.

## Поставување и поврзување

Производот смее да се постави и поврзе само во согласност со статутарните правила за поставување.

**i** Не поставувајте го производот веднаш до ладилници или замрзнувачи. Топлината што се испушта од производот ќе ја зголеми потрошувачката на струја кај апаратите за ладење.

- Носете го производот со уште барем две лица.
- Производот мора да се постави директно на подот. Не смее да се поставува на основа или подножје.

**i** Не користете ја вратата или рачката за носење или поместување на производот. Вратата, рачката или шаките може да се оштетат.

### Електрично поврзување

Поврзете го производот за заземјен штекер / довод на струја којшто е обезбеден со минијатурен автоматски осигурувач со соодветен капацитет како што е посочено во табелата „Технички спецификации“. Инсталацијата за заземјувањето треба да ја направи квалификуван електричар ако го користите производот со или без трансформатор. Нашата компанија нема да биде одговорна за какви било оштетувања што ќе се случат заради употреба на производот без инсталација со заземјување во согласност со локалните регулативи.



#### ОПАСНОСТ:

Производот мора да се поврзе со систем за дистрибуција на струја само од страна на овластено квалификувано лице. Гарантниот производ на производот започнува по правилно вклучување. Производителот нема да се смета за одговорен за оштетување што се појавило заради постапки што ги извеле неовластени лица.



#### ОПАСНОСТ:

Кабелот за напојување не смее да се прикleshтува, превиткува или притиснува или да се допира со врелите делови на апаратот. Оштетениот кабел за напојување мора да се замени од страна на квалификуван електричар. Инаку, постои ризик од електричен удар, краток спој или пожар со непрофесионални поправки!

Податоците за довод на ел. енергија мора да соодветствуваат со податоците што се дадени на плочката со номинални вредности на апаратот. Плочката со номинални вредности се гледа кога ќе се отвори вратата или долниот капак или е сместена на задниот ѕид на апаратот во зависност од видот.

Кабелот за напојување за производот мора да е усогласен со вредностите во табелата „Технички спецификации“.



#### ОПАСНОСТ:

Пред започнување на каква било работа со електричната инсталација, исклучете го апаратот од довод на ел. енергија. Постои ризик од струен удар!

#### Поврзување на кабелот за напојување



Додека се поврзуваат жиците, мора сè да биде во согласност со националните/локалните регулативи за електрика и мора да се употребуваат соодветните штекери/линии и приклучоци за рерна. Во случај кога моќноста на производот е ограничена на помала вредност од капацитетот на приклучокот и штекерот/линијата да пренесуваат струја, мора производот да се поврзе преку фиксна електрична инсталација директно без да се употребува приклучок и штекер/линија.

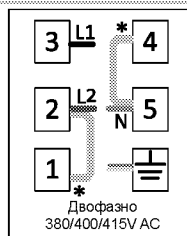
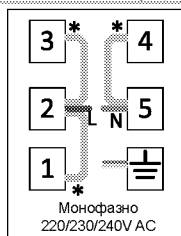
1. Ако кабелот за напојување не се доставува заедно со производот, кабелот што ќе го изберете од табелата во согласност со електричната инсталација во вашиот дома, мора да се поврзе со производот следејќи ги упатствата во дијаграмот за каблите. *Технички спецификации, страница 13*

Ако не е можно да се исклучат сите полови во кабелот, мора да се поврзе уред за исклучување со најмалку од 3 мм. зазор меѓу контактите (осигурувачи, безбедносни прекинувачи, контакти) и сите полови во овој уред за исклучување мора да во опсегот на (не повеќе) овој уред во согласност со регулативите на Европската унија. Непочитувањето на ова упатство може да предизвика проблеми во работата и да ја поништи гаранцијата за производот.

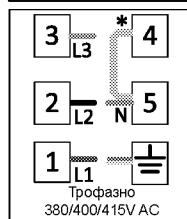


Се препорачува дополнителна заштита од преостаната струја во прекинувачот на колото.

2. Отворете го капакот на блокот со терминали со шрафцигер.
3. Вметнете го кабелот во штипката за кабелот под терминалот и обезбедете ја за телото со шрафот што веќе се наоѓа на компонентата за прифаќање на кабелот.
4. Поврзете ги каблите во согласност со дадениот дијаграм.



\* Бакарно премостување



5. Ставете го капакот на терминалниот блок по завршување на комплетирањето на жиците.
6. Насочете го кабелот за напојување така што тој нема да има контакт со производот и нема да биде стиснат меѓу производот и ѕидот.



Кабелот за напојување не смее да биде подолг од 2 м. од безбедносни причини.

- Бутнете го производот кон ѕидот на кујната.
- Прилагодување на ногарките на рерната Вибрациите за време на работата може да предизвикаат движење на савоите. Оваа опасна состојба може да се избегне ако производот е рамномерно поставен и избалансиран. За вашата лична безбедност, проверете дали производот е рамномерно поставен со прилагодување на четирите ногарки долу со вртење налево или надесно и порамнете со работната површина.

#### Конечна проверка

1. Приклучете го производот за струја.
2. Проверете ги функциите на струјата.



## 4 Подготовка

### Совети за штедење енергија

Следните совети ќе ви помогнат да го користите производот на еколошки начин и да штедите енергија:

- Користете темни и глазирани садови за готвење бидејќи преносот на топлината е подобар.
- При готвење на јадењата, извршете ја операцијата за претходно загревање ако е препорачано во упатството за користење или во рецептот за готвење.
- Не отворајте ја вратата на рерната често за време на готвењето.
- Гответе повеќе од едно јадење во рерната секогаш кога е тоа можно. Може да готвите со ставање два сада за готвење на жичениот грил.
- Гответе повеќе од едно јадење последователно. Рерната е веќе врела.
- Може да штедите енергија со исклучување на рерната неколку минути пред да истече времето за готвење. Не отворајте ја вратата на рерната.
- Одмрзнете ги замрзнатите јадења пред да ги готвите.
- Користете тенџериња / тави со капацита за готвење. Ако нема капак, потрошувачката на енергија се зголемува за 4 пати.
- Изберете го горилникот што е соодветен за долната страна на тенџерето што го користите. Секогаш избирајте ја точната големина на тенџерињата за јадењата. Поголемите тенџериња бараат повеќе енергија.
- Избирајте тенџериња со рамни дна кога готвите на електрична плотна. Тенџериња со дебело дно обезбедуваат подобра искористеност на топлината. Може да постигнете енергетска заштеда до 1/3.
- Садовите и тенџерињата мора да се компатибилни со плотните. Дното на садовите или тенџерињата не смее да биде помало од плотната.
- Одржувајте ги плотните и дното на тенџерињата чисти. Нечистотијата ја зголемува потрошувачката на топлина меѓу плотната и дното на тенџерето.
- За долго готвење, исклучете ја плотната 5 или 10 минути пред истекување на времето

за готвење. Може да постигнете енергетска заштеда до 20% со користење на преостанатата топлина.

### Првична употреба

#### Прво чистење на производот



Површината може да се оштети со детергенти и средства за чистење. Не користете агресивни средства за чистење, прашок за чистење / течности или остри предмети при чистењето.

1. Извадете го целиот материјал за пакување.
2. Избришете ги површините на производот со влажна крпа или сунѓер и исушете ги со крпа.

#### Воведно загревање

Загревајте ја рерната околу 30 минути и потоа исклучете ја. Така, сите остатоци или наслагги од производството ќе согорат и ќе се тргнат.



#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Врелите површини предизвикуваат изгореници!

Производот е врел кога се употребува. Никогаш не допирајте ги врелите горилници, внатрешните делови на рерната, грејачите, итн. Држете ги децата настрана.

Секогаш користете ракавици за рерна што се отпорни за топлина кога ставате или вадите садови во / од врелата рерна.

#### Електрична рерна

1. Извадете ги сите тави за печење и жичениот грил од рерната.
2. Затворете ја врата на рерната.
3. Изберете ја позицијата Статично.
4. Изберете ја најголемата моќност на грилот, видете *Како се работи со електричната рерна*, страница 21.
5. Вклучете ја рерната да работи околу 30 минути.
6. Исклучете ја рерната, видете *Како се работи со електричната рерна*, страница 21

#### Рерна со грил


1. Извадете ги сите тави за печење и жичениот грил од рерната.
2. Затворете ја врата на рерната.
3. Изберете ја најголемата моќност на грилот, видете *Како се работи со грилот*, страница 24.

4. Вклучете ја рерната да работи околу 30 минути.
5. Исклучете го грилот, видете *Како се работи со грилот, страница 24*

#### **Плотна**

1. Сите остатоци од производството или слоевите од конзервирање мора да се прегорат пред прва употреба. Вклучете ја плотната на средна температура 8 минути без садови на неа. Не смее да се ставаат тави

или тенџериња на врела плотна за време на оваа постапка.

|   |  |
|---|--|
|  | <p>Може да се појават чад и миризба во текот на неколку часа при првата работа. Ова е сосема нормално. Обезбедете добра вентилација на просторијата за да излезат чадот и миризбата. Избегнете директно вдишување на чадот и миризбата што се испушта.</p> |
|---|--|

## 5 Како Се Користи Плочата

### Општи информации за готвењето

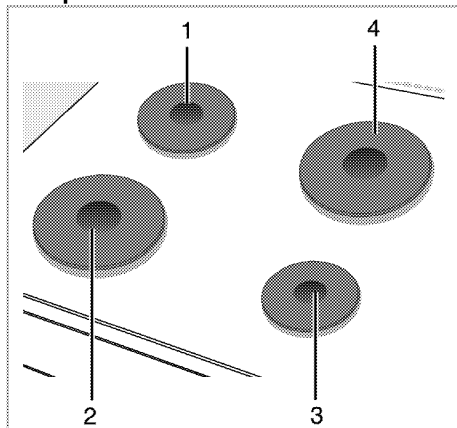


Никогаш не полнете го садот за готвење со масло повеќе од една третина. Не оставајте ја плочата без надзор кога загревате масло. Прегреаното масло претставува ризик од оган. **Никогаш не обидувајте се да изгаснете можниот оган со вода!** Ако маслото се запали, покријте го со противпожарно ќебе или влажна крпа. Исклучете ја плочата ако е безбедно и повикајте противпожарна служба.

- Пред да пржите храна, секогаш исушете ја добро и внимателно ставете ја во врелото масло. Обезбедете комплетно растопување на замрзнатата храна пред пржењето.
- Не покривајте го садот што го користите за загревање масло.
- Поставете ги тавите и тенџерињата така што рачките нема да ја прекриваат плочата за да се спречи нивно загревање. Не ставајте нерамни и садови што се клатат врз плочата.
- Не ставајте празни тави и тенџериња на вклучени зони за готвење. Може да се оштетат.
- Вклучување зона за готвење без сад или тава врз неа ќе предизвика оштетување на производот. Исклучете ги зоните за готвење откако ќе завршите со готвење.
- Не ставајте пластични и алуминиумски садови врз површината бидејќи истата може да стане врела. Таквите садови не смее да се користат ниту за чување храна.
- Користете само садови и тави со рамна површина.
- Ставете соодветна количина храна во тавите и тенџерињата. Така, нема да има потреба од непотребно чистење ако спречите излевање на садовите. Не ставајте капаци на тавите или тенџерињата на зоните за готвење. Ставете ги тавите во центарот на зоната за готвење. Ако сакате да поместите тава на друга зона за готвење, подигнете ја и

ставете ја врз саканата зона за готвење наместо да ја влечете.

### Употреба на плочата



- 1 Плотна 14-16 цм.
- 2 Плотна 18-20 цм.
- 3 Плотна 14-16 цм.
- 4 Плотна 18-20 цм. е список со препорачани дијаметри на садови за готвење што треба да се користат со соодветни горилници.

### Употреба на ринглите

Регулаторите може да ги вртите во двата правци за да ја контролирате температурата постепено.



Ако плочата е опремена со рингли коишто имаат и функција за поттикнување, соодветната рингла ќе биде означена со црвена точка.

### Заштита од прегревање

Ринглите што имаат моќност над 1000 W се опремени со заштита од прегревање. Заштитата од прегревање ја намалува моќноста на ринглата во следните случаи:

- Нема сад или тава на ринглата.
- Садот или тавата на ринглата се празни.
- Дното на садот или тавата не се рамни.

### Вклучување на ринглите

Користете ги регулаторите за ринглите за да работите со нив. Свртете го регулаторот за соодветната рингла на дадено ниво за да добиете сакано ниво за готвење.

| Ниво на готвење | 1      | 2—3                  | 4—6                          |
|-----------------|--------|----------------------|------------------------------|
|                 | греење | динстање,<br>готвење | варење,<br>печење,<br>вриење |

### Исклучување на ринглите

Свртете го регулаторот за ринглата во позиција за ИСКЛУЧЕНО (нагоре).

## 6 Како се ракува со рерната

### Општи информации за печење, динстање и печење на грилот.



#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Врелите површини предизвикуваат изгореници!

Производот е врел кога се употребува. Никогаш не допирајте ги врелите горилници, внатрешните делови на рерната, грејачите, итн. Држете ги децата настрана.

Секогаш користете ракавици за рерна што се отпорни за топлина кога ставате или водите садови во / од врелата рерна.



#### ОПАСНОСТ:

Внимавајте кога ја отворате вратата на рерната бидејќи излегува пареа.

Пареата може да ви ги попари рацете, лицето и/или очите.

#### Совети за печење

- Користете соодветни метални чинии што не се лепат или алуминиумски садови или силиконски калапи отпорни на топлина.
- Искористете ја најдобро внатрешноста на рамката.
- Ставете го калапот за печење на средината на решетката.
- Изберете ја правилната позиција на решетката пред да ги вклучите рерната или грилот. Не менувајте ја положбата на решетката кога рерната е врела.
- Држете ја вратата на рерната затворена.

#### Совети за печење месо

- Обработката на целото пиле, мисирката или големите парчиња месо со преливи како што се лимон или црн бибер го подобруваат резултатот од готвењето.
- Треба 15 до 30 минути повеќе да се испече место со коски споредено со печење на иста големина месо без коски.
- На секој сантиметар од месото во слоевите му треба околу 4-5 минути време за готвење.
- Оставете го месото во рерната околу 10 минути откако ќе заврши времето за готвење. Сокот подобро се дистрибуира низ целото месо и не истекува кога се сече месото.
- Рибата треба да се стави на средина или долната решетка во сад отпорен на топлина.

#### Совети за печење на грил

Кога месото, рибата и пилето се печат на грил, тие брзо потемнуваат, имаат вкусна крцкава кора и не се сушат. Рамни парчиња, раженчиња со месо и колбаси се особено погодни за грил, како и зеленчукот што содржи многу вода, како домати и пиперки.

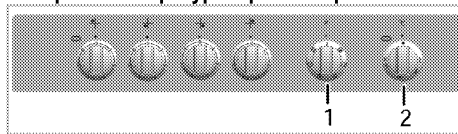
- Распоредете ги парчињата што ќе се печат на грил на решетката за грил или во тава за печење со решеткаст грил така што опфатениот простор не ја надминува големината на грејачот.
- Лизнете го решеткастиот грил или тавата за печење со грил на саканото ниво во рерната. Ако печете со решеткаст грил, ставете ја тавата за печење на подолната решетка да ги собира маснотиите. Додајте вода во садот за печење за полесно чистење.



Храната што не е соодветна за печење на грил носи ризик од пожар. Користете само храна со грилот што е соодветна за интензивната топлина од грилот. Не ставајте ја храната предалеку назад во грилот. Тоа е најврелиот дел и масната храна може да се запали.

### Како се работи со електричната рерна

#### Избор на температура и работен режим



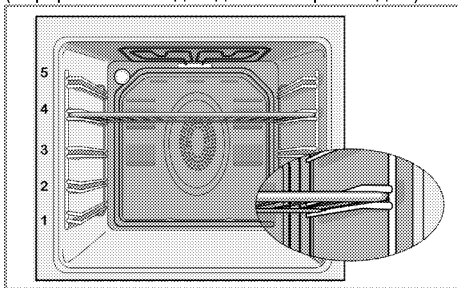
- 1 Регулатор со функции
  - 2 Регулатор за термостат
1. Поставете го регулаторот за функции на саканата температура.
  2. Поставете го регулаторот за функции на саканата работна температура.
- » Рерната се загрева до прилагодената температура и ја одржува. За време на загревањето, сијаличката за температура свети.

## Исклучување на електричната рерна

Свртете ги регулаторот за функции и регулаторот за температура во позиција за исклученост (горе). Важно е да го ставите решеткастиот грил правилно на лежиштата. Решеткастиот грил мора да се вметне меѓу лежиштата како што е прикажано на сликата.

Не оставајте решеткастиот грил да се потпира на задниот ѕид во рерната. Лизнете го решеткастиот грил низ предниот дел на лежиштата и наместете го со помош на врата за да се постигне добра работа на грилот.

(Варира зависно од моделот на производот.)



## Работни режими

Редоследот на работните режими што е прикажан тука може да се разликува од организацијата на вашиот производ.

### Горен и долен грејач



Работат горниот и долниот грејач. Храната се загрева истовремено и од горе и од долу. На пример, соодветно е за торти, тесто или колачи и готвени јадења во калапи за готвење. Гответе само со една тава.

### Долен грејач



Работи само долниот грејач. Соодветно е за пица и за последователно потемнување на храната од долната страна.



Оваа функција мора да се користи и за лесно чистење со пара.

## Горен/долен грејач потпомогнато со вентилатор



Вклучени се горниот и долниот грејач плус вентилаторот (во задниот ѕид). Врелиот воздух рамномерно и бргу се распределува низ рерната со помош на вентилаторот. Гответе само со една тава.

## Целосен грил



Работи големиот грил на горната страна во рерната. Соодветно е за печење на грил на големи количини месо.

- Ставете големи или средни порции во точната позиција за полицата под грејачот за грилот за печење.
- Поставете ја температурата на максимално ниво.
- Свртете ја храната по половина од времето за печење на грил.

## Грил+вентилатор



Ефектот на грилот не е толку моќен како со Целосен грил

- Ставете мали или средни порции во точната позиција за полицата под грејачот за грилот за печење.
- Поставете ја саканата температура.
- Свртете ја храната по половина од времето за печење на грил.


## Поттикнувач








Оваа функција се користи за брзо загревање на раженот. Не е соодветна за готвење храна.

- Изберете ја саканата температура по избор на функцијата. Се вклучува сијаличката за температура и рерната се загрева.
- Сијаличката се гаси кога ќе се заврши процесот на готвење. Сега, изберете ја саканата функција за готвење на храната.

## Табела со времиња за готвење

 Времињата на табелата се наменети само како водилки. Времињата може да варираат во однос на температурата на храната, густината, типот, како и вашите навики за готвење.

| Јадење                        | Број на тава |   | Позиција на решетката | Температура во (°C)             | Време на готвење (приближно во мин.) |
|-------------------------------|--------------|---|-----------------------|---------------------------------|--------------------------------------|
| **Колачи во тава              | Една тава    |  | 3                     | 175                             | 30 ... 45                            |
| **Колач во капац              | Една тава    |  | 3                     | 175                             | 30 ... 50                            |
| **Колач на хартија за готвење | Една тава    |  | 3                     | 160 ... 170                     | 20 ... 30                            |
| **Пандишпан                   | Една тава    |  | 3                     | 180 ... 200                     | 10 ... 20                            |
| **Колачи                      | Една тава    |  | 3                     | 160 ... 170                     | 20 ... 30                            |
| **Тесто за крофни             | Една тава    |  | 3                     | 200                             | 20 ... 30                            |
| **Богато тесто                | Една тава    |  | 3                     | 190                             | 25 ... 35                            |
| **Маја                        | Една тава    |  | 3                     | 190                             | 20 ... 40                            |
| **Лазањи                      | Една тава    |  | 2                     | 180                             | 25 ... 45                            |
| **Пица                        | Една тава    |  | 2                     | 200                             | 15 ... 25                            |
| Говедски стек (цел) / печенка | Една тава    |  | 2                     | 25 мин. 220, потоа, 180 ... 190 | 80 ... 100                           |
| Јагнешки бут (динстан)        | Една тава    |  | 2                     | 25 мин. 220, потоа, 180 ... 190 | 60 ... 90                            |
| Печено пилешко                | Една тава    |  | 2                     | 15 мин. 250/маж, потоа, 190     | 55 ... 65                            |
| Мисирка (На парчиња)          | Една тава    |  | 2                     | 25 мин. 250/маж, потоа, 190     | 60 ... 100                           |
| Риба                          | Една тава    |  | 3                     | 200                             | 20 ... 30                            |

(\*\*) Во случаи на готвење кога е потребно претходно загревање, загрејте ја рерната на почетокот од готвењето за да ја постигне одредената температура.


### Совети за печење колачи

- Ако колачот е многу сув, зголемете ја температурата за околу 10°C и намалете го времето за готвење.
- Ако колачот е влажен, употребете помалку течност или намалете ја температурата за 10°C.
- Ако колачот е многу темен на површината, ставете го на долната полица, намалете ја температурата и зголемете го времето за готвење.
- Ако е добро зготвено внатре, но лепливо однадвор, употребете помалку течност, намалете ја температурата и зголемете го времето за готвење.


### Совети за печење тесто

- Ако тестото е многу суво, зголемете ја температурата за околу 10°C и намалете го времето за готвење. Навлажнете ги слоевите тесто со смеса од млеко, масло, јајце и јогурт.

## Печење тесто и месо

 1-вата полица во рерната е долната полица.

- Ако на тестото му треба многу време да се испече, обрнете внимание дебелината на тестото што сте го подготвиле да не ја надминува длабочината на тавата.
- Ако горната површина на тестото се зацрни, но долниот дел не е зготвен, проверете дали количината сос што сте ја употребиле во тестото е премногу близу до долната страна на тестото. Обидете се да го разнесете сосот еднакво во средината и врз слоевите тесто за изедначено печење.


 Печете го тестото во согласност со режимот и температурите што се дадени во табелата за готвење. Ако долниот дел не е доволно испечен, ставете го за една полица подолу следниот пат.

### Совети за готвење зеленчук

- Ако јадењето со зеленчук снима сок и се исуши, гответе го во тенџере со капац наместо во тава. Затворените садови ќе го задржат сокот во јадењето.
- Ако јадењето со зеленчук не се зготви, сварете го зеленчукот претходно или

подгответе го како конзервирана храна и ставете го во рерната.

## Како се работи со грилот



**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ**  
Затворете ја вратата на рерната при употреба на грилот.  
Врелите површини предизвикуваат изгореници!


### Вклучување на грилот

1. Свртете го регулаторот за функции на саканиот симбол за грил.
2. Потоа, изберете ја саканата температура за грилот.
3. Ако е потребно, претходно загревајте 5 минути.

» Се вклучува сијаличката за температура.

### Исклучување на грилот

1. Свртете го регулаторот со функции на позиција за исклученост (горе).



Храната што не е соодветна за печење на грил носи ризик од пожар. Користете само храна со интензивната топлина од грилот. Не ставајте ја храната предалеку назад во грилот. Тоа е најврелиот дел и масната храна може да се запали.

## Табела со времиња на готвење за грил

### Печење на грил со електричен грил

| Храна               | Позиција на решетката | Препорачана температура (*C)** | Време на печење на грил (приближно) |
|---------------------|-----------------------|--------------------------------|-------------------------------------|
| Риба                | 4..5                  | 250/max                        | 20...25 мин. #                      |
| Пилешко на парчиња  | 4..5                  | 250/max                        | 25...35 мин.                        |
| Котлети од јагнешко | 4..5                  | 250/max                        | 20...25 мин.                        |
| Печење говедско     | 4..5                  | 250/max                        | 25...30 мин. #                      |
| Телешки котлети     | 4..5                  | 250/max                        | 25...30 мин. #                      |
| Леб за тостови *    | 4                     | 250/max                        | 1...3 мин.                          |

# во зависност од густината

\*Претходно загрејте околу 5 минути.



\*\*Ако може да се приспособи температурата за грил на вашиот производ, тој ќе работи при максимална температура.




## 7 Одржување и грижа


### Општи информации

Векот на траење ќе се продолжи, а честите проблеми ќе се намалат ако производот се чисти редовно.

|  |  |
|--|--|
|  | <b>ОПАСНОСТ:</b><br>Исклучете го производот од довод на ел. енергија пред одржување и чистење.<br>Постои ризик од струен удар! |
|  | <b>ОПАСНОСТ:</b><br>Оставете апаратот да се излади пред чистење.<br>Врелите површини предизвикуваат изгореници!                |

- Чистете го производот темелно по секоја употреба. На тој начин остатоците од готвење ќе се отстранат полесно и ќе се избегне нивно горење при следниот пат на вклучување на апаратот.
- Не се потребни специјални средства за чистење за производот. Користете топла вода со средство за миене, мека крпа или сунѓер за чистење на производот и избришете со сува крпа.
- Секогаш избришете ја прекумерната течност темелно по чистењето, а секое претекување мора веднаш да се избрише.
- Не користете средства за чистење што содржат киселина или хлорид за чистење на површините од не-рѓосувачки челик или од инокс, како и рачките. Користете мека крпа со течен детергент (но не абразив) за да ги исчистите овие површини обрнувајќи внимание да бришете во еден правец.
- **(Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)**  
Не користете метални жици или абразивни материјали за чистење за да исчистите стаклена површина. Стаклената површина може да се оштети.

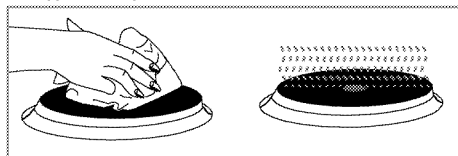
|  |   |
|--|---|
|  | Површината може да се оштети со детергенти и средства за чистење.<br>Не користете агресивни средства за чистење, прашок за чистење / течности или остри предмети при чистењето. |
|--|---|

|  |   |
|--|---|
|  | Не користете чистачи на пареа за да го исчистите апаратот бидејќи тие може да предизвикаат електричен удар. |
|--|---|

### Чистење на плочата


#### Електрични плочи

1. Исклучете ги ринглите и почекајте да се изладат.
2. Ако е неопходно, исчистете ги ринглите со средство за чистење (може да најдете средства за чистење во специјализирани продавници).
3. Загрејте ги само неколку минути по чистењето за да се исуши површината.
4. Редовно ставајте тенок слој машинско масло врз површината на плочата за да ја заштитите.



#### Чистење на контролниот панел

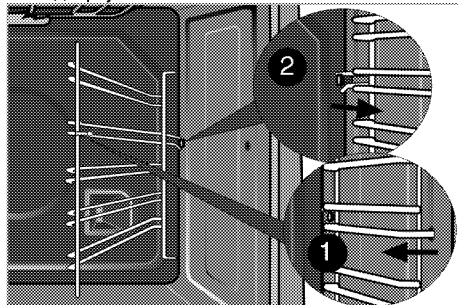
Исчистете ги контролниот панел и регулаторите со влажна крпа и избришете ги со сува.

|   |  |
|---|--|
|  | Не отстранувајте ги контролните копчиња/регулатори за да го исчистите контролниот панел.<br>Контролниот панел може да се оштети! |
|---|--|

#### Чистење на рерната

**Чистење на страничните сидови (Варира зависно од моделот на производот.)**  
**(Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)**

1. Тргнете го предниот дел на страничната рамка со влечење во обратен правец од страничниот сид.
2. Извадете ја страничната рамка со влечење докрај кон вас.

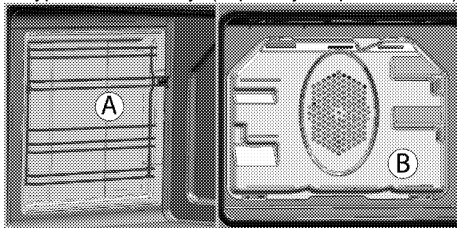


## Каталитички сидови

(Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)

Внатрешните странични сидови (А) и/или задниот сид (Б) на вашиот производ може да се премачкани со каталитички енавел.

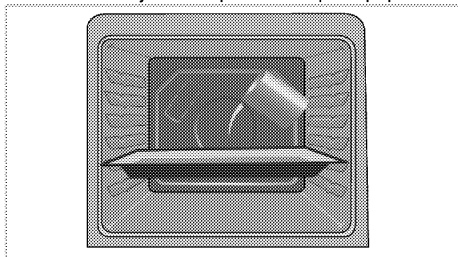
Каталитичките сидови имаат светла мат боја и порозна површина. Не треба да се чистат каталитичките сидови на рерната. Порозните површини на каталитичките сидовите се чистат сами со апсорбирање и преобразување на истурената маснотија (параа и јаглерод диоксид).



## Лесно чистење со параа

Овозможува лесно чистење бидејќи нечистотијата (под услов ако не сте чекале предолго) се омекнува со параата што се создава во рерната, а водените капки се кондензираат на внатрешните површини.

1. Извадете ја целата опрема од рерната.
2. Истурете 500 ml вода во тавата за рерна и поставете ја на втората полица во рерната.

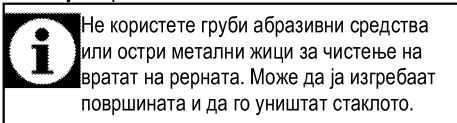


3. Поставете ја рерната во режим за лесно чистење со параа и вклучете ја на 100° C 25 минути.
4. Отворете ја вратата и избришете ги внатрешните површини на рерната со влажен сунѓер или крпа.
5. Користете топла вода со средство за миење, мека крпа или сунѓер за да ја исчистите закоравената нечистотија и избришете со сува крпа.

## Чистење на вратата на рерната

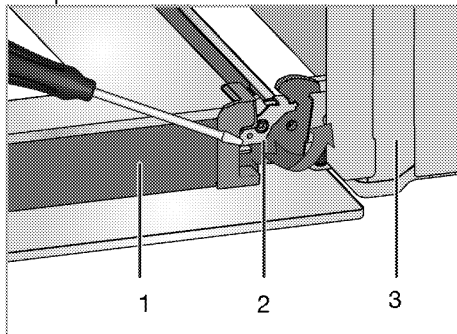
За да ја исчистите вратата на рерната, користете топла вода со средство за миење, мека крпа или

сунѓер за да го исчистите производот и избришете го со сува крпа.

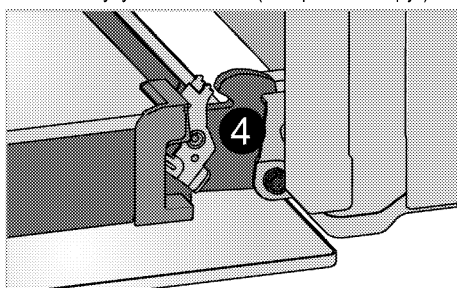


## Вадење на вратата на рерната

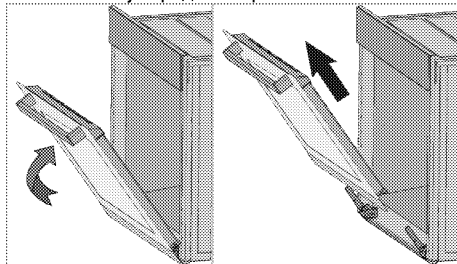
1. Отворете ја предната врата (1).
2. Отворете ги спојниците на куќиштето за шарките (2) десно и лево напред странично со притиснување надолу како што е прикажано на сликата.



- 1 Врата
- 2 Заклучување на панта(затворена позиција)
- 3 Рерна
- 4 Заклучување на панта(отворена позиција)



3. Поместе ја предната врата половично.



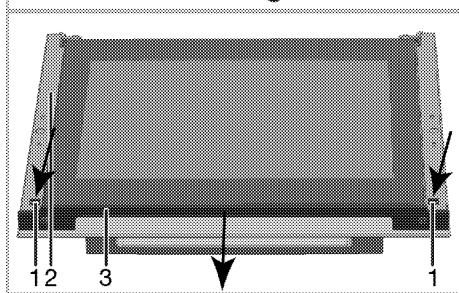
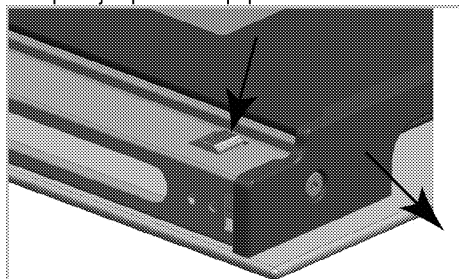
4. Извадете ја предната врата со влечење нагоре за да ја ослободите од шарките лево и десно.

**i** Чекорите што ќе ги направите за време на постапката на вадење, треба да се повторат по обратен редослед за да поставите вратата на место. Не заборавајте да ги затворите спојниците на кукиштето на шарките при повторно поставување на вратата.

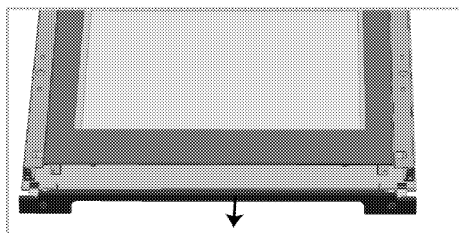
### Вадење на внатрешното стакло на вратата

(Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)

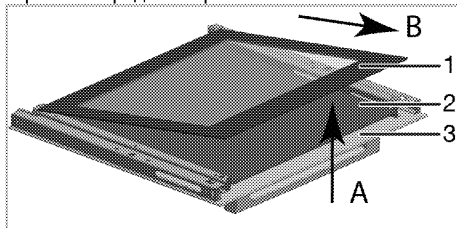
Внатрешното стаклено окно на вратата на рерната може да се извади за чистење. Отворете ја вратата на рерната.



- 1 Јазиче
- 2 Рамка
- 3 Профил



Како што е илустрирано на сликите горе треба да притиснете на јазичињата (1) и во исто време да го повлечете профилот (3) кон вас за да се отстрани профилот којшто е прикачен на горната страна на предната врата.

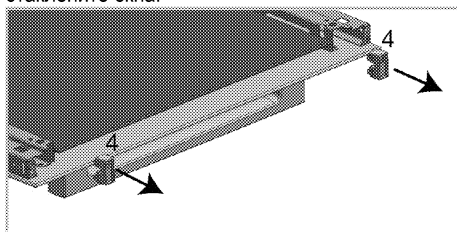


- 1 Највнатрешно стаклено окно
- 2 Внатрешно стаклено окно\*
- 3 Надворешно стаклено окно
- \* (Може да не е вклучена со вашиот производ.)

Како што е прикажано на сликата, подигнете го највнатрешното стакло (1) делумно во правец на А и повлечете го кон надвор во правец В.

Ако вашиот производ е опремен со внатрешно стаклено окно;

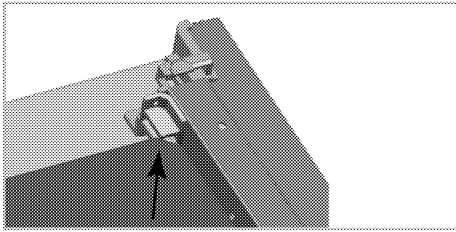
Повлечете ги поврзувачките елементи на држачот за стакло во средината како што е илустрирано на сликата за да можете да ги ослободите од стаклените окна.



- 4 Поврзувачки елемент на држач за стакло\*
- \* (Може да не е вклучена со вашиот производ.)

Повторете ја истата постапка за да го извадите внатрешното внатрешно стакло (2). Првиот чекор да ја составите вратата и да го поставите внатрешното стаклено окно на свое место (2). Како што е прикажано на сликата, ставете го стакленото окно за да навлезе во пластичниот отвор.

**i** Во спротивно стакленото окно нема комплетно да легне и може да биде подложно на вибрации и кршење.



Кога го поставувате највнатрешното стаклено окно (1), проверете дали печатената страна на окното е насочена кон внатрешното стаклено окно. Важно е долните агли на највнатрешното стаклено окно да легнат во пластичните отвори.

**i** Во спротивно стакленото окно нема комплетно да легне и може да биде подложно на вибрации и кршење.

Ве молиме имајте на ум да ги ставите поврзувачките делови за држење на стаклото во нивните отвори.

На крајот притиснете ги јазичињата на профилот за повторно да легнат во нивните отвори.

### Замена на светилката во рерната



#### ОПАСНОСТ:

Пред да ја замените светилката во рерната, проверете дали производот е исклучен од струја и изладен за да избегнете ризик од електричен удар. Врелите површини предизвикуваат изгореници!



Во оваа печка, се користи блескаво светилка со моќност помала од 40 W, висина помала од 60 mm, дијаметар помал од 30 mm или халогена светилка со приклучок тип G9, моќност помала од 60 W. Светилките се погодни за работа на температури над 300 ° C. Светилки во рерната може да се добијат од овластени сервисни агенти или техничар со лиценца.



Позицијата на светилката може да варира од онаа на сликата.



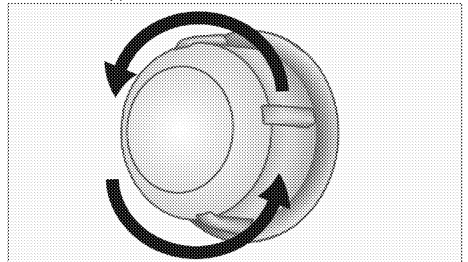
Сијалицата што се користи во овој уред не е соодветна за осветлување простории во домаќинството. Наменетата употреба на оваа сијалица е да му помага на корисникот да ја гледа храната.



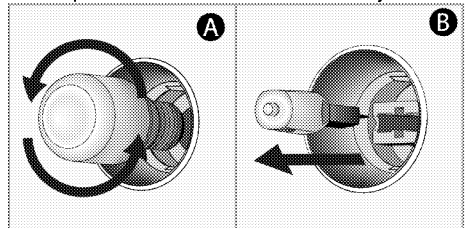
Сијалиците што се користат во овој производ треба да ги издржуваат екстремните физички услови, како што се температури над 50 °C.

### Ако рерната има тркалезна светилка:

1. Исклучете го производот од струја.
2. Свртете го стаклениот капак обратно од движењето на сказалките на часовникот за да го извадите.



3. Ако сијаличката во рерната е од тип (A) како на долната слика, отстранете ја со вртење како што е прикажано и заменете ја. Ако е од тип (B), повлечете ја и отстранете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја.



4. Ставете го стаклениот капак одново.

## 8 Решавање проблеми

### Рерната испушта пареа додека работи.

- Нормално е пареа да излегува за време на работата. >>> *Ова не е грешка.*

### Производот емитува звук на метал при загревање и ладење.

- Кога ќе се загрејат металните делови, тие може да се прошират и да предизвикаат бука. >>> *Ова не е грешка.*

### Производот не работи.

- Осигурувачот за ел. напојување е расипан или паднал. >>> *Проверете ги осигурувачите во кутијата. Ако е неопходно, заменете ги или активирајте ги одново.*
- Производот не е приклучен во (заземјен) штекер. >>> *Проверете го поврзувањето на приклучокот.*

### Сијаличката во рерната не работи.

- Сијаличката во рерната е прегорена. >>> *Сменете ја сијаличката.*
- Нема струја. >>> *Проверете дали има струја. Проверете ги осигурувачите во кутијата. Ако е неопходно, заменете ги или активирајте ги осигурувачите.*

### Рерната не се загрева.

- Не се поставени функцијата и/или температурата. >>> *Поставете ги функцијата и температурата со регулаторот/копчето за функција/температура.*
- Нема струја. >>> *Проверете дали има струја. Проверете ги осигурувачите во кутијата. Ако е неопходно, заменете ги или активирајте ги осигурувачите.*



Консултирајте се со овластен агент за сервисирање или со застапникот од каде што сте го купиле производот ако не можете сами да го решите проблемот иако сте ги примениле упатствата во ова поглавје. Никогаш не обидувајте се сами да го поправате расипаниот уред.





