



Vestavná trouba

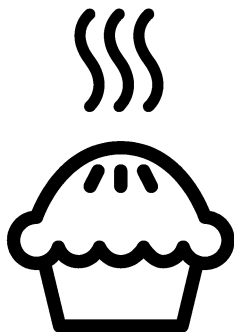
Návod k použití

Vstavaná rúra

Používateľská príručka

Sisseehitatav ahi

Kasutusjuhend



BIR35400XMS

CZ / SK / ET

285.4438.82/R.AJ/25.11.2019/6-2

7768386702

Prosím, čtěte nejprve tento návod.

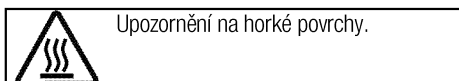
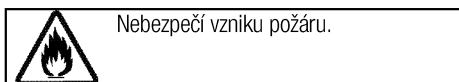
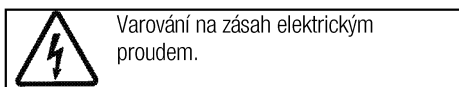
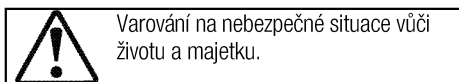
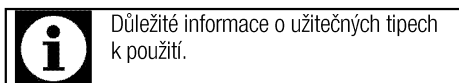
Vážený zákazníku,

Děkujeme za výběr produktu Beko. Doufáme, že s tímto produktem, který byl vyroben s využitím vysoce kvalitní a moderní technologie, dosáhnete těch nejlepších výsledků. Proto si před použitím produktu pečlivě přečtěte celý návod k použití a jakékoli doplňující dokumenty a uchovejte je pro budoucí použití. Pokud produkt předáte další osobě, rovněž ji předejte návod k použití. Dodržte veškerá varování a informace obsažené v návodu k použití.

Nezapomeňte, že tento návod se může vztahovat i k několika jiným modelům. Rozdíly mezi modely jsou v návodu výslovně uvedeny.

Vysvětlení symbolů

V celém návodu k použití jsou použity následující symboly:



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



1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí

4

Obecná bezpečnost.....	4
Elektrická bezpečnost.....	4
Bezpečnost produktu.....	5
Určené použití.....	7
Bezpečnost dětí.....	7
Likvidace starého výrobku.....	7
Likvidace obalových materiálů.....	7

2 Obecné informace

8

Přehled.....	8
Obsah balení.....	9
Technické parametry.....	10

3 Montáž

11

Před montáží.....	11
Instalace a připojení.....	12
Likvidace starého výrobku.....	13

4 Příprava

14

Tipy pro úsporu energie.....	14
Úvodní použití.....	14
Nastavení času.....	14
První čištění produktu.....	14
Výchozí ohřev.....	14

5 Obsluha trouby

16

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování..	16
Používání elektrické trouby.....	16
Provozní režimy.....	16
Ovládání řídicí jednotky trouby.....	18
Tabulka časů vaření.....	21
Ovládání grilu.....	24
Tabulka časů pečení pro grilování.....	25

6 Údržba a péče

26

Obecné informace.....	26
Čištění ovládacího panelu.....	26
Čištění trouby.....	26
Odstranění dvířka trouby.....	28
Odstranění vnitřního skla dvířek.....	28
Výměna vnitřní žárovky.....	29

7 Odstraňování potíží

30

1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí

Tento oddíl obsahuje bezpečnostní pokyny, které vám pomohou předejít riziku zranění a poškození.

Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.

Obecná bezpečnost

- Toto zařízení může být používáno dětmi staršími 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností, pokud je na ně dohlíženo nebo byly poučeny o použití zařízení bezpečným způsobem a rozumí zahrnutým rizikům.

Děti si nesmí se zařízením hrát.

Čištění a údržba uživatelem nesmí být prováděna dětmi bez dozoru.

- Spotřebič není určen k použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo bez nedostatku zkušeností, aniž by byly pod dohledem nebo proškolení.

Děti si nesmí se zařízením hrát.

- Pokud je výrobek předán jiné osobě za účelem soukromého použití nebo nepřímého použití, je třeba této osobě poskytnout také uživatelskou příručku, štítky k výrobku a další nezbytné dokumenty a díly.

- Instalaci a opravy musejí vždy provádět pracovníci autorizovaného servisu. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky. Před instalací si pečlivě přečtěte pokyny.
- Nepoužívejte výrobek, pokud je vadný nebo vykazuje viditelné škody.
- Po každém použití zkontrolujte, zda jsou všechna funkční tlačítka vypnutá.

Elektrická bezpečnost

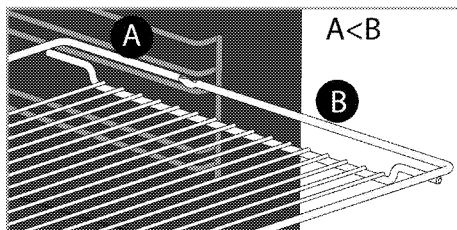
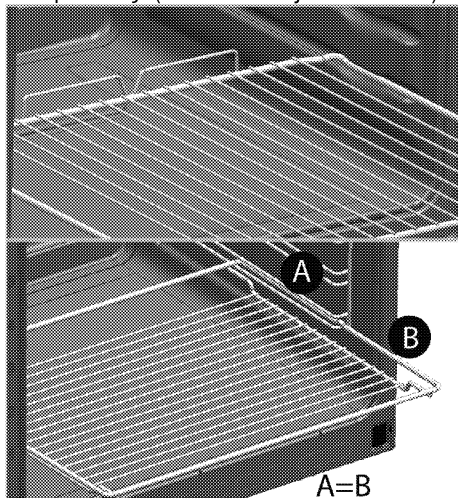
- Dojde-li k selhání produktu, nesmí být používán až do okamžiku opravy zástupcem autorizovaného servisu. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Produkt zapojte pouze do uzemněné zásuvky s daným napětím a ochranou uvedenou v "Technické údaje". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost nenese žádnou zodpovědnost za problémy vyplývající z neuzemnění produktu v souladu s místními směrnici.

- Produkt nikdy nemyjte nalitím vody na něj! Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Zásuvky se nikdy nedotýkejte mokřýma rukama! Zástrčku nikdy neodpojujte tahem za kabel, vždy za zástrčku.
- Produkt musí být během instalace, údržby, čištění nebo oprav odpojen.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo riziku.
- Spotřebič musí být nainstalován tak, aby byl ze sítě zcela odpojen. Oddělení musí být zajištěno buď zástrčkou nebo spínačem vestavěným do fixní elektrické instalace, v souladu se stavebními směrnici.
- Zadní povrch trouby se při používání zahřívá. Zkontrolujte, zda není elektrické napojení v kontaktu se zadní stěnou; jinak může dojít k poškození spojů.
- Nezachycujte napájecí kabel mezi dvířky trouby a rám a neved'te jej po horkých plochách. Jinak může dojít k roztavení izolace kabelu a následkem zkratu dojde k požáru.
- Všechny činnosti s elektrickým zařízením a systémy mohou provádět jen autorizované osoby.
- V případě jakýchkoli poškození vypněte přístroj a odpojte jej od napájení. Za tímto účelem vypněte domovní pojistku.
- Zkontrolujte, zda je hodnota pojistky kompatibilní s výrobkem.

Bezpečnost produktu

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků. Děti do 8 let věku udržujte mimo dosah nebo pod stálým dohledem.
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud váš úsudek nebo koordinaci ovlivňuje použití alkoholu a/nebo léků.
- Dávejte pozor při používání alkoholu v pokrmech. Alkohol se při vysokých teplotách vypařuje a může způsobit požár, jelikož se vznítí, když se dostane do kontaktu s horkou plochou.
- Nestavte žádné hořlavé materiály vedle výrobku, jelikož jeho boky se při používání zahřejí.
- Během použití se spotřebič zahřeje. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků.
- Všechny větrací otvory musejí zůstat bez překážek.
- Neohřívejte uzavřené plechovky a sklenice v troubě. Tlak, který se nahromadí ve sklenici/plechovce, může vést k jejímu prasknutí.

- Neumísťujte pečicí plechy, nádoby či alobal přímo na dno trouby. Nahromaděné horko může poškodit dno trouby.
- Nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové stěrky na čištění skla dvírek trouby, protože mohou poškrábat povrch, což může vést k poničení skla.
- Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.
- (Liší se podle modelu výrobku.) Správné umístění drátěné police a plechu na drátěné přihrádce. Je nutné správně umístit polici a/nebo plech na přihrádku. Nasuňte polici nebo plech mezi 2 kolejnice a zajistěte, aby byla v rovnováze, než na ni umístíte pokrmy (viz následující obrázek).



- Nepoužívejte výrobek bez předních skleněných dveří nebo s prasklými dveřmi.
- Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.
- Pečicí papír dejte do pekáče nebo do příslušenství trouby (plech, gril, atd.) společně s jídlem a potom vše zasuňte do předehřáté trouby. Odstraňte části pečicího papíru přechínající okraje pekáče nebo příslušenství, abyste předešli nebezpečí kontaktu s topnými tělesy v troubě. Pečicí papír nikdy nepoužívejte při teplotě překračující uvedenou hodnotu na obalu pečicího papíru. Pečicí papír nedávejte přímo na dno trouby.
- VAROVÁNÍ: Než začnete žárovku vyměňovat, ujistěte se, že napájecí kabel spotřebiče je odpojen nebo jistič je vypnut, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.
- Spotřebič nesmí být instalován za ozdobnými dvířky, aby se zabránilo přehřátí.

Pro bezpečný provoz:

- Ujistěte se, zda zástrčka zapadla do zásuvky a nezpůsobí vznik jiskry.
- Nepoužívejte poškozený nebo nalomený prodlužovací kabel ani jiný než originální kabel.
- Ujistěte se, zda je při zapojení není na zástrčce žádná vlhkost ani kapalina.

Určené použití

- Tento výrobek je určen pro domácí použití. Komerční použití není přípustné.
- VAROVÁNÍ: Toto zařízení je určeno jen pro vaření. Nesmí se používat na jiné účely, například k vytápění místností.
- Tento výrobek nepoužívejte k ohřívání talířů pod grilem, sušení ručníků a utěrek atd. na rukojeti a pro vytápění.
- Výrobce nezodpovídá za žádné škody způsobené nesprávným použitím nebo manipulací.
- Troubu lze použít k rozmrazení, pečení, rožnění a grilování pokrmů.

Bezpečnost dětí

- VAROVÁNÍ: Přístupné části se mohou během používání rozehřát. Malé děti udržujte mimo dosah.
- Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů. Všechny části obalu prosím

likvidujte v souladu se standardy ochrany životního prostředí.

- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti. Udržujte děti mimo dosah tohoto výrobku, pokud je v provozu, nedovolte jim hrát si s výrobkem.
- Nad spotřebič nestavte žádné předměty, na něž by děti mohly dosáhnout.
- Když jsou otevřená dvířka trouby, nekládejte na ně žádný těžký předmět a nedovolte dětem, aby na ně sedaly. Může se převrátit nebo by se poškodily závěsy dveří.

Likvidace starého výrobku

Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů:



Tento produkt splňuje směrnici EU WEEE (2012/19/EU). Tento výrobek nese symbol pro třídění, platný pro elektrický a elektronický odpad (WEEE).

Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních součástí a materiálů, které lze znovu použít a které jsou vhodné pro recyklaci. Produkt na konci životnosti nevyhazujte do běžného domácího odpadu. Odveďte ho do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Informace o těchto sběrných místech získáte na místních úřadech.

Dodržování směrnice RoHS:

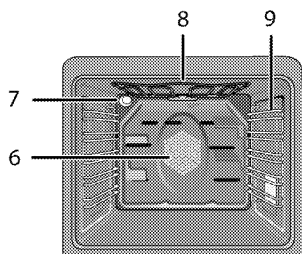
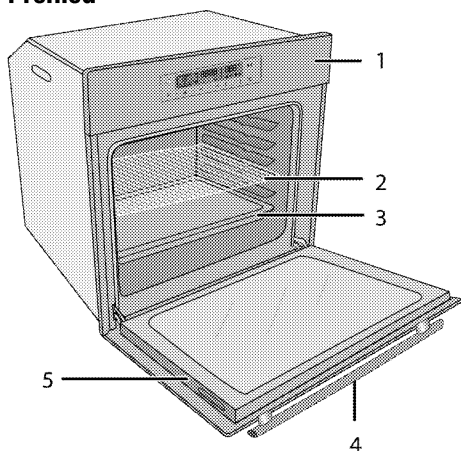
Produkt, který jste zakoupili, splňuje směrnici EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrnicí zakázané.

Likvidace obalových materiálů

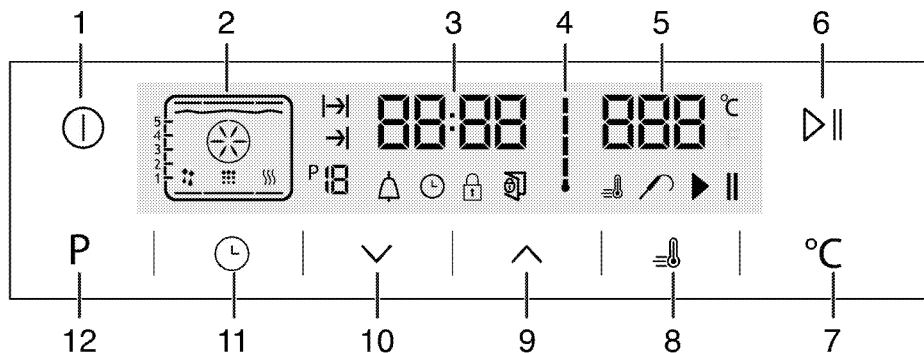
- Obalové materiály jsou nebezpečné pro děti. Obalové materiály uschovejte na bezpečném místě mimo dosah dětí. Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů. Zlikvidujte je správně a třídte je v souladu s pokyny pro likvidaci recyklovaného odpadu. Nelikvidujte je s běžným domácím odpadem.

2 Obecné informace

Přehled



- | | | | |
|---|----------------|---|--|
| 1 | Ovládací panel | 6 | Pohon ventilátoru (za ocelovým plátem) |
| 2 | Drátěná police | 7 | Světlo |
| 3 | Plech | 8 | Horní topný prvek |
| 4 | Madlo | 9 | Polohy polic |
| 5 | Dveře | | |



- | | | | |
|---|---------------------------------------|----|------------------------------------|
| 1 | Tlačítko zapnout/vypnout | 7 | Klávesa pro nastavení teploty |
| 2 | Zobrazení funkce | 8 | Symbol posílení (rychlé předhřátí) |
| 3 | Pole ukazatele aktuálního času | 9 | Tlačítko plus |
| 4 | Symbol vnitřní teploty v troubě | 10 | Tlačítko minus |
| 5 | Pole ukazatele teploty | 11 | Tlačítko nastavení |
| 6 | Klávesa pro spuštění/zastavení vaření | 12 | Klávesa návratu na funkční displej |

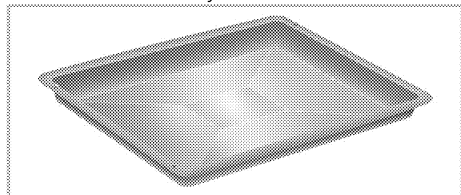
Obsah balení



Dodávané příslušenství se může lišit podle modelu výrobku. Všechna příslušenství popisovaná v návodu k použití nemusí být součástí vašeho výrobku.

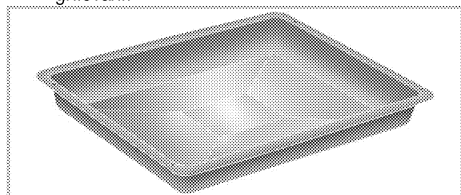
1. **Návod k použití**
2. **Standardní plech**

Používá se na cukroviny, mražené potraviny a velké rožněné kusy.



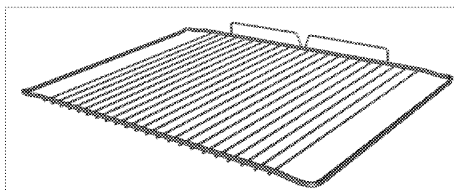
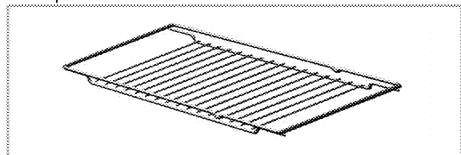
3. **Hluboký plech**

Slouží na cukroviny, velké rožněné kusy, pokrmy s vysokým obsahem tekutin a na sběr tuku při grilování.



4. **Drátěná police**

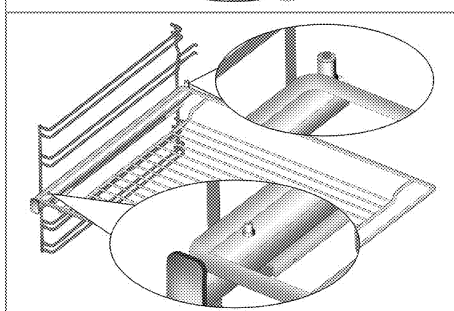
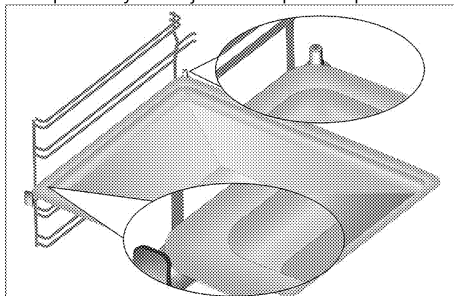
Slouží k rožnění a pokládání pečených, rožněných nebo v hrnci pečených pokrmů na požadované úrovni.



5. **Správné umístění drátěné police a plechu na teleskopické přihrádky (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)**

Teleskopické přihrádky umožňují snadno vkládat a vyjmát plechy a drátěnou polici.

Při používání plechu a drátěné police s teleskopickými přihrádkami, zkontrolujte, zda jsou kolíky v zadní části stojanů na teleskopické přihrádky u okrajů drátěné police a plechu.



Technické parametry

Napětí/frekvence	220-240 V ~ 50 Hz
Celková spotřeba energie	3.1 kW
Typ kabelu / průřez	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Vnější rozměry (výška/šířka/hloubka)	595 mm/594 mm/567 mm
Rozměry instalace (výška/šířka/hloubka)	**590 nebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hlavní trouba	Multifunkční trouba
Vnitřní světlo	15/25 W
Spotřeba energie grilu	2.2 kW

Základy: Informace na energetickém štítku elektrických trub jsou uvedeny v souladu s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Tyto hodnoty jsou zjišťovány za standardního zatížení s horním-dolním ohřevem nebo horkovzdušným provozu (pokud existuje).

Třída energetické účinnosti je stanovena v souladu s následujícími prioritami podle toho, zda na výrobku existují příslušné funkce nebo ne. 1-Vaření s eko-ventilátorem, 2- Turbo pomalé pečení, 3- Turbo pečení, 4- Horní/dolní ohřev s ventilátorem, 5- Horní a dolní ohřev.

** Viz . Montáž, strana 11.



Technické parametry se mohou měnit bez předchozího upozornění za účelem zvyšování kvality výrobku.



Obrázky v tomto návodu jsou schematické a nemusí se shodovat s vaším výrobkem.



Hodnoty na štítcích výrobku nebo v doprovodné dokumentaci jsou zjišťovány v laboratorních podmínkách podle příslušných norem. Podle provozních a okolních podmínek výrobku se tyto hodnoty mohou měnit.

3 Montáž

Výrobek musí nainstalovat kvalifikovaná osoba v souladu s platnými předpisy. Jinak není možné uznat záruku. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky.



Za přípravu místa a elektrické instalace výrobku odpovídá zákazník.



NEBEZPEČÍ:

Výrobek musí být instalován v souladu se všemi místními a/nebo elektrickými vyhláškami.



NEBEZPEČÍ:

Před instalací zkontrolujte případné vady na výrobku. Pokud nějaké objevíte, neinstalujte jej.
Poškozené výrobky mohou ohrozit vaši bezpečnost.

Před montáží

Spotřebič je určen pro instalaci do běžně dostupných kuchyňských skříní. Mezi přístrojem a kuchyňskými stěnami a nábytkem musí zůstat bezpečnostní vzdálenost. Viz obrázek (hodnoty v mm).

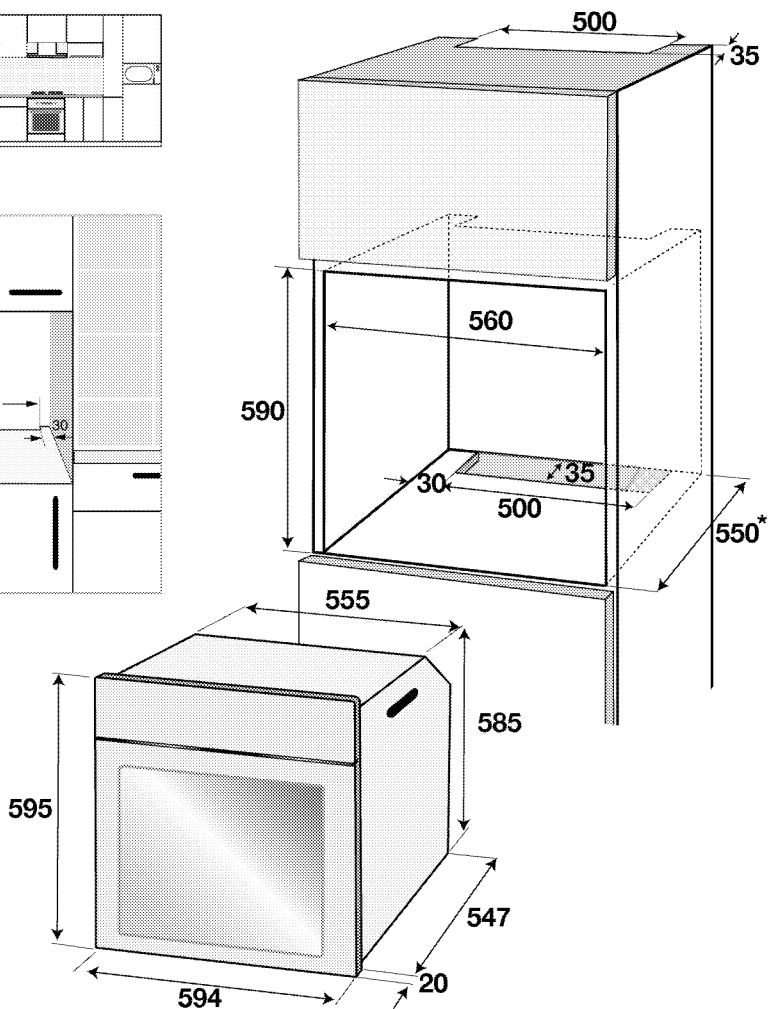
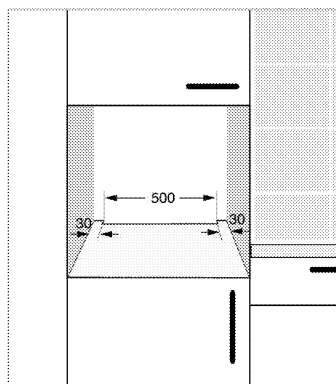
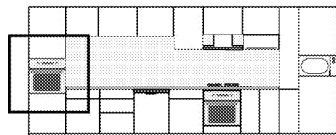
- Povrchy, syntetické lamináty a lepidla musejí být tepluvzdorné (100 °C minimum).
- Kuchyňské skříně musejí být nastaveny rovně.
- Pokud je pod troubou zásuvka, mezi troubou a zásuvkou musí být instalována police.
- Spotřebič přenášejte nejméně ve dvou.
- Chcete-li troubu přesunout, držte ji za manipulační sloty na obou stranách.
- Před instalací produktu vyjměte zevnitř veškeré materiály a dokumenty.
- Kuchyňský nábytek musí odpovídat rozměrům uvedeným na obrázku níže. Na zadní straně kuchyňského nábytku je nutno vyřezat otvor s rozměry uvedenými na obrázku níže, aby bylo zajištěno dostatečné větrání.



Neinstalujte přístroj vedle chladniček či mrazniček. Teplo vyzařované výrobkem zvýší spotřebu energie chladicích zařízení.



Nepoužívejte dvířka nebo madlo k přenášení či přesouvání výrobku.



* min.

Instalace a připojení

- Přístroj lze instalovat a připojovat jen v souladu se zákonnými předpisy.

Elektrické zapojení

Připojte výrobek k uzemněné zásuvce/vedení chráněného miniaturním jističem vhodného výkonu, jak je uvedeno v tabulce „Technické specifikace“.

Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost neodpovídá za škody vzniklé z důvodu používání výrobku bez správného uzemnění v souladu s místními předpisy.



NEBEZPEČÍ:

Výrobek smí připojit k napájení pouze autorizovaný a kvalifikovaný pracovník. Záruční lhůta výrobku začíná běžet až po řádné instalaci.

Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami.

**NEBEZPEČÍ:**

Napájecí kabel je nutno nepřiskřípnout, ohnout či zmáčknout, nesmí přijít do styku s horkými částmi zařízení.

Poškozený napájecí kabel musí vyměnit kvalifikovaný elektrikář. Jinak je zde nebezpečí zásahu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru!

- Zapojení musí splňovat národní předpisy.
- Údaje napájení musejí odpovídat údajům na typovém štítku přístroje. Otevřete přední dvířka a uvidíte typový štítek.
- Napájecí kabel vašeho výrobku musí odpovídat hodnotám v tabulce "Technické parametry".

**NEBEZPEČÍ:**

Než zahájíte jakoukoli činnost na elektrické instalaci, odpojte výrobek od napájení.

Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!



Zástrčka napájecího kabelu musí být snadno dosažitelná i po instalaci (neved'te ji nad varnou desku).

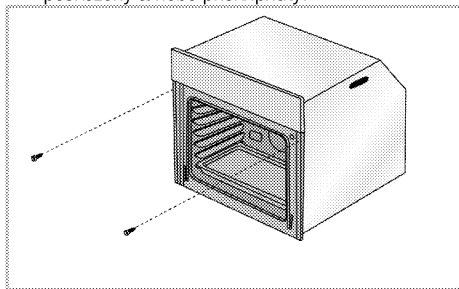


Během zapájení je nutné použít národní/místní elektrické předpisy a musí se použít příslušná zásuvka/vedení a zástrčka pro troubu. V případě, že jsou limity výkonu produktu mimo provozní schopnost zástrčky a zásuvky/vedení, musí být výrobek připojen přes pevnou elektrickou instalaci přímo bez použití zástrčky a zásuvky/vedení.

Zapojte napájecí kabel do zásuvky.

Instalace výrobku

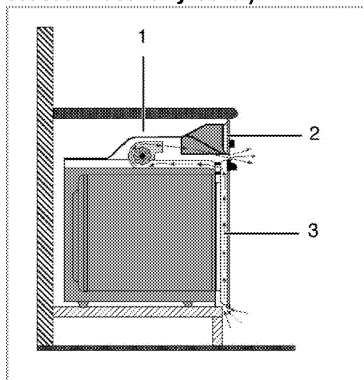
1. Nasuňte troubu do skříně, vyrovnejte ji a zajistěte, přitom kontrolujte, zda napájecí kabel není poškozený a/nebo přiskřípnutý.



Troubu zajistěte 2 šrouby podle obrázku.

Po instalaci zajistěte, aby všechny šrouby byly dostatečně utaženy a aby se trouba nehýbala. Pokud instalace nebyla provedena podle pokynů nebo šrouby

nebyly dostatečně utaženy, za provozu se trouba může převrhnout.

Výrobky s chladicím ventilátorem (Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

1 Chladicí ventilátor

2 Ovládací panel

3 Přední dveře

Vestavný ochlazovací ventilátor chladí vestavnou skříň i přední stranu zařízení.



Chladicí ventilátor běží ještě 20-30 minut, i když je trouba vypnutá.

Pokud jste pekli pomocí naprogramování časovače trouby, vypne se chladicí ventilátor na konci doby pečení zároveň se všemi funkcemi.

Poslední kontrola

1. Obsluha výrobku..
2. Zkontrolujte funkce.

Likvidace starého výrobku

- Uschovejte si originální karton od výrobku a přepravujte výrobek v něm. Dodržujte pokyny na kartonu. Pokud nemáte originální karton, zabalte výrobek do bublin nebo silného kartonu a pevně oblepte páskou.
- Aby drátěná police a plech v troubě nepoškodily dvířka trouby, umístěte pásku kartonu na vnitřek dveří trouby v částech, které odpovídají poloze plechů. Přilepte dvířka trouby k bočním stěnám.
- Nepoužívejte dvířka nebo madlo ke zvedání či přesouvání výrobku.



Ne vkládejte žádné předměty na výrobek a posouvajte jej ve svislé poloze.



Zkontrolujte vzhled výrobku, zda neobsahuje škody, k nimž mohlo dojít při přepravě.

4 Příprava

Tipy pro úsporu energie

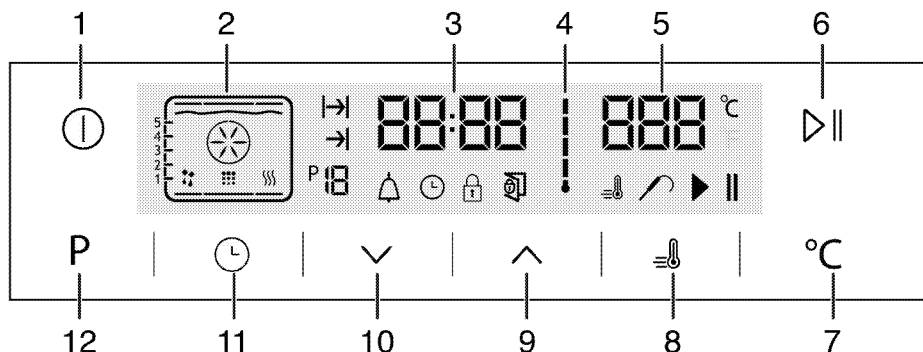
Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:

- Používejte tmavé a smaltované nádoby, přenos tepla pak bude lepší.
- Když připravujete pokrmy, provádějte předehřívání, pokud je doporučuje návod k použití nebo recept.
- Během pečení neotevírejte často dvířka trouby.

- Zkuste péct více než jeden pokrm v troubě současně, jakmile je to možné. Můžete vařit tak, že na drátěnou polici umístíte dvě nádoby.
- Pečte více než jeden pokrm za druhým. Trouba již bude horká.
- Energii ušetříte, pokud troubu vypnete pár minut před koncem doby pečení. Neotevírejte dvířka trouby.
- Zmražené potraviny před vařením rozmrazte.

Úvodní použití

Nastavení času



- 1 Tlačítko zapnout/vypnout
- 2 Zobrazení funkce
- 3 Pole ukazatele aktuálního času
- 4 Symbol vnitřní teploty v troubě
- 5 Pole ukazatele teploty
- 6 Klávesa pro spuštění/zastavení vaření
- 7 Klávesa pro nastavení teploty
- 8 Symbol posílení (rychlé předehřátí)
- 9 Tlačítko plus
- 10 Tlačítko minus
- 11 Tlačítko nastavení
- 12 Klávesa návratu na funkční displej

1. Na začátku spuštění trouby se rozsvítí symbol ☹, pro nastavení hodin stiskněte klávesy ^ / v .
2. Nastavení potvrďte stisknutím symbolu ⌚ a počkejte 4 sekundy, aniž byste se dotkli jiných kláves, 4 sekundy.



Není-li nastaven aktuální čas, kontrolka času se začne pohybovat/posunovat od 12:00. Symbol ⌚ se aktivuje a označí, že aktuální čas nebyl nastaven. Zmizí, jakmile čas nastavíte.

První čištění produktu



Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čistících materiálů. Nepoužívejte agresivní saponáty, čistící prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.

1. Sejměte všechny obaly.
2. Setřete povrch výrobku vlhkým hadříkem nebo houbičkou a osušte hadříkem.

Výchozí ohřev

Zahřívejte výrobek cca 30 minut, pak je vypněte. Tím dojde k odpálení a odstranění zbytků nebo vrstev z výroby.



VAROVÁNÍ!

Horké povrchy způsobují popáleniny! Výrobek může být během používání horký. Nikdy se nedotýkejte horkých hořáků, vnitřních částí trouby, topných prvků atd. Udržujte děti mimo dosah. Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.

Elektrická trouba

1. Vyjměte všechny pečicí plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte statickou pozici.
4. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz *Používání elektrické trouby, strana 16*.
5. Zapněte troubu asi na 30 minut.
6. Vypněte troubu; viz *Používání elektrické trouby, strana 16*.

Trouba s grilem

1. Vyjměte všechny pečicí plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz *Ovládání grilu, strana 24*.
4. Zapněte troubu asi na 15 minut.
5. Vypínání grilu; viz *Ovládání grilu, strana 24*.



Při prvním použití se může na pár hodin uvolňovat kouř a zápach. To je normální. Zkontrolujte, zda je místnost řádně odvětrána, abyste odstranili kouř i zápach. Vyhněte se přímému vdechování kouře a zápachu.

5 Obsluha trouby

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování



VAROVÁNÍ!

Horké povrchy způsobují popáleniny!
Výrobek může být během používání horký.
Nikdy se nedotýkejte horkých hořáků, vnitřních částí trouby, topných prvků atd. Udržujte děti mimo dosah.
Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.



NEBEZPEČÍ:

Dávejte pozor při otevírání dvířek trouby, může unikat pára.
Únik páry vám může opařit ruce, obličej a/nebo oči.

Tipy pro pečení

- Používejte nepřilnavé kovové plechy nebo hliníkové nádoby nebo tepluvzdorné silikonové formy.
- Co nejlépe využijte místo na polici.
- Pečící formu vkládejte doprostřed přihrádky.
- Zvolte správnou pozici přihrádky, než troubu nebo gril zapnete. Neměňte pozici přihrádky, když je trouba horká.
- Udržujte dvířka trouby zavřená.

Tipy na rožnění

- Pokud na celé kuře, krocana a velké kusy masa nanese např. citronovou šťávu a černý pepř před pečením, zvýšíte účinnost pečení.
- Rožnění masa s kostí trvá asi o 15 až 30 minut déle než masa stejné velikosti bez kostí.
- Každý centimetr tloušťky masa vyžaduje asi 4 až 5 minut pečení.
- Maso nechte v troubě ještě cca 10 minut po době pečení. Štávy se pak lépe rozmístí po celém kusu masa a nevytékají při naříznutí.
- Ryby kladte na střední nebo dolní přihrádku do žáruvzdorného plechu.

Tipy na grilování

Když grilujete maso, ryby a drůbež, rychle zhnědnou, mají pěknou kůrku a nevysušují se. Ploché kusy, rožněné maso a klobásy jsou pro grilování zvláště vhodné, což platí i pro zeleninu s vysokým obsahem vody, jako jsou rajčata a cibule.

- Pokrmy ke grilování rozmístěte na drátěné mřížce nebo do plechu s drátěnou mřížkou tak, aby pokrytá plocha nepřekračovala rozměry ohřevu.
- Posuňte drátěnou mřížku nebo plech s grilem na požadovanou úroveň v troubě. Pokud grilujete na

drátěné mřížce, posuňte na dolní přihrádku pečící plech pro zachytávání tuku. Do tohoto plechu nalijte trochu vody pro snadnější čištění.



Potraviny, které nejsou vhodné ke grilování, představují nebezpečí požáru. Používejte na grilování jen ty potraviny, které jsou vhodné pro intenzivní žár grilu.
Neumísťujte potraviny příliš daleko dozadu grilu. Je to nejteplejší část a mastné potraviny se mohou vznítit.

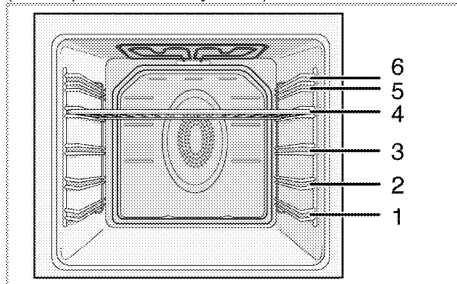
Používání elektrické trouby

Vypněte elektrickou troubu

Polohy přihrádek (pro modely s drátěnou mřížkou)

Je nezbytné umístit drátěnou mřížku správně na přihrádku. Drátěnou mřížku je nutné zasunout mezi přihrádky podle obrázku.
Nenechte drátěnou mřížku stát opřenou o zadní stěnu trouby. Drátěnou mřížku posuňte do přední části police a vyrovnejte pomocí dvířek, abyste dosáhli ideálního výkonu grilu.

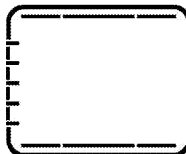
(Liší se podle modelu výrobku.)



Provozní režimy

Poradí provozních režimů uvedené zde se může lišit od vybavy vašeho přístroje.

1. Horní a dolní ohřev



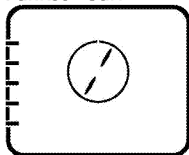
Potraviny se zahřívají současně shora i zdola. Vhodné např. pro koláče, sušenky či koláčky a rendličky v pečících formách. Používejte vždy jen jeden plech.
Na displeji se zobrazí vhodná poloha přihrádky.

2. **Dolní/horní ohřev s pomocí ventilátoru**



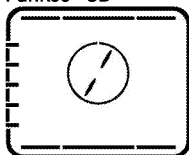
Horký vzduch zahříváný horními a dolními prvky se rovnoměrně rozvádí po celé troubě velmi rychle pomocí ventilátoru. Používejte vždy jeden plech.

3. **Funkce "Surf "**



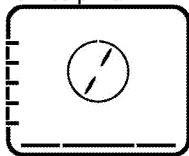
Horký vzduch zahříváný prvky s ventilátorem se rovnoměrně rozvádí po celé troubě velmi rychle pomocí ventilátoru. Hodí se na ohřívání vašich pokrmů na různých úrovních polic, ve většině případů není nutné troubu předehřívat. Vhodné pro použití více plechů.

4. **Funkce "3D"**



Horní ohřev, dolní ohřev a ohřev s ventilátorem jsou zapnuté. Pokrm je rovnoměrně a rychle upečen ze všech stran. Používejte vždy jen jeden plech.

5. **Funkce pizza**



Dolní ohřev a ohřev s ventilátorem jsou zapnuté. Vhodné pro pečení pizzy.

6. **Plný gril + ventilátor**

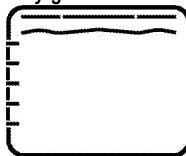


Horký vzduch zahříváný velkým grilem se rovnoměrně rozvádí v troubě velmi rychle pomocí

ventilátoru. Hodí se na grilování velkého množství masa.

- Vložte velké nebo středně velké části na správnou polici pod gril pro grilování.
- V polovině doby grilování potraviny otočte.

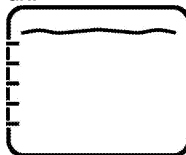
7. **Plný gril**



Je zapnutý velký gril ve stropu trouby. Hodí se na grilování velkého množství masa.

- Vložte velké nebo středně velké části na správnou polici pod gril pro grilování.
- V polovině doby grilování potraviny otočte.

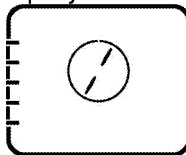
8. **Gril**



Je zapnutý malý gril ve stropu trouby. Vhodné pro grilování a zapékání.

- Vložte malé nebo středně velké části na správnou polici pod gril pro grilování.
- V polovině doby grilování potraviny otočte.

9. **Úsporný ohřev s ventilátorem**



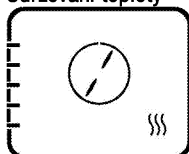
Pro úsporu energie můžete použít tuto funkci namísto vaření, které byste provedli pomocí ohřevu s ventilátorem při teplotách 160-220°C. Čas pečení se však mírně zvýší. Časy pečení související s touto funkcí jsou uvedeny v tabulce "**úsporný ohřev s ventilátorem**".

10. **Dolní ohřev**



Pracuje jen spodní ohřev. Je to vhodné pro pizzu a následné opečení potravin zespodu.

11. Udržování teploty



Slouží k dlouhodobému udržování pokrmu při teplotě pro podávání.

12. Funkce s ventilátorem

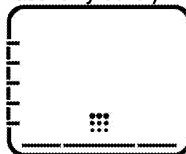


Trouba se nezahřívá. Funguje pouze ventilátor (v zadní stěně). Zmražené potraviny se rozmrazuje

pomalu při pokojové teplotě, upečené potraviny se ochladí.

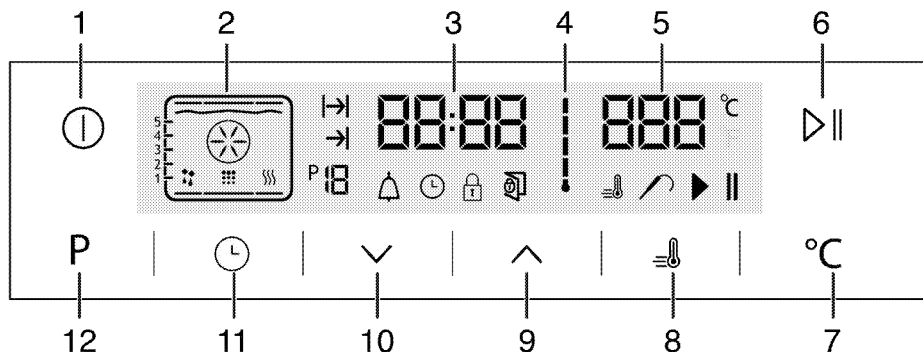
13. Snadné parní čištění

(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)



Tato funkce umožňuje, aby se nečistota v troubě (která tam není příliš dlouho) zjemnila a snadno vyčistila. Podrobnosti naleznete v části "Čištění - snadné parní čištění" pro snadné čištění pomocí páry.

Ovládání řídicí jednotky trouby



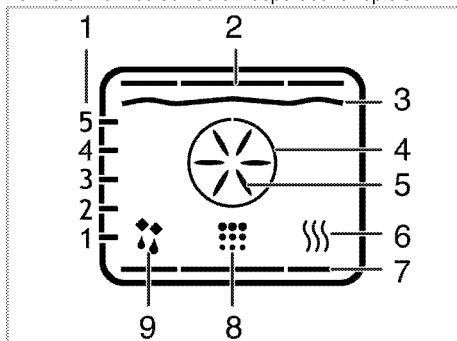
- 1 Tlačítko zapnout/vypnout
- 2 Zobrazení funkce
- 3 Pole ukazatele aktuálního času
- 4 Symbol vnitřní teploty v troubě
- 5 Pole ukazatele teploty
- 6 Klávesa pro spuštění/zastavení vaření
- 7 Klávesa pro nastavení teploty
- 8 Symbol posílení (rychlé předhřátí)
- 9 Tlačítko plus
- 10 Tlačítko minus
- 11 Tlačítko nastavení
- 12 Klávesa návratu na funkční displej

-  : Symbol doby pečení
-  : Symbol konce času pečení
-  : Číslo funkce
-  : Symbol Alarm
-  : Symbol hodin
-  : Symbol zámku
-  : Symbol otevřených dveří
-  : Symbol posílení (rychlé předhřátí)

-  : Symbol sondy do masa
-  : Symbol pozastavení vaření
-  : Symbol spuštění vaření

Tabulka funkcí.

Tabulka funkcí uvádí funkce, které lze používat v troubě, a jejich příslušné maximální a minimální teploty. Po zvolení funkce se zobrazí doporučená teplota.



- 1 Polohy polic
- 2 Horní ohřev
- 3 Ohřev grilu
- 4 Ohřev urychlení
- 5 Ventilátor urychlení
- 6 Udržování teploty
- 7 Dolní ohřev
- 8 Poloha čištění
- 9 Poloha funkce s ventilátorem



Funkce se liší podle modelu výrobku

Tabulka funkcí	Rozsah teplot (°C)
Horní a dolní ohřev	40-280
Dolní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	40-280
Surf	40-280
Funkce "3D"	40-280
Funkce pizza	40-280
Velký gril s horkovzduchem	40-280
Plný gril	40-280
Dolní gril	40-280
Úsporný ohřev s ventilátorem	160-220
Dolní ohřev	40-220
Udržování teploty	40-100
*Teplota může být nastavena až na 310°C u modelů s pyrolytickou samočišticí funkcí (pyrolyza)	



Maximální nastavitelná doba pečení v režimech mimo ohřívání, je z bezpečnostních důvodů omezena na 6 hodin. Program se zruší v případě výpadku energie. Troubu pak musíte znovu naprogramovat.



Při nastavování blikají příslušné symboly na hodinách.



Aktuální čas nelze nastavit, zatímco trouba pracuje v libovolné funkci nebo pokud na troubě provedete poloautomatické nebo plně automatické nastavení programu.



Když je trouba vypnutá, světlo v troubě se rozsvítí, jakmile otevřete dvířka trouby.

Ovládání trouby

1. Stiskněte klávesu ① zhruba na 2 sekundy a troubu otevřete.
- » Po zapnutí trouby se na displeji zobrazí první provozní funkce. Když je displej v tomto režimu, můžete nastavit čas pečení, čas konce a zrychlení (rychlý ohřev).



Trouba se automaticky vypne během 20 sekund, pokud na této obrazovce neprovedete žádné nastavení trouby.

Manuální vaření výběrem teploty a provozní funkce

Vařit můžete výběrem teploty a provozní funkce specifické pro vaše jídlo, manuálně ovládat vaření bez nastavení délky trvání vaření.

1. Po stisknutí tlačítka ① pro otevření trouby se na displeji zobrazí první provozní funkce.
 2. Funkci vyberte stisknutím kláves $\sim/\sim$.
 3. Chcete-li změnit teplotu doporučenou pro danou funkci, aktivujte pole teploty stisknutím tlačítka $^{\circ}\text{C}$.
- » Rozbliká se symbol $^{\circ}\text{C}$.
4. Požadovanou teplotu nastavte pomocí kláves $\wedge/\vee$.
 5. Nastavení teploty potvrďte stisknutím klávesy $^{\circ}\text{C}$.
 6. Do trouby vložte pokrm.
 7. Pro spuštění vaření, pokud jsou nastavené funkce teploty a provozu, stiskněte klávesu $\blacktriangleright \parallel$. Na displeji se zobrazí symbol $\blacktriangleright$.
- » Vaše trouba zahájí provoz na požadované funkci a vnitřní teplota se zvýší na nastavenou hodnotu. Každý stupeň vnitřní teploty se rozsvítí jako vnitřní teplota, která dosáhla nastavené teploty. Na funkčním displeji se zobrazí aktivní ohřev a navrhovaná poloha plechu.
8. Pokud při manuálním vaření nenastavíte čas vaření, trouba se automaticky nevypne. Vaření můžete dokončit opětovným stisknutím tlačítka $\blacktriangleright \parallel$.
- » Trouba dokončí vaření a na displeji se zobrazí symbol $\parallel$.
9. Stiskněte klávesu ① zhruba na 2 sekundy a troubu zavřete.

Pečení s určením doby pečení:

Vařit můžete výběrem teploty a provozní funkce specifické pro vaše jídlo, manuálně ovládat vaření bez nastavení délky trvání vaření.

1. Po stisknutí tlačítka ① pro otevření trouby se na displeji zobrazí první provozní funkce.
 2. Funkci vyberte stisknutím kláves $\sim/\sim$.
 3. Chcete-li změnit teplotu doporučenou pro danou funkci, aktivujte pole teploty stisknutím tlačítka $^{\circ}\text{C}$.
- » Rozbliká se symbol $^{\circ}\text{C}$.
4. Požadovanou teplotu nastavte pomocí kláves $\wedge/\vee$.
 5. Nastavení teploty potvrďte stisknutím klávesy $^{\circ}\text{C}$.
 6. Stiskněte ⌚ dokud se na displeji nezobrazí symbol $\text{I} \rightarrow \text{I}$.

7. Délku vaření nastavte stisknutím kláves  a nastavení potvrďte stisknutím klávesy .

» Jakmile je doba vaření nastavená, na displeji se zobrazí symbol .

8. Do trouby vložte pokrm.

9. Pro spuštění vaření, pokud jsou natavené funkce teploty a provozu, stiskněte klávesu  . Na displeji se zobrazí symbol .

» Trouba se zahřeje na přednastavenou teplotu a zachová tuto teplotu až do konce zvolené doby pečení.

» Vaše trouba zahájí provoz na požadované funkci a vnitřní teplota se zvyší na nastavenou hodnotu. Udrží tuto teplotu až do konce času vaření. Každý stupeň vnitřní teploty se rozsvítí jako vnitřní teplota, která dosáhla nastavené teploty. Na funkčním displeji se zobrazí aktivní ohřev a navrhovaná poloha plechu.

10. Až skončí proces pečení, na displeji se zobrazí "End"(Konec) a ozve se zvuk budíku.

11. Pro zastavení budíku stiskněte jakékoli tlačítko.

» Budík se zastaví a trouba automaticky dokončí provoz.

Natavení konce doby vaření na pozdější čas:

Vařit můžete výběrem teploty a provozní funkce specifické pro vaše jídlo, manuálně ovládat vaření bez nastavení délky trvání vaření, aniž byste museli provádět nastavené délky vaření.

1. Po stisknutí tlačítka  pro otevření trouby se na displeji zobrazí první provozní funkce.

2. Funkci vyberte stisknutím kláves .

3. Chcete-li změnit teplotu doporučenou pro danou funkci, aktivujte pole teploty stisknutím tlačítka .

» Rozbliká se symbol .

4. Požadovanou teplotu nastavte pomocí kláves  .

5. Nastavení teploty potvrďte stisknutím klávesy .

6. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .

7. Délku vaření nastavte stisknutím kláves  a nastavení potvrďte stisknutím klávesy .

» Jakmile je doba vaření nastavená, na displeji se zobrazí symbol .

8. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .

9. Délku vaření nastavte stisknutím kláves  a nastavení potvrďte stisknutím klávesy .

» Jakmile je konec doby vaření nastavený, na displeji se zobrazí symbol .

10. Do trouby vložte pokrm.

11. Pro spuštění vaření, pokud jsou natavené funkce teploty a provozu a konečná doba vaření, stiskněte klávesu  . Na displeji se zobrazí symbol .

» Časovač trouby automaticky vypočítá čas spuštění vaření odečtením doby pečení od konce doby pečení, které jste nastavili. Zvolený provozní režim se aktivuje, jakmile nastane čas spuštění vaření, trouba se zahřeje na nastavenou teplotu. Udrží tuto teplotu až do konce času vaření. Každý stupeň vnitřní teploty se rozsvítí jako vnitřní teplota, která dosáhla nastavené teploty. Na funkčním displeji se zobrazí aktivní ohřev a navrhovaná poloha plechu.

12. Až skončí proces pečení, na displeji se zobrazí "End"(Konec) a ozve se zvuk budíku.

13. Pro zastavení budíku stiskněte jakékoli tlačítko.

» Budík se zastaví a trouba automaticky dokončí provoz.



Pokud chcete zrušit poloautomatický nebo automatický program po jejich nastavení, musíte obnovit čas vaření.

Nastavení zrychlení (rychlé předehřívání)

Používejte funkci posilovače (rychlé předehřátí), pokud chcete, aby trouba dosáhla zvolené teploty rychleji.



Zrychlení nelze zvolit v poloze odmrazování, Úsporný ohřev s ventilátorem, ohřívání a čištění. Nastavení posilovače se zruší v případě výpadku energie.

1. Pro spuštění vaření, pokud jsou natavené funkce teploty a provozu a konečná doba vaření, stiskněte klávesu .

» Zobrazí se symbol  a zrychlovač (rychlé předehřátí) je aktivovaný.

» Symbol zrychlení zmizí, jakmile trouba dosáhne požadované teploty a trouba obnoví provoz na funkci zvolené před zapnutím zrychlení.

2. Pro zrušení funkce zrychlovače znovu stiskněte klávesu .

» Symbol  zmizí a zrychlovač (rychlé předehřátí) je deaktivovaný.

Vypnutí elektrické trouby

Troubu vypnete stisknutím tlačítka .

Aktivace zámku

Použitím tlačítek trouby můžete zabránit aktivaci funkce zámku.

1. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .

» Na displeji se zobrazí "OFF".

2. Pro aktivaci zámku stiskněte .

» Jakmile je zámek aktivovaný, na displeji se zobrazí "Zap." a symbol  zůstane rozsvícený. Potvrďte stisknutím .



Klávesy trouby po aktivaci zámku nefungují. Zámek se nezruší ani v případě výpadku napájení.

Chcete-li zámek deaktivovat, stiskněte klávesu

1. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .
- » Na displeji se zobrazí "On".
2. Zámek deaktivujete stisknutím klávesy .
- » Jakmile je zámek deaktivovaný, zobrazí se "OFF". Potvrďte stisknutím .



Klávesy trouby po aktivaci zámku nefungují. Nastavení zámku se nezruší ani v případě výpadku napájení.

Nastavení budíku

Hodiny na přístroji můžete používat k upozornění nebo připomenutí i mimo pečení.

Budík nemá žádný vliv na funkce trouby. Používá se jako upozornění. Například to může být užitečné, chcete-li pokrm v troubě v určitou chvíli obrátit. Po uplynutí nastavené doby zazní alarm.

1. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .



Maximální doba budíku může být 23 hodin a 59 minut.

2. Délku trvání nastavte pomocí kláves  / .

» Na displeji se rozsvítí symbol budíku  a jakmile bude budík nastavený, na displeji se zobrazí čas budíku.

3. Na konci času budíku začne blikat symbol času budíku  a ozve se signál budíku.

Vypínání alarmu

1. Audio upozornění zazní na dobu 2 minut. Chcete-li toto upozornění vypnout, stiskněte libovolnou klávesu.

» Budík se ztlumí a zobrazí se aktuální čas.

Zrušení budíku:

1. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol  a budík zrušte.
2. Stiskněte a přidržíte klávesu  dokud se nezobrazí "00:00".



Zobrazí se čas budíku. Pokud je čas budíku a čas vaření nastaven současně, zobrazí se kratší čas.

Změna denní doby

1. Stiskněte klávesu  dokud se na displeji nezobrazí symbol .
2. Pro nastavení hodin stiskněte klávesy  / .
3. Nastavení potvrďte stisknutím symbolu  a počkejte 4 sekundy, aniž byste se dotkli jiných kláves, 4 sekundy.



Aktuální nastavení času se zruší v případě výpadku elektrické energie. Je nutno je znovu nastavit. Aktuální čas nelze změnit, pokud jsou zapnuté jakékoli funkce trouby.

Nastavení hlasitosti

1. Zatímco je trouba v pohotovostním režimu, v krátkých intervalech stiskněte klávesu  dokud se na displeji nezobrazí "VOL".
2. Pro nastavení jednoho z tónů L0, L1 nebo L2 stiskněte klávesy  / .
3. Stiskněte klávesu  nebo počkejte 4 sekundy až byste se dotkli jakékoli z kláves pro potvrzení nastavení.

Nastavení úsporného světla

1. Zatímco je trouba v pohotovostním režimu, v krátkých intervalech stiskněte tlačítko  dokud se na displeji nezobrazí "LP".
2. Stiskněte klávesy  /  a nastavte možnost Zap. nebo ECO.
3. Stiskněte  klávesu nebo počkejte 4 sekundy až byste se dotkli jakékoli z kláves pro potvrzení nastavení.
4. Při nastavení na ZAP; zatímco jsou dveře trouby v pohotovostním režimu otevřené a během provozu světlo je neustále zapnuté.
5. Při nastavení na ECO; zatímco jsou v pohotovostním režimu dveře otevřené a během provozu se světlo zapne a po 15 sekundách se vypne.

Dojde-li během provozu ke stisknutí některé z kláves (vyjma kláves  a ) světlo se zapne a po 15 sekundách se vypne.

Tabulka časů vaření



Časy v této tabulce jsou minuty jako průvodce. Časy se mohou lišit v závislosti na teplotě potravin, tloušťce, typu a vašich vlastních preferencích vaření.

Pečení a rožnění



1. police v troubě je **spodní** police.

Nádoba	Počet zásobníků	Potřebné příslušenství	Provozní režim	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Koláče na plechu	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	180	25 ... 30
Koláč ve formě	Jeden zásobník	Forma na koláč na drátěné polici**		2	180	50 ... 60
Malé koláče	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech*		1 - 3	150	30 ... 45
	3 zásobníky	1-Hluboký plech* 3-Plech na cukroví* 5-Standardní plech*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Koláč	Jeden zásobník	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici**		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici**		3	150	35 ... 45
	2 zásobníky	1-Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici** 4-Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na plechu na cukroví**		1 - 4	150	35 ... 45
Sušenky	Jeden zásobník	Plech na cukroví*		3	180	25 ... 30
	2 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech*		1 - 3	170	35 ... 45
	3 zásobníky	1-Hluboký plech* 3-Plech na cukroví* 5-Standardní plech*		1 - 3 - 5	170	35 ... 45
Pečivo	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	200	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Plech na cukroví* 5-Standardní plech*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 zásobníky	1-Hluboký plech* 3-Plech na cukroví* 5-Standardní plech*		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Hutné pečivo	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	200	25 ... 35
	2 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 zásobníky	1-Hluboký plech* 3-Plech na cukroví* 5-Standardní plech*		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Kvasnice	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	200	35 ... 45
Lasagne	Jeden zásobník	Skleněná / kovová obdélníková forma na drátěné polici**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	200	10 ... 15
Hovězí steak (celý) / Rožněný	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	25 min. 250/max potom 180 ... 190	100 ... 120
Jehněčí kýta (v hrnci)	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	25 min. 250/max potom 190	70 ... 90
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	25 min. 250/max potom 190	60 ... 80
Rožněné kuře (1,8-2 kg)	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	15 min. 250/max potom 180 ... 190	60 ... 80

	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	15 min. 250/max potom 180 ... 190	60 ... 80
Turquie (5.5 kg)	Jeden zásobník	Standardní plech*		1	25 min. 250/max potom 180 ... 190	150 ... 210
	Jeden zásobník	Standardní plech*		1	25 min. 250/max potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryba	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	200	20 ... 30
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	200	20 ... 30

Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin.
* Příslušenství se nemusí dodávat spolu se spotřebičem.
** Příslušenství se nedodává spolu se spotřebičem. Jsou to komerčně dostupné výrobky.

Tabulka pro přípravu kontrolních jídel

Jídla v této tabulce jsou připravena v souladu s normou EN 60350-1, čímž se zkoušky produktu pro kontrolní instituce zjednodušují

Nádoba	Počet zásobníků	Potřebné příslušenství	Provozní režim	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Sušenka	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	140	20 ... 30
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	140	20 ... 30
	2 zásobníky	1-Standardní plech* 3-Plech na cukroví*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 zásobníky	1-Standardní plech* 3-Plech na cukroví* 5-Hluboký plech*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Malé kolače	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech*		1 - 3	150	30 ... 45
	3 zásobníky	1-Hluboký plech* 3-Plech na cukroví* 5-Standardní plech*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Koláč	Jeden zásobník	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici**		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici**		3	150	35 ... 45
	2 zásobníky	1-Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici** 4-Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na plechu na cukroví**		1 - 4	150	35 ... 45
Jablečný koláč	Jeden zásobník	Kulatá černá kovová forma o průměru 20 cm na drátěné polici**		2	180	55 ... 65
	Jeden zásobník	Kulatá černá kovová forma o průměru 20 cm na drátěné polici**		3	180	50 ... 60
	2 zásobníky	2-Kulatá černá kovová forma o průměru 20 cm na drátěné polici** 4-Kulatá černá kovová forma o průměru 20 cm na plechu na cukroví**		2 - 4	180	50 ... 60

Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin.
* Příslušenství se nemusí dodávat spolu se spotřebičem.
** Příslušenství se nedodává spolu se spotřebičem. Jsou to komerčně dostupné výrobky.

úsporný ohřev s ventilátorem



Po zahájení pečení v režimu úsporný ohřev s ventilátorem neměňte pečicí teplotu.



Neotevírejte dvířka během pečení v režimu úsporný ohřev s ventilátorem.

Nádoba	Počet zásobníků	Potřebné příslušenství	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Malé koláče	Jeden zásobník	Standardní plech*	3	160	40 ... 50
Sušenky	Jeden zásobník	Standardní plech*	2	200	30 ... 35
Pečivo	Jeden zásobník	Standardní plech*	2	200	40 ... 45
Hutné pečivo	Jeden zásobník	Standardní plech*	2	200	40 ... 45

* Příslušenství se nemusí dodávat spolu se spotřebičem.

Tipy pro pečení

- pokud je koláč příliš suchý, zvýšte teplotu o cca 10 a zkraťte dobu pečení.
- Pokud je koláč vlhký, použijte méně tekutiny a snižte teplotu o 10°C.
- Pokud je koláč na povrchu příliš tmavý, položte ho na nižší polici, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.
- Pokud je dobře pečen uvnitř, ale lepkavý na povrchu, použijte méně tekutiny, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.

Tipy pro pečení pečiva

- Pokud je pečivo příliš suché, zvýšte teplotu o cca 10 a zkraťte dobu pečení. Navlhčete vrstvy těsta omáčkou z mléka, oleje, vajec a jogurtu.
- Pokud se pečivo peče příliš dlouho, dávejte pozor, aby tloušťka těsta nepřesáhla hloubku plechu.
- Pokud je povrch pečiva tmavě, ale spodní část není pečená, zkontrolujte, zda množství omáčky, kterou jste použili, není na spodní straně pečiva příliš velké. Snažte se rozprostřít omáčku rovnoměrně mezi vrstvy těsta a na ně pro rovnoměrné zbarvení.



Pečivo pečte v souladu s režimem a teplotou uvedenými v tabulce pečení. Pokud spodní část stále není dostatečně zbarvená, umístěte je příště o jednu úroveň níže.

Tipy na pečení zeleniny

- Pokud zeleninové jídlo ztrácí šťávu a začíná být vysušené, vařte ho v pánvi s pokličkou místo na plechu. v uzavřených nádobách jídlo zůstane šťavnaté.
- Pokud se zeleninové jídlo nemůže dovařit, uvařte zeleninu nebo ji připravte jako konzervované jídlo a pak ji dejte do trouby.

K dosažení co nejlepších výsledků (ohřev s pomocí ventilátoru/ohřev s ventilátorem/funkce Surf):

- Můžete připravovat pokrmy z hutného těsta, jako housky, koláče v papíru, čajové pečivo nebo sušenky zároveň na 1, 2 nebo 3 plechách díky stejnoměrnému šíření tepla zajištěnému touto funkcí.

- Můžete připravovat vlhké pokrmy z těsta, jako jablkový koláč a dort na plechu zároveň na 2 plechách.
- Pečení velkého množství pokrmů s vysokým obsahem tekutin nebo kvasnic na jediném plechu vede k lepším výsledkům pečení. Stejnomořného pečení lze dosáhnout u pokrmů s velkým objemem, které kynou, jak se horký vzduch zároveň odráží od stěn, což je funkce, kterou běžné trouby nenabízejí.
- Díky této funkci pečení více plechů můžete ušetřit čas a energii při dosažení dokonalých výsledků pečení.

Ovládání grilu



VAROVÁNÍ!

Zavírejte dvířka trouby během grilování.

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

Zapnutí grilu

1. Po stisknutí tlačítka pro otevření trouby se na displeji zobrazí první provozní funkce.
2. Stiskněte a zvolte požadovanou funkci grilu.
3. Chcete-li změnit teplotu doporučenou pro danou funkci, aktivujte pole teploty stisknutím tlačítka .
- » Rozbliká se symbol .
4. Požadovanou teplotu nastavte pomocí kláves .
5. Nastavení teploty potvrďte stisknutím klávesy .
6. Pro spuštění grilování, je-li nastavená teplota a provozní funkce, stiskněte klávesu . Na displeji se zobrazí symbol .
- » Vaše trouba zahájí provoz na požadované funkci a vnitřní teplota se zvýší na nastavenou hodnotu. Každý stupeň vnitřní teploty se rozsvítí jako vnitřní teplota, která dosáhla nastavené teploty. Na funkčním displeji se zobrazí aktivní ohřev a navrhovaná poloha plechu.
7. Grilování můžete dokončit opětovným stisknutím tlačítka .

» Trouba dokončí grilování a na displeji se zobrazí symbol II.

Vypínání grilu

1. Stiskněte klávesu ① zhruba na 2 sekundy a troubu zavírete.



Potraviny, které nejsou vhodné ke grilování, představují nebezpečí požáru. Používejte na grilování jen ty potraviny, které jsou vhodné pro intenzivní žár grilu. Neumísťujte potraviny příliš daleko dozadu grilu. Je to nejteplejší část a mastné potraviny se mohou vznítit.

Tabulka časů pečení pro grilování

Grilování s elektrickým grilem

Potraviny	Potřebné příslušenství	Poloha přihrádky	Doporučená teplota (°C)**	Čas grilování (přibl.)
Ryba	Drátěná police	4...5	250	20...25 min. #
Krájené kuře	Drátěná police	4...5	250	25...35 min.
Kousky jehněčího	Drátěná police	4...5	250	20...25 min.
Roastbeef	Drátěná police	4...5	250	25...30 min. #
Kousky telecího	Drátěná police	4...5	250	25...30 min. #
Toastový chléb *	Drátěná police	4	250	1...3 min.

podle tloušťky

*Troubu předehřívejte po dobu 5 minut.

**Pokud teplotu grilu vašeho výrobku nelze nastavit, bude gril fungovat při doporučené teplotě.

Jídla v této tabulce jsou připravena v souladu s normou EN 60350-1, čímž se zkoušky produktu pro kontrolní instituce zjednodušují

Potraviny	Potřebné příslušenství	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Toastový chléb	Drátěná police	4	250	1...3 min.
Masové kuličky (hovězí) - 12 kousky	Drátěná police	4	250	25...35 min.

Obrátte jídlo po 2/3 celkové doby pečení.

Doporučuje se 5 min ohřev všech potravin ke grilování.

6 Údržba a péče

Obecné informace

Životnost výrobku se prodlouží a případné problémy se omezí, pokud je výrobek pravidelně čistěn.



NEBEZPEČÍ:

Odpojte zařízení od napájení, než začnete s údržbou a čištěním.

Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!



NEBEZPEČÍ:

Před čištěním nechte přístroj vychladnout.

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

- Výrobek po každém použití pečlivě vyčistěte. Takto snadněji odstraníte nečistoty z pečení, které se takto nebudou při příštím použití přístroje dále připalovat.
- Pro čištění přístroje nejsou potřeba žádná zvláštní čisticíidla. Výrobek omyjte vodou s mycím přípravkem a hadříkem nebo houbou a osušte ji suchým hadrem.
- Vždy zkontrolujte, zda byla jakákoliv zbylá kapalina po čištění pečlivě očištěna a a případná vylitá kapalina vysušena.
- K čištění nerezových ploch a rukojeti nepoužívejte čisticíidla obsahující kyselinu nebo chlorid. K očištění těchto částí použijte měkký hadřík s tekutým rozpouštědlem (ne brusným) a dávejte pozor, abyste čistili jedním směrem.



Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů.

Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.



Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.

Čištění ovládacího panelu

Vyčistěte ovládací panel a tlačítka vlhkým hadříkem a otřete je do sucha.



Pokud je Váš výrobek vybaven tlačítky/knoflíky, při čištění ovládacího panelu ovládací knoflíky nesundávejte.

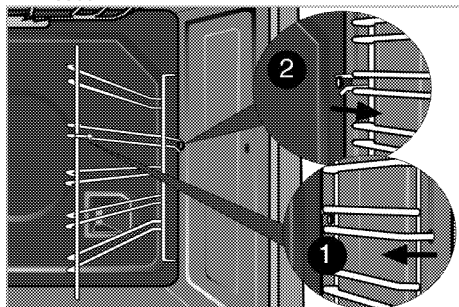
Ovládací panel by se mohl poškodit.

Čištění trouby

Čištění boční stěny (Liší se podle modelu výrobku.)

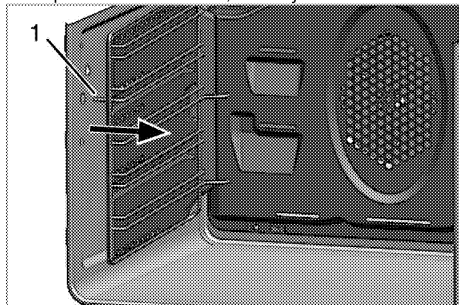
(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

1. Sejměte přední stranu boční police tak, že ji zatáhnete v opačném směru od boční stěny.
2. Vyměte boční polici zcela tím, že ji přitáhnete k sobě.



(Pokud je váš výrobek vybaven funkcí „Multi-taste“)

1. Vyměte kolík (1) z boční strany ve směru šipky spolu s boční stranou, na níž je namontován.

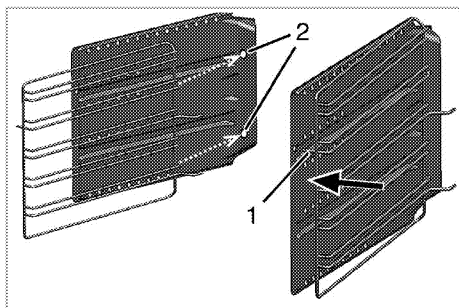


2. Vyměte boční polici a boční stěnu zcela tím, že ji přitáhnete k sobě.
3. Sejměte boční polici z otvorů (2) na stěně trouby tak, že za ni zatáhnete.



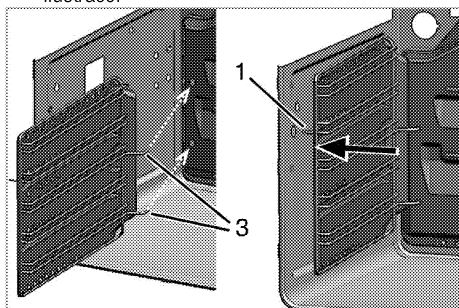
Počet otvorů za boční stěnou a velikost drátěného držáku se může lišit podle modelu produktu.

4. Chcete-li vyčistit boční přihrádku a boční stěnu, použijte teplou vodu se saponátem, měkký hadřík nebo houbičku a vyčistěte výrobek, pak jej otřete suchým hadříkem.
5. Umístěte boční polici přitazením k otvorům (2) na zadní části boční stěny.



Pokud máte flexi teleskopické funkci vašeho produktu; je tam jeden otvor na zadní surf boční stěny. Místo boční mřížku tahem do díry.

6. Zablokujte boční polici k boční stěně přitazením kolíku (1) boční police ve směru šipky.
7. Umístěte boční polici a stěnu na místo tak, ze přitáhnete kolíky (3) k otvorům na zadní stěně dle ilustrace.



8. Umístěte kolík (1) na boční polici na místo dle vyobrazení.

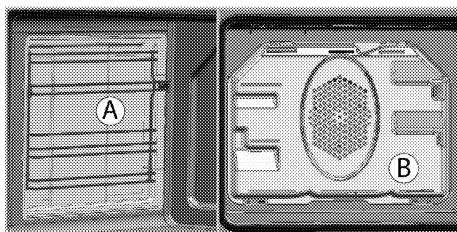


Ověřte, zda je boční police a boční stěna řádně upevněna.

Katalytické stěny

(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Vnitřní boční stěny (A) a/nebo zadní stěna (B) vašeho výrobku mohou být potaženy katalytickým smaltem. Katalytické stěny mají světle matovanou barvu a porézní povrch. Katalytické stěny trouby se nesmějí čistit. Díky tomu, že mají perforovanou strukturu, katalytické povrchy absorbují tuk, a když je takový povrch tukem zaplněn, začíná se lesknout. V takovém případě se doporučuje tyto součásti vyměnit.

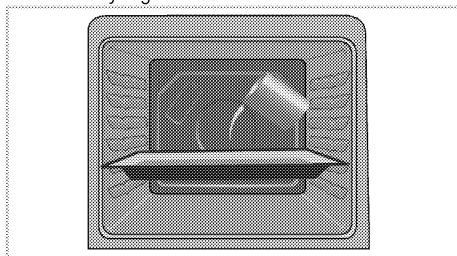


Snadné parní čištění

(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Zajišťuje snadné čištění, protože nečistota (pokud není příliš stará) se změkčí párou, která se vytvoří uprostřed trouby a zkondenzované kapky vody omyjí vnitřní povrch trouby.

1. Z trouby vyjměte všechna příslušenství.
2. Do plechu nalijte 500 ml vody a umístěte plech na druhý regál v troubě.



3. Zvolte funkci snadného parního čištění. Na obrazovce se objeví doba čištění, kterou nelze změnit. U této funkce můžete nastavit čas ukončení.
4. Otevřete dveře a vlhkou houbou nebo hadříkem otřete vnitřní povrchy trouby.
5. Výrobek omyjte vodou s mycím přípravkem a hadříkem nebo houbou a osušte ji suchým hadrem.



V režimu snadného čištění párou se voda, která byla nalita do zásobníku ke změkčení zbytků jídla/špíny uvnitř trouby, bude vypařovat a kondenzovat se na vnitřních površích trouby a skla dvířek trouby, takže při otevření dvířek trouby může docházet ke stékání vody. Utřete kondenzát hned po otevření dvířek.

Čištění dvířek trouby

Chcete-li vyčistit dvířka trouby, použijte teplou vodu se saponátem, měkký hadřík nebo houbičku a vyčistěte výrobek, pak jej otřete suchým hadříkem.



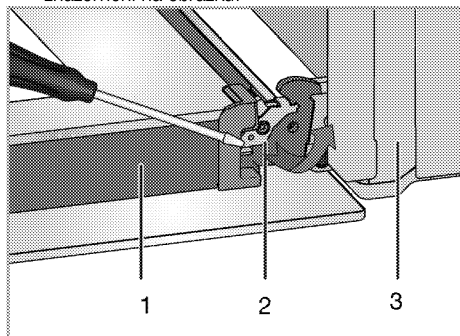
K čištění dvířek trouby nepoužívejte žádná hrubá brusná čistidla ani drátěnky. Mohou poškrábat povrch a poškodit sklo.



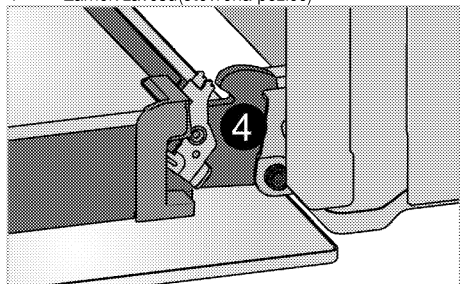
Vnitřní sklo předních dvířek má speciální úpravu pro snadné čištění. Nepoužívejte žádná hrubá čistidla, tvrdé kovové stěrky, brusné prostředky ani škrábání vnitřního skla předních dvířek, mohlo by dojít k poškození. Tím by se povrchová vrstva zničila.

Odstranění dvířka trouby.

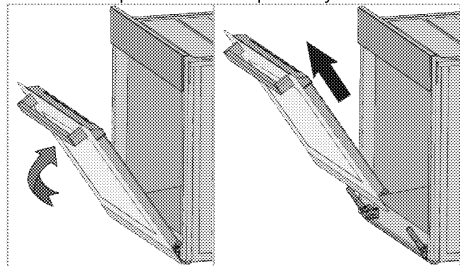
1. Otevřete přední dvířka (1).
2. Otevřete svorky v krytu pantu (2) na pravé a levé straně předních dveří tím, že zatlačíte dle znázornění na obrázku.



- 1 Dveře
- 2 Zámek závěsu (uzavřená poloha)
- 3 trouba
- 4 Zámek závěsu (otevřená poloha)



3. Posuňte přední dveře na půl cesty.



4. Demontujte přední dvířka tak, že je zatlačíte nahoru, pokud je chcete uvolnit z pravého a levého závěsu.



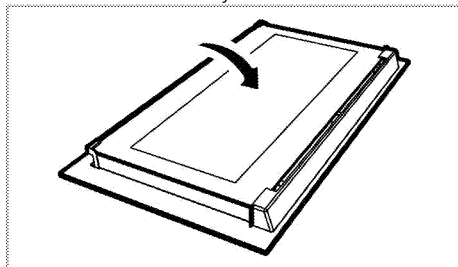
Při instalaci dvířek postupujte podle stejných kroků jako při jejich odstranění, jen v obráceném pořadí. Nezapomeňte zavřít svorky u krytu závěsu při opětovné montáži dveří.

Odstranění vnitřního skla dvířek

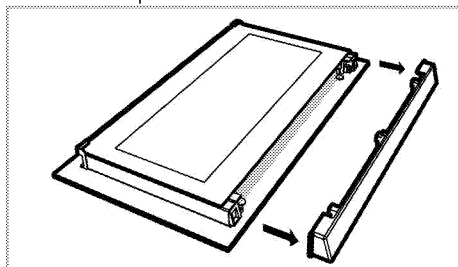
(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Vnitřní tabuli skla dvířek trouby lze demontovat z důvodu vyčištění.

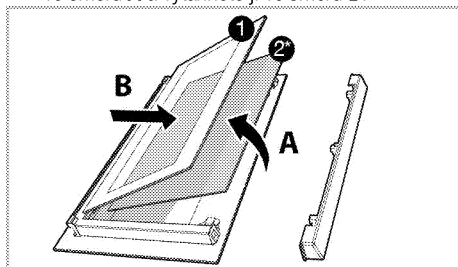
1. Otevřete dvířka trouby.



2. Přitáhněte k sobě a sejměte plastovou část na horní části předních dvířek.



3. Podle obrázku zvedněte vnitřní skleněnou tabuli (1) ve směru A a vytáhněte ji ve směru B.



- 1 Vnitřní skleněná tabule
- * Vnitřní skleněná tabule (Nemusí být součástí vašeho výrobku.)
4. Je-li váš výrobek vybavený vnitřním skleněným panelem (2); tento postup zopakujte při demontáži vnitřní skleněné tabule (2).
5. Prvním krokem při montáži dvířek je nainstalování vnitřní skleněné tabule (2). Aby zůstal ve

skoseném rohu plastového otvoru. (Je-li váš výrobek vybavený vnitřním skleněným panelem). Vnitřní skleněnou tabuli (2) je nutno instalovat do plastového otvoru u nejvnitřnější skleněné tabule (1).

6. Při instalaci vnitřní skleněné tabule (1), zkontrolujte, zda potištěná strana tabule směřuje k nejvnitřnější skleněné tabuli. Je nutné usadit dolní rohy všech vnitřních skleněných tabulí (1) do dolních plastových otvorů.
7. Zatláče plastovou část k rámu, dokud nezacvakne.

Výměna vnitřní žárovky

NEBEZPEČÍ:
 Před výměnou žárovky trouby zkontrolujte, zda je výrobek odpojen a vychladl, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem. Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

i V této troubě se používá žárovka s výkonem menším než 40 W, výškou menší než 60 mm, průměrem menším než 30 mm nebo halogenovou žárovkou s objímkou typu G9, výkonem menším než 60 W. Žárovky jsou vhodné pro provoz při teplotách nad 300 °C. Lamy do trouby lze získat od autorizovaných servisních zástupců nebo techniků s licencí.

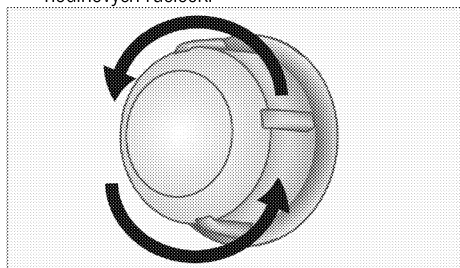
i Poloha žárovky se může lišit oproti obrázku.

i Žárovka použitá v tomto spotřebiči není vhodná k osvětlení místností. Zamýšleným účelem této žárovky je pomoci uživateli vidět na potraviny.

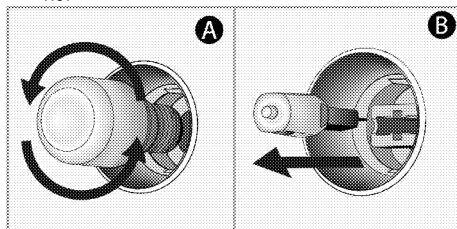
i Žárovky použité v tomto spotřebiči musí vydržet extrémní fyzické podmínky, např. teploty nad 50 °C.

Pokud je vaše trouba vybavena kulatou žárovkou:

1. Odpojte výrobek na napájení.
2. Sejměte skleněný kryt otočením proti směru hodinových ručiček.



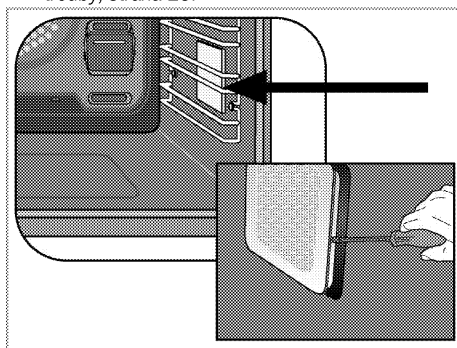
3. Jestliže je vaše světlo v troubě typu (A), který je vyobrazen níže, vyjměte světlo otočením (viz obrázek) a vyměňte ho. Jestliže je světlo typu (B), zatáhněte a vyjměte světlo (viz obrázek) a vyměňte ho.



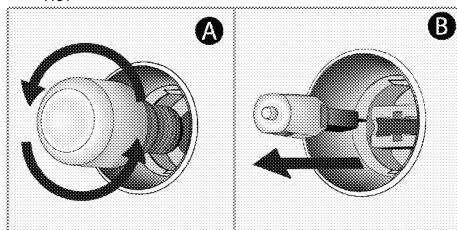
4. Nainstalujte skleněný kryt.

Pokud je vaše trouba vybavena čtvercovou žárovkou:

1. Odpojte výrobek na napájení.
2. Sejměte drátěné police podle popisu. Viz *Čištění trouby, strana 26*.



3. Sejměte ochranný skleněný kryt pomocí šroubováku.
4. Jestliže je vaše světlo v troubě typu (A), který je vyobrazen níže, vyjměte světlo otočením (viz obrázek) a vyměňte ho. Jestliže je světlo typu (B), zatáhněte a vyjměte světlo (viz obrázek) a vyměňte ho.



5. Nainstalujte skleněný kryt a pak drátěné příhrádky.

7 Odstraňování potíží

Z trouby za provozu vychází pára.

- Je normální, že při provozu uniká pára. >>> *Nejde o závadu.*

Při zahřívání a ochlazování výrobek vydává kovový zvuk.

- Když se zahřeje kovové součástky, mohou se rozpínat a způsobovat hluk. >>> *Nejde o závadu.*

Výrobek nehřeje.

- Hlavní pojistka je vadná nebo uvolněná. >>> *Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*
- Výrobek není zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> *Zkontrolujte zapojení zástrčky.*

Světlo trouby nefunguje.

- Je vadná žárovka v troubě. >>> *Vyměňte žárovku v troubě.*
- Elektrina je odpojená. >>> *Zkontrolujte, zda je připojená elektrina. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*

Trouba nehřeje.

- Možná není nastavena na určitou funkci pečení nebo teplotu. >>> *Nastavte troubu na určitou funkci pečení nebo teplotu.*
- Elektrina je odpojená. >>> *Zkontrolujte, zda je připojená elektrina. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*



Pokud nemůžete odstranit poruchu ani poté, co jste postupovali podle pokynů obsažených v této části, obraťte se na autorizovaného servisního pracovníka nebo prodejce, u něhož jste výrobek zakoupili. Nikdy se nepokoušejte opravovat vadný výrobek sami.



ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

poradí nebo pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků Beko

tel. kontakt	222 525 222
tel. kontakt	800 350 333
e-mail	zakaznickecentrum@bekosa.cz
online objednávka opravy spotřebiče	www.bekocr.cz
5 let záruky – podmínky a registrace	www.bekocr.cz

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

- a) Platný a čitelný prodejní doklad, který obsahuje datum prodeje, model spotřebiče a označení prodejce, opravňuje uživatele využít záruku na výrobek v souladu s ustanoveními Občanského zákoníku, v platném znění.
- b) Není-li stanoveno jinak, je záruční doba na výrobek 24 měsíců. Začíná plynout ode dne převzetí věci kupujícím vyjma případu, kdy je nutné uvedení do provozu oprávněnou firmou. V tom případě začne záruční doba plynout ode dne uvedení výrobku do provozu.

Výrobky vyžadující odborné zapojení: plynové a kombinované sporáky a varné desky, dále všechny spotřebiče, které nejsou vybaveny přívodním elektrickým kabelem zakončeným vidlicí. Zapojení spotřebiče je službou hrazenou zákazníkem. Potvrzení je nutné uschovat. Dovozce nezodpovídá za poškození či škody vzniklé chybnou instalací nebo chybným zapojením výrobku.

- c) Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek může být uplatněna pouze na území České republiky a týká se pouze a výhradně spotřebičů dovezených do ČR prostřednictvím naší společnosti, BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky, která je oficiálním zastoupením značky Beko pro Českou republiku.
- d) Záruka je poskytována kupujícímu (konečnému spotřebiteli) v souladu se zákonem č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele v platném znění, na výrobek sloužící běžnému používání v domácnosti. Výrobek není určen k průmyslovému použití a poskytování služeb. Spotřebiče, které nejsou používány v domácnosti, nejsou předmětem záruky (hotelová, školská a restaurační zařízení, úklidové firmy atd.)
- e) Práva ze zodpovědnosti za vady výrobku se uplatňují u prodávajícího. Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou v době platnosti záruční lhůty a to výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis.

O odstranění vad výrobku v záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat prodejce nebo **Zákaznické centrum Beko** na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotrebice>

- f) Zákazník musí pro objednání opravy nahlásit datum zakoupení, model spotřebiče, výrobní a produktové číslo, které se nachází na výrobním štítku každého spotřebiče. Bez nahlášení těchto údajů nebude moci být požadavek zákazníka na bezplatnou opravu vyřešen. Zákazník je také dále povinen poskytnout autorizovanému servisu součinnost potřebnou k ověření existence případně odstranění reklamované vady.

- g) Při návštěvě servisního technika kupující prokáže existenci záruky předložením čitelného prodejního dokladu nebo certifikátu 5 let záruky Beko. Po provedení záruční opravy jsou autorizovaná servisní střediska nebo prodávající povinni vydat kupujícímu čitelnou kopii opravného listu nebo doklad o uplatnění práva záruky a době trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen uschovávat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku.

Opravní list slouží k prokazování práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si zkontrolovat před podpisem veškeré údaje. Záruční lhůta se v případech, kdy závada znemožnila používání výrobku, prodlužuje o dobu, kdy kupující uplatnil nárok na záruční opravu u autorizovaného střediska až do dne převzetí opraveného výrobku.

- h) Výrobek musí být instalován a provozován podle návodu k obsluze a platných norem. Funkce chladniček, mrazniček a jejich kombinací je zaručena při okolní teplotě od +10°C do +32°C.
- i) Touto zárukou nejsou dotčena práva kupujícího, která se ke koupi věci váží podle zvláštních právních předpisů.
- j) Společnost BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku v celkové délce trvání 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 36 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na www.bekocr.cz

O odstranění vad výrobku v prodloužené záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat Zákaznické centrum Beko na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotrebice>

Při opravě v rámci prodloužené záruky je uživatel povinen autorizovanému servisu předložit platný certifikát prodloužené záruky a prodejní doklad.

- k) V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamacie řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dovozce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů (platný certifikát, doklad o zakoupení, vyjádření servisního technika) na e-mail reklamacie@bekosa.cz nebo poštou na adresu BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky. Spotřebitel nemá právo v průběhu prodloužené záruky na vrácení kupní částky. Uplatnění práva na bezplatné odstraňování výrobních vad podléhá zde uvedeným všeobecným záručním podmínkám.

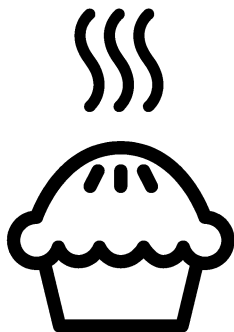
Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

- Není výrobek používán v souladu s návodem;
- Došlo k mechanickému poškození výrobku cizím zaviněním, při nesprávné údržbě nebo jiným zanedbáním péče o výrobek;
- Byl na výrobku proveden neodborný zásah neoprávněnou osobou;
- Plynové spotřebiče nebo spotřebiče s napájením 400V nebyly uvedeny do provozu odbornou firmou;
- Došlo k mechanickému poškození při přepravě;
- Je vada způsobená vnějšími podmínkami, jako jsou např. poruchy v elektrické síti nebo vadná bytová instalace, nevhodnými provozními podmínkami, poškození živlem;
- Je výrobek vadný z důvodu použití neoriginálního příslušenství a náhradních dílů;
- Kuchyňská linka, do které je výrobek zabudovaný, nesplňuje potřebné technické parametry;
- Záruka se dále nevztahuje na preventivní údržbu popsanou v návodu k obsluze, popřípadě závady způsobené nevhodnou manipulací, na opotřebení vzniklé běžným používáním, na mechanické poškození skleněných a plastových komponentů;
- Záruka se nevztahuje na návštěvu technika za účelem poradenství, preventivní kontrolu stavu spotřebiče, výměnu náhradního dílu, který nevyžaduje odborný zásah, záměna směru otevírání dveří chladniček a sušiček,



Vstavaná rúra

Používateľská príručka



SK

Túto príručku si prečítajte ako prvú!

Vážený zákazník,

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

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

Vysvetlivky k symbolom

V celej užívateľskej príručke sa používajú nasledujúce symboly:



Dôležité informácie alebo užitočné tipy pre používanie.



Výstrahy pred nebezpečnými situáciami týkajúce sa ohrozenia života a majetku.



Výstrahy pred zásahom elektrickým prúdom.



Výstrahy pred nebezpečenstvom požiaru.



Výstrahy pred horúcimi povrchmi.



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

1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia

Všeobecná bezpečnosť	4
Elektrická bezpečnosť	4
Bezpečnosť produktu	5
Zamýšľané použitie	7
Bezpečnosť detí	7
Likvidácia starého výrobku	8
Likvidácia obalového materiálu	8

2 Všeobecné informácie

Prehľad	9
Obsah balenia	10
Technické parametre	11

3 Montáž

Pred montážou	12
Montáž a pripojenie	13
Budúca preprava	14

4 Prípravy

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

5 Práca s rúrou

Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní	17
Práca s elektrickou rúrou	17
Prevádzkové režimy	17
Obsluha riadiacej jednotky rúry	19
Harmonogramy varenia	23
Prevádzka grilu	26
Varné harmonogramy pre grilovanie	26

6 Údržba a starostlivosť

Všeobecné informácie	28
Čistenie ovládacieho panela	28
Čistenie rúry	28
Odstránenie dvierok rúry	30
Odstránenie vnútorného skla dvierok	30
Výmena žiarovky v rúre	31

7 Riešenie problémov

1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia

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

Všeobecná bezpečnosť

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

produktov a ďalšie relevantné dokumenty a súčasti.

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

Elektrická bezpečnosť

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

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

môže roztaviť a spôsobiť požiar v dôsledku skratu.

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

Bezpečnosť produktu

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

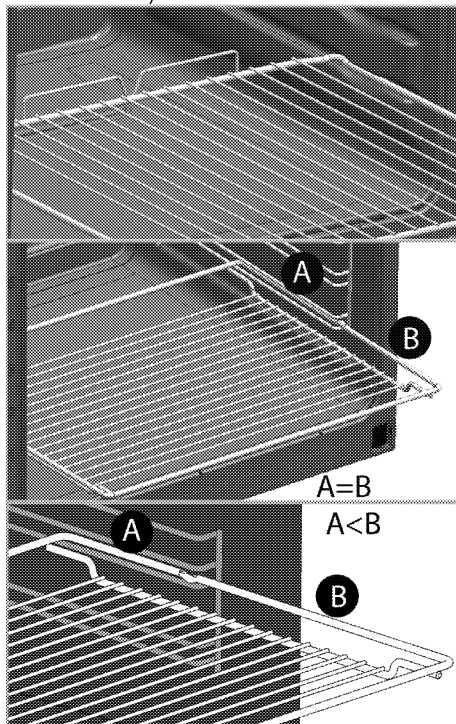
strany sa počas používania zohrejú.

- Počas používania sa spotrebič zohreje. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli výhrevných prvkov vo vnútri rúry.
- Nezakrývajte žiadny z vetracích otvorov.
- V rúre neohrievajte uzatvorené konzervy a sklené poháre. Tlak, ktorý sa v plechovke/pohári nahromadí, môže spôsobiť, že pohár praskne.
- Nekladťte pekáče, riad alebo hliníkové fólie priamo na dno rúry. Nahromadenie tepla môže poškodiť dno rúry.
- Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte silné abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čoho dôsledkom môže byť rozbitie skla.
- Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe, pretože by to mohlo spôsobiť zásah elektrickým prúdom.
- (Líši sa v závislosti od modelu produktu.)

Správne umiestnenie drôtenej poličky a plechu na drôtené podstavce

Je dôležité, aby ste správne umiestnili drôtenú poličku a/alebo plech na podstavec. Drôtenú poličku alebo plech zasuňte medzi

2 vodiace lišty a skôr, ako naň položíte jedlo, uistite sa, že je v rovnováhe (pozrite si nasledujúci obrázok).



- Ak je sklo na predných dvierkach odstránené alebo prasknuté, výrobok nepoužívajte.
- Keď vkladáte alebo vyberáte nádoby do alebo z horúcej rúry, používajte vždy teplovzdorné rukavice určené na použitie v rúre.
- Papier na pečenie dajte do pekáča alebo do príslušenstva rúry (plech, gril, atď.) spoločne s jedlom a potom všetko zasuňte do predhriatej rúry. Odstráňte časti papiera na pečenie prečnievajúce okraje pekáča alebo príslušenstvo,

aby ste predišli nebezpečenstvu kontaktu s vykurovacími telesami v rúre. Papier na pečenie nikdy nepoužívajte pri teplote prekračujúcej uvedenú hodnotu na obale papiera na pečenie. Papier na pečenie nedávajte priamo na dno rúry.

- **VÝSTRAHA:** Než začnete lampu vymieňať, uistite sa, že napájací kábel spotrebiča je odpojený alebo istič je vypnutý, aby ste tak predišli možnosti elektrického šoku.
- Spotrebič nesmie byť inštalovaný za ozdobnými dvierkami, aby sa zabránilo prehriatiu.

Záruka produktu voči požiaru

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

Zamýšľané použitie

- Tento výrobok je navrhnutý na používanie v domácnosti. Komerčné využitie nie je prípustné.
- **UPOZORNENIE:** Tento spotrebič je určený len na varenie. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.

- Tento výrobok sa nesmie používať na ohrievanie tanierov pod grilom, na sušenie uterákov, utierok atď. tak, že ich zavesíte na ruky a na vykurovacie účely.
- Výrobca nebude zodpovedný za žiadne škody spôsobené nesprávnym používaním alebo manipuláciou.
- Rúra sa môže používať na odmrazovanie, pečenie, opekanie a grilovanie jedla.

Bezpečnosť detí

- **VÝSTRAHA:** Prístupné časti môžu byť počas použitia horúce. Uchovajte z dosahu malých detí.
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály držte mimo dosahu detí. Likvidujte všetky časti balenia v súlade s predpismi o životnom prostredí.
- Elektrické výrobky sú pre deti nebezpečné. Držte deti mimo dosahu výrobku, keď pracuje a nedovoľte deťom, aby sa s výrobkom hrali.
- Nad spotrebič neukladajte žiadne veci, na ktoré by deti mohli dosiahnuť.
- Keď sú dvierka otvorené, nekladajte na spotrebič žiadne ťažké predmety a nedovoľte deťom sedieť na spotrebiči. Môže sa prevrátiť alebo sa môžu poškodiť pánty dvierok.

Likvidácia starého výrobku

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



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

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

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

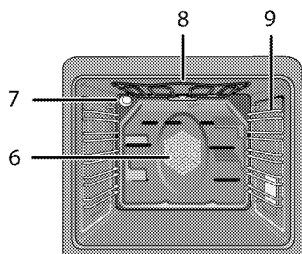
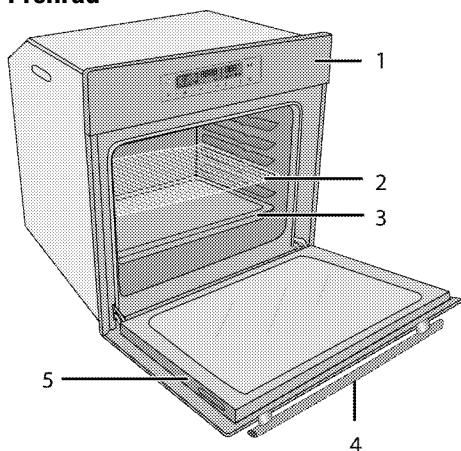
Tento produkt bol zakúpený v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2011/65/EÚ) Neobsahuje žiadne nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

Likvidácia obalového materiálu

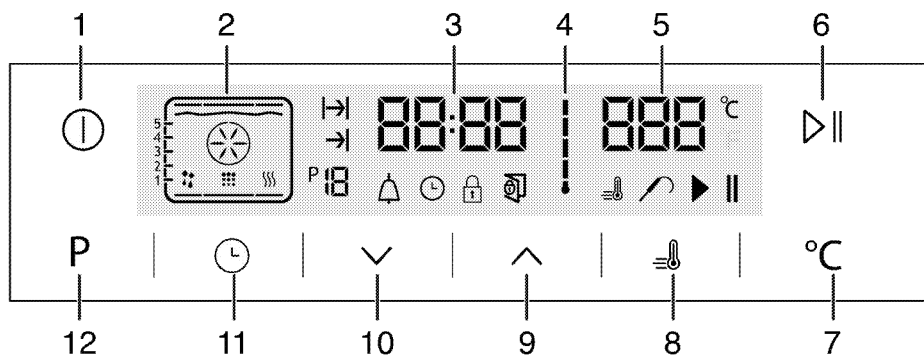
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály uchováajte na bezpečnom mieste, mimo dosahu detí. Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov. Riadne ich zlikvidujte a roztriedte v súlade s pokynmi na recykláciu odpadu. Nelikvidujte ich spolu s bežným odpadom z domácnosti.

2 Všeobecné informácie

Prehľad



- | | | | |
|---|-----------------|---|---|
| 1 | Ovládací panel | 6 | Motor ventilátora (za oceľovou platňou) |
| 2 | Drôtená polička | 7 | Svetlo |
| 3 | Plech | 8 | Horný ohrevný prvok |
| 4 | Rúčka | 9 | Polohy políc |
| 5 | Dvierka | | |



- | | | | |
|---|--|----|--|
| 1 | Tlačidlo ZAP./VYP. | 7 | Klávesa pre nastavenie teploty |
| 2 | Zobrazenie funkcií | 8 | Symbol posilňovača (rýchle ohrievanie) |
| 3 | Políčko indikátora aktuálneho času | 9 | Tlačidlo plus |
| 4 | Symbol vnútornej teploty rúry | 10 | Tlačidlo mínus |
| 5 | Pole indikátora teploty | 11 | Tlačidlo nastavenia |
| 6 | Klávesa pre spustenie / zastavenie varenia | 12 | Klávesa návratu na funkčný displej |

Obsah balenia

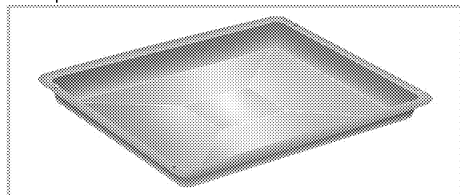


Dodané príslušenstvo sa môže odlišovať v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo popísané v používateľskej príručke sa s vaším produktom nemusí dodávať.

1. Používateľská príručka

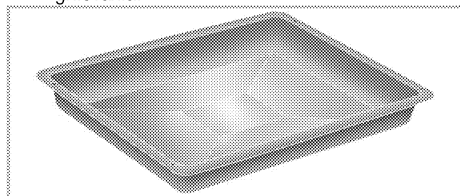
2. Štandardný plech

Používa sa pre cestoviny, mrazené jedlá a veľké pečenie.



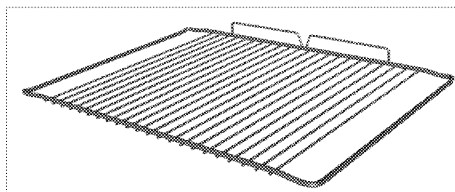
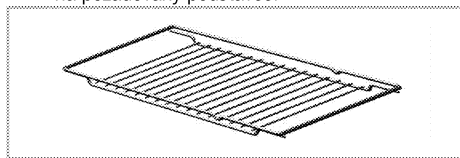
3. Hlboký plech

Používa sa pre cestoviny, veľké pečenie, šťavnaté jedlá a na zachytávanie tuku počas grilovania.



4. Drôtená mriežka

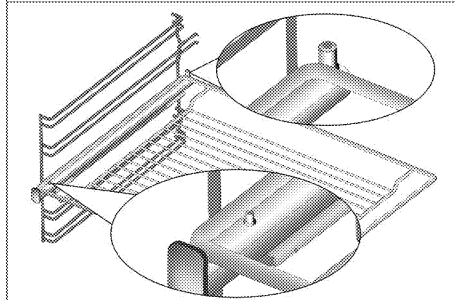
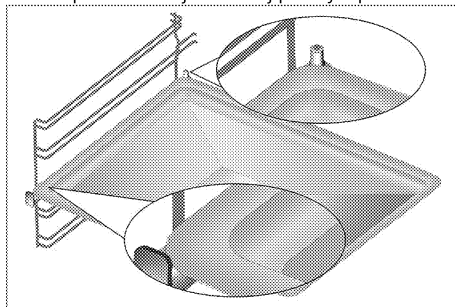
Používa sa na opekánie a na polozenie pokrmov, ktoré budete piecť, opekať alebo variť v misách na požadovaný podstavec.



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

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

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



Technické parametre

Napätie/frekvencia	220-240 V ~ 50 Hz
Celkový príkon	3.1 kW
Typ kábla/prierez	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Vonkajšie rozmery (výška/šírka/hĺbka)	595 mm/594 mm/567 mm
Montážne rozmery (výška/šírka/hĺbka)	**590 alebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hlavná rúra	Multifunkčná rúra
Vnútorné osvetlenie	15/25 W
Príkon grilu	2.2 kW

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

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

** Pozrite si časť *Montáž, strana 12.*



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



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



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

3 Montáž

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



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



NEBEZPEČENSTVO:

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



NEBEZPEČENSTVO:

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

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

Pred montážou

Spotrebič je určený na montáž v bežne dostupných kuchynských skrinkách. Bezpečná vzdialenosť musí byť ponechaná medzi spotrebičom a kuchynskými stenami a nábytkom. Pozrite si obrázok (hodnoty sú v mm).

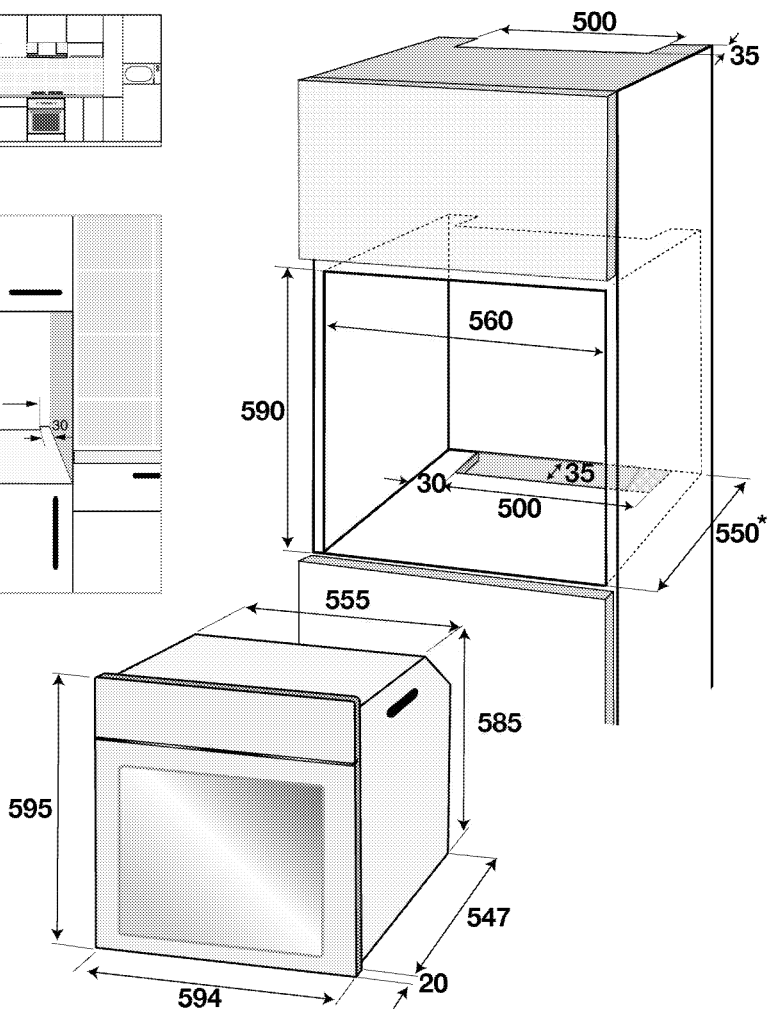
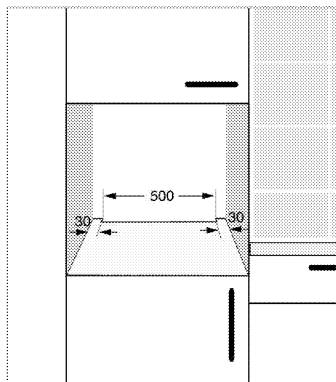
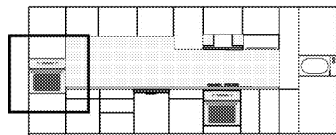
- Povrchy, syntetické lamináty a lepidlá musia byť teplovzdorné (minimálne 100 °C).
- Kuchynské skrinky musia zarovnané a upevnené.
- Ak je za rúrou zásuvka, medzi rúrou a zásuvku musí byť namontovaná priehradka.
- Prístroj prenášajte za pomoci najmenej dvoch osôb.
- Ak chcete rúru presunúť, držte ju za manipulačný sloty na oboch stranách.
- Pred inštaláciou produktu vyberte zvnútra všetky materiály a dokumenty.
- Kuchynský nábytok musí zodpovedať rozmerom uvedeným na obrázku nižšie. Na zadnej strane kuchynského nábytku je nutné vyrezať otvor s rozmermi uvedenými na obrázku nižšie, aby sa zabezpečilo dostatočné vetranie.



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



Na držanie alebo prenášanie výrobku nepoužívajte dvierka a/ani rúčku.



* min.

Montáž a pripojenie

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

Elektrické pripojenie

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



NEBEZPEČENSTVO:

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

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

**NEBEZPEČENSTVO:**

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

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

- Pripojenie musí byť vykonané v súlade s miestnymi predpismi.
- Údaje sieťového napájania sa musia zhodovať s údajmi uvedenými na typovom štítku výrobku. Otvorte predné dvierka, aby ste videli typový štítok.
- Sieťový kábel vášho výrobku musí byť v súlade s tabuľkou „Technické parametre“.

**NEBEZPEČENSTVO:**

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

Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!



Zástrčka sieťového kábla musí byť po montáži ľahko dostupná (nenasmerujte ju ponad platňu).

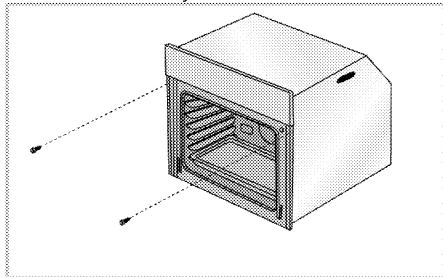


Pri zapájaní spotrebiča treba dodržiavať národné/miestne elektrické predpisy a je potrebné použiť príslušnú zásuvku/konektor a zástrčku pre rúru. V prípade, že výkonové limity spotrebiča presahujú prenosovú kapacitu zástrčky a zásuvky/konektora, musí byť výrobok pripojený priamo cez pevnú elektrickú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

Zasuňte sieťový kábel do zásuvky.

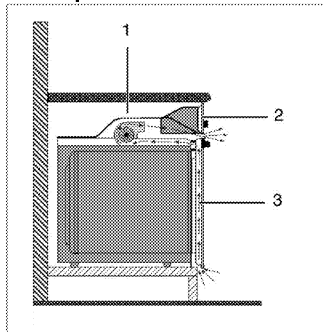
Inštalácia produktu

1. Zasuňte rúru do skrinky, zarovnajte ju a zaistite, pričom sa uistíte, že sieťový kábel nie je zlomený a/alebo uviaznutý.



Rúru zaistite pomocou 2 skrutiek tak, ako je to znázornené.

Po inštalácii zaistíte, aby všetky skrutky boli dostatočne utiahnuté a aby sa rúra nehybala. Ak inštalácia nebola vykonaná podľa pokynov alebo skrutky neboli dostatočne utiahnuté, za prevádzky sa rúra môže prevrátiť.

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

- 1 Chladiaci ventilátor
- 2 Ovládací panel
- 3 Dvierka

Zabudovaný chladiaci ventilátor chladí tak zabudovanú skrinku, ako aj prednú stranu výrobku.



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

Ak varíte naprogramovaním časovača rúry, na konci doby varenia sa spolu so všetkými funkciami vypne aj chladiaci ventilátor.

Záverečná kontrola

1. Ovládanie spotrebiča..
2. Skontrolujte funkcie.

Budúca preprava

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



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



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

4 Prípravy

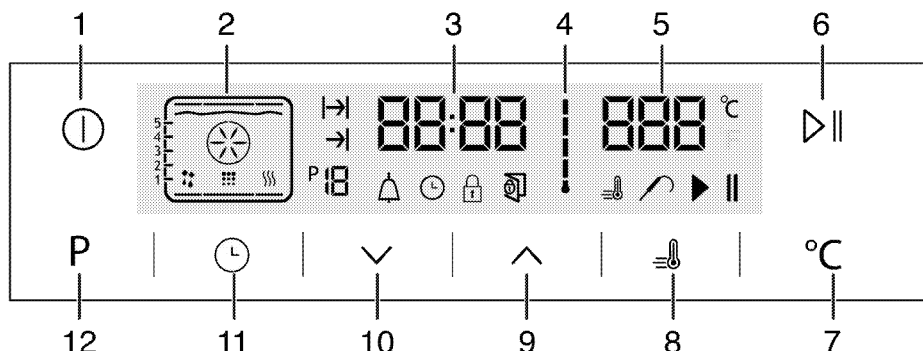
Tipy na šetrenie energiou

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

- V rúre používajte tmavé alebo smaltované nádoby, pretože lepšie prenášajú teplo.
- Keď varíte pokrmy, vykonajte predhriatie, ak to odporúča používateľská príručka alebo pokyny na varenie.
- Počas varenia neotvárajte dvierka rúry príliš často.

Prvé použitie

Nastavenie času



- 1 Tlačidlo ZAP./VYP.
 - 2 Zobrazenie funkcií
 - 3 Políčko indikátora aktuálneho času
 - 4 Symbol vnútornej teploty rúry
 - 5 Pole indikátora teploty
 - 6 Klávesa pre spustenie / zastavenie varenia
 - 7 Klávesa pre nastavenie teploty
 - 8 Symbol posilňovača (rýchle ohrievanie)
 - 9 Tlačidlo plus
 - 10 Tlačidlo mínus
 - 11 Tlačidlo nastavenia
 - 12 Klávesa návratu na funkčný displej
1. Pri úvodnej prevádzke rúry sa rozsvieti symbol ⌚, dotknite sa tlačidiel $\wedge/\vee$, aby ste nastavili hodiny.
 2. Potvrďte nastavenie dotknutím sa symbolu ⌚ a počkajte 4 sekundy bez toho, aby ste sa dotkli ktoréhokoľvek tlačidla, čím výber potvrdíte.



Ak nie je nastavený aktuálny čas, ukazovateľ času začne rásť/hýbať sa smerom nahor od 12:00. Aktivuje sa symbol ⌚, ktorý označuje, že ste nenastavili aktuálny čas. Zmizne hneď po nastavení času.

- Vždy keď je to možné, pokúste sa v rúre variť viac ako len jedno jedlo súčasne. Môžete variť tak, že na drôtenú mriežku položíte dve varné nádoby.
- Varte jedlá hneď za sebou. Rúra už bude horúca.
- Energiu môžete ušetriť aj tak, že rúru vypnete pár minút pred dobou skončenia varenia. Neotvárajte dvierka rúry.
- Pred varením mrazeného jedla ho rozmrazte.

Prvé čistenie výrobku



Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.
Počas čistenia nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/krémy, ani žiadne ostré predmety.
Na čistenie skla na dvierkach rúry nepoužívajte hrubé drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.

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

Prvé zahriatie

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



VAROVANIE

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

Elektrická rúra

1. Vyberte z rúry všetky plechy na pečenie a drôtený gril.
2. Zatvorte dvierka rúry.
3. Vyberte polohu Static (Statická).
4. Vyberte najvyšší výkon grilu. Pozrite si časť *Práca s elektrickou rúrou, strana 17*.
5. Nechajte rúru bežať po dobu 30 minút.

6. Vypnite rúru; pozrite si časť *Práca s elektrickou rúrou, strana 17*.

Grilovacia rúra

1. Vyberte z rúry všetky plechy na pečenie a drôtený gril.
2. Zatvorte dvierka rúry.
3. Vyberte najvyšší výkon grilu. Pozrite si časť *Prevádzka grilu, strana 26*.
4. Nechajte rúru bežať po dobu 15 minút.
5. Vypnutie grilu si pozrite v časti *Prevádzka grilu, strana 26*



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

5 Práca s rúrou

Všeobecné informácie o pečeni, opekaní a grilovaní



VAROVANIE

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



NEBEZPEČENSTVO:

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

Typy na pečenie

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

Typy na opekanie

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

Typy na grilovanie

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

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

mriežkou takým spôsobom, aby pokrytý priestor nepresahoval veľkosť ohrievača.

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



Potraviny, ktoré nie sú vhodné na grilovanie, predstavujú riziko požiaru. Grilujte iba jedlo, ktoré je vhodné na intenzívne teplo pri grilovaní. Jedlo neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Toto je najhorúcejšie miesto a masť na jedle sa môže vznietiť.

Práca s elektrickou rúrou

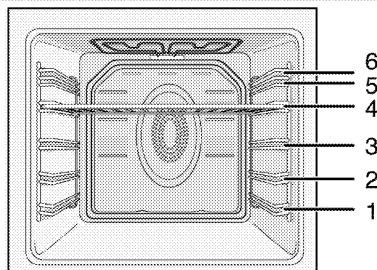
Vypnutie elektrickej rúry

Polohy podstavca (pre modely s drôtenou mriežkou)

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

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

(Líši sa v závislosti od modelu produktu.)



Prevádzkové režimy

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

1. Horné a spodné ohrievanie



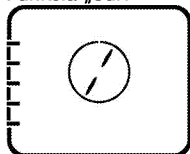
Jedlo sa ohrieva súčasne zhora aj zdola. Je to vhodné, napríklad, pre koláče, cestoviny alebo koláče a miskové jedlá vo formách na pečenie. Varte len s jedným plechom. Vhodná poloha podstavca sa zobrazí na obrazovke.

2. **Spodné/horné ohrievanie podporené ventilátorom**



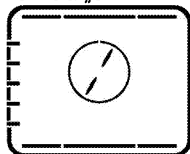
Horúci vzduch ohriaty dolnými a hornými ohrevnými prvkami sa pomocou ventilátora veľmi rýchlo rovnomerne rozšíri po celej rúre. Varte na jednom plechu.

3. **Funkcia „Surf“**



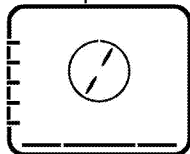
Horúci vzduch ohriaty ohrevným prvkom s asistenciou ventilátora sa pomocou ventilátora veľmi rýchlo rovnomerne rozšíri po celej rúre. Je vhodné pre varenie vašich jedál v rôznych úrovniach podstavcov a vo väčšine prípadov nie je potrebné predhrievanie. Vhodné na varenie s viacerými plechmi.

4. **Funkcia „3D“**



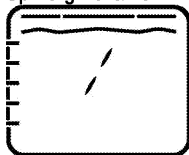
V prevádzke je horné ohrievanie, dolné ohrievanie a ohrievania s asistenciou ventilátora. Jedlo sa rovnomerne a rýchlo varí z každej strany. Varte len s jedným plechom.

5. **Funkcia pizza**



V prevádzke je spodné ohrievanie a ohrievania s asistenciou ventilátora. Vhodné na pečenie pizze.

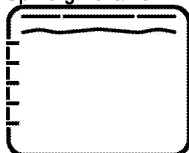
6. **Úplné grilovanie + ventilátor**



Horúci vzduch ohriaty úplným grilom sa pomocou ventilátora veľmi rýchlo rovnomerne rozšíri v rúre. Je vhodné na grilovanie veľkých porcií mäsa.

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

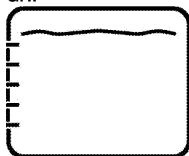
7. **Úplné grilovanie**



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

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

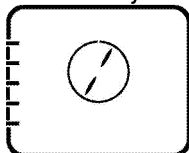
8. **Gril**



V prevádzke je malý gril v strope rúry. Vhodné na grilovanie a chrumkavé jedlá.

- Malé alebo stredné porcie na grilovanie dajte do správnej polohy na policu pod grilovací ohrievač.
- Po polovici času grilovania otočte jedlo.

9. **Ekonomické vyhrievanie ventilátorom**



Na šetrenie energie môžete použiť túto funkciu namiesto varení, ktoré by ste vykonali s pomocou ohrievania s ventilátorom pri teplotnom rozsahu 160 - 220 °C. Predtým sa však o trochu čas varenia.

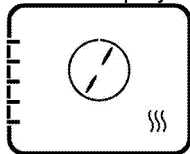
Časy varenia, ktoré súvisia s touto funkciou, sú uvedené v tabuľke „**Ekonomické vyhrievanie ventilátorom**“.

10. Spodné ohrievanie



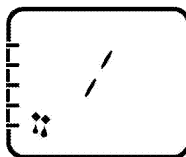
V prevádzke je len spodné ohrievanie. Je to vhodné na pizzu a na následné stravnutie jedál z dolnej časti.

11. Uchovanie teploty



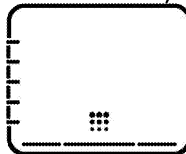
Používa sa na uchovanie jedla v teplote určenej na servírovanie na dlhé časové obdobie.

12. Prevádzka s ventilátorom



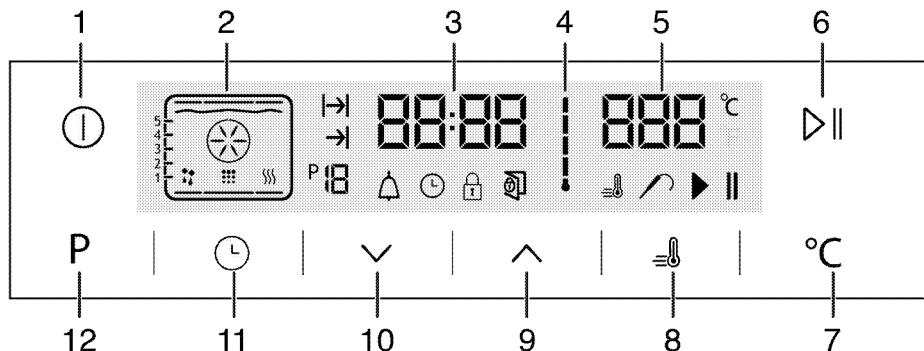
Rúra sa neheje. V prevádzke je len ventilátor (v zadnej stene). Mrazené granulované jedlo sa roztápa pomaly pri izbovej teplote a varené jedlo sa ochladzuje.

13. Jednoduché parné čistenie (Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)



Táto funkcia umožňuje, aby sa nečistoty v rúre (ak sa nenechajú príliš dlho zaschnúť) zmäkčili a ľahko vyčistili. Pozrite si časť "Čistenie - jednoduché parné čistenie" na jednoduché čistenie parou.

Obsluha riadiacej jednotky rúry



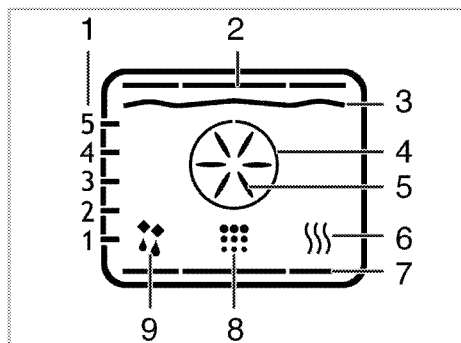
- 1 Tlačidlo ZAP./VYP.
- 2 Zobrazenie funkcií
- 3 Políčko indikátora aktuálneho času
- 4 Symbol vnútornej teploty rúry
- 5 Pole indikátora teploty
- 6 Klávesa pre spustenie / zastavenie varenia
- 7 Klávesa pre nastavenie teploty
- 8 Symbol posilňovača (rýchle ohrievanie)
- 9 Tlačidlo plus
- 10 Tlačidlo mínus
- 11 Tlačidlo nastavenia
- 12 Klávesa návratu na funkčný displej

- P 18 :
- : Číslo funkcie
 - : Symbol Alarm
 - : Symbol hodín
 - : Symbol uzamknutia tlačidiel
 - : Symbol otvorených dverí
 - : Symbol posilňovača (rýchle ohrievanie)
 - : Symbol sondy mäsa
 - : Symbol pozastavenia varenia
 - : Symbol spustenia varenia

Tabuľka funkcií:

Tabuľka funkcií označuje funkcie, ktoré môžete použiť v rúre a ich príslušné maximálne a minimálne teploty. Po zvolení funkcie sa zobrazí odporúčaná teplota.

- : Symbol doby varenia
- : Symbol skončenia doby varenia



- 1 Polohy políc
- 2 Horný ohrievač
- 3 Grilový ohrievač
- 4 Posilňovač ohrievača
- 5 Ventilátor posilňovača
- 6 Uchovanie teploty
- 7 Spodný ohrevný prvok
- 8 Poloha čistenia
- 9 Prevádzka s polohou ventilátora

i Funkcie sa líšia v závislosti od modelu výrobku.

Tabuľka funkcií	Rozsah teploty (°C)
Horné a spodné ohrevanie	40-280
Spodné/horné ohrevanie podporené ventilátorom	40-280
Výstupky	40-280
Funkcia „3D“	40-280
Funkcia pizza	40-280
Veľký gril s asistenciou ventilátora	40-280
Uplné grilovanie	40-280
Nízky gril	40-280
Ekonomické vyhrievanie ventilátorom	160-220
Spodné ohrevanie	40-220
Uchovanie teploty	40-100
*Teplotu je pri modeloch s funkciou pyrolytického samočistenia (pyrolýza) možné nastaviť až na 310 °C	

i Maximálny nastaviteľný čas varenia v režimoch, okrem zachovávanie teploty, je z bezpečnostných dôvodov obmedzený na 6 hodín. Program sa zruší v prípade výpadku prúdu. Rúru musíte preprogramovať.

i Počas vykonávania nastavení budú blikáť na hodinách príslušné symboly.

i Aktuálny čas sa nedá nastaviť, kým rúra pracuje v ktorejkoľvek funkcii alebo ak je na rúre vykonané poloautomatické alebo plne automatické programovanie.

i Dokonca aj keď je rúra vypnutá, svetlo v rúre sa rozsvieti, keď otvoríte dverka rúry.

Práca s rúrou

1. Dotknite sa tlačidla ① na približne 2 sekundy, aby ste otvorili rúru.
- » Po zapnutí rúry sa na displeji zobrazí prvá prevádzková funkcia. Keď je displej v tomto režime, môžete nastaviť čas varenia, čas skončenia varenia a funkciu posilňovača (rýchle ohrievanie).

i Rúra sa automaticky vypne v priebehu 20 sekúnd, ak ste nezvolili na tejto obrazovke žiadne nastavenie.

Manuálne varenie výberom teploty a funkcie prevádzky

Varenie môžete uskutočniť vybratím teploty a prevádzkovej funkcie špecifickej pre vaše jedlo, pričom ju môžete manuálne ovládať bez toho, aby ste nastavili dobu varenia.

1. Po dotknutí sa tlačidla ① na otvorenie rúry sa na displeji zobrazí prvá prevádzková funkcia.
2. Vyberte prevádzkovú funkciu tak, že sa dotknete tlačidiel
3. Ak si želáte zmeniť teplotu, ktorá je odporúčaná pre prevádzkovú funkciu, aktivujte teplotné pole dotknutím sa tlačidla
- » Bude blikáť symbol
4. Nastavte požadovanú teplotu tak, že sa dotknete tlačidiel
5. Potvrďte nastavenie teploty dotknutím sa tlačidla
6. Vložte jedlo do rúry.
7. Dotknutím sa tlačidla spustíte varenie, ak je vhodná teplota a prevádzková funkcia. Na displeji sa zobrazí symbol .
- » Vaša rúra ihneď spustí prevádzku vo zvolenej funkcii a zvýši vnútornú teplotu na nastavenú teplotu. Každý stupeň symbolu vnútornej teploty sa rozsvieti, keď vnútorná teplota dosiahne nastavenú teplotu. Na funkčnom displeji sa zobrazia dodatočné aktívne ohrevné prvky a odporúčaná poloha plechu.
8. Rúra sa automaticky nezapne, a to z dôvodu manuálneho varenia bez nastavenia času varenia. Varenie môžete dokončiť opätovným stlačením tlačidla .

» Rúra dokončí varenie a na displeji sa zobrazí symbol .

9. Dotknite sa tlačidla  na približne 2 sekundy, aby ste zatvorili rúru.

Varenie pomocou nastavenia času varenia:

Môžete sa uistiť, že sa rúra vypne tak, že vyberiete teplotu a prevádzkovú funkciu špecifickú pre vaše jedlo a nastavíte čas varenia, pričom ho môžete manuálne ovládať bez toho, aby ste nastavili dobu varenia.

1. Po dotknutí sa tlačidla  na otvorenie rúry sa na displeji zobrazí prvá prevádzková funkcia.
 2. Vyberte prevádzkovú funkciu tak, že sa dotknete tlačidiel .
 3. Ak si želáte zmeniť teplotu, ktorá je odporúčaná pre prevádzkovú funkciu, aktivujte teplotné pole dotknutím sa tlačidla .
- » Bude blikať symbol .
4. Nastavte požadovanú teplotu tak, že sa dotknete tlačidiel .
 5. Potvrďte nastavenie teploty dotknutím sa tlačidla .
 6. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol  pre čas varenia.
 7. Nastavte čas varenia tak, že sa dotknete tlačidiel  a potvrďte nastavenie tak, že sa dotknete tlačidla .

» Po nastavení času varenia sa bude na displeji neprerušovane zobrazovať symbol .

8. Vložte jedlo do rúry.
9. Dotknutím sa tlačidla  spustíte varenie, ak je vhodná teplota, prevádzková funkcia a čas varenia. Na displeji sa zobrazí symbol .

» Rúra sa predhreje na nastavenú teplotu a udržiava túto teplotu až do konca zvoleného času varenia.

» Vaša rúra ihneď spustí prevádzku vo zvolenej funkcii a zvýši vnútornú teplotu na nastavenú teplotu. Uchováva túto teplotu až do skončenia nastaveného času varenia. Každý stupeň symbolu vnútornej teploty sa rozsvieti, keď vnútorná teplota dosiahne nastavenú teplotu. Na funkčnom displeji sa zobrazia dodatočné aktívne ohrevné prvky a odporúčaná poloha plechu.

10. Po dokončení varenia sa na displeji zobrazí hlásenie "End" a zaznie alarm.
11. Alarm stíšite stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.

» Alarm sa zastaví a rúra automaticky dokončí prevádzku.

Nastavenie konca času varenia na neskoršiu dobu:

Môžete sa uistiť, že je rúra v prevádzke a automaticky sa vypne tak, že vyberiete teplotu a prevádzkovú

funkciu špecifickú pre vaše jedlo a nastavíte čas varenia a koniec varenia na neskoršiu dobu, pričom ho môžete manuálne ovládať bez toho, aby ste nastavili dobu varenia.

1. Po dotknutí sa tlačidla  na otvorenie rúry sa na displeji zobrazí prvá prevádzková funkcia.
2. Vyberte prevádzkovú funkciu tak, že sa dotknete tlačidiel .
3. Ak si želáte zmeniť teplotu, ktorá je odporúčaná pre prevádzkovú funkciu, aktivujte teplotné pole dotknutím sa tlačidla .

» Bude blikať symbol .

4. Nastavte požadovanú teplotu tak, že sa dotknete tlačidiel .
5. Potvrďte nastavenie teploty dotknutím sa tlačidla .
6. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol  pre čas varenia.
7. Nastavte čas varenia tak, že sa dotknete tlačidiel  a potvrďte nastavenie tak, že sa dotknete tlačidla .

» Po nastavení času varenia sa bude na displeji neprerušovane zobrazovať symbol .

8. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol  pre koniec času varenia.
9. Nastavte čas varenia tak, že sa dotknete tlačidiel  a potvrďte nastavenie tak, že sa dotknete tlačidla .

» Po nastavení konca času varenia sa bude na displeji neprerušovane zobrazovať symbol .

10. Vložte jedlo do rúry.
11. Dotknutím sa tlačidla  spustíte varenie, ak je vhodná teplota, prevádzková funkcia, čas varenia a koniec času varenia. Na displeji sa zobrazí symbol .

» Časovač rúry automaticky prepočíta čas spustenia varenia tak, že odpočíta čas varenia od času skončenia varenia, ktorý ste nastavili. Vybraný prevádzkový režim sa aktivuje, keď nastane čas spustenia varenia a rúra sa zahreje na nastavenú teplotu. Uchováva túto teplotu až do skončenia nastaveného času varenia. Každý stupeň symbolu vnútornej teploty sa rozsvieti, keď vnútorná teplota dosiahne nastavenú teplotu. Na funkčnom displeji sa zobrazia dodatočné aktívne ohrevné prvky a odporúčaná poloha plechu.

12. Po dokončení varenia sa na displeji zobrazí hlásenie "End" a zaznie alarm.
 13. Alarm stíšite stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.
- » Alarm sa zastaví a rúra automaticky dokončí prevádzku.



Ak chcete zrušiť len čas varenia alebo čas varenia a koniec času varenia potom, čo ste ich nastavili, musíte vynulovať čas varenia.

Nastavenie posilňovača (rýchle predhrievanie)

Funkciu posilňovača (rýchleho predhrievania) použite na rýchlejšie dosiahnutie želanej teploty rúry.



Posilňovač nie je možné vybrať v polohách rozmrazovania, ekonomické vyhrievanie ventilátorom, ohrievania a čistenia. Nastavenia posilňovača sa zrušia v prípade výpadku prúdu.

1. Dotknite sa tlačidla potom, čo nastavíte teplotu, prevádzkovú funkciu, čas varenia a koniec času varenia.

» Nepretržite sa zobrazí symbol a zapne sa nastavenie posilňovača (rýchle predhrievanie).
 » Symbol posilňovača zhasne hneď potom, ako rúra dosiahne želanú teplotu a rúra bude pokračovať vo funkcii, ktorá bola aktivovaná pred zapnutím funkcie posilňovača.

2. Opätovne sa dotknite tlačidla , aby ste zrušili funkciu zosilnenia.

» Prestane sa zobrazovať symbol a vypne sa nastavenie zosilňovača (rýchle predhrievanie).

Vypnutie elektrickej rúry

Dotknutím sa tlačidla rúru vypnete.

Zapnutie zámky tlačidiel

Aktivovaním funkcie zámky tlačidiel môžete predísť používaniu rúry.

1. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol .
- » Na displeji sa zobrazí hlásenie „OFF“.
2. Stlačením tlačidla aktivujete zámku tlačidiel.
- » Po zapnutí zámky tlačidiel sa na displeji zobrazí hlásenie „On“ a symbol zostane svietiť. Potvrďte to stlačením tlačidla .



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

Aby ste deaktivovali zámku tlačidiel, dotknite sa

1. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol .
- » Na displeji sa zobrazí hlásenie „On“.
2. Vypnite zámku tlačidiel stlačením tlačidla .
- » Po deaktivovaní zámky tlačidiel sa zobrazí hlásenie „OFF“. Potvrďte to stlačením tlačidla .



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

Nastavenie budíka

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

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



Maximálny čas alarmu môže byť 23 hodín a 59 minút.

2. Pomocou tlačidiel nastavte trvanie alarmu.
 » Po nastavení času alarmu zostane symbol alarmu svietiť a na displeji sa zobrazí čas alarmu.
3. Na konci času alarmu začne blikať symbol a zaznie zvukové upozornenie.

Vypnutie alarmu

1. Signál alarmu bude znieť počas 2 minút. Ak chcete zvukové upozornenie vypnúť, stlačte ľubovoľné tlačidlo.
- » Zvukové upozornenie sa stíši a zobrazí sa aktuálny čas.

Zrušenie alarmu:

1. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol , aby ste zrušili alarm.
2. Stlačte a podržte stlačené tlačidlo , kým sa nezobrazí „00:00“.



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

Zmena denného času

1. Dotknite sa tlačidla v krátkych intervaloch, kým sa na displeji nezobrazí symbol .
2. Dotknutím sa tlačidiel nastavíte hodiny.
3. Potvrďte nastavenie dotknutím sa symbolu a počkajte 4 sekundy bez toho, aby ste sa dotkli ktoréhokoľvek tlačidla, čím výber potvrdíte.



Nastavenia aktuálneho času sa v prípade výpadku prúdu stratia. Bude ich potrebné nastaviť znovu. Aktuálny čas sa nedá zmeniť, keď sa používa ktorákoľvek z funkcií rúry.

Nastavenie hlasitosti

1. Kým je rúra v pohotovostnom režime, v krátkych intervaloch stlačte klávesu až kým sa na displeji nezobrazí „VOL“.
2. Pre nastavenie jedného z tónov L0, L1 alebo L2 stlačte klávesu .

3. Stlačte klávesu  alebo počkajte 4 sekundy bez toho aby ste sa dotýkali akékoľvek z klávesov pre potvrdenie nastavenia.

Nastavenie úsporného svetla

1. Kým je rúra v pohotovostnom režime, v krátkych intervaloch stlačte tlačidlo  až kým sa na displeji nezobrazí 'LP'.
2. Stlačte klávesy  /  a nastavte možnosť Zap. alebo ECO.
3. Stlačte  kláves alebo počkajte 4 sekundy bez toho aby ste sa dotýkali akékoľvek z klávesov pre potvrdenie nastavenia.
4. Pri nastavení na ZAP; zatiaľ čo sú dvere rúry v pohotovostnom režime otvorenej a počas prevádzky svetlo je neustále zapnuté.
5. Pri nastavení na ECO; zatiaľ čo sú v pohotovostnom režime dvere otvorené a počas

prevádzky sa svetlo zapne a po 15 sekundách sa vypne.

Ak dôjde počas prevádzky ku stlačení niektorej z kláves (okrem klávesov  a ) svetlo sa zapne a po 15 sekundách sa vypne.

Harmonogramy varenia

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

Pečenie a opekanie

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

Jedlo	Počet zásobníkov	Potrebné príslušenstvo	Prevádzkový režim	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Koláče na plechu	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	180	25 ... 30
Koláče vo forme	Jeden zásobník	Forma na koláč na drôtené mriežke**		2	180	50 ... 60
Malé koláče	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech*		1 - 3	150	30 ... 45
	3 zásobníky	1-Hlboký plech* 3-Plech pre pečivo* 5-Štandardný plech*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Piškvotový koláč	Jeden zásobník	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke**		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke**		3	150	35 ... 45
	2 zásobníky	1-Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke** 4-Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na plechu pre pečivo**		1 - 4	150	35 ... 45
Koláčiky	Jeden zásobník	Plech pre pečivo*		3	180	25 ... 30
	2 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech*		1 - 3	170	35 ... 45
	3 zásobníky	1-Hlboký plech* 3-Plech pre pečivo* 5-Štandardný plech*		1 - 3 - 5	170	35 ... 45
Kysnuté cesto	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	200	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 5-Štandardný plech*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 zásobníky	1-Hlboký plech* 3-Plech pre pečivo* 5-Štandardný plech*		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Bohaté pečivo	Jeden	Štandardný plech*		2	200	25 ... 35

	zásobník					
	2 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 zásobníky	1-Hlboký plech* 3-Plech pre pečivo* 5-Štandardný plech*		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Droždie	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	200	35 ... 45
Lazane	Jeden zásobník	Sklenná / kovová obdĺžniková forma na drôtené mriežke**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	200	10 ... 15
Hovädzi stejk (celý)/opekané mäso	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	25 min. 250/max potom 180 ... 190	100 ... 120
Jahňacie stehno (v kastróle)	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	25 min. 250/max potom 190	70 ... 90
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	25 min. 250/max potom 190	60 ... 80
Pečené kura (1,8-2 kg)	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	15 min. 250/max potom 180 ... 190	60 ... 80
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	15 min. 250/max potom 180 ... 190	60 ... 80
Moriak (5.5 kg)	Jeden zásobník	Štandardný plech*		1	25 min. 250/max potom 180 ... 190	150 ... 210
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		1	25 min. 250/max potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	200	20 ... 30
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	200	20 ... 30
Odporúča sa, aby ste všetky potraviny predhriali. * Príslušenstvo sa nemusí dodávať spoločne so spotrebičom. ** Príslušenstvo sa nedodáva spoločne so spotrebičom. Sú to komerčne dostupné výrobky.						

Tabuľka na prípravu kontrolných jedál

Jedlá v tejto tabuľke sú pripravené v súlade s normou EN 60350-1, čím sa skúšky produktu pre kontrolné inštitúcie zjednodušujú

Jedlo	Počet zásobníkov	Potrebné príslušenstvo	Prevádzkový režim	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Sušienka	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	140	20 ... 30
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	140	20 ... 30
	2 zásobníky	1-Štandardný plech* 3-Plech pre pečivo*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 zásobníky	1-Štandardný plech* 3-Plech pre pečivo* 5-Hlboký plech*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Malé koláče	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	160	25 ... 35

	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech*		1 - 3	150	30 ... 45
	3 zásobníky	1-Hlboký plech* 3-Plech pre pečivo* 5-Štandardný plech*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Pískotový koláč	Jeden zásobník	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke**		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke**		3	150	35 ... 45
	2 zásobníky	1-Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke** 4-Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na plechu pre pečivo**		1 - 4	150	35 ... 45
Jablkový koláč	Jeden zásobník	Okrúhla čierna kovová forma s priemerom 20 cm na drôtené mriežke**		2	180	55 ... 65
	Jeden zásobník	Okrúhla čierna kovová forma s priemerom 20 cm na drôtené mriežke**		3	180	50 ... 60
	2 zásobníky	2-Okrúhla čierna kovová forma s priemerom 20 cm na drôtené mriežke** 4-Okrúhla čierna kovová forma s priemerom 20 cm na plechu pre pečivo**		2 - 4	180	50 ... 60

Odporúča sa, aby ste všetky potraviny predhriali.

* Príslušenstvo sa nemusí dodávať spoločne so spotrebičom.

** Príslušenstvo sa nedodáva spoločne so spotrebičom. Sú to komerčne dostupné výrobky.

Ekonomické vyhrievanie ventilátorom



Potom, ako sa varenie začne v režime Ekonomické vyhrievanie ventilátorom, nemeňte teplotu varenia.



Počas varenia v režime Ekonomické vyhrievanie ventilátorom neotvárate dvierka.

Jedlo	Počet zásobníkov	Potrebné príslušenstvo	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Malé koláče	Jeden zásobník	Štandardný plech*	3	160	40 ... 50
Koláčiky	Jeden zásobník	Štandardný plech*	2	200	30 ... 35
Kysnuté cesto	Jeden zásobník	Štandardný plech*	2	200	40 ... 45
Bohaté pečivo	Jeden zásobník	Štandardný plech*	2	200	40 ... 45

* Príslušenstvo sa nemusí dodávať spoločne so spotrebičom.

Tipy na pečenie koláčov

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

Tipy na pečenie pečiva

- Ak je pečivo príliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte dobu varenia. Navlhčite vrstvy cesta

omáčkou zloženou z mlieka, oleja, vajíčok a jogurtu.

- Ak pečenie pečiva trvá príliš dlho, dávajte pozor, aby hrúbka pečiva, ktoré ste si pripravili, nepresahuje hĺbku plechu.
- Ak horná strana pečiva zhnedne, ale dolná nie je upečená, uistite sa, že množstvo šťavy, ktoré ste použili na pečivo nie je na dolnej strane pečiva príliš veľké. Pokúste sa rozmiestniť omáčku rovnomerne medzi vrstvami cesta a na hornej strane pečiva, aby pečivo rovnomerne zhnedlo.



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

Tipy pre varenie zeleniny

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

Pre najlepšie výsledky varenia (ohrievanie s pomocou ventilátora/ohrievanie ventilátorom/funkcia Surfovania):

- Súčasne môžete variť jedlá z hustého cesta, ako napríklad žemle, koláče v papieri, koláčiky alebo sušienky v 1, 2 alebo 3 plechoch vďaka rovnomernému rozdeľovaniu tepla, ktorú táto funkcia zaručuje.
- Súčasne môžete v 2 plechoch variť jedlá z mokrého cesta, ako napríklad jablkový koláč a ovocnú tortu na plechu.
- Varenie veľkého množstva jedla, ktoré obsahuje veľké množstvo kvapaliny alebo kysnutého cesta, na jednom plechu, zlepší výsledky varenia. Rovnomerné varenie sa dosiahne pri jedlách s veľkým objemom, ktoré rastú počas prívodu horúceho vzduchu aj z bočných stien, pričom táto funkcia nie je súčasťou bežných rúr.
- Vďaka vareniu na viacerých plechoch tejto funkcie môžete šetriť čas a energiu a dosiahnuť dokonalé výsledky varenia.

Prevádzka grilu



VAROVANIE

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

Zapnutie grilu

1. Po dotknutí sa tlačidla ① na otvorenie rúry sa na displeji zobrazí prvá prevádzková funkcia.
2. Dotknutím sa tlačidiel vyberte požadovanú funkciu grilu.
3. Ak si želáte zmeniť teplotu, ktorá je odporúčaná pre prevádzkovú funkciu, aktivujte teplotné pole dotknutím sa tlačidla .
- » Bude blikať symbol .
4. Nastavte požadovanú teplotu tak, že sa dotknete tlačidiel .
5. Potvrďte nastavenie teploty dotknutím sa tlačidla .
6. Dotknutím sa tlačidla spustíte grilovanie, ak je vhodná teplota a prevádzková funkcia. Na displeji sa zobrazí symbol .
- » Vaša rúra ihneď spustí prevádzku vo zvolenej funkcii a zvýši vnútornú teplotu na nastavenú teplotu. Každý stupeň symbolu vnútornej teploty sa rozsvieti, keď vnútorná teplota dosiahne nastavenú teplotu. Na funkčnom displeji sa zobrazia dodatočné aktívne ohrevné prvky a odporúčaná poloha plechu.
7. Grilovanie môžete dokončiť opätovným stlačením tlačidla .
- » Rúra dokončí grilovanie a na displeji sa zobrazí symbol .

Vypnutie grilu

1. Dotknite sa tlačidla ① na približne 2 sekundy, aby ste zatvorili rúru.



Potraviny, ktoré nie sú vhodné na grilovanie, predstavujú riziko požiaru. Grilujte iba jedlo, ktoré je vhodné na intenzívne teplo pri grilovaní. Jedlo neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Toto je najhorúcejšie miesto a masťné jedlo sa môže vznietiť.

Varné harmonogramy pre grilovanie

Grilovanie na elektrickom grile

Jedlo	Potrebné príslušenstvo	Pozícia stojana	Odporúčaná teplota (°C)**	Čas grilovania (približne)
Ryby	Drôtená mriežka	4...5	250	20...25 min. *
Kuracie plátky	Drôtená mriežka	4...5	250	25...35 min.
Jahňacie kotlety	Drôtená mriežka	4...5	250	20...25 min.
Pečené mäso	Drôtená mriežka	4...5	250	25...30 min. *
Tefacie kotlety	Drôtená mriežka	4...5	250	25...30 min. *
Hriankový chlieb *	Drôtená mriežka	4	250	1...3 min.

* v závislosti od hrúbky

**Predhrievajte po dobu 5 minút

**Ak nie je možné nastaviť teplotu vášho produktu na grile, bude pracovať na odporúčanej teplote.

Jedlá v tejto tabuľke sú pripravené v súlade s normou inštitúcie zjednodušujú
EN 60350-1, čím sa skúšky produktu pre kontrolné

Jedlo	Potrebné príslušenstvo	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Hriankový chlieb	Drôtená mriežka	4	250	1...3 min.
Mäsové guľičky (hovädzina) - 12 kusky	Drôtená mriežka	4	250	25...35 min.
Obráťte jedlo po 2/3 celkovej doby pečenia. Odporúčame, aby ste v prípade grilovania všetkých jedál nastavili predhrievanie zhruba na 5 minút.				

6 Údržba a starostlivosť

Všeobecné informácie

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



NEBEZPEČENSTVO:

Pred začatím údržby a čistenia odpojte výrobok od zdroja napájania.

Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!



NEBEZPEČENSTVO:

Pred čistením výrobku ho nechajte vychladnúť. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

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



Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.

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

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



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

Čistenie ovládacieho panela

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



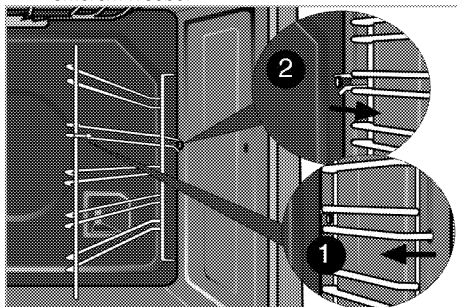
Ak je váš produkt vybavený tlačidlami/gombíkmi, pri čistení ovládacieho panela neodstraňujte ovládacie gombíky. Ovládací panel by sa mohol poškodiť!

Čistenie rúry

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

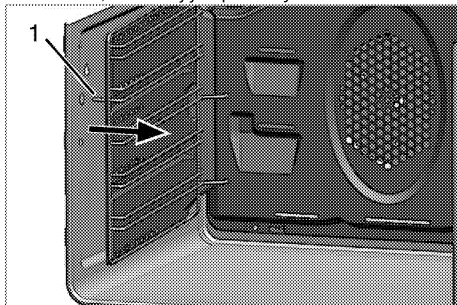
(Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

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



(Ak je váš produkt vybavený funkciou "Surf")

1. Vytiahnite kolík (1) bočného podstavca tak, že ho potiahnete v smere šípky, a to spolu s bočnou stenou, ku ktorej je upevnený.



2. Úplne vyberte bočný podstavec a bočnú stenu potiahnutím smerom k sebe.
3. Ťahaním vyberte bočný podstavec z otvorov (2) na stene rúry.

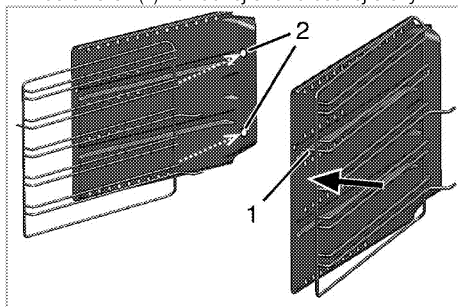


Počet otvorov za bočnou stenou a veľkosť drôteného držiaka sa môže odlišovať v závislosti od modelu produktu.

4. Ak chcete očistiť bočný podstavec a bočnú stenu, produkt očistite pomocou teplej vody s čistiacim

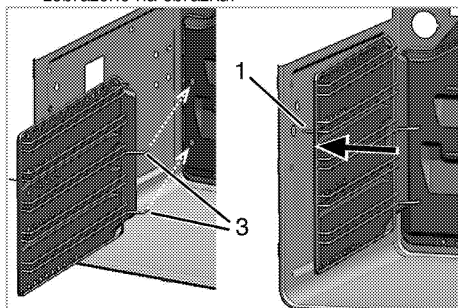
prostriedkom, jemnej látky alebo špongie a utrite ho suchou látkou.

- Umiestnite bočný podstavec tak, že ho potiahnete do otvorov (2) na zadnej strane bočnej steny.



Ak máte flexi teleskopické funkciu vášho produktu; je tam jeden otvor na zadnej surf bočnej steny. Miesto bočnú mriežku ťahom do diery.

- Uzamknite bočný podstavec k bočnej stene tak, že potiahnete kolík (1) bočného podstavca v smere šípky.
- Umiestnite bočný podstavec a bočnú stenu na svoje miesto tak, že potiahnete kolíky (3) do otvorov na zadnej strane steny tak, ako je zobrazené na obrázku.



- Umiestnite kolík (1) na bočnom podstavci na svoje miesto tak, ako je zobrazené na obrázku.



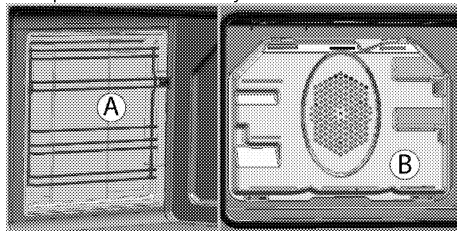
Uistite sa, že ste správne umiestnili bočný podstavec a bočnú stenu.

Katalytické steny

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

Vnútročné bočné steny (A) a/alebo zadná stena (B) vášho produktu môžu byť pokryté katalytickým smaltom. Katalytické steny majú svetlomatnú farbu a pórovitý povrch. Katalytické steny rúry by sa nemali čistiť. Vďaka tomu, že majú perforovanou štruktúru, katalytické povrchy absorbujú tuk, a keď je taký povrch

tukom zaplnený, začína sa lesknúť. V takom prípade sa odporúča tieto súčasti vymeniť.

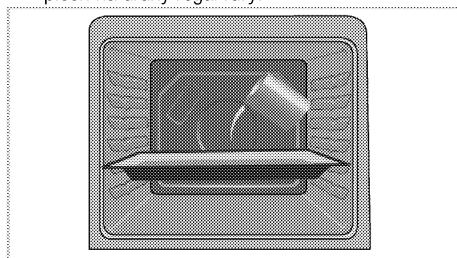


Jednoduché parné čistenie

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

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

- Z vnútra rúry vyberte všetko príslušenstvo.
- Nalejte do plechu do rúry 500 ml vody a položte plech na druhý regál rúry.



- Vyberte funkciu jednoduchého parného čistenia. Na obrazovke sa zobrazí doba čistenia a nedá sa zmeniť. Môžete nastaviť čas ukončenia pre túto funkciu čistenia.
- Otvorte dverka a utrite vnútorné povrchy rúry vlhkou špongiou alebo tkaninou.
- Na čistenie produktu použite teplú vodu s čistiacim prostriedkom, jemnú látku alebo špongiu a utrite ju suchou látkou.



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

Čistenie dveriek rúry

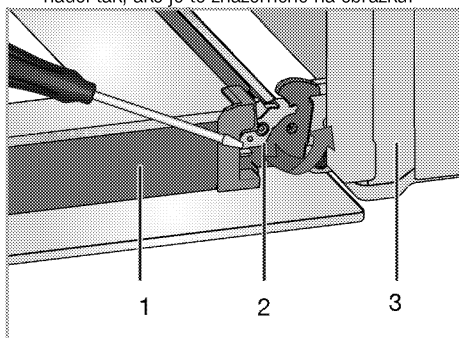
Ak chcete očistiť dverka rúry, produkt očistíte pomocou teplej vody s čistiacim prostriedkom, jemnej látky alebo špongie a utrite ho suchou látkou.

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

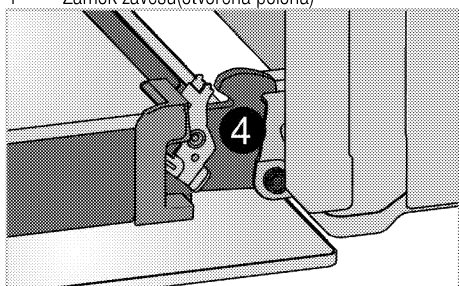
i Vnútrotné sklo predných dvierok má povrchovú úpravu na zaistenie ľahkého čistenia materiálu. Na čistenie skleneného veka nepoužívajte žiadne ostré drsné čistiace prostriedky, tvrdé kovové škrabky, drôtenky alebo bielidlá, pretože môžu poškriabať povrch. Toto môže zničiť povrchový materiál.

Odstránenie dvierok rúry

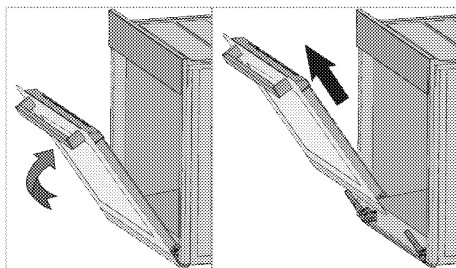
1. Otvorte predné dvierka (1).
2. Otvorte svorky na kryte pántov (2) na pravej a ľavej strane predných dvierok tak, že ich stlačíte nadol tak, ako je to znázornené na obrázku.



- 1 Dvierka
- 2 Zámok závesu(zatvorená poloha)
- 3 Rúra
- 4 Zámok závesu(otvorená poloha)



3. Pootvorte do polovice predné dvierka.



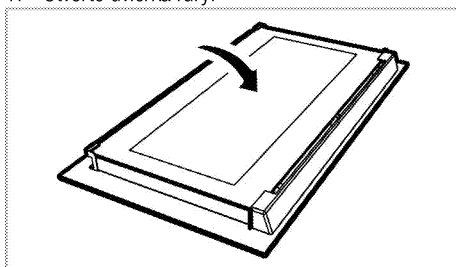
4. Predné dvierka vyberte tak, že ich vytiahnete nahor, aby sa uvoľnili z pravého a ľavého pántu.

i Kroky vykonané počas procesu odstránenia dvierok vykonajte pri montáži dvierok v opačnom poradí. Nezapodnite zatvoriť svorky na kryte pántov, keď znovu nasadzujete dvierka.

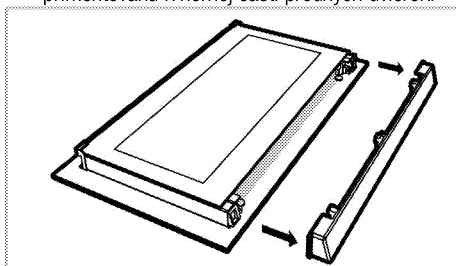
Odstránenie vnútrotného skla dvierok (Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

Panel vnútrotného skla dvierok rúry sa dá vybrať kvôli čisteniu.

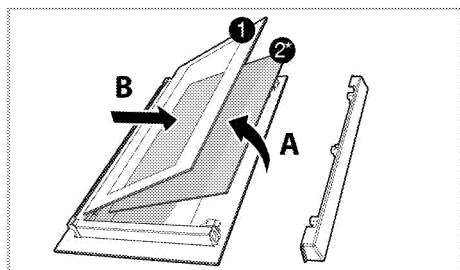
1. Otvorte dvierka rúry.



2. Ťahajte smerom k vám a vyberte plastovú časť prímontovanú k hornej časti predných dvierok.



3. Podľa zobrazenia na obrázku mierne zdvihnite najvnútornejší sklenený panel (1) v smere A a vytiahnite ho von v smere B.



- 1 Najvnútornejší sklenený panel
- 2* Vnútrotný sklenený panel (Vo vašom produkte nemusí existovať.)
4. Ak je váš výrobok vybavený vnútorným skleneným panelom (2); Vnútrotný sklenený panel (2) vyberte zopakovaním tohto postupu.
5. Prvým krokom pri preskúpaní dvierok je opätovné namontovanie vnútorného skleneného panelu (2). Umiestnite skosený okraj skleneného panelu tak, aby bol na skosenom okraji plastového otvoru. (Ak je váš výrobok vybavený vnútorným skleneným panelom). Vnútrotný sklenený panel (2) musíte namontovať do plastového otvoru v blízkosti najvnútornejšieho skleneného panelu (1).
6. Pri montáži najvnútornejšieho skleneného panelu (1) sa ubezpečte, že potlačená strana panelu smeruje čelom k vnútornému sklenenému panelu. Je dôležité, aby ste dolný okraj najvnútornejšieho skleneného panelu (1) umiestnili do dolného plastového otvoru.
7. Plastovú časť tlačte smerom k rámu, pokiaľ nebudete počuť „cvaknutie“.

Výmena žiarovky v rúre



NEBEZPEČENSTVO:

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



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



V tejto rúre sa používa žiarovka s výkonom menším ako 40 W, výškou menšou ako 60 mm, priemerom menším ako 30 mm alebo halogénovou žiarovkou s objímkou typu G9 s výkonom menším ako 60 W. Lampy sú vhodné na prevádzku pri teplotách nad 300 ° C. Lampy do rúry je možné získať od autorizovaného servisného zástupcu alebo technika s licenciou.



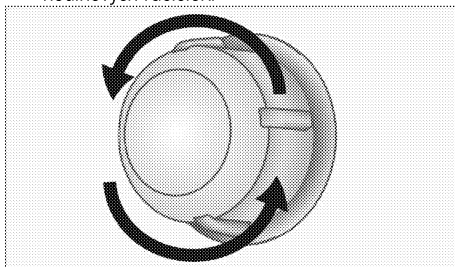
Žiarovka použitá v tomto spotrebiči nie je vhodná na osvetlenie miestností. Zamýšľaným účelom tejto žiarovky je pomôcť užívateľovi vidieť na potraviny.



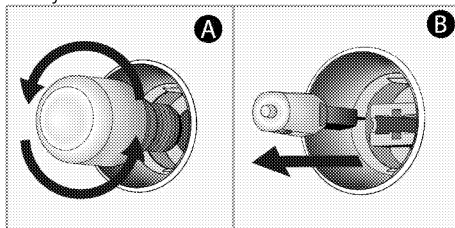
Žiarovky použité v tomto spotrebiči musí vydržať extrémne fyzické podmienky, napr. teploty nad 50 ° C.

Ak je vaša rúra vybavená okrúhlym svetlom:

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



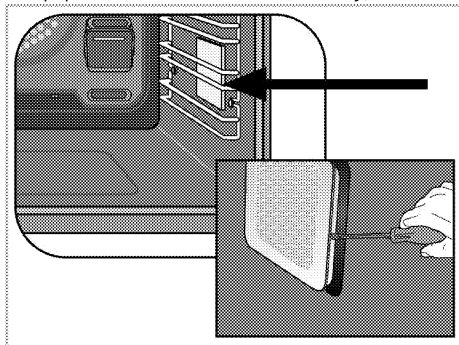
3. Ak je vaše svetlo v rúre typu (A), ktorý je vyobrazený nižšie, vyberte svetlo otočením (pozrite si obrázok) a vymeňte ho. Ak je svetlo typu (B), zatiahnite a vyberte svetlo (pozrite si obrázok) a vymeňte ho.



4. Namontujte sklený kryt.

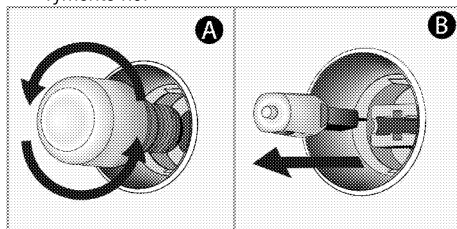
Ak je vaša rúra vybavená štvorcovým svetlom:

1. Výrobok odpojte zo siete.
2. Odstráňte drôtené podstavce tak, ako je to popísané. Pozrite si časť *Čistenie rúry, strana 28*.



3. Pomocou skrutkovača odmontujte ochranný sklený kryt.

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



5. Namontujte sklený kryt a potom drôtené podstavce.

7 Riešenie problémov

Rúra emituje počas používania paru.

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

Počas ohrievania a chladenia vydáva produkt kovové zvuky.

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

Produkt nepracuje.

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

Osvetlenie rúry nefunguje.

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

Rúra sa nezohrieva.

- Možno nie je nastavená konkrétna funkcia varenia a/alebo teplota. >>> *Nastavte rúru na konkrétnu funkciu varenia a/alebo teplotu.*
- Došlo k výpadku prúdu. >>> *Skontrolujte, či je prítomný prúd. Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, poistky vymeňte alebo ich prepnite.*

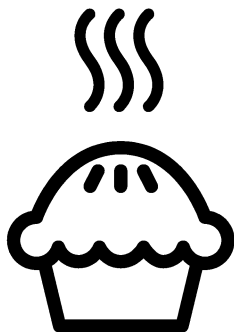


Ak problém nedokázate odstrániť, hoci ste postupovali podľa pokynov uvedených v tejto časti, obráťte sa na autorizovaného servisného technika alebo predajcu, u ktorého ste si zakúpili výrobok. Nikdy sa nepokúšajte sami opraviť pokazený výrobok.



Sisseehitatav ahi

Kasutusjuhend



ET

Tutvuge palun esmalt käesoleva kasutusjuhendiga!

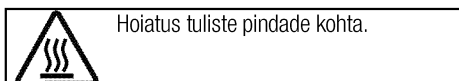
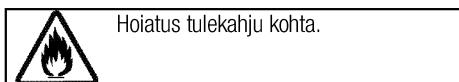
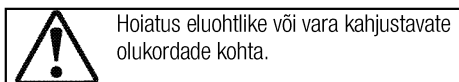
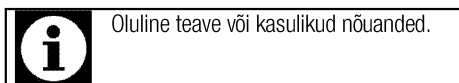
Lugupeetud klient!

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

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

Sümbolite tähendused

Kasutusjuhendis kasutatakse järgmisi sümboleid:



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/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	7
Toote kõrvaldamine kasutuselt	8
Pakkematerjali kõrvaldamine	8

2 Üldine teave **9**

Ülevaade	9
Pakendi sisu	10
Tehnilised andmed	11

3 Paigaldamine **12**

Enne paigaldamist	12
Paigaldamine ja ühendamine	13
Toote kõrvaldamine kasutuselt	14

4 Ettevalmistused **15**

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

5 Kuidas ahju kasutada **17**

Üldine teave küpsetamise, röstimise ja grillimise kohta	17
Elektriahju kasutamine	17
Töörežiimid	17
Ahju juhtseadme kasutamine	19
Küpsetusaegade tabel	23
Kuidas grilli kasutada	26
Küpsetamisaegade tabel grillimiseks	26

6 Hoidmine ja hooldus **27**

Üldine teave	27
Juhtpaneeli puhastamine	27
Ahju puhastamine	27
Ahjuukse eemaldamine	29
Ukse siseklaasi eemaldamine	29
Ahjuvalgusti pirni vahetamine	30

7 Probleemide lahendamine **31**

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, meelet- 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, meelet- või vaimse puudega isikud või kogemusteta ja vastavate teadmisteta isikud, kui nad ei tegutse nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve või juhendamise all. Lapsed ei tohi seadmega mängida, kui puudub järelevalve.
- Kui toode antakse kellelegi teisele isiklikuks kasutamiseks või uuele omanikule, tuleb anda kaasa ka kasutusjuhend, toote etiketid ja

muud olulised dokumendid ja osad.

- Paigaldus- ja remonttööd tuleb alati jätta volitatud teeninduse hooleks. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamata isikute tehtud protseduuridest ja võivad muuta garantii kehtetuks. Enne paigaldamist tutvuge hoolikalt juhistega.
- Ärge kasutage toodet, kui see on rikkis või sellel on nähtavaid vigastusi.
- Kontrollige pärast iga kasutuskorda, et toote funktsiooninupud on välja lülitatud.

Elektriohutus

- Rikkis toodet ei tohi kasutada, vaid see tuleb lasta volitatud teeninduses korda teha. Elektrilöögi oht!
- Toote võib ühendada ainult maandatud elektrikontakti/-liiniga, mille pinget ja kaitset 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!
- Ärge kunagi puudutage pistikut märgade kätega! Ärge kunagi eemaldage pistikut juhtmest tõmmates, vaid hoidke pistikust.
- Paigaldamise, hoolduse, puhastamise ja remondi ajaks tuleb toode vooluvõrgust lahutada.
- Kui toote toitejuhe saab viga, peab tootja, hooldusfirma või vastava kvalifikatsiooniga elektrik ohu vältimiseks selle välja vahetama.
- Seade tuleb paigaldada nii, et selle saab võrgust täielikult lahti ühendada. Lahtiühendamise võimalus tuleb tagada voolupistikuga või püsielektrisüsteemi paigaldatud lülitiga, mis vastab ehitusnõuetele.
- Kasutamisel ahju tagakülj kuumeneb. Veenduge, et elektrijuhtmed ei puutu vastu ahju tagakülge, sest kuumus võib neid kahjustada.
- Ärge muljuge toitejuhet ahjuukse ja korpuse vahele ja ärge asetage seda tuliste pindade peale. Juhtme isolatsioon võib sulada ning lühise tõttu võib tekkida tulekahju.

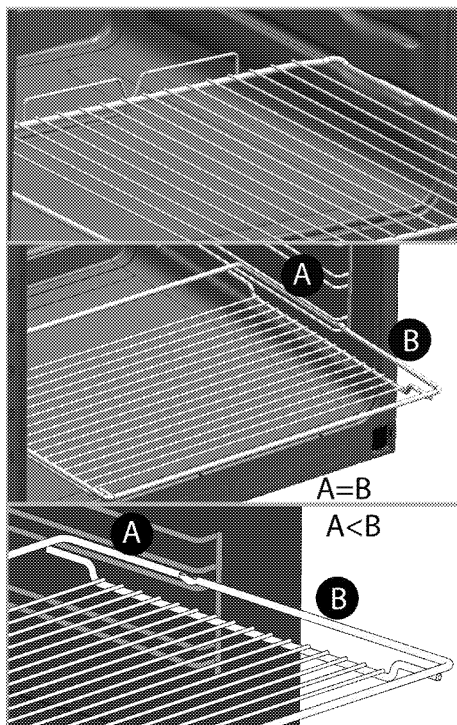
- Elektriseadmetel ja -süsteemidel peaksid töid teostama ainult volitatud ja vastava kvalifikatsiooniga isikud.
- Kahjustuste tekkimisel lülitage toode välja ning lahutage see vooluvõrgust. Selleks lülitage välja kaitsekork.
- Veenduge, et kaitsme voolutugevus vastab toote niminäitajatele.

Toote ohutu kasutamine

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

hoiduda kokkupuutest ahju sees paiknevate kuumutuselementidega.

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



- Ärge kasutage toodet, kui selle esiukse klaas on eemaldatud või mõranenud.
- Toitu kuuma ahju pannes või välja võttes kasutage alati kuumuskindlaid pajakindaid.
- Katke pann või ahjutarvik (nt plaat või rest) küpsetuspaberiga, asetage selle peale toit ning pange kõik eelsoojendatud ahju. Üle ahjutarviku või panni ääre ulatuv küpsetuspaber tuleb eemaldada, et see ei puutuks kütteelementidega kokku. Ärge kunagi kasutage küpsetuspaberit küpsetuspaberi jaoks ettenähtud temperatuurist kõrgemal temperatuuril. Ärge kunagi

asetage küpsetuspaberit vahetult ahjupõhjale.

- HOIATUS: Enne lambipirni vahetamist veenduge, et seadme toitejuhe on pistikust eemaldatud või seade on välja lülitatud - muidu võite saada elektrilöögi.
- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi seadet paigaldada dekoratiivse ukse taha.

Toote tuleohutuse tagamine:

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

Ettenähtud otstarve

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

käsitlemise tagajärjel tekkinud kahjude eest.

- Ahju võib kasutada toidu sulatamiseks, küpsetamiseks, hautamiseks ja grillimiseks.

Laste ohutuse tagamine

- HOIATUS: Ligipääsetavad osad võivad kasutamisel kuumeneda. Väikelapsed tuleb eemal hoida.
- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale väljaspool laste käeulastust. 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 uks on avatud, ärge toetage sellele raskeid asju ja ärge lubage lastel selle peal istuda. Muidu võib uks alla vajuda või hinged kahjustada saada.

Toote kõrvaldamine kasutuselt

WEEE direktiivi täitmine ja romuseadme kõrvaldamine:



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

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

kogumispunkti. Kogumispunktide kohta saate täpsemat teavet kohalikust omavalitsusest.

RoHS-direktiivi täitmine:

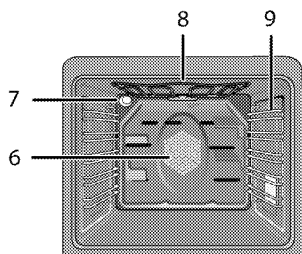
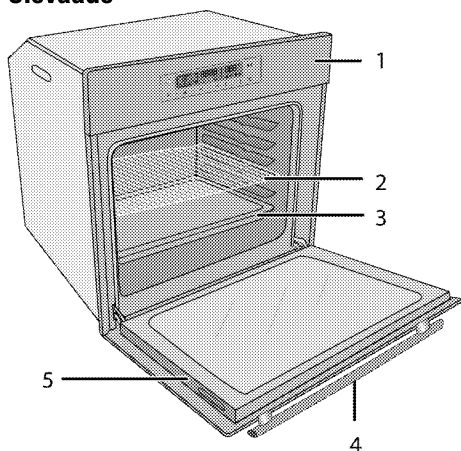
Seade vastab Euroopa Liidu RoHS-direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda direktiivis mainitud kahjulikke ja keelatud materjale.

Pakkematerjali kõrvaldamine

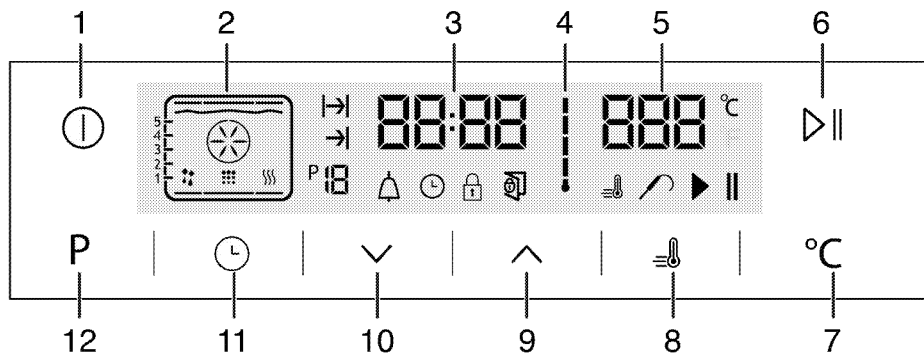
- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale ohutus kohas, kust lapsed neid kätte ei saa. Toote pakend on valmistatud taaskasutatavatest materjalidest. Kõrvaldage pakkematerjalid nõuetekohaselt ja sorteerige vastavalt taaskasutatavate jäätmete kogumise eeskirjadele. Ärge visake neid olmeprügi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

2 Üldine teave

Ülevaade



- | | | | |
|---|------------|---|---------------------------------------|
| 1 | Juhtpaneel | 6 | Ventilatori mootor (terasplaadi taga) |
| 2 | Traatrest | 7 | Tuli |
| 3 | Kandik | 8 | Ülemine kuumutuselement |
| 4 | Käepide | 9 | Riiuli asendid |
| 5 | Uks | | |



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

Pakendi sisu

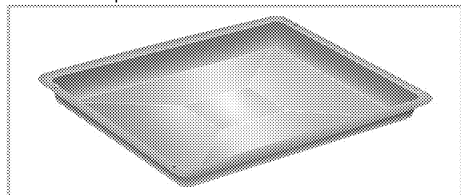


Lisavarustus võib sõltuvalt toote mudelist varieeruda. Kõiki kasutusjuhendis kirjeldatud lisasid ei pruugi teie tootel olla.

1. Kasutusjuhend

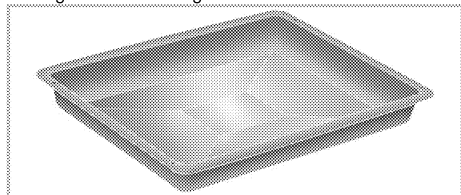
2. Harilik plaat

Kasutatakse küpsetiste, külmutatud toitade ning suurte praadide valmistamiseks.



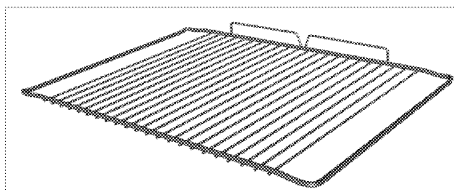
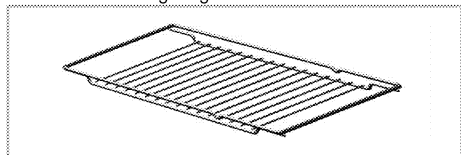
3. Sügav ahjuplaat

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



4. Traatrest

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

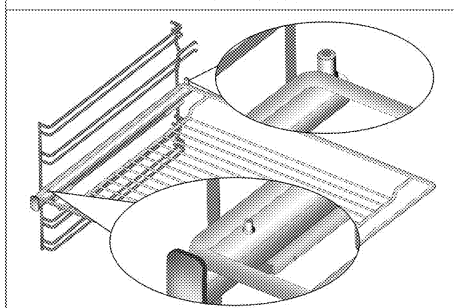
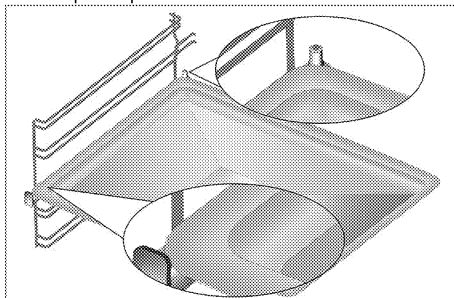


5. Traatrest ja küpsetusplaadi asetamine teleskoopsiinidele

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

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

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



Tehnilised andmed

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

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

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

** Vt Paigaldamine, lk 12.

	Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid etteteatamiseta 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. Muidu muutub garantii kehtetuks. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitatute 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

Seade on mõeldud integreerimiseks kaubandusvõrgus müüdavate köögikappidega. Seadme ning köögiseinte ja -mööbli vahele tuleb jätta ohutuse tagamiseks piisav vahe. Vt joonist (väärtused millimeetrites).

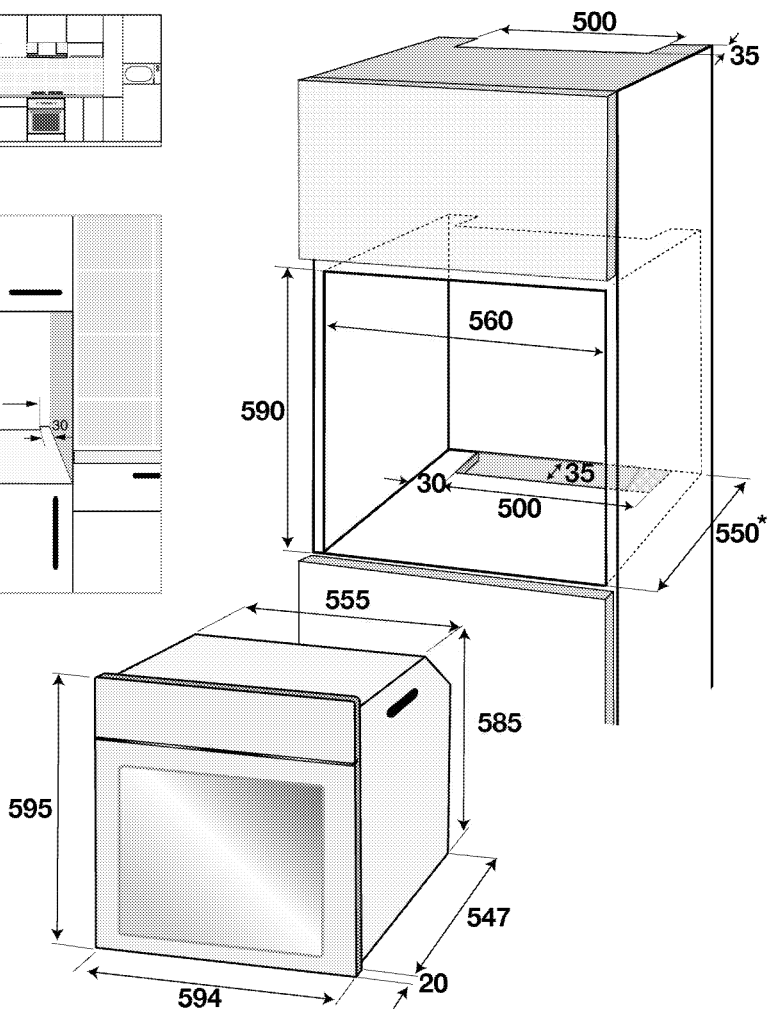
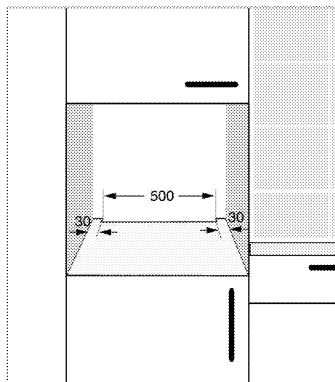
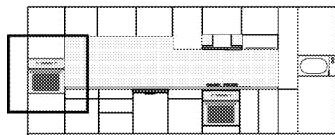
- Pinnad, sünteetilised laminaadid ja kasutatavad puhastusvahendid peavad olema kuumuskindlad (vähemalt 100 °C).
- Köögikapid peavad olema horisontaalsed ja kinnitatud.
- Kui ahju all on sahtel, tuleb ahju ja sahtli vahele paigaldada riul.
- Kandke seadet vähemalt kahe inimesega.
- Ahju teisaldamisel hoidke ahju selleks ette nähtud avadest.
- Enne toote paigaldamist eemaldage selle seest kõik esemed ja dokumendid.
- Köögimööbel peab vastama alloleval joonisel esitatud mõõtmetele. Köögimööbli tagaküljel peab piisava ventilatsiooni tagamiseks olema alloleval joonisel esitatud mõõtmetega ava.



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



Ärge kasutage toote tõstmiseks või liigutamiseks ust ega uksekäepidet.



* min

Paigaldamine ja ühendamine

- Toodet tohib paigaldada ja ühendada ainult vastavalt ametlikele paigalduseeskirjadele.

Elektriühendused

Ühendage toode maandatud elektrikontakti/-liiniga, millel on sobivate näitajatega minikaitselüliti (vt tabelit "Tehnilised andmed"). Laske maandus paigaldada kvalifitseeritud elektrikul olenemata sellest, kas kasutate toodet transformatoriga 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. Toote garantiaeg algab alles pärast nõuetekohast paigaldamist.

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

**OHT:**

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

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

**OHT:**

Enne elektritööde tegemist ühendage toode vooluvõrgust lahti. Elektrilöögi oht!



Toitejuhtme pistik peaks pärast seadme paigaldamist olema kergesti ligipääsetav (aga mitte paiknema pliidi kohal).

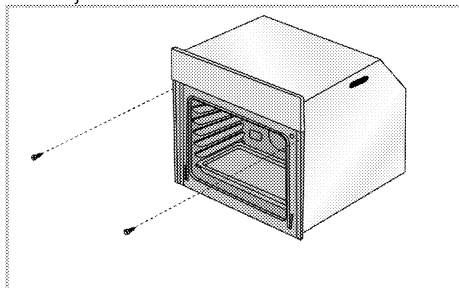


Juhtmestiku paigaldamisel tuleb järgida elektrisüsteemidele kehtestatud siseriiklikke/kohalikke eeskirju ning kasutada ahju jaoks sobivat elektrikontakti/-liini ja pistikut. Kui toote võimsus on suurem kui pistiku ja elektrikontakti/-liini (kestev) taluvusvool, tuleb toode ühendada püsielektrisüsteemi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

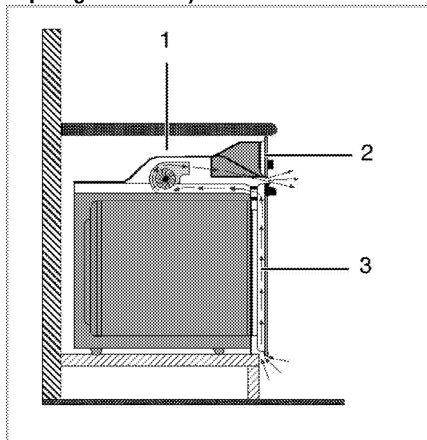
Ühendage toitejuhe pistikupesaga.

Toote paigaldamine

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



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

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

1 Jahutusventilaator

2 Juhtpaneel

3 Uks

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



Jahutusventilaator töötab pärast ahju väljaülitamist veel umbes 20–30 minutit. Kui kasutasite küpsetamiseks ahju programmeeritud taimerit, lülitub küpsetusaja lõppedes koos kõigi teiste funktsioonidega välja ka jahutusventilaator.

Lõppkontroll

1. Toote kasutamine.
2. Kontrollige funktsioone.

Toote kõrvaldamine kasutuselt

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



Ärge asetage tootele esemeid ja hoidke seda teiseldamise ajal püstiasendis.



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

4 Ettevalmistused

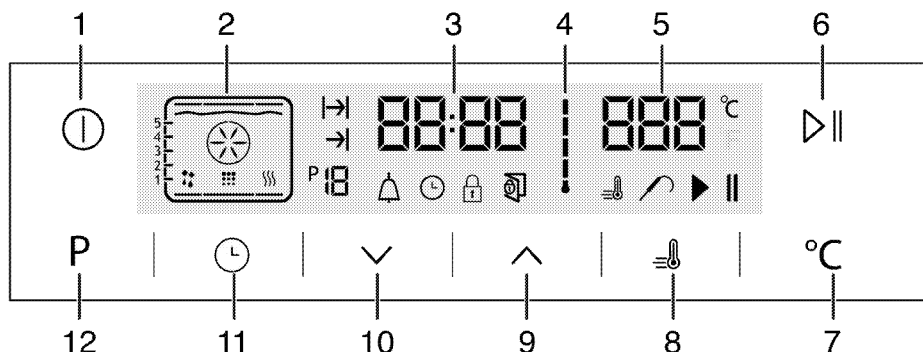
Nõuandeid energia säästmiseks

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

- Kasutage ahjus tumedaid ja emailkattega küpsetusnõusid, kuna need juhivad paremini soojust.
- Roogade valmistamisel eelkuumutage ahju, kui nii on soovitatud kasutusjuhendis või retseptis.
- Küpsetamise ajal vältige ahjuukse sagedast avamist.

Esimene kasutuskord

Kellaaja sisestamine



- 1 Sisse-/väljalülitusklahv
 - 2 Funktsiooninäit
 - 3 Praeguse kellaaja näidu väli
 - 4 Ahju sisetemperatuuri tähis
 - 5 Temperatuurinäidu väli
 - 6 Küpsetamise alustamise/lõpetamise klahv
 - 7 Temperatuuriseade klahv
 - 8 Võimenduse tähis (kiire eelkuumus)
 - 9 Plussklahv
 - 10 Miinusklahv
 - 11 Seadistusklahv
 - 12 Funktsiooninäidikule naasmise klahv
1. Ahju esmakordsel kasutamisel süttib tähis , puudutage tunniväärtuse seadmiseks klahve  ja .
 2. Väärtuse kinnitamiseks puudutage sümbolit  ja oodake kinnitamiseks 4 sekundit ilma ühtki klahvi puudutamata.

 Kui kellaaga ei sisestata, hakkab kell käima kella 12:00-st. Tähis  süttib, et anda märku sellest, et kellaeg on määramata. Kohe kui kellaag on määratud, tähis kustub.

- 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.

Seadme esmane puhastamine

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

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

Esmane kuumutamine

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



HOIATUS

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

Elektriahj

1. Võtke kõik küpsetusplaadid ja traatrest ahjust välja.
2. Sulgege ahjuuks.
3. Valige staatiline asend.
4. Valige kõige võimsam grilli kuumutusaste, vt *Elektriahju kasutamine, lk 17*.
5. Laske ahjul töötada umbes 30 minutit.
6. Lülitage ahi välja, vt *Elektriahju 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 26*.
4. Laske ahjul töötada umbes 15 minutit.
5. Lülitage grill välja, vt *Kuidas grilli kasutada, lk 26*.



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

5 Kuidas ahju kasutada

Üldine teave küpsetamise, röstimise ja grillimise kohta



HOIATUS

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



OHT:

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

Nõuanded küpsetamiseks

- Kasutage külgevõtmatu kattega sobivaid metall- või alumiiniumnõusid või kuumuskindlaid silikoonvorme.
- Kasutage raami pinda nutikalt.
- Asetage küpsetusvorm resti keskele.
- Enne ahju või grilli sisselülitamist valige õige 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, lihavardad ja vorstid, aga ka suure veesisaldusega köögiviljad (nt tomatid ja sibulad).

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

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



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

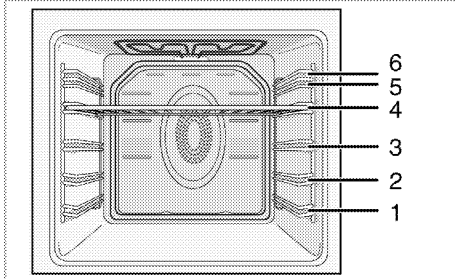
Elektriahju kasutamine

Elektriahju väljalülitamine

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

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

(Varieerub olenevalt toote mudelist.)



Töörežiimid

Siin näidatud töörežiimide järjekord võib erineda teie toote süsteemist.

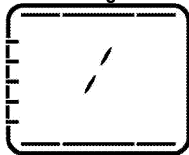
1. Ülemine ja alumine kuumutus



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

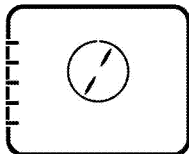
Näidikul on kirjas sobiv riulivahe.

2. **Alumine/ülemine kuumutus koos ventilaatoriga**



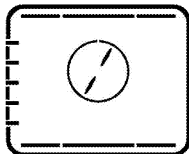
Alumise ja ülemise kuumuti poolt köetud õhk kandub ventilaatori toimel kiiresti ja ühtlaselt üle terve ahju. Kasutage küpsetamiseks korraga ühte panni.

3. **Surf-funktsioon**



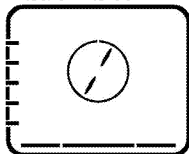
Ventilaatorkuumuti poolt köetud õhk kandub ventilaatori toimel kiiresti ja ühtlaselt üle terve ahju. Sobib toidu küpsetamiseks erinevates riulivahedes ja enamasti pole eelkuumutus vajalik. Võimaldab küpsetada mitme panniga.

4. **"3D" funktsioon**



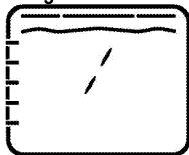
Töötavad ülemine kuumutus, alumine kuumutus ja ventilaatorkuumutus. Toit pruunistub ning küpseb ühtlaselt ja kiiresti läbi. Kasutage küpsetamiseks korraga ainult ühte panni.

5. **Pitsafunktsioon**



Töötavad alumine kuumutus ja ventilaatorkuumutus. Sobib pitsa küpsetamiseks.

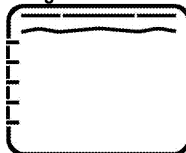
6. **Täisgrill + ventilaator**



Täisgrilli poolt köetud õhk kandub ventilaatori toimel väga kiiresti üle terve ahju. See sobib suure hulga liha grillimiseks.

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

7. **Täisgrill**



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

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

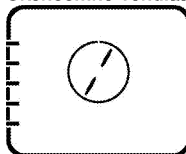
8. **Grill**



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

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

9. **Ökonoomne ventilaatorsoojendus**



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

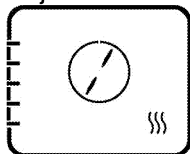
Selle funktsiooniga seotud küpsetusajad on kirjas tabelis "**Ökonoomne ventilaatorsoojendus**".

10. Alumine kuumutus



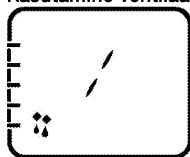
Töötab ainult alumine küttekeha. Sobib pitsa valmistamiseks ja toidu pruunistamiseks altpoolt.

11. Soojas hoidmine



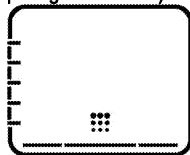
Kasutatakse toidu hoidmiseks serveerimistemperatuuril pika aja vältel.

12. Kasutamine ventilaatoriga



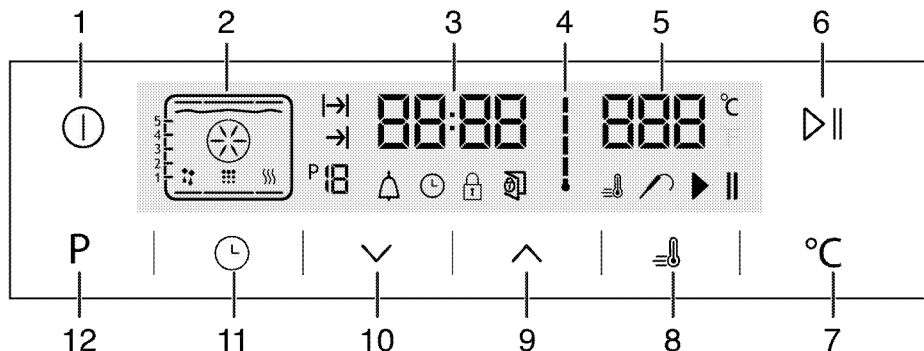
Ahju ei kuumutata. Töötab ainult ventilaator (tagaseinas). Sobib külmutatud peenestatud toidu aeglaselt sulatamiseks toatemperatuurini ja küpsetatud toidu jahutamiseks.

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



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

Ahju juhtseadme kasutamine



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

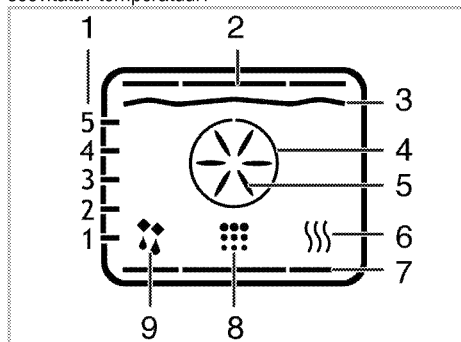
- P 18 : Funktsiooni number
- ⏰ : Märguande tähis
- 🕒 : Kella tähis
- 🔒 : Klahviluku sümbol
- 🔓 : Avatud ukse tähis
- 🔥 : Võimenduse tähis (kiire eelkuumutus)
- 🌡️ : Lihatermomeetri tähis
- ⏸️ : Küpsetamise peatamise tähis
- ▶️ : Küpsetamise alustamise tähis

Funktsioonitabel:

Funktsioonitabel näitab ahju funktsioone ning vastavaid maksimaalseid ja minimaalseid

- ➡️ : Küpsetusaja tähis
- ➡️ : Küpsetusaja lõpu tähis

temperatuure. Funktsiooni valimisel kuvatakse soovitatav temperatuur.



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

i Funktsioonid varieeruvad olenevalt toote mudelist!

Funktsioonitabel	Temperatuurivahemik (°C)
Ülemine ja alumine kuumutus	40-280
Alumine/ülemine kuumutus koos ventilaatoriga	40-280
Surf	40-280
"3D" funktsioon	40-280
Pitsafunktsioon	40-280
Ventilaatoriga suur grill	40-280
Täisgrill	40-280
Madal grill	40-280
Ökonoomne ventilaatorkuumutus	160-220
Alumine kuumutus	40-220
Soojas hoidmine	40-100
*Pürolüütilise isepuhastusfunktsiooniga mudelitel (pürolüüs) või temperatuuriks seada 310 °C	

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

i Muudatuste tegemisel vilguvad näidikul vastavad tähised.

i Kellaega ei saa muuta, kui ahi töötab ükskõik millises funktsioonis või kui ahi on programmeeritud poolautomaatseks või automaatseks tööks.

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

Ahju kasutamine

1. Ahju avamiseks hoidke sõrme ligikaudu 2 sekundit klahvil ①.

» Pärast ahju sisselülitumist ilmub näidikule esimene tööfunktsioon. Näidiku selles režiimis saab seada küpsetusaaja, küpsetusaaja lõpu ja võimenduse (kiirkuumutuse) funktsiooni.

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

Manuaalne küpsetusrežiim temperatuuri ja tööfunktsiooni seadmisega

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

1. Pärast ahju avamiseks nupu ① puudutamist ilmub näidikule esimene tööfunktsioon.
2. Valige tööfunktsioon, puudutades klahve .
3. Kui soovite muuta tööfunktsiooni jaoks soovitatavat temperatuuri, puudutage temperatuurivälja aktiveerimiseks nuppu .

» Tähis  vilgub.

4. Määrake soovitud temperatuur klahvidega .
5. Kinnitage temperatuuriväärtus, puudutades klahvi .
6. Pange toit ahju.
7. Kui temperatuur ja tööfunktsioon sobivad, puudutage küpsetamise alustamiseks klahvi .

Näidikule ilmub tähis .

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

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

» Ahi lõpetab küpsetamise ja näidikule ilmub tähis .

9. Ahju sulgemiseks hoidke sõrme ligikaudu 2 sekundit nupul ①.

Küpsetamine määratud küpsetusajaga

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

1. Pärast ahju avamiseks nupu  puudutamist ilmub näidikule esimene tööfunktsioon.
2. Valige tööfunktsioon, puudutades klahve .
3. Kui soovite muuta tööfunktsiooni jaoks soovitatavat temperatuuri, puudutage temperatuurivälja aktiveerimiseks nuppu .
- » Tähis  vilgub.
4. Määrake soovitud temperatuur klahvidega .
5. Kinnitage temperatuuriväärtus, puudutades klahvi .
6. Puudutage klahvi , kuni küpsetusaja kohta kuvatakse näidikul tähis .
7. Määrake küpsetusaeg, puudutades klahve  ja kinnitage seadeväärtus, puudutades klahvi .
- » Kui küpsetusaeg on määratud, kuvatakse tähis  näidikul püsivalt.
8. Pange tolt ahju.
9. Kui temperatuur, tööfunktsioon ja küpsetusaeg sobivad, puudutage küpsetamise alustamiseks klahvi  II. Näidikule ilmub tähis .
- » Ahi soojeneb seatud temperatuurini ning jääb sellele temperatuurile kuni valitud küpsetusaja lõpuni.
- » Teie ahi hakkab tööle valitud režiimis ja suurendab sisetemperatuuri eelseatud temperatuurini. Ahi jääb määratud küpsetusaja lõpuni sellele temperatuurile. Sisetemperatuuri tähise kõik astmed süttivad, kui sisetemperatuur saavutab määratud temperatuuri. Funktsiooninäidikule ilmuvad täiendavad aktiivsed küttekehad ja panni soovituslik asend.
10. Kui küpsetamine on lõppenud, kõlab helisignaal ja näidikule ilmub teade "End" (Lõpp).
11. Helisignaali vaigistamiseks puudutage suvalist klahvi.
- » Helisignaal vaikib ja ahi lõpetab automaatselt töötamise.

Küpsetusaja lõpu hilisemaks seadmine

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

1. Pärast ahju avamiseks nupu  puudutamist ilmub näidikule esimene tööfunktsioon.
2. Valige tööfunktsioon, puudutades klahve .

3. Kui soovite muuta tööfunktsiooni jaoks soovitatavat temperatuuri, puudutage temperatuurivälja aktiveerimiseks nuppu .
- » Tähis  vilgub.
4. Määrake soovitud temperatuur klahvidega .
5. Kinnitage temperatuuriväärtus, puudutades klahvi .
6. Puudutage klahvi , kuni küpsetusaja kohta kuvatakse näidikul tähis .
7. Määrake küpsetusaeg, puudutades klahve  ja kinnitage seadeväärtus, puudutades klahvi .
- » Kui küpsetusaeg on määratud, kuvatakse tähis  näidikul püsivalt.
8. Puudutage klahvi , kuni küpsetusaja lõpu kohta kuvatakse näidikul tähis .
9. Määrake küpsetusaeg, puudutades nuppe  ja kinnitage seadeväärtus, puudutades klahvi .
- » Kui küpsetusaja lõpp on määratud, kuvatakse tähis  näidikul püsivalt.
10. Pange tolt ahju.
11. Kui temperatuur, tööfunktsioon, küpsetusaeg ja küpsetusaja lõpp sobivad, puudutage küpsetamise alustamiseks klahvi  II. Näidikule ilmub tähis .
- » Ahju taimer arvutab automaatselt välja küpsetamise algusaja, lahutades küpsetusaja lõpust küpsetusaja. Küpsetamise algusaja saabudes aktiveeritakse valitud töörežiim ning ahi soojeneb määratud temperatuurini. Ahi jääb määratud küpsetusaja lõpuni sellele temperatuurile. Sisetemperatuuri tähise kõik astmed süttivad, kui sisetemperatuur saavutab määratud temperatuuri. Funktsiooninäidikule ilmuvad täiendavad aktiivsed küttekehad ja panni soovituslik asend.
12. Kui küpsetamine on lõppenud, kõlab helisignaal ja näidikule ilmub teade "End" (Lõpp).
13. Helisignaali vaigistamiseks puudutage suvalist klahvi.
- » Helisignaal vaikib ja ahi lõpetab automaatselt töötamise.



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

Võimenduse (kiire eelkuumutuse) seadistamine

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



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

1. Puudutage pärast temperatuuri, töofunktsiooni, küpsetusaja ja selle lõpu määramist klahvi .
» Näidikul kuvatakse püsivalt tähis  ja võimendus (kiire eelkuumutus) lülitub sisse.
» Kui ahi saavutab soovitud temperatuuri, võimenduse tähis kaob ning ahi jätkab tööd enne võimendust valitud funktsioonis.
2. Võimendusfunktsiooni tühistamiseks puudutage uuesti klahvi .
- » Tähis  kustub ja võimendus (kiire eelkuumutus) lülitub välja.

Elektriahju väljalülitamine

Puudutage ahju väljalülitamiseks klahvi .

Klahviluku sisselülitamine

Ahju kasutamist saab tõkestada klahviluku funktsiooni sisselülitamisega.

1. Puudutage klahvi , kuni näidikul kuvatakse tähis .
- » Näidikule ilmub tähis "OFF" (Väljas).
2. Puudutage klahviluku sisselülitamiseks klahvi .
- » Pärast klahviluku sisselülitamist ilmub näidikule tähis „On" (Sees) ja tähis  jääb põlema. Kinnitamiseks puudutage klahvi .



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

Klahviluku väljalülitamiseks puudutage klahvi

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



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

Märkuandekella seadmine

Toote taimerit saab kasutada märkuande või meeldetuletuse funktsioonis küpsetusprogrammist sõltumatult.

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

1. Puudutage klahvi , kuni näidikul kuvatakse tähis .



Maksimaalne märkuande aeg on 23 tundi ja 59 minutit.

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

Märkuande väljalülitamine

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

Märkuande tühistamine

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



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

Kellaaja muutmine

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



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

Helitugevuse reguleerimine

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

Ökorežiimi märgutule seadeväärtuse muutmine

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

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

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

Küpsetusaegade tabel



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

Küpsetamine ja röstimine



1. siiniks loetakse ahju **alumist** riiulivahet.

Roog	Plaatide arv	Kasutatavad liisarvikiud	Töörežiim	Siini asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (ligikaudne, min)
Koogid küpsetusplaadil	Üks plaat	Harilik plaat*		3	180	25 ... 30
Koogid vormis	Üks plaat	Koogivorm ja traatrest**		2	180	50 ... 60
Väiksed koogid	Üks plaat	Harilik plaat*		3	160	25 ... 35
	Üks plaat	Harilik plaat*		3	150	30 ... 40
	2 plaati	1-Küpsetusplaat* 3-Harilik plaat*		1 - 3	150	30 ... 45
	3 plaati	1-Sügav ahjuplaat* 3-Küpsetusplaat* 5-Harilik plaat*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Biskviitkook	Üks plaat	26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm traatrestil**		3	160	25 ... 35
	Üks plaat	26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm traatrestil**		3	150	35 ... 45
	2 plaati	1-26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm traatrestil** 4-26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm küpsetusplaadil**		1 - 4	150	35 ... 45
Küpsised	Üks plaat	Küpsetusplaat*		3	180	25 ... 30
	2 plaati	1-Küpsetusplaat* 3-Harilik plaat*		1 - 3	170	35 ... 45
	3 plaati	1-Sügav ahjuplaat* 3-Küpsetusplaat* 5-Harilik plaat*		1 - 3 - 5	170	35 ... 45
Taignatooted	Üks plaat	Harilik plaat*		2	200	30 ... 40
	2 plaati	1-Küpsetusplaat* 5-Harilik plaat*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 plaati	1-Sügav ahjuplaat* 3-Küpsetusplaat* 5-Harilik plaat*		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Muretaigen	Üks plaat	Harilik plaat*		2	200	25 ... 35
	2 plaati	1-Küpsetusplaat* 3-Harilik plaat*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 plaati	1-Sügav ahjuplaat* 3-Küpsetusplaat* 5-Harilik plaat*		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Juuretis	Üks plaat	Harilik plaat*		2	200	35 ... 45
Lasanje	Üks plaat	Klaasist/metallist kandiline vorm traatrestil**		2 - 3	200	30 ... 40
Pitsa	Üks plaat	Harilik plaat*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Üks plaat	Harilik plaat*		3	200	10 ... 15

Biifsteek (suur tükk) / praad	Üks plaat	Harilik plaat*		3	25 min 250/max seejärel 180 ... 190	100 ... 120
Lambakints (pajaroog)	Üks plaat	Harilik plaat*		3	25 min 250/max seejärel 190	70 ... 90
	Üks plaat	Harilik plaat*		3	25 min 250/max seejärel 190	60 ... 80
Kanapraad (1,8-2 kg)	Üks plaat	Harilik plaat*		2	15 min 250/max seejärel 180 ... 190	60 ... 80
	Üks plaat	Harilik plaat*		2	15 min 250/max seejärel 180 ... 190	60 ... 80
Kalkun (5.5 kg)	Üks plaat	Harilik plaat*		1	25 min 250/max seejärel 180 ... 190	150 ... 210
	Üks plaat	Harilik plaat*		1	25 min 250/max seejärel 180 ... 190	150 ... 210
Kala	Üks plaat	Harilik plaat*		3	200	20 ... 30
	Üks plaat	Harilik plaat*		3	200	20 ... 30
Kõigi toitude puhul on soovitatav eelkuumutamine. * Lisatarvikud ei pruugi kuuluda komplekti. ** Lisatarvikud ei kuulu komplekti. Lisatarvikud on kaubanduses saadaval.						

Küpsetustabel testtoitudele

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

Roog	Plaatide arv	Kasutatavad lisatarvikud	Töörežiim	Siini asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (ligikaudne, min)
Murekook	Üks plaat	Harilik plaat*		3	140	20 ... 30
	Üks plaat	Harilik plaat*		3	140	20 ... 30
	2 plaati	1-Harilik plaat* 3-Küpsetusplaat*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 plaati	1-Harilik plaat* 3-Küpsetusplaat* 5-Sügav ahjuplaat*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Väiksed koogid	Üks plaat	Harilik plaat*		3	160	25 ... 35
	Üks plaat	Harilik plaat*		3	150	30 ... 40
	2 plaati	1-Küpsetusplaat* 3-Harilik plaat*		1 - 3	150	30 ... 45
	3 plaati	1-Sügav ahjuplaat* 3-Küpsetusplaat* 5-Harilik plaat*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Biskviitkook	Üks plaat	26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm traatrestil**		3	160	25 ... 35
	Üks plaat	26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm traatrestil**		3	150	35 ... 45
	2 plaati	1-26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm traatrestil** 4-26 cm läbimõõduga		1 - 4	150	35 ... 45

		ümarmargune tordivorm küpsetusplaadil**				
Õunapirukas	Üks plaat	20 cm läbimõõduga ümarmargune must metallist nõu traatrestil**		2	180	55 ... 65
	Üks plaat	20 cm läbimõõduga ümarmargune must metallist nõu traatrestil**		3	180	50 ... 60
	2 plaati	2-20 cm läbimõõduga ümarmargune must metallist nõu traatrestil** 4-20 cm läbimõõduga ümarmargune must metallist nõu küpsetusplaadil**		2 - 4	180	50 ... 60

Kõigi toitude puhul on soovitatav eelkuumutamine.

* Lisatarvikud ei pruugi kuuluda komplekti.

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

Ökonoomne ventilaatorsoojendus



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



Ärge avage ust, kui seade töötab Ökonoomne ventilaatorsoojendus režiimis.

Roog	Plaatide arv	Kasutatavad lisatarvikud	Siini asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (ligikaudne, min)
Väiksed koogid	Üks plaat	Hariilik plaat*	3	160	40 ... 50
Küpsised	Üks plaat	Hariilik plaat*	2	200	30 ... 35
Taignatooted	Üks plaat	Hariilik plaat*	2	200	40 ... 45
Muretaigen	Üks plaat	Hariilik plaat*	2	200	40 ... 45

* Lisatarvikud ei pruugi kuuluda komplekti.

Nõuandeid kookide küpsetamiseks

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

Nõuandeid küpsetiste tegemiseks

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

võrdsetes kogustes, et need pruunistuks ühtlaselt.



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

Nõuandeid köögiviljade küpsetamiseks

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

Optimaalse tulemuse saavutamiseks (abiventilaatori kuumutamine/ventilaatori kuumutamine/surf-funktsioon):

- Paksust taignast küpsetisi (nt saiad, keeksid, küpsised, biskviidid) saab korraga küpsetada 1, 2 või 3 ahjuplaadiga tänu kuumuse ühtlasele jaotumisele, mida see funktsioon võimaldab.
- Vedelamast taignast küpsetisi (nt õunakook või pirukas) saab korraga küpsetada 2 ahjuplaadiga.

- Rohkelt vedelikku või pärimaitagnat sisaldavad suuremahulised küpsetised tulevad paremad, kui kasutada korraga ainult ühte küpsetusplaati. Suuremahulised toidud küpsevad ühtlasemalt läbi ja kerkivad tänu külgeintest tulevale kuumale õhule – tavalistel ahjudel seda funktsiooni ei ole.
- Kuna see funktsioon võimaldab kasutada küpsetamiseks korraga mitut plaati, säästate aega ja vaeva ning saate ideaalse tulemuse.

Kuidas grilli kasutada



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

Grilli sisselülitamine

- Pärast ahju avamiseks nupu  puudutamist ilmub näidikule esimene tööfunktsioon.
 - Soovitud grillifunktsiooni valimiseks puudutage klahve .
 - Kui soovite muuta tööfunktsiooni jaoks soovitatavat temperatuuri, puudutage temperatuurivälja aktiveerimiseks nuppu .
- » Tähis  vilgub.
- Määrake soovitud temperatuur klahvidega .
 - Kinnitage temperatuuriväärtus, puudutades klahvi .

- Kui temperatuur ja tööfunktsioon sobivad, puudutage grillimise alustamiseks klahvi .

Näidikule ilmub tähis .

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

- Grillimise lõpetamiseks puudutage uuesti nuppu .

» Ahi lõpetab grillimise ja näidikule ilmub tähis .

Grilli väljalülitamine

- Ahju sulgemiseks hoidke sõrme ligikaudu 2 sekundit nupul .



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

Küpsetamisaegade tabel grillimiseks

Grillimine elektrigrilliga

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

* sõltuvalt paksusest

*Eelsoojendage 5 minutit

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

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

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

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

Kõiki grillitavaid toiduaineid on soovitatav 5 minutit eelkuumutada.

6 Hoidmine ja hooldus

Üldine teave

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



OHT:

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



OHT:

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

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



Mõned puhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada.

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



Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.

Juhtpaneeli puhastamine

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



Ärge eemaldage juhtpaneeli puhastamiseks nuppe, kui teie tootel neid on.

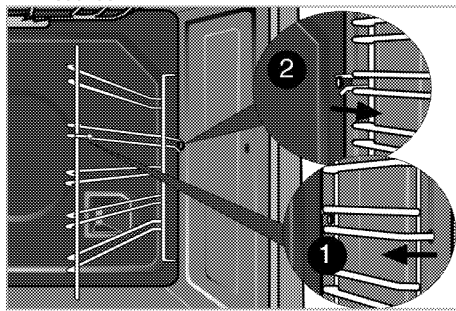
Muidu võite juhtpaneeli kahjustada!

Ahju puhastamine

Külgseina puhastamine (Varieerub olenevalt toote mudelist.)

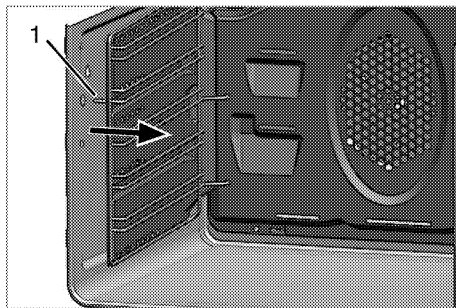
(See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

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



(kui teie toode on varustatud funktsiooniga „Surf“)

1. Eemaldage küljeraami varras (1), tõmmates raami koos selle külge kinnitatud külgseinaga noole suunas.

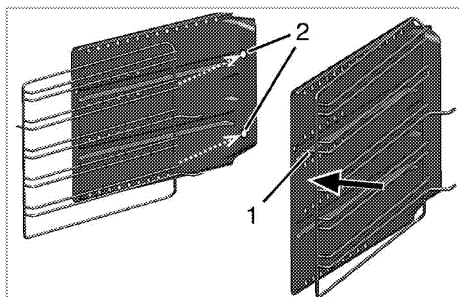


2. Võtke küljeraam ja külgsein välja, tõmmates neid enda suunas.
3. Tõmmake küljeraam ahju seinas olevatest avadest (2) välja.



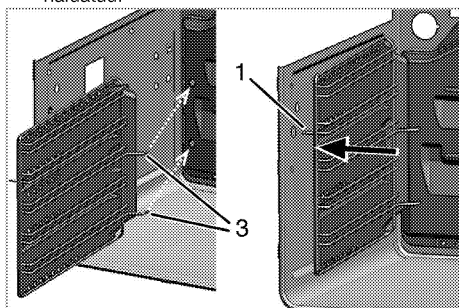
Olenevalt tootemudelist võib külgseina taga olevate aukude arv ja traatrestid suurus muutuda.

4. Kasutage küljeraami ja külgseina puhastamiseks sooja vett koos vedela pesuvahendiga, pehmet lappi või käsna ning kuivatamiseks kuiva lappi.
5. Asetage küljeraam kohale, tõmmates selle külgseina tagaosas olevatesse avadesse (2).



Kui teil on flexi teleskoop funktsioon oma toodet; seal on üks auk tagaküljel surf pool seina. Aseta pool hammas tõmmates, et auk.

6. Kinnitage küljeraam külgseina külge, tõmmates küljeraami varrast (1) noole suunas.
7. Asetage külgsein koos selle külge kinnitatud küljeraamiga kohale, tõmmates vardad (3) tagaseinas olevatesse avadesse, nagu joonisel näidatud.



8. Asetage küljeraami varras (1) kohale, nagu joonisel näidatud.

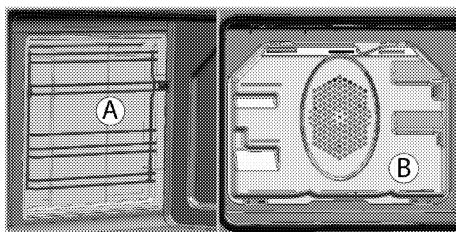


Veenduge, et küljeraam ja külgsein on paigaldatud õigesti.

Katalüütilised seinad

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

Teie toote külgseinaid (A) ja/või tagaseina (B) võivad seestpoolt olla kaetud katalüütilise emailiga. Katalüütilised seinad on heledat matti värvi ja poorse pinnaga. Ahju katalüütilisi seinu ei tohiks puhastada. Tänu perforeeritud struktuurile imavad katalüütilised pinnad rasva ja kui pind on rasvaga täitunud, hakkab see läikima. Sellisel juhul on soovitatav osad välja vahetada.

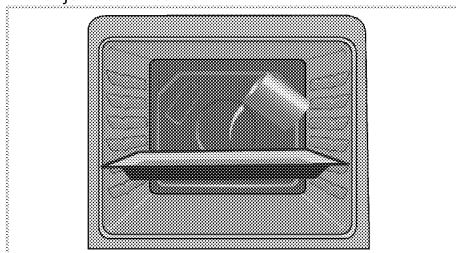


Hõlbus auruga puhastamine

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

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

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



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



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

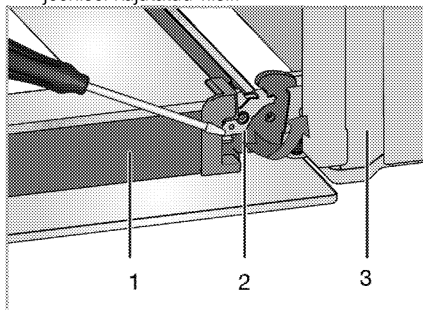
Ahjuukse puhastamine

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

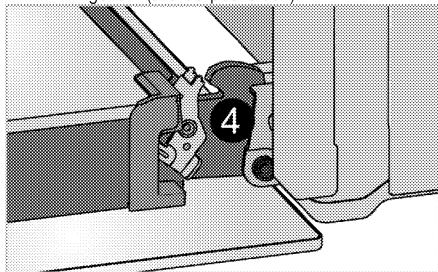
- i** Ärge kasutage ukse puhastamiseks kareid abrasiivseid puhastusvahendeid või teravaid metallkraabitsaid. Need võivad pinda kriimustada ning klaasi lõhkuda.
- i** Eesukse siseklaas on kaetud kergesti puhastatava materjaliga. Ärge kasutage klaaspinna puhastamiseks tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid, metallist kaabitsaid, küürimisnustikuid ega valgendusaineid, sest need võivad pinda kriimustada. See võib kattematerjali rikkuda.

Ahjuukse eemaldamine

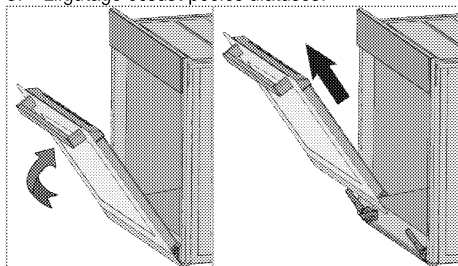
1. Avage eesuks (1).
2. Avage eesukse paremal ja vasakul küljel asuva hingede pesa (2) klambrid, vajutades neid alla joonisel kujutatud viisil.



- 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.

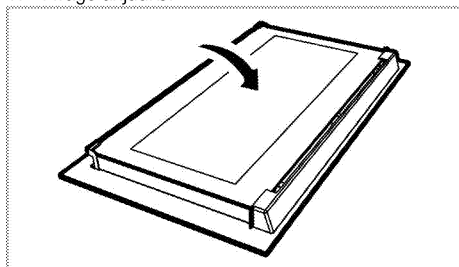
- i** Ukse tagasipanemisel tuleb eemaldamistoiminguid korrata vastupidises järjekorras. Ärge unustage ukse taaspäigaldamisel sulgeda hinge pesa juures olevaid klambreid.

Ukse siseklaasi eemaldamine

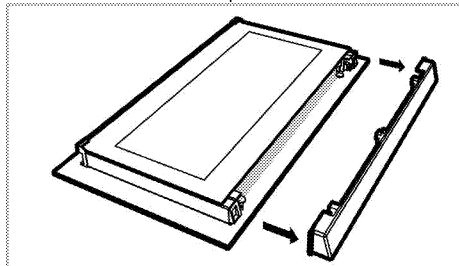
(See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

Ahjuukse sisemist klaaspaneeli saab puhastamiseks eemaldada.

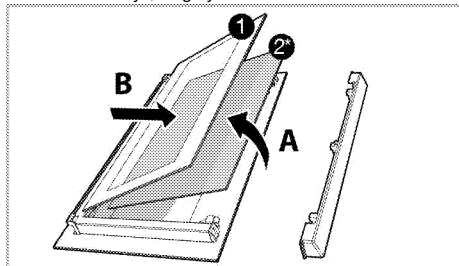
1. Avage ahjuuks.



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



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



- 1 Kõige seespoolsem klaaspaneel
- * Sisemine klaaspaneel (Teie tootel ei pruugi seda olla.)
4. Kui teie toode on varustatud sisemise klaaspaneeliga (2), eemaldage samamoodi ka teine sisemine klaaspaneel (2).

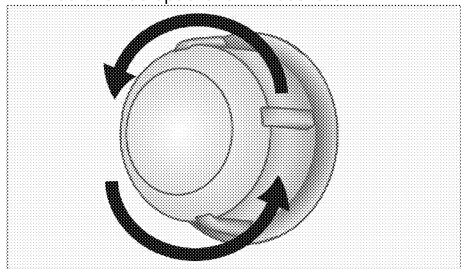
5. Ukse kokkumonteerimisel tuleb esimese asjana paigaldada sisemine klaaspaneel (2). Asetage klaaspaneeli kaldnurk nii, et see toetub plastpesa kaldnurgale. (Kui teie toode on varustatud sisemise klaaspaneeliga). Sisemine klaaspaneel (2) tuleb paigaldada plastist pesasse kõige seespoolsema klaaspaneeli (1) lähedale.
6. Kõige seespoolsema klaaspaneeli (1) paigaldamisel jätke trükkiga külg sisemise klaaspaneeli suunas. Kõige sisemise klaaspaneeli (1) alumine nurk peab asetuma alumisse plastpesasse.
7. Suruge plastosa vastu raami, kuni kuulete klõpsatust.

Ahjuvalgusti piri vahetamine

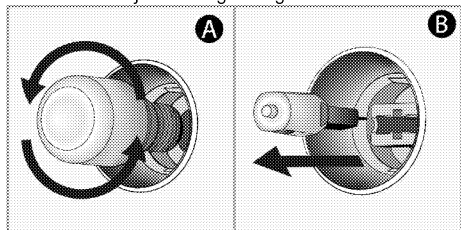
	OHT: Et vältida elektrilöögi ohtu, vaadake enne ahju lambi vahetamist, et toode oleks vooluvõrgust lahti ühendatud ning maha jahtunud. Kuumad pinnad võivad tekitada põletusi!
	Selles ahjus kasutatakse hõõglampi võimsusega alla 40 W, kõrgusega alla 60 mm, läbimõõduga alla 30 mm või halogeenlampi pistikupesaga 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.



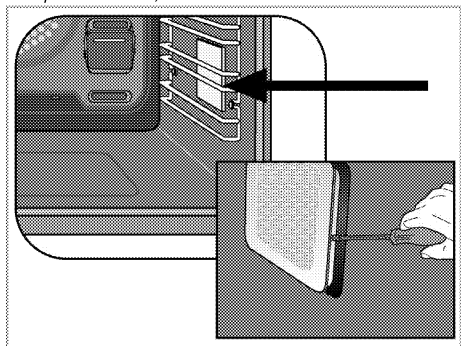
3. Kui teie ahjutuli on alloleval joonisel kujutatud (A) tüüpi, eemaldage see joonisel näidatud viisil keerates ja asendage uuega. Kui teie ahjutuli on (B) tüüpi, eemaldage see joonisel näidatud viisil tõmmates ja asendage uuega.



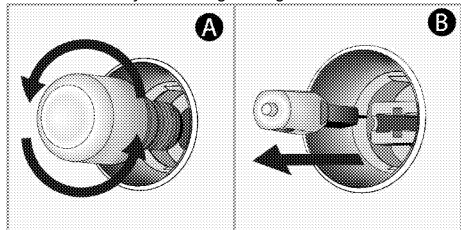
4. Paigaldage klaaskate tagasi.

Kui ahjul on nelinurkne valgusti:

1. Lahutage toode vooluvõrgust.
2. Eemaldage traatrakised, nagu kirjeldatud. Vt *Ahju puhastamine, lk 27*.



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



5. Paigaldage uuesti klaaskate ja seejärel traatrakised.

7 Probleemide lahendamine

Kasutamise ajal tuleb ahjust auru.

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

Toote kuumenemisel ja jahtumisel on kuulda metalset heli.

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

Toode ei tööta.

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

Ahju tuli ei tööta.

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

Ahi ei lähe soojaks.

- Ei pruugi olla seatud küpsetusfunktsiooni ja/või temperatuuri jaoks. >>> *Määrake konkreetne küpsetusfunktsioon ja/või temperatuur.*
- Voolukatkestus. >>> *Kontrollige, kas vool on olemas. Kontrollige elektrikilbi kaitsmeid. Vajadusel vahetage või lähtestage kaitsmed.*



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

