



Плита

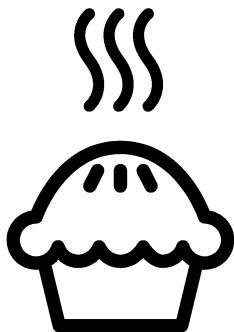
Руководство пользователя

Ahi

Kasutusjuhend

Sütő

Használati útmutató



FSS56000W

RU / ET / HU

485.3014.29/R.AB/25.11.2019/4-2

7786988356

Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство пользователя!

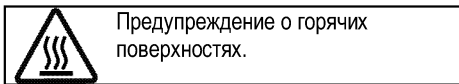
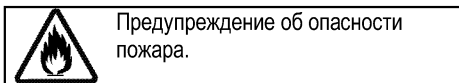
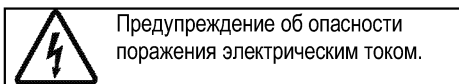
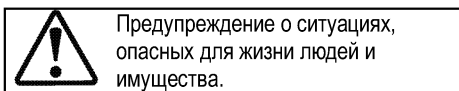
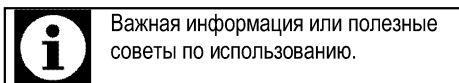
Уважаемый покупатель!

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

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

Пояснения к символам

В данном руководстве пользователя используются следующие символы:



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

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

2 Общие сведения **11**

| | |
|---------------------------------|----|
| Обзор..... | 11 |
| Содержание упаковки..... | 12 |
| Технические характеристики..... | 13 |

3 Установка **14**

| | |
|----------------------------------|----|
| До начала установки..... | 14 |
| Установка и подключение..... | 15 |
| Для будущей транспортировки..... | 17 |

4 Подготовка к эксплуатации **18**

| | |
|---|----|
| Рекомендации по экономии электроэнергии.... | 18 |
| Подготовка к эксплуатации..... | 18 |
| Очистка прибора перед началом эксплуатации | 18 |
| Первоначальный прогрев..... | 18 |

5 Правила эксплуатации варочной панели **20**

| | |
|--|----|
| Общие сведения о приготовлении пищи..... | 20 |
| Эксплуатация варочных панелей..... | 20 |

6 Правила эксплуатации духовки **22**

| | |
|--|----|
| Общие сведения о выпекании, жарении и приготовлении..... | 22 |
| Правила эксплуатации электрической духовки | 22 |
| Режимы работы..... | 23 |
| Время приготовления блюд..... | 23 |

7 Уход и техническое обслуживание **25**

| | |
|---------------------------------------|----|
| Общие сведения..... | 25 |
| Чистка варочной панели..... | 25 |
| Чистка панели управления..... | 25 |
| Чистка духовки..... | 25 |
| Снятие дверцы духового шкафа..... | 26 |
| Снятие внутреннего стекла дверцы..... | 27 |

8 Поиск и устранение неисправностей **29**

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

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

Общие правила техники безопасности

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

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

- Прибор не должен использоваться лицами

(включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, за исключением случаев, когда использование происходит под непосредственным контролем или в соответствии с указаниями.

Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.

- В случае передачи изделия третьему лицу в личное пользование или в целях вторичного использования необходимо также передать руководство пользователя, наклейки изделия, а также другие связанные с ним документы и компоненты.
- Не устанавливайте устройство на ковровом покрытии. Недостаточная вентиляция под днищем устройства может привести к перегреву электрических деталей и проблемам в работе изделия.
- Работы по установке и ремонту должны выполняться только представителями авторизованной сервисной службы. Производитель не

несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это также может привести к аннулированию гарантии. Перед установкой внимательно прочтите инструкции.

- Не пользуйтесь неисправным изделием, а также при наличии на нем заметных повреждений.
- Проверяйте, чтобы после каждого использования переключатели функций изделия были выключены.

Электробезопасность

- В случае неисправности следует прекратить эксплуатацию изделия, пока оно не будет отремонтировано в авторизованном сервисном центре. Существует риск поражения электрическим током!
- Изделие можно подключать только к заземленной розетке/линии, напряжение и уровень защиты которой соответствуют параметрам, указанным в разделе «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять

квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за какие-либо проблемы, возникшие вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.

- Никогда не лейте воду на изделие во время мытья! Существует риск поражения электрическим током!
- Прежде чем приступить к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие необходимо отключить от электросети.
- Во избежание несчастных случаев при повреждении кабеля питания его замену должен выполнять производитель, его специалист по сервису или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.
- Следует использовать только соединительный кабель, указанный в разделе «Технические характеристики».
- Электроприбор следует устанавливать таким образом, чтобы его можно было полностью отсоединить от

сети электропитания.

Отсоединение должно осуществляться с помощью штепсельной вилки или выключателя, встроеного в фиксированную сеть электропитания, в соответствии со строительными нормативами и правилами.

- Задняя стенка духового шкафа во время работы сильно нагревается. Следите за тем, электрические провода не соприкоснулись с задней стенкой, так как это может привести к их повреждению.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не был зажат между рамой и дверцей духового шкафа, и не прокладывайте его по горячим поверхностям. В противном случае изоляция кабеля может расплавиться, что приведет к короткому замыканию и пожару.
- Все работы с электрическим оборудованием и системами должны выполняться только квалифицированными специалистами, допущенными к выполнению таких работ.
- В случае какого-либо повреждения выключите прибор и отсоедините его от электросети. Для этого

выключите общий предохранитель в доме.

- Проверьте, соответствуют ли изделию номинальные характеристики предохранителя.

Безопасность изделия

- **ВНИМАНИЕ:** Данное изделие и его внешние части нагреваются в процессе использования. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов. Детей младше 8 лет следует допускать к духовому шкафу только под постоянным присмотром взрослых.
- Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.
- Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой температуре спирт испаряется и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.
- Не располагайте рядом с прибором

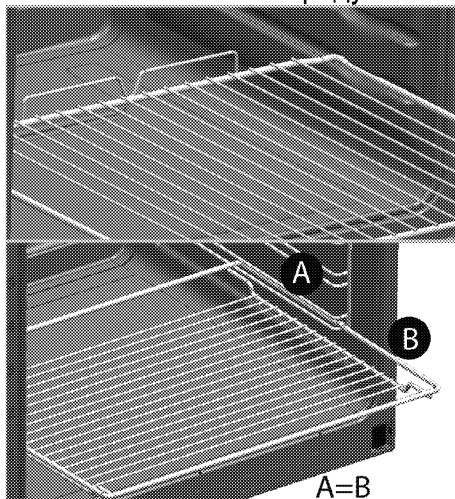
легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности могут сильно нагреваться.

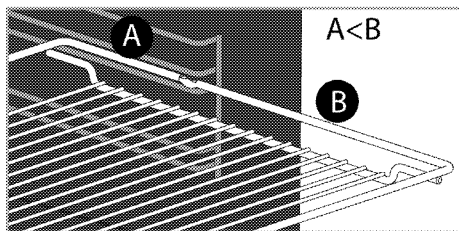
- Во время работы устройство может нагреваться. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов внутри духового шкафа.
- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
- Не разогревайте в духовом шкафу продукты в закрытых жестяных или стеклянных банках. Внутри банок может повыситься давление, что приведет к взрыву.
- Не ставьте противни или посуду непосредственно на дно духового шкафа, а также не кладите на него алюминиевую фольгу. Избыточное тепло может привести к повреждению дна духового шкафа.
- Не используйте для чистки стеклянной дверцы духового шкафа грубые абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, чтобы не поцарапать поверхность, поскольку это может привести к разрушению стекла.

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

- (Может отличаться в зависимости от модели изделия.)

Правильное расположение проволочной решетки и противня на направляющих
Проволочную решетку и/или противень следует правильно устанавливать на направляющие. Вставьте проволочную решетку или противень между 2 направляющими и проверьте, устойчиво ли держится решетка или противень (см. рисунок). Только после этого можно класть на них продукты.





- Не пользуйтесь духовым шкафом, если стекло в передней дверце потрескалось или вынуто.
- Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.
- Положите бумагу для выстилания пекарных форм в горшок для варки или на противень, решетку и т.д. вместе с приготавливаемыми пищевыми продуктами, и поместите все в предварительно нагретую печь. Удалите излишки бумаги, выступающие за пределы противня или горшка, чтобы они не смогли соприкоснуться с нагревательными элементами. Не используйте бумагу для выстилания пекарных форм, рабочая температура которой ниже температуры в печи. Не кладите бумагу непосредственно на основание печи.
- Не закрывайте верхнюю крышку, пока электрические или газовые конфорки не остынут. Перед открыванием вытирайте верхнюю крышку насухо, чтобы влага не попала на заднюю стенку и внутрь духового шкафа.
- Прибор не следует устанавливать за декоративной дверцей, поскольку это может привести к перегреву.
- Прибор следует устанавливать прямо на пол. Не устанавливайте прибор на подставку или стойку.
- **ВНИМАНИЕ:** При приготовлении пищи с жиром или маслом не оставляйте варочную панель без присмотра, поскольку это может привести к возгоранию. Категорически **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** гасить такое пламя водой; следует выключить устройство и накрыть огонь, например, крышкой или противопожарным покрытием.
- **ОСТОРОЖНО:** За процессом приготовления пищи необходимо следить. За кратковременным процессом приготовления пищи

- необходимо следить постоянно.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасность пожара: не храните предметы на конфорках.
 - Конструкция данного устройства не предусматривает управление им с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
 - **ВНИМАНИЕ:** Используйте только защитные ограждения для плиты, разработанные производителем вашего кухонного оборудования или указанные производителем в руководстве пользователя вашего оборудования как подходящие для него, либо же защитные ограждения, встроенные в ваше кухонное оборудование производителем. Использование несоответствующих защитных ограждений может привести к несчастному случаю.

Для обеспечения пожарной безопасности изделия соблюдайте нижеуказанные правила.

- Убедитесь, что вилка плотно вставлена в розетку и не искрит.

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

Использование по назначению

- Данное изделие предназначено исключительно для бытового использования. Запрещается использовать прибор в коммерческих целях.
- **ОСТОРОЖНО:** Данное изделие предназначено исключительно для приготовления пищи. Его запрещено использовать для других целей, например, для обогрева помещения."
- Производитель не несет ответственности за повреждения в результате использования изделия не по назначению или неправильного обращения с ним.
- Духовой шкаф можно использовать для размораживания, выпекания, жарения и приготовления продуктов на гриле.

Безопасность детей

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

Утилизация старого изделия

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



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

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

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

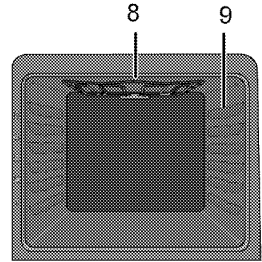
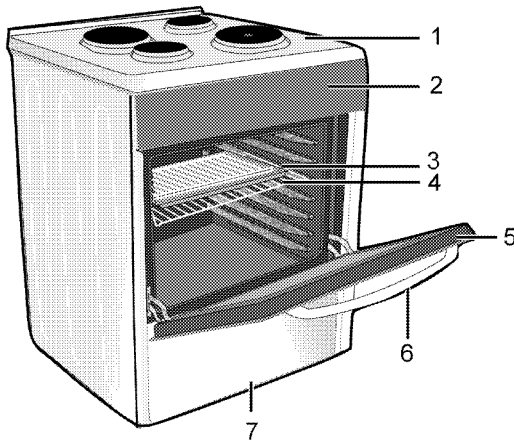
Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

Утилизация упаковочных материалов

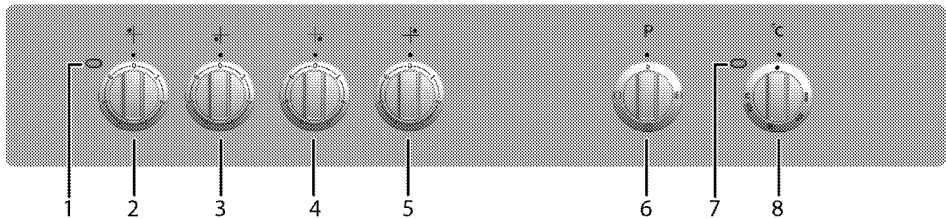
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и недоступном для детей месте. Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами,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

2 Общие сведения

Обзор



- | | | | |
|---|---------------------|---|--------------------------------|
| 1 | Крышка конфорки | 6 | Ручка дверцы |
| 2 | Панель управления | 7 | Нижняя часть |
| 3 | Противень | 8 | Верхний нагревательный элемент |
| 4 | Проволочная решетка | 9 | Положения полок |
| 5 | Передняя дверца | | |



- | | |
|---|---------------------------------|
| 1 | Сигнальная лампочка |
| 2 | Электроконфорка Задняя левая |
| 3 | Электроконфорка Передняя левая |
| 4 | Электроконфорка Передняя правая |
| 5 | Электроконфорка Задняя правая |
| 6 | Ручка выбора функции |
| 7 | Лампочка термостата |
| 8 | Ручка термостата |

Содержание упаковки

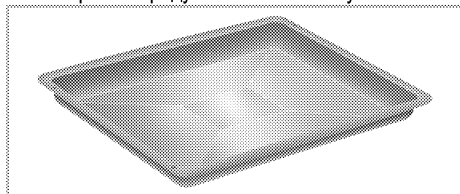


Изделие комплектуется различным набором дополнительных принадлежностей в зависимости от модели. Некоторые дополнительные принадлежности, описанные в руководстве пользователя, в комплекте этого изделия могут отсутствовать.

1. Руководство пользователя

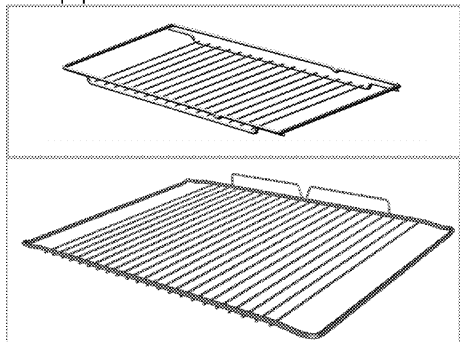
2. Стандартный противень

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



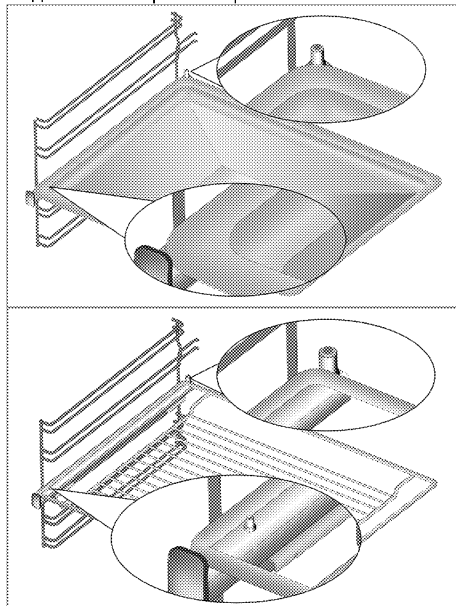
3. Решетка

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



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

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



Технические характеристики

| ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ | |
|--------------------------------------|--|
| Габариты (высота / ширина / глубина) | 850 мм/500 мм/600 мм |
| Напряжение/частота | 220-240 В/380-415 В 3N ~ 50 Гц |
| Общая потребляемая мощность | 7.9 кВт |
| Тип кабеля/сечение | мин. H05VV-FG 5 x 1,5 мм ² / 3 x 2,5 мм ² |
| ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ | |
| Конфорки | |
| Задняя левая | Электроконфорка |
| Размеры | 145 мм |
| Мощность | 1000 Вт |
| Передняя левая | Электроконфорка |
| Размеры | 180 мм |
| Мощность | 2000 Вт |
| Передняя правая | Электроконфорка |
| Размеры | 145 мм |
| Мощность | 1000 Вт |
| Задняя правая | Электроконфорка |
| Размеры | 180 мм |
| Мощность | 2000 Вт |
| ДУХОВКА | |
| Главный духовой шкаф | Обычный духовой шкаф |
| Класс защиты - I | |

Степень защиты IP 44

- # Основные сведения Данные на паспортной табличке энергопотребления электрических духовых шкафов приведены в соответствии со стандартом EN 60350-1 / IEC 60350-1. Эти данные определены при стандартной нагрузке с функциями нижнего-верхнего нагревательного элемента или нагрева с помощью вентилятора (при наличии).

Класс энергетической эффективности определен в соответствии с приведенными ниже приоритетами в зависимости от наличия или отсутствия соответствующих функций в изделии. 1 - Приготовление с вентилятором - экономичный режим, 2 - Медленное приготовление в турборежиме, 3 - Приготовление в турборежиме, 4 - Нагрев сверху и снизу с вентилятором, 5 - Нагрев сверху и снизу.

«Этикетка энергоэффективности представлена на продукте»



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



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



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

3 Установка

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



Подготовка места установки, электрического оборудования обеспечивается покупателем.



ОПАСНО:

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

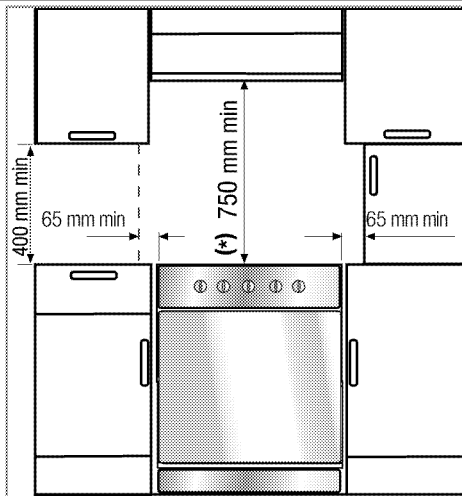


ОПАСНО:

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

До начала установки

Для того чтобы обеспечить наличие необходимых зазоров для циркуляции воздуха под плитой, рекомендуем устанавливать ее на твердом основании так, чтобы ножки не погружались в ковер или мягкое напольное покрытие. Кухонный пол должен выдерживать вес прибора с учетом веса посуды и продуктов.



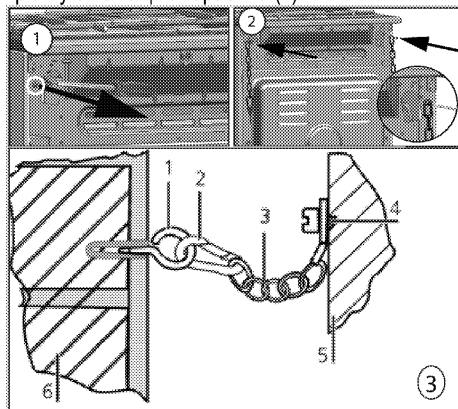
- Ее можно использовать с кухонными шкафами с обеих сторон, однако следует оставить свободное пространство минимум 400 мм над уровнем конфорок, а также боковое свободное пространство не менее 65 мм между плитой и стеной, перегородкой или высоким кухонным шкафом.
- Плита может также стоять отдельно. Обеспечьте свободное расстояние не менее 750 мм от поверхности плиты до поверхностей над ней.
- В случае установки надплитного воздухоочистителя соблюдайте инструкции его производителя в отношении высоты монтажа устройства (мин. 650 мм).
- Это устройство соответствует требованиям к приборам класса 1, и его можно устанавливать так, чтобы задняя и **одна** из боковых стенок примыкали к стенам помещения, стенкам кухонных шкафчиков или бытовых приборов любой высоты. Кухонная мебель или бытовые приборы, примыкающие с **другой** стороны, должны быть не выше прибора.
- Вся кухонная мебель, рядом с которой устанавливается устройство, должна быть термостойкой (не менее 100 °C).

Предохранительная цепь

Если изделие оснащено двумя предохранительными цепями(2);

Для обеспечения устойчивости изделия его необходимо закрепить с помощью двух предохранительных цепей, входящих в комплект поставки.

С помощью соответствующего дюбеля установите крючок (1) в стене кухни (6), а затем подсоедините предохранительную цепь (3) к крючку с помощью карабина (2).

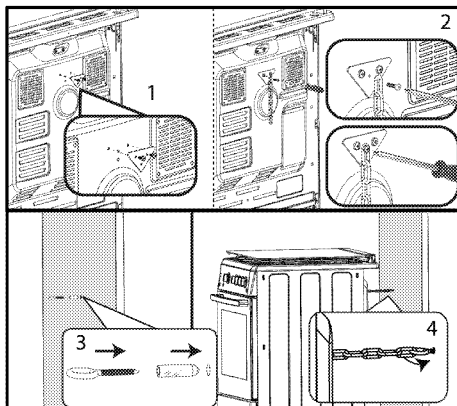


- 1 Крючок
- 2 Карабин
- 3 Предохранительная цепь
- 4 Прочно закрепите цепь с задней стороны плиты
- 5 Задняя сторона плиты
- 6 Стена кухни

Если изделие оснащено одной предохранительной цепью(1);

Для обеспечения устойчивости изделия его необходимо закрепить с помощью входящей в комплект поставки предохранительной цепи на духовом шкафу.

Следуйте указаниям на рисунке ниже для крепления предохранительной цепи к изделию.



i Предохранительная цепь должна быть как можно короче, чтобы исключить опрокидывание изделия как вперед, так и в сторону.

В конструкции предохранительной цепи для плиты нет гнезда для крепления скобы.

Установка и подключение

Прибор следует устанавливать и подключать в соответствии с действующими нормами и правилами.

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

- Переносить прибор должны не менее двух человек.
- Прибор следует устанавливать прямо на пол. Не устанавливайте прибор на подставки.

i Не перемещайте устройство, держась за дверцу и/или за ручку дверцы. Дверца, ручка или петли могут повредиться.

Подключение к электросети

Подключайте изделие к розетке или линии с заземлением, защищенной миниатюрным автоматическим выключателем с соответствующим номиналом, который указан в таблице «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный электрик (при использовании изделия с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования изделия без

заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.



ОПАСНО:

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



ОПАСНО:

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

Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на паспортной табличке прибора. Паспортную табличку можно увидеть либо при открытой дверце или нижней крышке, либо на задней стенке прибора, в зависимости от типа прибора. Шнур питания прибора должен соответствовать параметрам, указанным в таблице "Технические характеристики".



ОПАСНО:

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

Подключение кабеля питания



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

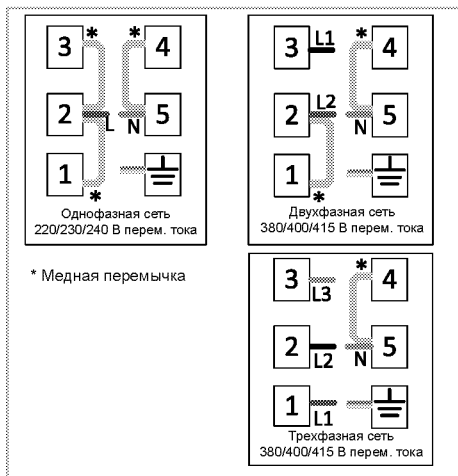
1. Если кабель питания не входит в комплект поставки, необходимо выбрать кабель питания по таблице (*Технические характеристики, стр. 13*) соответственно типу электрической сети в вашем доме и выполнить подключение в соответствии с приведенной схемой.

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



В качестве дополнительной меры безопасности рекомендуется использовать устройство защитного отключения.

2. Снимите крышку клеммной коробки с помощью отвертки.
3. Вставьте кабель питания под клеммный зажим под клеммами и закрепите его с помощью винта, вставленного в этот зажим.
4. Присоединяйте провода согласно приведенной схеме.



5. После подсоединения проводов закройте крышку клеммной коробки.
6. Следите за тем, чтобы подключенный кабель питания не прикасался к прибору и не был зажат между прибором и стеной.



По причинам безопасности длина кабеля питания не должна превышать 2 м.

- Придвиньте прибор к стене кухни.
- **Регулирование ножек духовки**
При наличии вибрации посуда во время приготовления может сдвигаться. Для предотвращения опасных ситуаций необходимо, чтобы прибор стоял ровно и устойчиво.
В целях безопасности, выровняйте прибор с помощью 4 регулируемых ножек ножи. Для

этого поворачивайте их влево и вправо до тех пор, пока прибор не будет ровно стоять на столешнице.

Окончательная проверка

1. Включите прибор в сеть.
2. Проверьте, работают ли электрические компоненты.

Для будущей транспортировки

- Сохраните оригинальную упаковочную коробку и перевозите прибор в ней. Следуйте указаниям, нанесенным на упаковке. Если оригинальная упаковочная коробка не сохранилась, заверните изделие в пузырчатую упаковку или поместите в плотный картон. Надежно заклейте клейкой лентой.
- Чтобы проволочная решетка и противень, которые хранятся внутри духовки, не повредили дверцу, поместите с внутренней стороны дверцы картонную полоску вровень с противнями. Прикрепите дверцу духового шкафа к боковым стенкам клейкой лентой.
- Не поднимайте и не передвигайте духовой шкаф, держась за дверцу или за ручку дверцы.



Не размещайте на приборе никаких предметов и не ставьте его вертикально.



Осмотрите прибор снаружи на предмет возможных повреждений при транспортировке.

4 Подготовка к эксплуатации

Рекомендации по экономии электроэнергии

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

- Используйте в духовом шкафу темную или эмалированную посуду: это позволит улучшить теплопередачу.
- Прогревайте духовой шкаф перед приготовлением пищи, если это рекомендуется в руководстве пользователя или в инструкциях по приготовлению продуктов.
- Во время приготовления пищи не открывайте дверцу духового шкафа слишком часто.
- По возможности старайтесь готовить в духовом шкафу несколько блюд одновременно. При приготовлении пищи на решетку можно устанавливать по две емкости с продуктами.
- Готовьте блюда одно за другим. Духовой шкаф уже будет прогрет.
- Для экономии электроэнергии можно выключать духовой шкаф за несколько минут до окончания приготовления блюда. Не открывайте дверцу духового шкафа.
- Размораживайте замороженные продукты перед приготовлением.
- Готовьте пищу в закрытой посуде. При приготовлении в открытой посуде энергопотребление может возрасти в 4 раза.
- Выбирайте конфорку соответственно размеру дна посуды. Обязательно выбирайте посуду соответственно объему приготовляемого блюда. Чем больше объем посуды, тем выше энергопотребление.
- Для приготовления пищи на электрических конфорках используйте посуду только с плоским дном.
- Посуда с толстым дном лучше проводит тепло, что позволяет на треть сократить потребление энергии.
- Размер посуды должен соответствовать размеру электрической конфорки. Не следует использовать посуду с дном меньшего диаметра, чем диаметр конфорки.
- Следите за тем, чтобы конфорки и дно посуды были чистыми. Загрязнения

ухудшают теплопередачу между конфоркой и дном посуды.

- Если блюдо готовится долго, выключайте конфорку за 5-10 минут до окончания приготовления. Использование остаточного тепла позволяет сэкономить до 20% электроэнергии.

Подготовка к эксплуатации

Очистка прибора перед началом эксплуатации



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

1. Снимите все упаковочные материалы.
2. Протрите поверхность прибора влажной тканью или губкой и вытрите насухо.

Первоначальный прогрев

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Горячие поверхности могут причинить ожоги!

Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним частям духового шкафа, нагревательным элементам и т.п. Не разрешайте детям приближаться к нему.

Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими перчатками.

Электрический духовой шкаф

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Выберите положение Static (Статический)
4. Включите гриль на максимальную мощность (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки, стр. 22*).
5. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
6. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки, стр. 22*).

Конфорка

1. Перед началом эксплуатации необходимо прокалить прибор, чтобы удалить все производственные загрязнения и защитные покрытия. Включите конфорку и прогрейте ее в течение 8 минут при средней температуре без посуды. Во время этой процедуры ничего не ставьте на конфорку.



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

5 Правила эксплуатации варочной панели

Общие сведения о приготовлении пищи

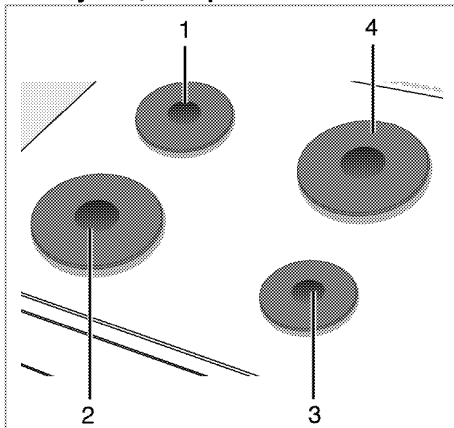


Не заполняйте кастрюлю растительным маслом более чем на одну треть. При нагревании масла не оставляйте варочную панель без присмотра. Остерегайтесь возгорания раскаленных масел. **Не тушите огонь водой!** При возгорании масла накройте посуду одеялом или влажной тканью. По возможности выключите варочную панель и позвоните в пожарную службу.

- Перед жареньем продукты нужно обязательно обсушивать. Опускайте продукты в горячий жир с осторожностью. Замороженные продукты перед жареньем следует полностью разморозить.
- Посуду, в которой разогревается жир, накрывать нельзя.
- Посуду следует ставить на плиту таким образом, чтобы ручки не нагревались над горячей поверхностью плиты. Не ставьте на плиту неустойчивую посуду, которая легко опрокидывается.
- Не ставьте на включенные конфорки пустую посуду – это может привести к ее повреждению.
- Не оставляйте включенными конфорки, на которых нет посуды – это может привести к повреждению плиты. Обязательно выключайте конфорки после окончания приготовления пищи.
- Не ставьте на плиту пластмассовую или алюминиевую посуду, так как на горячей поверхности они могут расплавиться. Такую посуду также не следует использовать для хранения пищевых продуктов.
- Можно использовать только посуду с плоским дном.
- Размер посуды должен соответствовать количеству продуктов. Тогда продукты не будут выплескиваться из посуды, и не придется лишний раз мыть плиту. Не кладите на конфорки крышки кастрюль.

Размещайте посуду по центру конфорки. Если нужно переместить посуду на другую конфорку, поднимите ее и переставьте. Ни в коем случае не передвигайте посуду по поверхности плиты.

Эксплуатация варочных панелей



- 1 Электроконфорка 14-16 см
- 2 Электроконфорка 18-20 см
- 3 Электроконфорка 14-16 см
- 4 Электроконфорка 18-20 см список рекомендованных диаметров посуды для использования на соответствующих конфорках.

Использование конфорок

Регуляторы варочной панели можно поворачивать в любом направлении. Регулирование температуры выполняется ступенчато.



Если варочная панель оснащена конфорками с режимом ускоренного нагрева, соответствующие конфорки обозначаются красной точкой.

Защита от перегрева

Конфорки мощностью более 1000 Вт оснащены устройством защиты от перегрева. Устройство защиты от перегрева снижает мощность конфорки в таких случаях:

- на конфорке нет посуды;
- посуда на конфорке пустая;
- дно посуды неровное.

Включение конфорок

Управление конфорками осуществляется с помощью регуляторов. Чтобы установить нужный

уровень мощности, переведите регулятор конфорки в соответствующее положение.

| Уровень мощности | 1 | 2-3 | 4-6 |
|------------------|--------------|--|---------------------------|
| | разогревание | тушение, приготовление на медленном огне | варка, жарение, кипячение |

Выключение конфорок

Поверните регулятор конфорки в положение «ВЫКЛ.» (вверх).

6 Правила эксплуатации духовки

Общие сведения о выпекании, жарении и приготовлении



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Горячие поверхности могут причинить ожоги!

Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним частям духового шкафа, нагревательным элементам и т.п. Не разрешайте детям приближаться к нему.

Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.



ОПАСНО:

Будьте осторожны, открывая дверцу духового шкафа, так как наружу может выходить пар.

Выпускаемый пар может обжечь вам руки, лицо и/или глаза.

Советы по выпеканию

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

Советы по приготовлению жареных блюд

- Тушку курицы или индейки и большие куски мяса перед приготовлением рекомендуется сбрызнуть лимонным соком и посыпать черным перцем. Тогда готовое блюдо будет вкуснее.
- Мясо с костями следует жарить на 15-30 минут дальше, чем такое же количества мяса без костей.
- На каждый сантиметр толщины мяса требуется приблизительно 4-5 минут времени приготовления.
- По истечении времени приготовления мяса оставьте его в духовом шкафу примерно на 10 минут. Сок лучше распределится внутри

куска жареного мяса и не будет вытекать, когда вы будете разрезать мясо.

- Рыбу в термостойкой посуде следует готовить на решетке, установленной на средний или нижний уровень.

Правила эксплуатации электрической духовки

Выберите температуру и режим работы



1 Ручка выбора функции

2 Ручка термостата

1. Установите нужный режим работы с помощью ручки выбора функций.
2. Установите нужную температуру с помощью регулятора температуры.

» После нагрева духовки в ней будет поддерживаться заданная температура. Во время нагрева будет светиться индикатор температуры.

Выключение электрической духовки

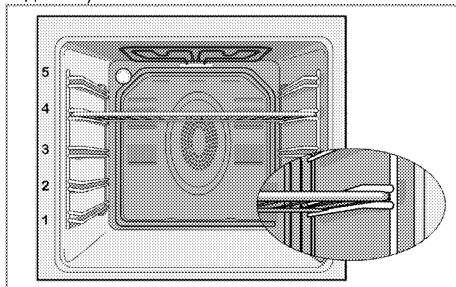
Поверните ручку выбора функций и регулятор температуры в положение отключения (вверх).

Уровни духовки (для моделей с грилем)

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

Следите за тем, чтобы решетка не упиралась в заднюю стенку духовки. Чтобы гриль нормально работал, выдвиньте решетку к передней части направляющих и отрегулируйте ее положение с помощью дверцы.

(Может отличаться в зависимости от модели изделия.)



Режимы работы

Приведенная здесь последовательность режимов работы может отличаться от вашей модели.

Нагрев сверху и снизу



Работают оба нагревательных элемента — и верхний, и нижний. Продукты подогреваются одновременно сверху и снизу. Этот режим подходит, например, для тортов, разной выпечки, а также кексов и запеканок в формах.. Готовьте только с одним противнем.

Нагрев сверху



Работает только верхний нагревательный элемент. Этот режим подходит, например, для выпечки пирогов с румяной корочкой, а также для других блюд, которые нужно запечь сверху.

Нагрев снизу



Работает только нижний нагревательный элемент. Подходит для выпечки пиццы и дополнительного обжаривания продуктов с нижней стороны. Эта функция также упрощает очистку паром.



Время приготовления блюд



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

Выпечка и жарение



1-й полкой духового шкафа является нижняя полка.

| Блюдо | Количество противней | | Уровень размещения | Температура (°C) | Примерное время приготовления (мин.) |
|-------------------------------|----------------------|--|--------------------|--------------------------------|--------------------------------------|
| **Выпечка на противне | Один противень | | 3 | 175 | 30 ... 45 |
| **Выпечка в форме | Один противень | | 3 | 175 | 30 ... 50 |
| **Выпечка в кулинарной бумаге | Один противень | | 3 | 160 ... 170 | 20 ... 30 |
| **Бисквит | Один противень | | 3 | 180 ... 200 | 10 ... 20 |
| **Печенье | Один противень | | 3 | 160 ... 170 | 20 ... 30 |
| **Изделия из теста | Один противень | | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| **Сдобная выпечка | Один противень | | 3 | 190 | 25 ... 35 |
| **Заваска | Один противень | | 3 | 190 | 20 ... 40 |
| **Лазанья | Один противень | | 2 | 180 | 25 ... 45 |
| **Пицца | Один противень | | 2 | 200 | 15 ... 25 |
| Бифштекс (куском)/жаркое | Один противень | | 2 | 25 мин. 220, затем 180 ... 190 | 80 ... 120 |
| Баранья нога (запеканка) | Один противень | | 2 | 25 мин. 220, затем 180 ... 190 | 70 ... 100 |
| Жареная курица | Один противень | | 2 | 15 мин. 220, затем 190 | 55 ... 75 |
| Индейка (кусками) | Один противень | | 2 | 25 мин. 220, затем 190 | 70 ... 120 |
| Рыба | Один противень | | 3 | 200 | 20 ... 30 |

(**)Для процессов приготовления, требующих предварительного нагрева, предварительно разогрейте печь в начале процесса до достижения заданной температуры.

Советы по выпечке

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

Советы по выпечке

- Если изделие получается слишком сухим, следует повысить температуру примерно на 10°C и сократить время приготовления. Смажьте слои теста смесью из молока, растительного масла, яиц и йогурта.
- Следите за тем, чтобы толщина изделия не превышала глубины противня, иначе оно будет долго выпекаться.

- Если верхний слой изделия подгорает, а нижний остается сырым, возможно, в нижнем слое изделия слишком много начинки. Чтобы изделие ровно подрумянивалось, старайтесь равномерно распределять начинку между слоями теста и по поверхности изделия.



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

Советы по приготовлению овощных блюд

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

7 Уход и техническое обслуживание

Общие сведения

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



ОПАСНО:

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



ОПАСНО:

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

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



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

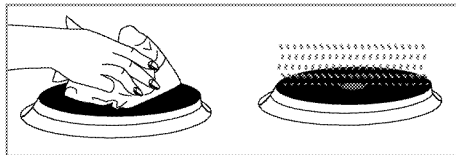


Не используйте для чистки устройства парочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.

Чистка варочной панели

Электрические варочные панели

1. Выключите все конфорки и дождитесь, пока они остынут.
2. При необходимости очистите конфорки каким-либо моющим средством (такие средства можно приобрести в специализированных магазинах).
3. После чистки включите конфорки на несколько минут для просушки.
4. Для защиты от ржавчины регуляры смазывайте поверхность конфорок тонким слоем машинного масла.



Чистка панели управления

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



Если ваш прибор оснащен кнопками/ручками, не снимайте ручки-регуляторы для чистки панели управления.

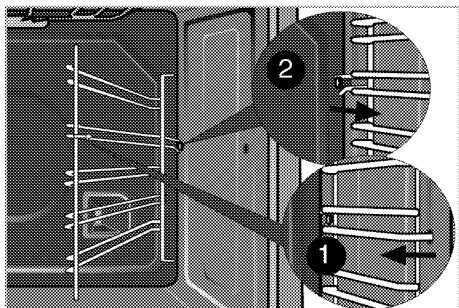
Так можно повредить панель управления!

Чистка духовки

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

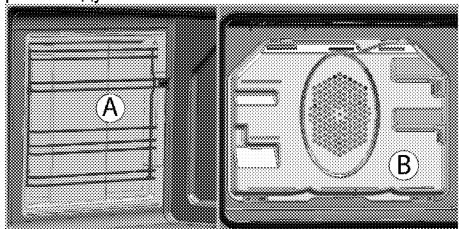
(Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)

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



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

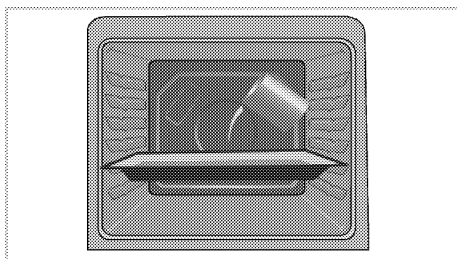
Внутренние боковые стенки (А) и (или) задняя стенка (В) вашего изделия могут быть покрыты каталитической эмалью. Стенки с каталитическим покрытием имеют светлую матовую пористую поверхность. Стенки духового шкафа с каталитическим покрытием не нуждаются в чистке. Благодаря перфорированной структуре, поверхности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



Простая очистка паром

Это упрощает чистку, поскольку грязь (после кратковременного ожидания) смягчается паром, образующимся в духовом шкафу, и каплями воды, конденсирующимися на внутренних поверхностях духового шкафа.

1. Выньте из духового шкафа все принадлежности.
2. Налейте в противень 300 мл воды и поместите его на 2-ю решетку духовки.



3. Установите духовку до легкого режима очистки паром и работайте на 100 °С в течение 25 минут.
4. Откройте дверцу и протрите внутренние поверхности духового шкафа влажной губкой или тканью.
5. Стойкую грязь следует удалять теплой водой с жидким моющим средством, используя мягкую ткань или губку, а после чистки следует вытирать прибор сухой тканью.

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

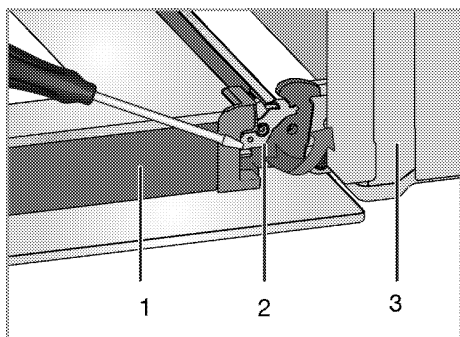
Чистка дверцы духовки

Мойте дверцу духовки мягкой тканью или губкой, смоченной в теплой воде с добавлением жидкого моющего средства, и вытирайте сухой тканью.

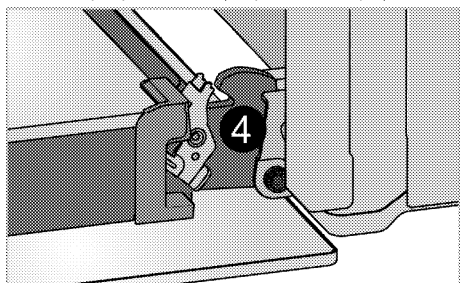
i Не используйте для чистки дверцы моющие средства с абразивными веществами или металлическими скребками. Они могут поцарапать поверхность и повредить стекло.

Снятие дверцы духового шкафа

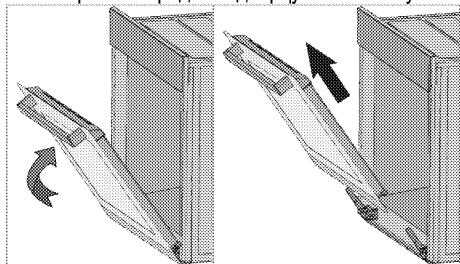
1. Откройте переднюю дверцу (1).
2. Откройте зажимы на корпусе петли (2) с правой и левой стороны передней дверцы, нажав на них, как показано на рисунке.



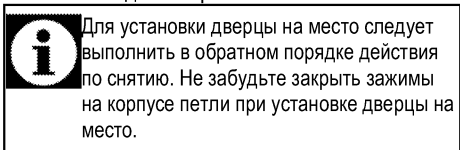
- 1 Дверца
- 2 Шарнирный замок(закрытое положение)
- 3 Духовой шкаф
- 4 Шарнирный замок(открытая позиция)



3. Откройте переднюю дверцу наполовину.



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



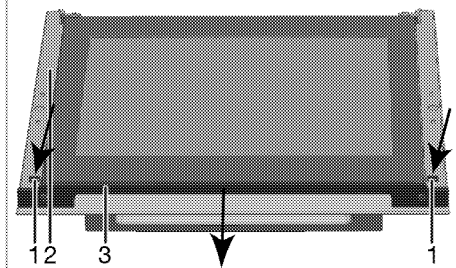
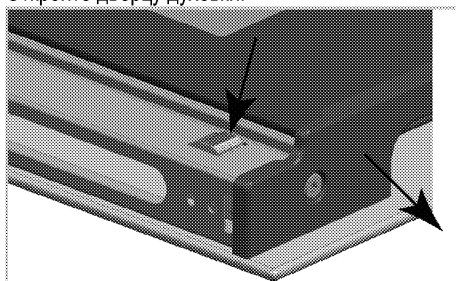
Для установки дверцы на место следует выполнить в обратном порядке действия по снятию. Не забудьте закрыть зажимы на корпусе петли при установке дверцы на место.

Снятие внутреннего стекла дверцы

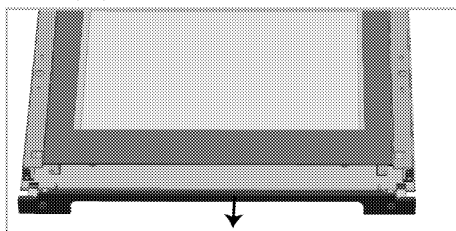
(Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)

Внутреннее стекло панели дверцы духового шкафа можно снять для чистки.

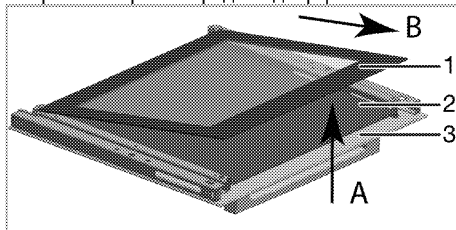
Откройте дверцу духовки.



- 1 Защелка
- 2 Рамка
- 3 Профиль



Как показано на рисунках выше, нажмите на защелки (1) и одновременно потяните профиль (3) к себе, чтобы вытащить профиль, прикрепленный к верхней стороне передней дверцы.

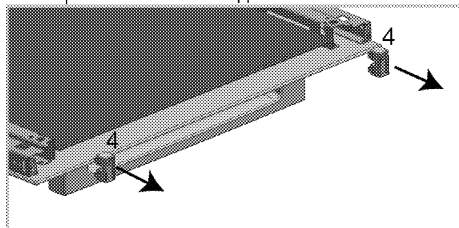


- 1 Панель внутреннего стекла
- 2 Панель среднего стекла*
- 3 Панель внешнего стекла
- * (Она может отсутствовать в вашем изделии.)

Как показано на рисунке, немного поднимите панель внутреннего стекла (1) в направлении **А** и сдвиньте ее в направлении **В**.

Если устройство оснащено панелью для внутреннего стекла;


Потяните соединительные элементы держателя стекла в центре, как показано на рисунке, чтобы вытащить их из панелей для стекла.

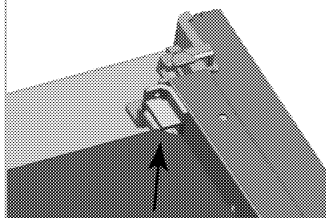


4 Соединительный элемент держателя стекла*
* (Она может отсутствовать в вашем изделии.)


Чтобы вынуть среднее стекло (2), повторите эти же действия. При сборке дверцы сначала следует вставить среднее стекло (2).

Вставьте панель для стекла таким образом, чтобы она вошла в пластмассовый паз, как показано на рисунке.

 В противном случае панель для стекла не войдет полностью и будет вибрировать или сломается.



Внутреннее стекло (1) следует устанавливать таким образом, чтобы надпись на стекле была обращена к панели внутреннего стекла. Важно, чтобы нижние углы панели внутреннего стекла были вставлены в пластиковые пазы.

 В противном случае панель для стекла не войдет полностью и будет вибрировать или сломается.

Пожалуйста, не забудьте поместить соединительные элементы держателя стекла в соответствующие пазы.

И, наконец, нажмите на защелки профиля, чтобы они снова вошли в пазы.

8 Поиск и устранение неисправностей

Во время работы из духового шкафа выделяется пар.

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

При нагревании и охлаждении прибор издает металлические шумы.

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

Прибор не работает.

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

Освещение духовки не работает.

Духовка не нагревается.

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



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

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

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

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

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

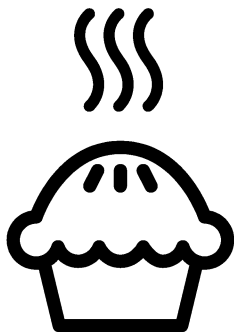
Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую линию 8-800-200-23-56.

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

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

beko

Ahi
Kasutusjuhend



ET

Tutvuge palun esmalt käesoleva kasutusjuhendiga!

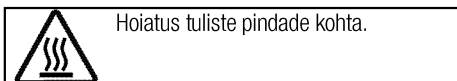
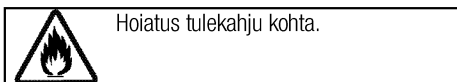
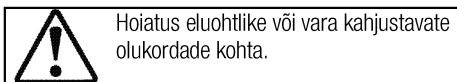
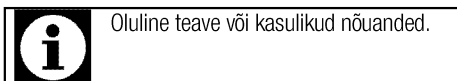
Lugupeetud klient!

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

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

Sümbolite tähendused

Kasutusjuhendis kasutatakse järgmisi sümboleid:



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

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

| | |
|-------------------------------------|---|
| Üldine ohutus | 4 |
| Elektriohutus | 4 |
| Toote ohutu kasutamine | 5 |
| Ettenähtud otstarve | 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 |
| Seadme esmane puhastamine | 15 |

| | |
|--------------------------|----|
| Esmane kuumutamine | 15 |
|--------------------------|----|

5 Pliidiplaadi kasutamine 16

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

6 Kuidas ahju kasutada 17

| | |
|---|----|
| Üldine teave küpsetamise, röstimise | 17 |
| Elektriahju kasutamine | 17 |
| Töörežiimid | 17 |
| Küpsetusaegade tabel | 18 |

7 Hoidmine ja hooldus 19

| | |
|-----------------------------------|----|
| Üldine teave | 19 |
| Pliidi puhastamine | 19 |
| Juhtpaneeli puhastamine | 19 |
| Ahju puhastamine | 19 |
| Ahjuukse eemaldamine | 20 |
| Ukse siseklaasi eemaldamine | 21 |

8 Probleemide lahendamine 23

1 Olulised hoiatused ning juhised ohutuse tagamiseks ja keskkonna säästmiseks

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

Üldine ohutus

- Üle 8-aastased lapsed ja füüsilise, meele- või vaimupuudega inimesed või isikud, kellel puuduvad vastavad kogemused või teadmised, võivad seadet kasutada juhul, kui nad teevad seda järelevalve all või on saanud seadme kasutamiseks vajalikud juhised ning mõistavad sellega kaasnevaid ohte.

Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi omapead seadet puhastada ja hooldada.

- Seadet ei tohi kasutada lapsed ega füüsilise, meele- või vaimse puudega isikud või kogemusteta ja vastavate teadmisteta isikud, kui nad ei tegutse nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve või juhendamise all.

Lapsed ei tohi seadmega mängida, kui puudub järelevalve.

- Kui toode antakse kellelegi teisele isiklikuks kasutamiseks või uuele omanikule, tuleb anda kaasa ka kasutusjuhend, toote etiketid ja

muud olulised dokumendid ja osad.

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

Elektriohutus

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

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

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

Juhtme isolatsioon võib sulada ning lühise tõttu võib tekkida tulekahju.

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

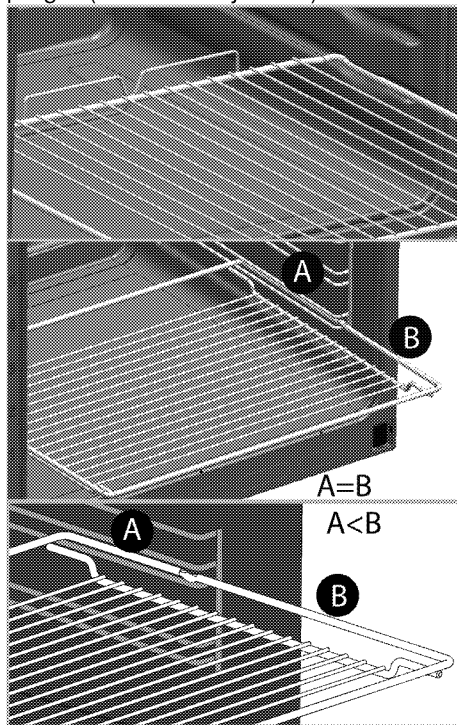
Toote ohutu kasutamine

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

selle küljed võivad kasutamise ajal kuumeneda.

- Kasutamise käigus seade kuumeneb. Kindlasti tuleb hoiduda kokkupuutest ahju sees paiknevate kuumutuselementidega.
- Ärge tõkestage ventilatsiooniasasid.
- Ärge kuumutage ahjus suletud konservikarpe ja klaaspurke. Purgis tekkida võiva surve tagajärjel võib see lõhkeda.
- Ärge asetage küpsetusplaate, nõusid või fooliumit ahju põhja. Kogunev kuumus võib ahju põhja kahjustada.
- Ärge kasutage ahju ukseklaasi puhastamiseks tugevatoimelisi abrasiivseid puhastusvahendeid ega teravaid metallkraabitsaid, sest need võivad pinda kriimustada ning põhjustada klaasi purunemise.
- Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.
- (Varieerub olenevalt toote mudelist.)
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 esiuukse 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.

- Ärge sulgege kaant enne, kui keeduplaadid või põletid on maha jahtunud.

Enne avamist pühkige kaas kuivaks, et vesi ei voolaks ahju tagaküljele ja sisemusse.

- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi seadet paigaldada dekoratiivse ukse taha.
- Toode tuleb paigutada otse põrandale. Seda ei tohi asetada aluse või postamendi peale.
- HOIATUS: Rasva või õli sisaldava anuma jätmine pliidile järelevalveta on ohtlik ja võib põhjustada tulekahju. ÄRGE üritage tuld kustutada veega, vaid lülitage seade välja ja seejärel katke leek nt pajakaane või tulettekiga kinni.
- TÄHELEPANU: Küpsetamistoimingut peab jälgima. Lühiajalist küpsetamistoimingut peab pidevalt jälgima.
- HOIATUS: Tuleoht: Ärge hoidke keedupindadel esemeid.
- Seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.
- HOIATUS: Kasutage ainult seadme külge paigaldatud, tootja

poolt valmistatud või kasutusjuhendis soovitatud kaitsepiirdeid. Ebasobivate kaitsepiirete kasutamine võib lõppeda õnnetusega.

Toote tuleohutuse tagamine:

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

Ettenähtud otstarve

- Toode on mõeldud ainult kodukasutuseks. Kasutamine ettevõtluses ei ole lubatud.
- TÄHELEPANU: Seade on mõeldud ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muuks otstarbeks, näiteks ruumi kütmiseks.
- 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 käeulatust.

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 kohalikest omavalitsusest.

RoHS-direktiivi täitmine:

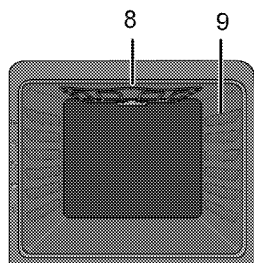
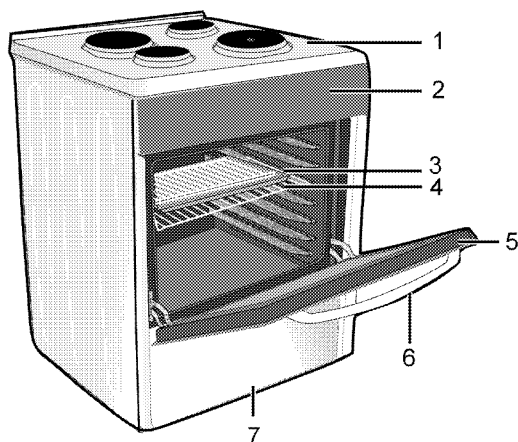
Seade vastab Euroopa Liidu RoHS-direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda direktiivis mainitud kahjulikke ja keelatud materjale.

Pakkematerjali kõrvaldamine

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

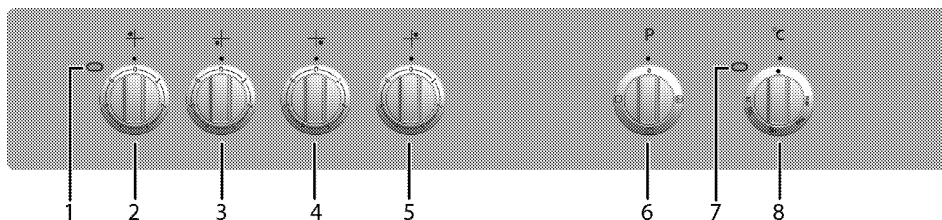
2 Üldine teave

Ülevaade



- 1 Põletiplaat
- 2 Juhtpaneel
- 3 Kandik
- 4 Traatrest
- 5 Eesuks

- 6 Käepide
- 7 Alumine osa
- 8 Ülemine kuumutuselement
- 9 Riuli asendid



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

Pakendi sisu

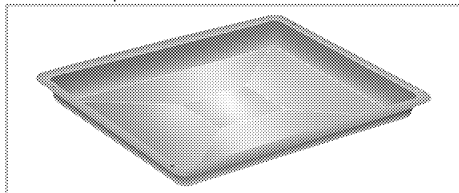


Lisavarustus võib sõltuvalt toote mudelist varieeruda. Kõiki kasutusjuhendis kirjeldatud lisasid ei pruugi teie tootel olla.

1. **Kasutusjuhend**

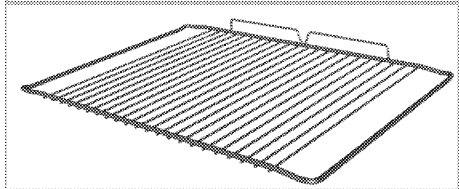
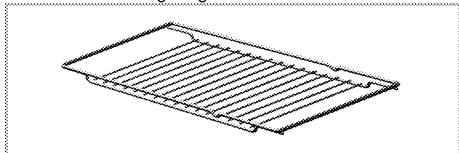
2. **Harilik plaat**

Kasutatakse küpsetiste, külmutatud toitude ning suurte praadide valmistamiseks.



3. **Traatrest**

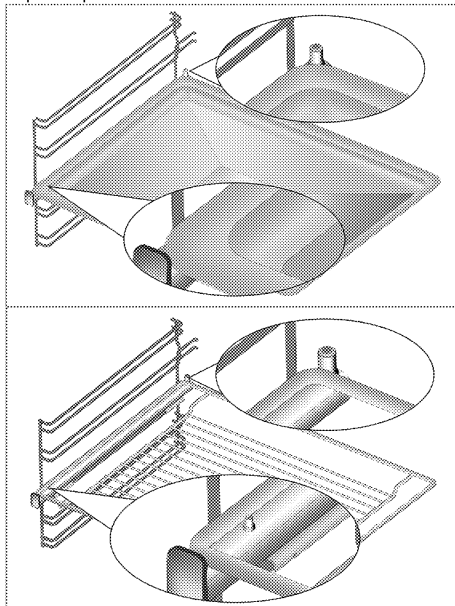
Kasutatakse praadide valmistamiseks või haudenõus valmistatavate roogade asetamiseks soovitud kõrgusega siinile.



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

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

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



Tehnilised andmed

| | |
|-------------------------------------|--|
| ÜLDANDMED | |
| Välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus) | 850 mm/500 mm/600 mm |
| Pinge/sagedus | 220-240 V/380-415 V 3N ~ 50 Hz |
| Energiatarve kokku | 7.9 kW |
| Juhtme tüüp/ristfööge | minH05VV-FG 5 x 1,5 mm ² / 3 x 2,5 mm ² |
| PLIIT | |
| Põletid | |
| Vasak tagumine | Kuumutusplaat |
| Suurus | 145 mm |
| Võimsus | 1000 W |
| Vasak esimene | Kuumutusplaat |
| Suurus | 180 mm |
| Võimsus | 2000 W |
| Parem esimene | Kuumutusplaat |
| Suurus | 145 mm |
| Võimsus | 1000 W |
| Parem tagumine | Kuumutusplaat |
| Suurus | 180 mm |
| Võimsus | 2000 W |
| AHI | |
| Peamine ahi | Traditsiooniline ahi |

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

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



Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid etteatamiseta muuta.



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



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

3 Paigaldamine

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



Toote paigalduskoha ning elektrisüsteemi ettevalmistamine on kliendi ülesanne.



OHT:

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

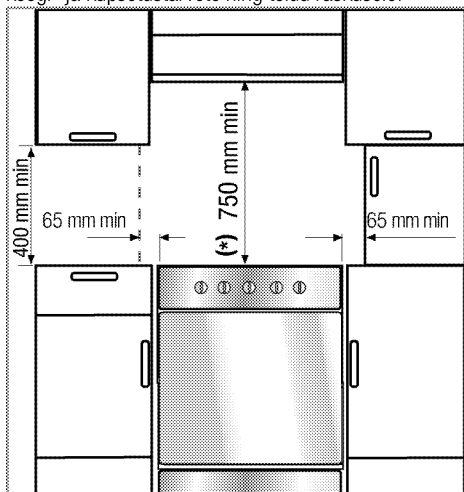


OHT:

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

Enne paigaldamist

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



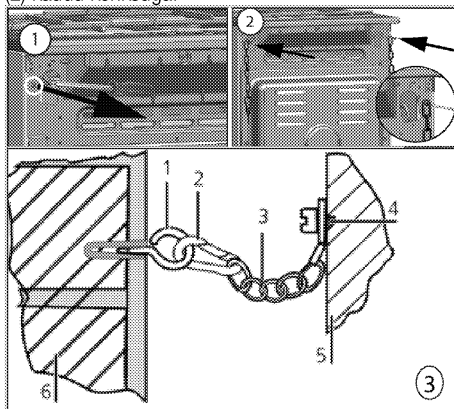
- Seadet võib kasutada köögi- ja küpsetustarvete vahel, kuid selleks, et pliidiplaadi kohal oleks vähemalt 400 mm vaba ruumi, paigutage seade nii, et see asetseks seintest, vaheseintest ja kõrgetest kappidest vähemalt 65 mm kaugusel.

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

Ohutuskett

Kui teie tootel on 2 ohutusketti.

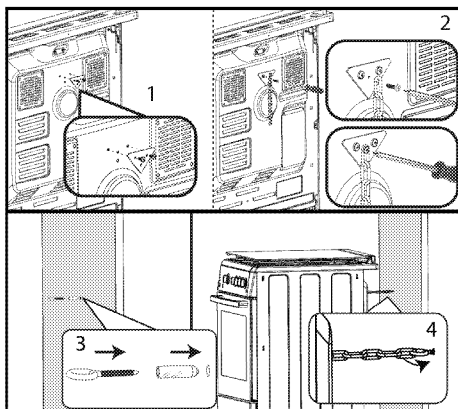
Seade tuleb ümbermineku vältimiseks kinnitada, kasutades kahte ahju juurde kuuluvat ohutusketti. Kinnitage konks (1) sobiva tüübi abil köögiseina (6) külge ja ühendage ohutuskett (3) lukustusmehhanismi (2) kaudu konksuga.



- Fikseerimiskonks
- Lukustusmehhanism
- Ohutuskett
- Kinnitage kett kindlalt seadme tagaosa külge
- Seadme tagakülge
- Köögisein

Kui teie tootel on 1 ohutuskett.

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



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

Pliidi stabiliseerimisketil pole ava kronsteini kinnitamiseks.

Paigaldamine ja ühendamine

Toodet tohib paigaldada ja ühendada ainult vastavalt ametlikele paigalduseeskirjadele.

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

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

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

Elektriühendused

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

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

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

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

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

Toitejuhtme ühendamine

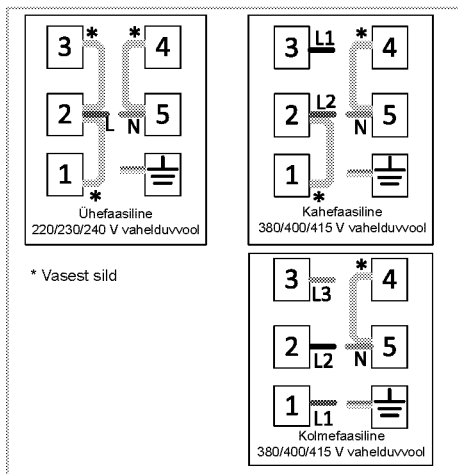
i Juhtmestiku paigaldamisel tuleb järgida elektrisüsteemidele kehtestatud siseriiklike/kohalike eeskirju ning kasutada ahju jaoks sobivat elektrikontakti/-liini ja pistikut. Kui toote võimsus on suurem kui pistiku ja elektrikontakti/-liini (kestev) taluvusvool, tuleb toode ühendada püsielektrisüsteemi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

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

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

i Soovitav on kasutada lisakaitses jääkvoolukatkesti.

2. Avage kruvikeeraja abil klemmikarbi kaas.
3. Pange toitejuhet läbi juhtmeklambr terminali all ja kinnitage see juhtmepeinguti kaudu sisseehitatud kruviga põhiseadme külge.
4. Ühendage juhtmed kaasasoleva diagrammi abil.



* Vasest sild

5. Pärast juhtmete ühendamist sulgege klemmikarbi kaas.
6. Paigutage toitejuhe nii, et see ei puutu vastu toodet, ning vältige selle surumist toote ja seina vahele.



Ohutuse tagamiseks ei tohi juhe olla pikem kui 2 meetrit.

- Lükake toode köögiseina juurde.
- **Ahju jalgade reguleerimine**
Töötava seadme vibreerimisel võivad küpsetusnõud paigast nihkuda. Seadme

loodimise ja tasakaalustamisega on võimalik niisugust ohtlikku olukorda vältida. Kasutajate ohutuse tagamiseks tuleb toode loodida. Selleks keeratakse nelja jalga (põhja all) vasakule või paremale ja rihitakse ahi tööpingaga ühele joonele.

Lõppkontroll

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

Toote kõrvaldamine kasutuselt

- Hoidke toote originaalkarp alles ja kasutage seada toote transportimiseks. Järgige karbile märgitud juhiseid. Kui teil originaalkarpi pole, pakkige toode mullikillesse või paksu kargongi sisse ja kinnitage kindlalt teibiga.
- Et traatrest ja ahjus asuv küpsetusplaat ei saaks kahjustada ahju ust, asetage ahju ukse siseküljele papiriba, mis oleks küpsetusplaatidega ühel joonel. Teipige ahju uks külgseinte 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.
- Kui vähegi võimalik, küpsetage ahjus korraga mitut rooga. Traatrestile võib asetada kaks hautamisanumat.
- Samuti võib valmistada mitu rooga üksteise järel. Ahi on juba eelnevalt kuum.
- Saate säästa energiat, kui lülitate ahju välja mõned minutid enne küpsetusaja lõppu. Ärge avage ahjuust.
- Külmutatud road sulatage enne kuumutamist üles.
- Kasutage hautamisel kaantega potte/panne. Ilma kaaneta võib kuluda kuni 4 korda rohkem energiat.
- Valige põleti, mille läbimõõt vastab kasutatava poti/panni läbimõõdule. Kasutage roogade valmistamisel alati sobiva suurusega kastrulit. Suuremad potid/pannid vajavad rohkem energiat.
- Elektripliidi puhul kasutage lameda põhjaga potte. Paksu põhjaga potid juhivad paremini soojust. Saate säästa kuni kolmandiku elektrist.
- Keedunõud ja pannid peavad vastama keeduplaadi suurusele. Poti või panni põhi ei tohi olla keeduplaadist väiksem.
- Hoidke keeduplaadid ja pottide/pannade põhjad puhtad. Mustus halvendab soojusülekannet keeduplaadi ja keedunõu põhja vahel.
- Pikema valmistusaja korral lülitage keeduplaat 5 kuni 10 minutit enne valmistusaja lõppu välja. Jääkkuumuse kasutamisel saate säästa kuni 20% energiat.

Esimene kasutuskord

Seadme 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 käsna ja kuivatage lapiga.

Esmane kuumutamine

Kuumutage toodet umbes 30 minutit ning seejärel lülitage see välja. Selle käigus põlevad ära võimalikud tootmisjäädid 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 kuuma ahju pannes või välja võttes kasutage alati kuumuskindlaid pajakindaid.

Elektriahi

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

Keeduplaat

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



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

5 Pliidiplaadi kasutamine

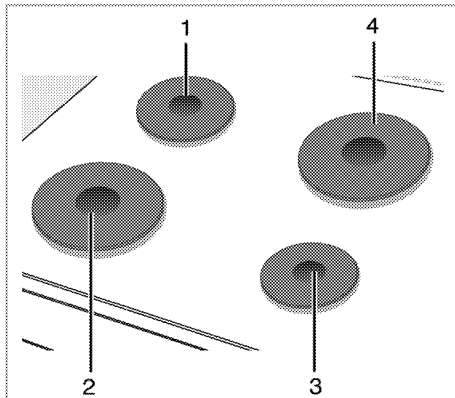
Üldine teave toiduvalmistamise kohta



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

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

Pliidi kasutamine



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

Keeduplaatide kasutamine

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



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

Ülekuumenemiskaitse

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

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

Keeduplaatide sisselülitamine

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

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

Keeduplaatide väljalülitamine

Keerake keeduplaadi nupp väljalülitatud (ülemisse) asendisse.

6 Kuidas ahju kasutada

Üldine teave küpsetamise, röstimise



HOIATUS

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



OHT:

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

Nõuanded küpsetamiseks

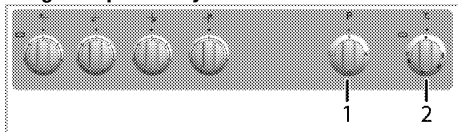
- Kasutage külgevõtmatu kattega sobivaid metall- või alumiiniumnõusid või kuumuskindlaid silikoonvorme.
- Kasutage raami pinda nutikalt.
- Asetage küpsetusvorm resti keskele.
- Enne ahju või grilli sisselülitamist valige õige riulivahe. Ärge vahetage riulivahet, kui ahi on kuum.
- Hoidke ahjuuks suletuna.

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.

Elektriahju kasutamine

Valige temperatuur ja töörežiim



- 1 Funktsiooninupp
- 2 Termostaatnupp

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

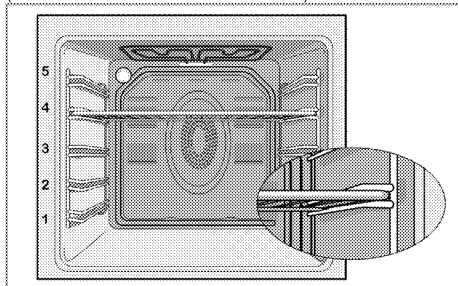
Elektriahju väljalülitamine

Keerake funktsiooninupp ja temperatuurinupp väljalülitatud (ülemisse) asendisse.

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

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

(Varieerub olenevalt toote mudelist.)



Töörežiimid

Siin näidatud töörežiimide järjekord võib erineda teie toote süsteemist.

Ülemine ja alumine kuumutus



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

Ülemine kuumutus



Töötab ainult ülemine küttekeha. Sobib näiteks heleda pinnaga kookide ja toidu puhul, mida soovite pealt pruunistada.

Alumine kuumutus



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



Seda funktsiooni tuleb kasutada ka hõlpsaks auruga puhastamiseks.

Küpsetusaegade tabel



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

Küpsetamine ja röstimine



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

| Roog | Plaateide arv | | Siini asend | Temperatuur (°C) | Küpsetusaeg (ligikaudne, min) |
|-------------------------------|---------------|--|-------------|----------------------------------|-------------------------------|
| **Koogid küpsetusplaadil | Üks plaat | | 3 | 175 | 30 ... 45 |
| **Koogid vormis | Üks plaat | | 3 | 175 | 30 ... 50 |
| **Koogid pabervormides | Üks plaat | | 3 | 160 ... 170 | 20 ... 30 |
| **Biskviitkook | Üks plaat | | 3 | 180 ... 200 | 10 ... 20 |
| **Küpsised | Üks plaat | | 3 | 160 ... 170 | 20 ... 30 |
| **Taignatooted | Üks plaat | | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| **Muretaigen | Üks plaat | | 3 | 190 | 25 ... 35 |
| **Juuretis | Üks plaat | | 3 | 190 | 20 ... 40 |
| **Lasanje | Üks plaat | | 2 | 180 | 25 ... 45 |
| **Pitsa | Üks plaat | | 2 | 200 | 15 ... 25 |
| Bifisteek (suur tükk) / praad | Üks plaat | | 2 | 25 min 220, seejärel 180 ... 190 | 80 ... 120 |
| Lambakints (pejaroog) | Üks plaat | | 2 | 25 min 220, seejärel 180 ... 190 | 70 ... 100 |
| Kanapraad | Üks plaat | | 2 | 15 min 220, seejärel 190 | 55 ... 75 |
| Kaikun (tükeldatud) | Üks plaat | | 2 | 25 min 220, seejärel 190 | 70 ... 120 |
| Kala | Üks plaat | | 3 | 200 | 20 ... 30 |

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

Nõuandeid kookide küpsetamiseks

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

Nõuandeid küpsetiste tegemiseks

- Kui küpsetis on liiga kuiv, suurendage temperatuuri umbes 10 °C võrra ja lühendage küpsetusaega. Niisutage taignakihte 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 taignakihtide 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.

7 Hoidmine ja hooldus

Üldine teave

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



OHT:

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



OHT:

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

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



Mõned puhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada.

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

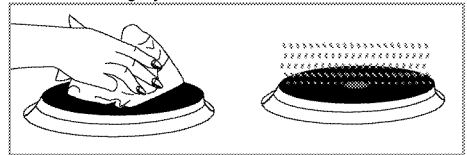


Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.

Pliidi puhastamine

Elektrikli ocaklar

1. Lülitage keeduplaadid välja ja oodake, kuni need maha jahtuvad.
2. Vajadusel puhastage keeduplaadid puhastusvahendiga (puhastus- ja hooldusvahendid on saadaval vastavates poodides).
3. Pärast puhastamist soojendage neid paar minutit, et pealispind kuivaks.
4. Keeduplaadi pealispinna kaitsmiseks kandke sellele aeg-ajalt õhuke kiht masinaõli.



Juhtpaneeli puhastamine

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



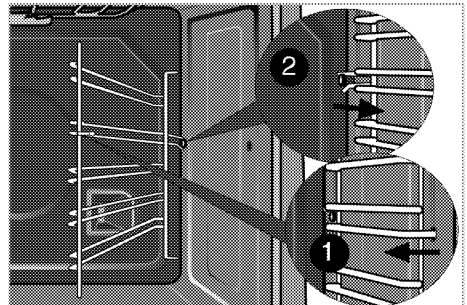
Ärge eemaldage juhtpaneeli puhastamiseks nuppe, kui teie tootel neid on.
Muidu võite juhtpaneeli kahjustada!

Ahju puhastamine

Külgseinä puhastamine (Varieerub olenevalt toote mudelist.)

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

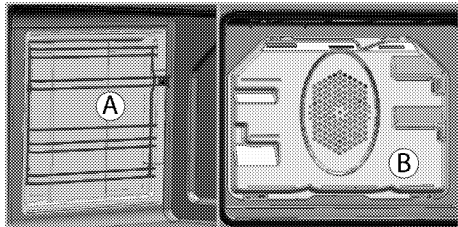
1. Eemaldage küljeraami eesmine osa, tõmmates seda külgseinast eemale.
2. Võtke küljeraam välja, tõmmates seda enda suunas.



Katalüütilised seinad

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

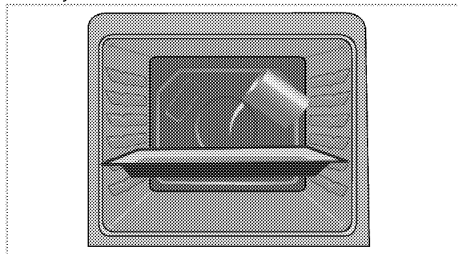
Teie toote külgeseinad (A) ja/või tagasein (B) võivad seestpoolt olla kaetud katalüütilise emailiga. Katalüütilised seinad on heledat matti värvi ja poorse pinnaga. Ahju katalüütilisi seinu ei tohiks puhastada. Tänu perforeeritud struktuurile imavad katalüütilised pinnad rasva ja kui pind on rasvaga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



Hõlbus auruga puhastamine

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

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



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



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

Ahjuukse puhastamine

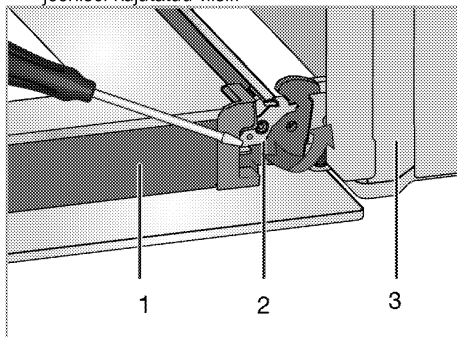
Kasutage ahjuukse puhastamiseks sooja vett koos vedela pesuvahendiga, pehmet lappi või käsna ning kuivatamiseks kuiva lappi.



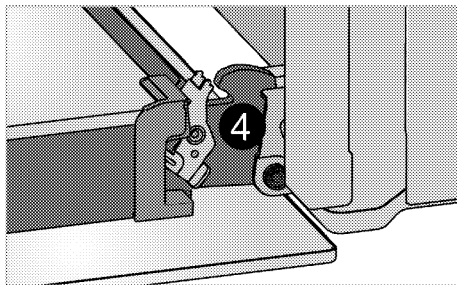
Ärge kasutage ukse puhastamiseks kareid abrasivseid puhastusvahendeid või teravaid metallkraabitsaid. Need võivad pinda kriimustada ning klaasi lõhkuda.

Ahjuukse eemaldamine

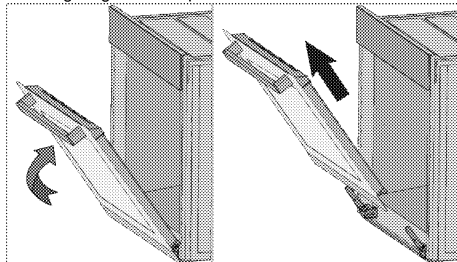
1. Avage eesuks (1).
2. Avage eesukse paremal ja vasakul küljel asuva hingede pesa (2) klambrid, vajutades neid alla joonisel kujutatud viisil.



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



3. Liigutage eesust pooles ulatuses.



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



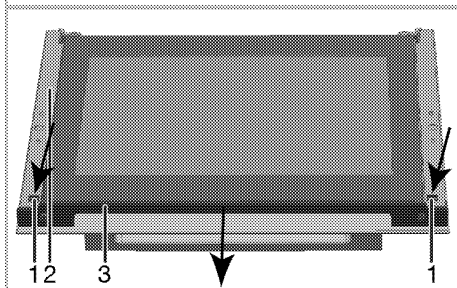
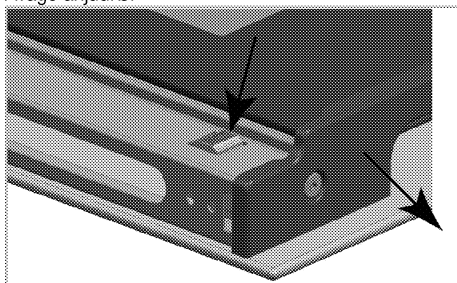
Ukse tagasipanemisel tuleb eemaldamistoiminguid korrata vastupidises järjekorras. Ärge unustage ukse taaspäigaldamisel sulgeda hinge pesa juures olevaid klambreid.

Ukse siseklaasi eemaldamine

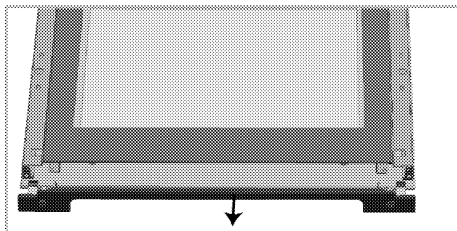
(See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

Ahjuukse sisemist klaaspaneeli saab puhastamiseks eemaldada.

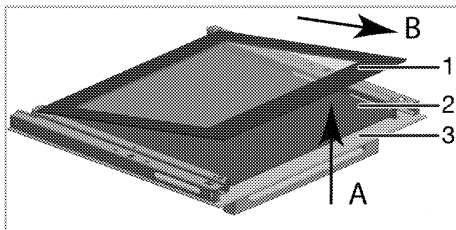
Avage ahjuüks.



- 1 Sakk
- 2 Raam
- 3 Profiil



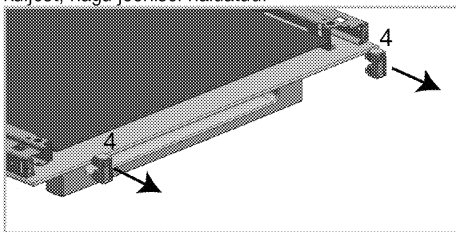
Nagu on eespool toodud joonisel näidatud, vajutage eesukse ülemise osa külge kinnitatud profiili eemaldamiseks korraka sakk (1) ja tõmmake profiili (3) enda poole.



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

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

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

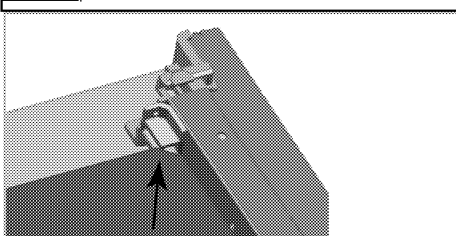


- 4 Klaasihoidiku ühenduselement*
- * (Teie tootel ei pruugi seda olla.)

Eemaldage samamoodi ka teine sisemine klaaspaneel (2). Ukse kokkumonteerimisel tuleb esimese asjana paigaldada sisemine klaaspaneel (2). Nagu joonisel näidatud, asetage klaaspaneel nii, et see siseneb plastpessa.



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



Kõige seespoolsema klaaspaneeli (1) paigaldamisel jätke trükiga külj sisemise klaaspaneeli suunas.

Sisemise klaaspaneeli alumised nurgad peavad olema korralikult asetatud plastpesadesse.



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

Pange klaasihoidiku ühendusosad kindlasti nende pesadesse.

Lõpuks vajutage profiili sakke, et need oleksid jälle pesades.

8 Probleemide lahendamine

Kasutamise ajal tuleb ahjust auru.

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

Toote kuumenemisel ja jahtumisel on kuulda metalset heli.

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

Toode ei tööta.

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

Ahju tuli ei tööta.

Ahi ei lähe soojaks.

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

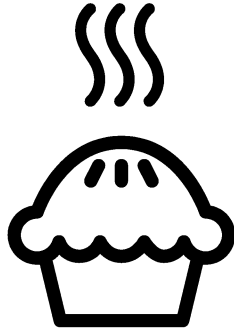


Kui teil ei õnnestu probleemi käesolevas lõigus antud juhiste kohaselt lahendada, konsulteerige volitatud teenindusega või edasimüüjaga, kellelt te toote ostsite. Ärge kunagi üritage rikkis toodet ise parandada.

beko

Sütő

Használati útmutató



HU

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

Kedves Vásárlónk!

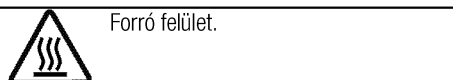
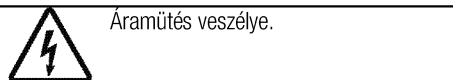
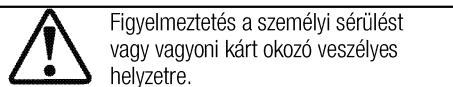
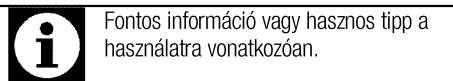
Köszönjük, hogy Beko terméket vásárolt. Bizunk benne, hogy nagyszerű eredményeket érhet el a csúcsmínőségű és modern technológiával készült termék segítségével. Ezért kérjük, a készülék használatba vétele előtt olvassa végig a használati útmutatót és minden hozzákapcsolódó dokumentumot. Ezeket ne dobja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

Figyeljen oda a használati útmutatóban lévő figyelmeztetésekre és információkra.

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

Jelmagyarázat

A használati útmutatóban az alábbi szimbólumokat használjuk:



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

1 Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások és figyelmeztetések 4

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

2 Általános tájékoztató 9

Áttekintés 9
 A csomag tartalma 10
 Műszaki adatok 11

3 Beszerelés 12

Üzembe helyezés előtt 12
 Üzembe helyezés és csatlakoztatás 13
 A régi termék leselejtezése 14

4 Elkészítés 15

Energiatakarékosági tippek 15
 Első használat 15

A készülék első tisztítása 15
 Első bekapcsolás 15

5 A főzőlap használata 16

A főzéssel kapcsolatos általános információk 16
 A főzőlapok használata 16

6 A sütő működtetése 17

Általános információ sütésről, roston sütésről 17
 Az elektromos sütő használata 17
 Működési módok 18
 Sütési időtáblázat 18

7 Karbantartás és tisztítás 20

Általános tájékoztató 20
 A főzőlap tisztítása 20
 A vezérlőpult tisztítása 20
 A sütő tisztítása 20
 A sütő ajtajának eltávolítása 21
 Az ajtó belső üvegeének eltávolítása 22

8 Hibaelhárítás 24

1 Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások és figyelmeztetések

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

Általános biztonsági utasítások

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

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

Elektromos biztonság

- A termék meghibásodása esetén fel kell függeszteni annak használatát, és hivatalos szervvel kell megjavíttatni. Áramütés kockázata áll fenn!
- A terméket mindig a "Műszaki specifikációkban" meghatározott feszültségű és védelmű földelt konnektorhoz/vezetékhez csatlakoztassa. A készüléket képzett villanyszerelő által készített földelt konnektorral használja. A terméket transzformátorral és anélkül is használhatja. Vállalatunk nem vállal felelősséget az olyan jellegű károkért, melyek abból erednek, hogy a terméket nem a helyi előírások szerint földelte.
- Soha ne tisztítsa úgy a terméket, hogy vizet önt rá! Áramütés kockázata áll fenn!
- A terméket beszerelés, karbantartás, tisztítás és javítás során ki kell húzni.
- Amennyiben a termék tápkábele megsérült, a veszélyek elkerülése érdekében azt csak a gyártó, annak szervizközpontja vagy hasonlóan képzett személyek cserélhetik ki.
- Csak a "Műszaki specifikációkban" meghatározott csatlakozókábelt használja.
- A készüléket úgy kell beszerelni, hogy az teljesen leválasztható legyen a rendszerről. A leválaszthatóságot hálózati csatlakozódugóval, vagy az elektromos berendezésbe épített kapcsolóval kell biztosítani, a szerelési szabályozásoknak megfelelően.
- Használat közben a sütő hátsó felülete felforrósodik. Biztosítsa, hogy a elektromos csatlakozások ne érjenek hozzá a hátsó felülethez, ellenkező esetben ezek megsérülhetnek.
- A tápkábelt soha ne csíptesse a sütő ajtaja és annak háza közé, illetve soha ne vezesse el forró felületek felett. Ellenkező esetben a kábel szigetelése elolvadhat, ez pedig rövidzárlatot és tüzet okozhat.
- Az elektromos berendezéseken csak szakképzett és engedéllyel rendelkező személy dolgozhat.
- Meghibásodás esetén kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból. Ennek elvégzéséhez kapcsolja le a biztosítékot.
- Győződjön meg róla, hogy a biztosíték teljesítménye megfelelő-e a terméknek.

Termékbiztonság

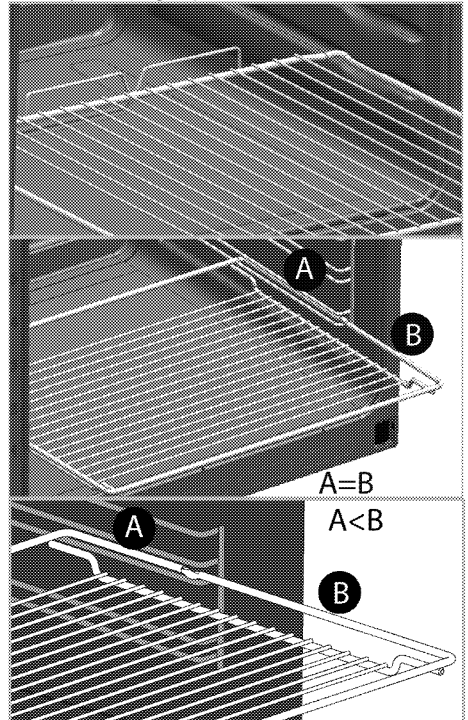
- FIGYELEM: A készülék és annak alkatrészei használat közben

felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a sütő melegítő részeit. Tartsa a 8 évnél fiatalabb gyerekeket távol a terméktől, vagy folyamatosan felügyeljen rájuk annak közelében.

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

súrolószereket vagy fém dörzsít, mivel ezek az üveg karcolódását okozhatják.

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



- Soha ne használja a sütőt, ha az elülső üvegajtó nincs a helyén, vagy törött.
 - Ha a forró sütőbe ételt tesz be, vagy ételt vesz ki belőle, minden esetben használjon hőálló kesztyűt.
 - Helyezze a sütőpapírt a kondér aljára vagy a sütő edényre (tepsi, rostély stb.) az étellel együtt, majd tegye előmelegített sütőbe. Távolítsa el a sütőpapír kilógó, felesleges részeit úgy, hogy a papír ne érintkezzen a sütő forró részeivel. Soha ne használja a sütőpapírt a sütőpapír dobozán jelzett hőmérsékletet meghaladó sütési hőmérsékleten. Ne tegye a sütőpapírt közvetlenül a sütő aljára.
 - Soha ne zárja le a felső fedelet mielőtt a főzőlap vagy az égőfej kihűlne.
A sütő hátsó és belső részein létrejövő szivárgás érdekében felnyitás előtt mindig törölje szárazra a felső fedelet.
 - A készüléket nem szabad dekoratív ajtó mögé telepíteni a túlmelegedés elkerülése érdekében.
 - A készüléket közvetlenül a padlóra kell helyezni. Ne álljon semmiféle talapzaton vagy emelvényen.
 - FIGYELEM: Soha ne hagyja őrizetlenül a sütőt, ha a főzőlapon zsírral vagy olajjal főz, mert az tűzveszélyes lehet. SOHA ne próbálja a lángokat vízzel eloltani, hanem kapcsolja ki a készüléket és fedje be a lángokat egy fedővel vagy egy tűzálló ruhával.
 - VIGYÁZAT: A főzési folyamatot felügyelni kell. Egy rövid időtartamú főzési folyamatot folyamatosan felügyelni kell.
 - FIGYELEM: Tűzveszély: Ne tároljon semmilyen tárgyat a sütőfelületeken.
 - A készülék nem működtethető külső időzítővel vagy különálló távirányító rendszerrel.
 - FIGYELEM: Kizárólag a főzőkészülék gyártója által tervezett vagy a készülék gyártója által a használati útmutatóban alkalmasnak feltüntetett, illetve a készülékbe beépített főzőlap-őrzőt használjon! A nem megfelelő őrző használata balesetet okozhat!
- A termék kigyulladásának elkerülése érdekében:
- Ügyeljen arra, hogy a dugó megfelelően illeszkedjen a konnektorba, hogy ne képződhessenek szikrák.
 - Ne használjon sérült, elvágott vagy hosszabbító kábeleket. Mindig csak az eredeti kábelt használja.

- Ügyeljen arra, hogy a termék dugóját és a konnektort ne érte folyadék vagy nedvesség.

Rendeltetés

- Ez a termék kizárólag otthoni használatra készült. Kereskedelmi használata nem engedélyezett.
- VIGYÁZAT: A készülék csak főzéshez használható. Egyéb célokra, pl. a szoba fűtése, nem használható.
- A gyártó nem vállal felelősséget a nem megfelelő használatból vagy kezelésből eredő károkért.
- A sütő élelmiszerek felolvasztására, sütésére és grillezésére alkalmas.

Biztonsági előírások gyermekekre nézve

- FIGYELEM: A hozzáférhető részek használat közben felforrósodhatnak. A kisgyermeket tartsa távol a berendezéstől!
- A csomagolóanyag a gyermekekre nézve veszélyes lehet. Tartsa távol a gyermekektől a csomagolóanyagot. Kérjük, a csomagolás valamennyi részét a környezetvédelmi szabványoknak megfelelően selejtezze le.
- A villanyal működő termékek veszélyesek a gyermekekre. Tartsa gyermekeit távol a

terméktől, amikor az üzemel, és ne hagyja, hogy játszzanak azzal.

- Ne helyezzen olyan tárgyakat a készülék fölé, amelyeket a gyerekek esetleg meg akarnak érinteni.
- Ha az ajtó nyitva van, ne tegyen rá nehéz tárgyat és ne engedje ráülni a gyermeket. Felborulhat vagy elromolhat a zsanér.

A régi termék leselejtezése

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



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

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

Az RoHS-irányelvnek való megfelelés:

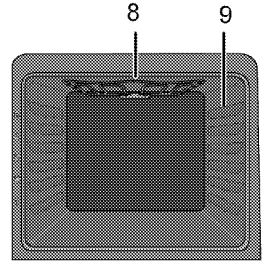
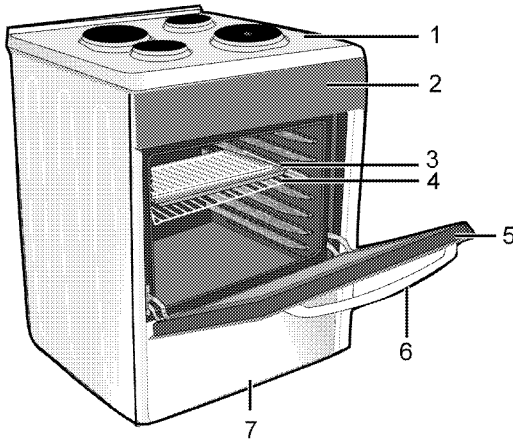
Az Ön által megvásárolt termék megfelel az uniós RoHS-irányelv (2011/65/EU) követelményeinek. A termék nem tartalmaz az irányelvben meghatározott káros vagy tiltott anyagokat.

A csomagolóanyag kidobása

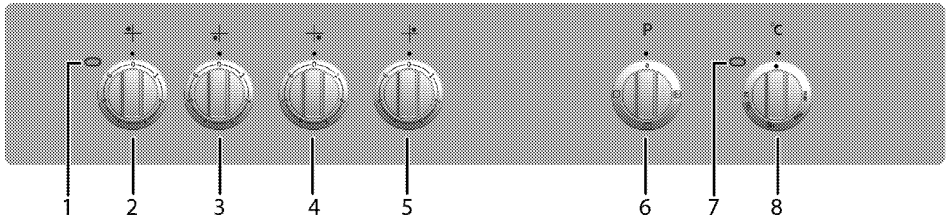
- A csomagolóanyagok veszélyt jelentenek a gyermekek számára. Ezért a csomagolóanyag gyermekektől távol tartandó. A termék csomagolóanyaga újrahasznosított anyagokból készül. Selejtezze le ezeket ennek megfelelően. A csomagolóanyagot ne háztartási hulladékként kezelje.

2 Általános tájékoztató

Áttekintés



- | | | | |
|---|--------------|---|---------------------|
| 1 | Fűzőmező | 6 | Fogó |
| 2 | Vezérlőpanel | 7 | Alsó rész |
| 3 | Tálca | 8 | Felső melegítő elem |
| 4 | Sütőrács | 9 | Polc elhelyezése |
| 5 | Elülső ajtó | | |



- | | |
|---|--------------------------------|
| 1 | Melegítő lámpa |
| 2 | Fűzőlap Bal hátulsó |
| 3 | Fűzőlap Bal elülső |
| 4 | Fűzőlap Jobb elülső |
| 5 | Fűzőlap Jobb hátulsó |
| 6 | Funkció gomb |
| 7 | Termosztát lámpa |
| 8 | Termosztát szabályozó kapcsoló |

A csomag tartalma

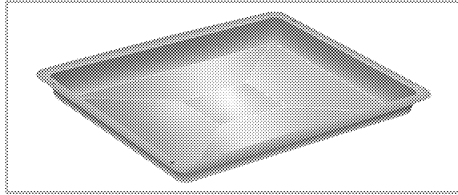


A tartozékok a modell függvényében változhatnak. Az Ön készülékében nem található meg valamennyi, jelen kézikönyvben bemutatott tartozék.

1. **Használati útmutató**

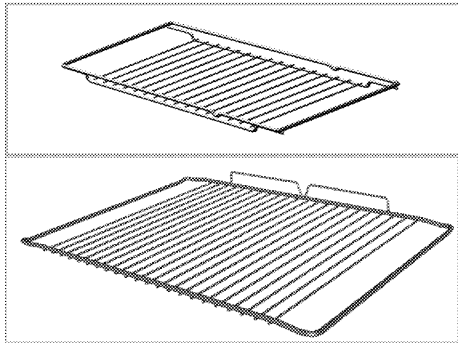
2. **Hagymányos tálca**

Süteményekhez, fagyaszott ételekhez és sütetekhez használható.



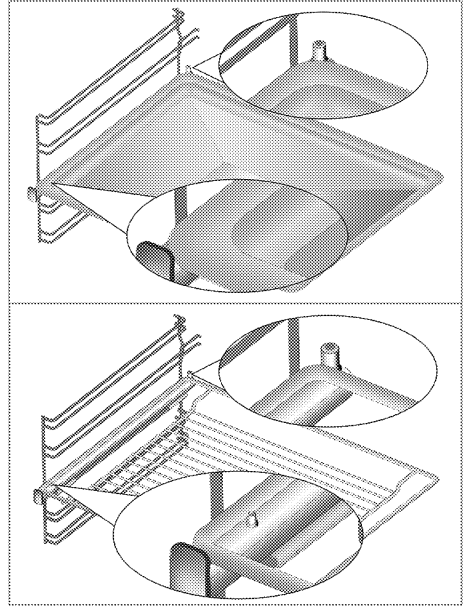
3. **Grillrács**

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



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

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



Műszaki adatok

| ALTALÁNOS | |
|--|--|
| Külső méretek (magasság/szélesség/mélység) | 850 mm/500 mm/600 mm |
| Feszültség/frekvencia | 220-240 V/380-415 V 3N ~ 50 Hz |
| Teljes energiafogyasztás | 7.9 kW |
| Vezeték típus / keresztmetszet | percH05W-FG 5 x 1,5 mm ² / 3 x 2,5 mm ² |
| HOB | |
| Gázrőzsák | |
| Bal hátulsó | Főzőlap |
| Méret | 145 mm |
| Teljesítmény | 1000 Szélesség |
| Bal elülső | Főzőlap |
| Méret | 180 mm |
| Teljesítmény | 2000 Szélesség |
| Jobb elülső | Főzőlap |
| Méret | 145 mm |
| Teljesítmény | 1000 Szélesség |
| Jobb hátulsó | Főzőlap |
| Méret | 180 mm |
| Teljesítmény | 2000 Szélesség |
| SÜTŐ | |
| Fő sütő | Hagyományos sütő |

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

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



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






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



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

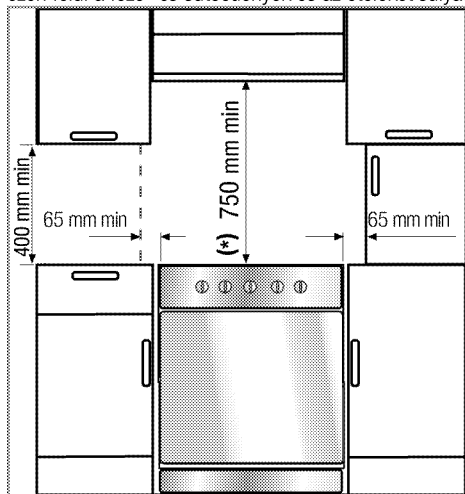
3 Beszerelés

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

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

Üzembe helyezés előtt

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



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

és a fal, válaszfal vagy magas konyhaszekrény között.

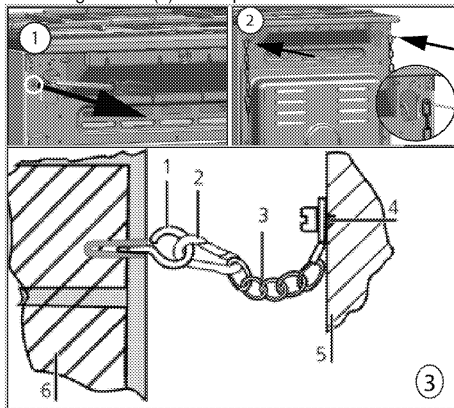
- Szabadonálló helyzetben is használható. A sütőlap felett minimum 750 mm szabad helyet hagyjon.
- (*) Ha a szagelszívót a sütő fölé kell elhelyezni, akkor tekintse meg a szagelszívó gyártója által megadott utasításokat a sütőtől való minimális távolságot illetően (min. 650 mm).
- A készülék első osztályba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

Biztonsági lánc

Ha a terméke 2 biztonsági láncsal rendelkezik;

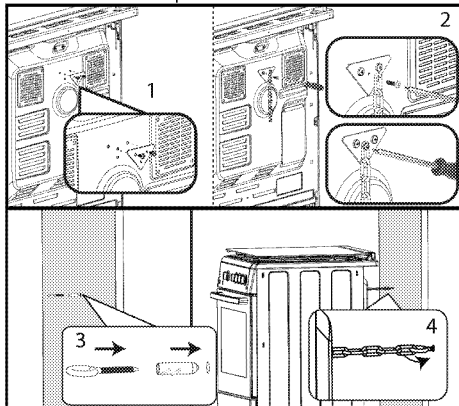
A készüléket az instabilitás elkerülése érdekében a hozzá adott két láncsal rögzíteni kell.

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



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

Ha a termék 1 biztonsági láncsal rendelkezik;
 A készüléket az eldőlés elkerülése érdekében rögzíteni kell a sütőn lévő mellékelt biztonsági lánc segítségével. A biztonsági láncnak a termékhez történő rögzítéséhez kövesse az alábbi lépéseket.



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

A sütőkhöz tervezett sütő stabilizáló láncokhoz nem tartozik kapcsolódó horonykar.

Üzembe helyezés és csatlakoztatás

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

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

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

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

Elektromos csatlakoztatás

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



VESZÉLY:

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



VESZÉLY:

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

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

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



VESZÉLY:

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

A tápkábel csatlakoztatása



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

1. Amennyiben a termékhez nem tartozik tápkábel, egy olyan tápkábelt kell kiválasztania a táblázatból (Műszaki adatok, oldal 11), mely megfelel az otthoni elektromos hálózathoz. A tápkábelt a kapcsolási rajzon látható utasításoknak megfelelően kell csatlakoztatni a termékhez.

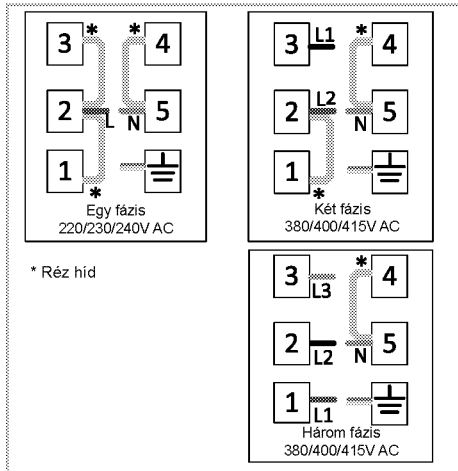
Amennyiben az áramforrás összes pólusának leválasztása nem lehetséges, egy leválasztó egységet kell csatlakoztatni, melynek 3 mm-re kell lennie a biztosítéktoktól, biztonsági kapcsolóktól és érintkezőktől,

továbbá az IEE irányelveknek megfelelően a leválasztó egységnek a termék mellett (nem felette) kell elhelyezkednie. Ezen utasítás figyelmen kívül hagyása működési problémákat és a termék garanciavesztését okozhatja.



További biztonsági intézkedésként a maradó áram megszakítása ajánlott.

- Nyissa ki a bevezető kábelfej fedelét csavarhúzóval.
- Helyezze be a tápkábelt az érintkező alatt található kábelrögzítő kapcspon keresztül, majd rögzítse a kábelrögzítő kapcspon található integrált csavar segítségével.
- Csatlakoztassa a kábelt a mellékelt ábra szerint.



- A kábelek csatlakoztatása után zárja le a bevezető kábelfej fedelét.
- Úgy vezesse át a kábelt, hogy ne érjen hozzá a termékhez, és ne szoruljon be a termék és a fal közé.



Biztonsági okokból a kábel hossza legfeljebb 2 m lehet.

- Tolja a készüléket a konyha falához.
- A sütő lábainak beállítása**
A használat során fellépő rezgések az edények mozgását okozhatják. A veszélyes helyzetek a termék kiegyensúlyozásával és vízszintes helyezésével elkerülhetők.
A saját biztonsága érdekében kérjük, a lábak alján található csavarok jobbra és balra történő forgatásával szintezze be a készüléket, és a szintet a munkalap szintjébe állítsa be.

Utolsó ellenőrzés

- Ismét csatlakoztassa a terméket az elektromos hálózathoz.
- Ellenőrizze az elektromos funkciókat.

A régi termék leselejtezése

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



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



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

4 Elkészítés

Energiatakarékossági tippek

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

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

Első használat

A készülék első tisztítása



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

1. Távolítsa el minden csomagolóanyagot.
2. Törölje le a készüléket egy nedves ruhával vagy szivaccsal, majd száraz ruhával.

Első bekapcsolás

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



FIGYELMEZTETÉS

A forró felületek égési sérülést okozhatnak! A készülék használat közben felforrósodhat. Soha ne érjen hozzá a forró főzőlapokhoz, a sütő belső részéhez, a fűtőelemekhez stb. A gyermekeket tartsa távol! Ha a forró sütőbe ételt tesz be, vagy ételt vesz ki belőle, minden esetben használjon hőálló kesztyűt.

Elektromos sütő

1. Vegyen ki minden sütőtálcát és grillrácsot a sütőből.
2. Csukja be a sütő ajtaját.
3. Válassza ki a Statikus pozíciót.
4. Állítsa a grillt a legmagasabb fokozatra; lásd *Az elektromos sütő használata, oldal 17*.
5. Járassa a sütőt kb. 30 percig.
6. Kapcsolja ki a sütőt; lásd *Az elektromos sütő használata, oldal 17*.

Főzőlap

1. Az első használat előtt minden gyártási szennyeződést vagy védőréteget le kell égetni. Járassa 9 percig közepes hőmérsékleten a főzőlapot, mielőtt bármiféle edényt helyezne rá. Ezen művelet során semmiféle edényt vagy tárolóeszközt ne helyezzen a főzőlapra.



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

5 A főzőlap használata

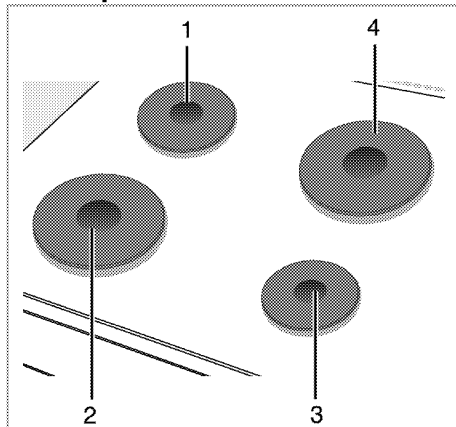
A főzéssel kapcsolatos általános információk



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

- Az ételek sütése előtt mindig szárítsa meg őket, és mindig óvatosan helyezze őket az olajba. A sütés előtt mindig ellenőrizze, hogy a fagyasztott élelmiszerek teljesen felolvadtak-e.
- Olaj melegítésekor soha ne fedje le az edényt.
- Az edényeket és a serpenyőket úgy helyezze a főzőlapra, hogy a fogantyút ne a főzőlap felett legyenek, mert a főzőlap feletti fogantyúk felforrósodhatnak. Soha ne helyezzen instabil vagy könnyedén felboruló edényeket a főzőlapra.
- Soha ne helyezzen üres edényeket vagy serpenyőket a bekapcsolt főzési zónákra. Ezek megsérülhetnek.
- A főzési zónák edény vagy serpenyő nélküli használata a készülék sérülését okozhatja. A főzés befejezése után kapcsolja le a főzési zónákat.
- Mivel a termék felülete forró marad, soha ne helyezzen rá műanyag vagy alumínium edényeket. Az ilyen edények az élelmiszerek tárolásához sem használhatók.
- Kizárólag lapos fenekű serpenyőket és edényeket használjon.
- Mindig megfelelő mennyiségű élelmiszert helyezzen az edényekbe és a serpenyőkbe. Ezáltal elkerülhetővé válik az élelmiszerek kifutása miatt szükséges tisztítás. Soha ne fedje le a főzési zónákon lévő edényeket és serpenyőket. A serpenyőket mindig a főzési zóna közepére helyezze. Ha a serpenyőt egy másik főzési zónára kívánja áthelyezni, emelje fel és helyezze át egy másik fűtési zónára. Soha ne csúsztassa.

A főzőlapok használata



- 1 Főzőlap 14-16 cm
- 2 Főzőlap 18-20 cm
- 3 Főzőlap 14-16 cm
- 4 Főzőlap 18-20 cm megtalálható az égőknek megfelelő méretű edények átmérőjének listája.

A főzőlapok használata

A főzőlapok a gomb bármely irányba történő elforgatásával bekapcsolhatók, és a hőmérsékletük lépésenként szabályozhatók.



Amennyiben a tűzhely Erősítő funkcióval ellátott főzőlapokkal rendelkezik, a megfelelő főzőlap egy piros ponttal van megjelölve.

Túlhevülés-védelem

Az 1000 W-nál nagyobb teljesítményű főzőlapok túlhevülés-védelemmel vannak ellátva. A túlhevülés-védelem a következő esetekben csökkenti le a főzőlapok teljesítményét:

- Amikor nincs edény vagy serpenyő a főzőlapon.
- Amikor üres edény vagy serpenyő a főzőlapon.
- Amikor az edény vagy a serpenyő alja nem lapos.

A főzőlapok bekapcsolása

A főzőlapok használatához használja a főzőlapok gombjait. A kívánt főzési szint beállításához állítsa a gombot a megfelelő főzési szintre.

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

A főzőlapok kikapcsolása

Állítsa a főzőlap gombját OFF (felső) pozícióba.

6 A sütő működtetése

Általános információ sütésről, roston sütésről



FIGYELMEZTETÉS

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

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



VESZÉLY:

A sütőajtót óvatosan nyissa ki, mivel gőz távozik.

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

Tippek sütéshez

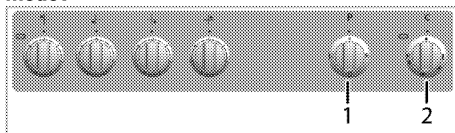
- Megfelelő teflon bevonatú fém-, alumínium edényt vagy hőálló szilikon sütőformát használjon.
- Használja ki megfelelően a rács felületét.
- Helyezze a sütőformát a rács közepére.
- Válassza ki a megfelelő sín pozíciót a sütő vagy grill bekapcsolása előtt. Amíg a sütő forró, ne változtassa meg a rács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

Tippek roston sütéshez

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

Az elektromos sütő használata

Válassza ki a hőmérsékletet és a működési módot



1 Funkció gomb

2 Termosztát szabályozó kapcsoló

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

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

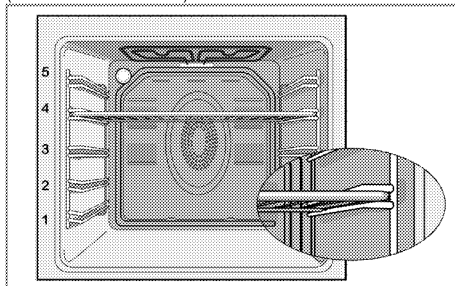
Az elektromos sütő kikapcsolása

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

Sín pozíciók (grillrácsos modellek esetében)

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

A grillrács ne feszüljön a sütő hátsó falának. A megfelelő grillezési teljesítmény érdekében próbálja a grillrácsot a sín elülső részére csúsztatni. (Modellenként eltérő.)



Működési módok

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

Felső és alsó melegítés



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

Felső melegítés



Csak a felső melegítés aktív. Alkalmas például világos felszínű süteményekhez és olyan ételekhez, melyeket felülről szeretne pirítani.

Alsó melegítés



Csak az alsó melegítés aktív. Alkalmas pizza készítéséhez és az ételek alulról történő pirítására. Ezt a funkciót kell használni a gőzzel történő könnyű tisztításhoz is.



Sütési időtáblázat



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

Sütés és roston sütés



Az első sín a sütő **alsó** sínje.

| Étel | Tepsik száma | | A sín helyzete | Hőmérséklet (°C) | Sütési idő (kb. érték percekben) |
|-----------------------------------|--------------|--|----------------|-------------------------------|----------------------------------|
| **Tálcában készült sütemények | Egy tálca | | 3 | 175 | 30 ... 45 |
| **Sütőformában készült sütemények | Egy tálca | | 3 | 175 | 30 ... 50 |
| **Sütőpapírban sült sütemények | Egy tálca | | 3 | 160 ... 170 | 20 ... 30 |
| **Piskóta | Egy tálca | | 3 | 180 ... 200 | 10 ... 20 |
| **Aprósütemény | Egy tálca | | 3 | 160 ... 170 | 20 ... 30 |
| **Süteménytészta | Egy tálca | | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| **Gazdag tészta | Egy tálca | | 3 | 190 | 25 ... 35 |
| **Keit tészta | Egy tálca | | 3 | 190 | 20 ... 40 |
| **Lasagna | Egy tálca | | 2 | 180 | 25 ... 45 |
| **Pizza | Egy tálca | | 2 | 200 | 15 ... 25 |
| Marha steak (egész) / Rostélyos | Egy tálca | | 2 | 25 perc 220, majd 180 ... 190 | 80 ... 120 |
| Báránycomb (ragu) | Egy tálca | | 2 | 25 perc 220, majd 180 ... 190 | 70 ... 100 |
| Sült csirke | Egy tálca | | 2 | 15 perc 220, majd 190 | 55 ... 75 |
| Fulyka (Szeletelt) | Egy tálca | | 2 | 25 perc 220, majd 190 | 70 ... 120 |
| Hal | Egy tálca | | 3 | 200 | 20 ... 30 |

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

Tipppek sütemény sütéshez

- Túl száraz sütemény esetén 10 -kal növelje a hőmérsékletet és csökkentse a sütési időt.
- Nedves sütemény esetén kevesebb folyadékot használjon és csökkentse a hőmérsékletet 10 -kal.
- Amennyiben a sütemény teteje túl sötét, helyezze a tálcát egy alacsonyabb szintre, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.

- Amennyiben a sütemény kívül megfelelően megsült, de belül nem teljesen, kevesebb folyadékot használjon, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.

Tipppek tészta sütéshez

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

- Amennyiben a tészta felső oldala megpirul, de a belső része nem fő meg rendszeren, győződjön meg róla, hogy megfelelő mennyiségű szószot használt-e a tészta elkészítéséhez. Egyenletesen osztassa el a keveréket a tésztarétegek között és a tészta tetején, hogy egyenletesen piruljon.



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


Tippek zöldségsütéshez


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

7 Karbantartás és tisztítás


Általános tájékoztató

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

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

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

- Minden használat során alaposan tisztítsa meg a terméket. Ilyen módon könnyebben eltávolíthatók a főzési szennyeződések, ezáltal elkerülheti, hogy következő használatkor ráégijenek a felületre.
- A termék tisztításához nincs szükség speciális eszközökre. A termék tisztításához mosószeres vízbe áztatott puha ruhát vagy szivacsot használjon, majd törölje szárazra terméket.
- A tisztítás után minden esetben törölje le a felesleges folyadékot, és a nagymennyiségben kiömlött folyadékot pedig azonnal törölje le.
- A rozsdamentes acél vagy inox felületek, továbbá a fogantyú tisztításához soha ne használjon savat vagy klórt tartalmazó tisztítószereket. Ezen részek tisztításához egy mosószerbe áztatott puha ruhát használjon, és figyeljen, hogy mindig egy irányba törölje a felületet.
- **(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)**
Az üvegfelület tisztításához soha ne használjon kemény fémből készült kaparóeszközt vagy súrolószereket. Ezek megkarcolhatják az üvegfelületet.

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

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

A főzőlap tisztítása

Elektromos főzőlapok


1. Kapcsolja ki a főzőlapot és várja meg, míg lehűl.
2. Szükség esetén tisztítószert segítségével tisztítsa meg a főzőlapokat (a tisztítószereket erre szakosodott boltokban vásárolhatja meg).

3. A főzőlap megszáritásához, a tisztítás után néhány percre kapcsolja be a főzőlapot.
4. A főzőlap védelme érdekében bizonyos időközönként egy vékony rétegben vigyen fel gépolajat a főzőlap felületére.



A vezérlőpult tisztítása

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

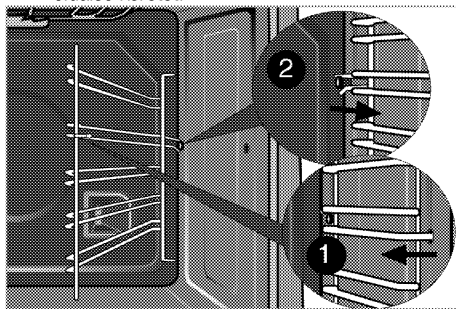
 Amennyiben terméke rendelkezik gombokkal, a vezérlőpanel tisztításához ne távolítsa el a vezérlőgombokat.
A vezérlőpanel megsérülhet!

A sütő tisztítása

Az oldalfalak tisztítása (Modellenként eltérő.)

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

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

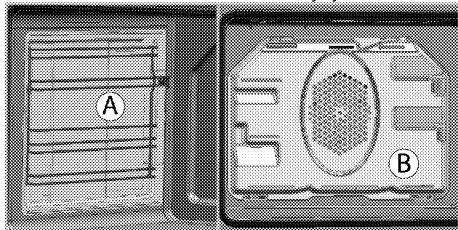


Katalitikus falak

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

A sütő belső falfelülete (A) és/vagy a hátsó fala (B) katalitikus anyaggal van bevonva. A katalitikus fal enyhén matt színű és porózus felületű. A sütő katalitikus falát nem szabad tisztítani. A katalitikus felületek a lyukacsos kialakításának köszönhetően elnyelik a rájuk rakódó zsírt, ha pedig fényessé válnak,

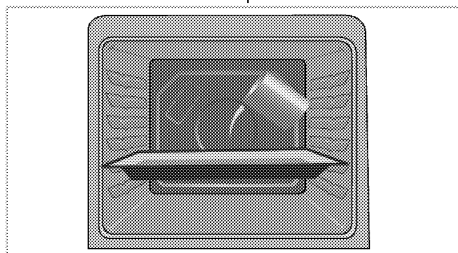
azt jelzi, hogy már nem tudnak több zsírt elnyelni. Ebben az esetben az alkatrész cseréje javasolt.



Gőztisztítás könnyen

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

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



3. Kapcsolja a sütőt gőztisztítás könnyen üzemmódra és üzemeltesse 100°C-on 25 percig.
4. Nyissa ki az ajtót és egy nedves szivaccsal vagy ruhával törölje ki a sütő belső felületeit.
5. A makacs szennyeződés eltávolításához használjon mosószeres vizet, puha ruhát vagy szivacsot, majd törölje szárazra a sütőt.



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

A sütőajtó tisztítása

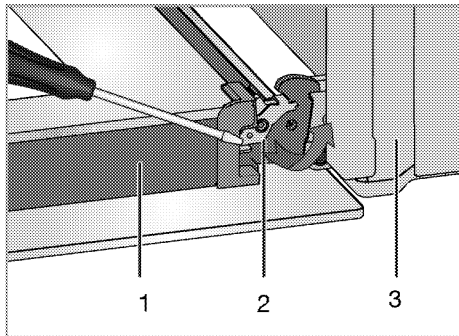
Az ajtó oldalfal tisztításához mosószeres vízbe áztatott puha ruhát vagy szivacsot használjon, majd törölje szárazra terméket.



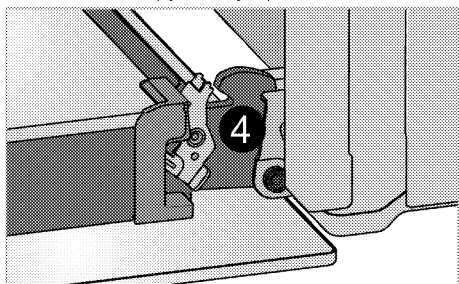
A sütőajtó tisztításához ne használjon erős súrolószereket vagy éles kaparókat. Ezek megsérthetik a felületet, és az üveg tönkremehet.

A sütő ajtajának eltávolítása

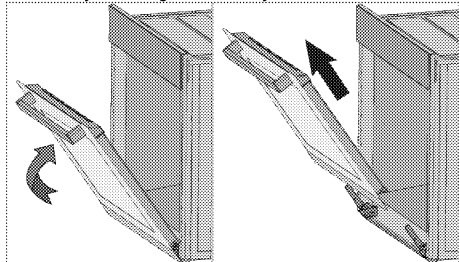
1. Nyissa ki az ajtót (1).
2. Nyomja le és nyissa ki az első ajtó jobb és bal oldalán található zsanérokat (2), az ábrán látható módon.



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



3. Csukja be félig az első ajtót.



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



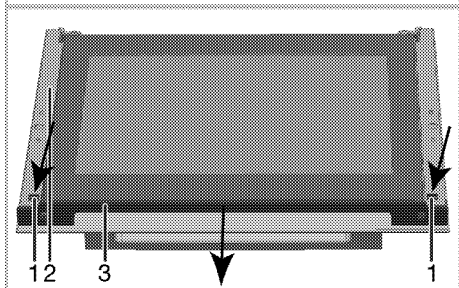
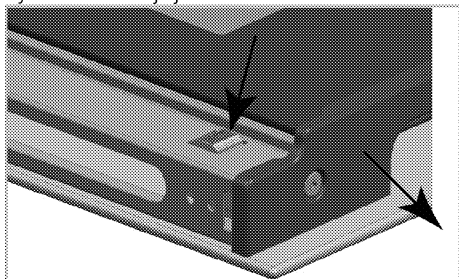
Az ajtó visszaszereléséhez fordított sorrendben végezze el a fenti műveleteket. Ügyeljen rá, hogy visszacsukja a zsanérról található kapcsolatokat az ajtó visszahelyezése után.

Az ajtó belső üvegének eltávolítása

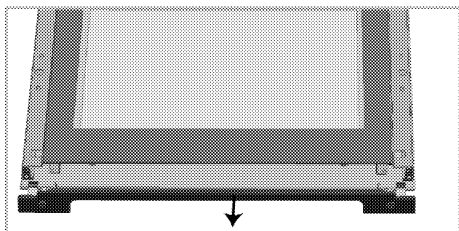
(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

Az ajtó belső üvegpanelje a tisztítás érdekében eltávolítható.

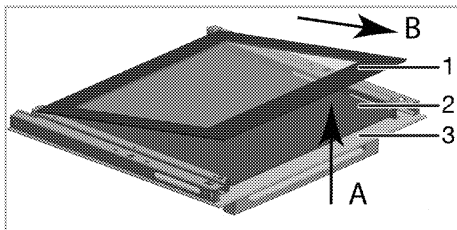
Nyissa ki a sütő ajtaját.



- 1 Gomb
- 2 Keret
- 3 Profil



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

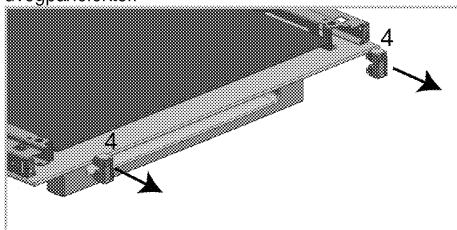


- 1 Legbelső üvegpanel
- 2 Belső üvegpanel*
- 3 Külső üvegpanel

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

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

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



- 4 Üvegtartó összekötő elem*

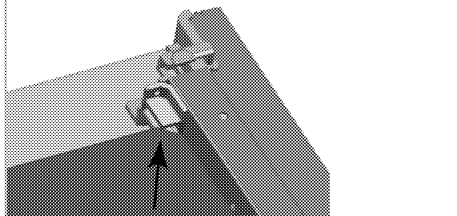
* (Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

Ismételje meg a műveletet a belső üvegpanel (2) eltávolításához. Az ajtó újracsoportosításához vezető első lépés a belső üvegpanel (2) visszahelyezése.

Az ábrának megfelelően úgy helyezze el az üvegpanelt, hogy beleilleszkedjen a műanyag vájlatba.



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



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

Fontos, hogy a legbelső üvegpanel alsó sarkai
beleilleszkednek a műanyag vájatokba.



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

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

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

8 Hibaelhárítás

A sütő gőzt bocsát ki magából használat közben.

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

A termék fémes hangokat bocsát ki felmelegedés vagy lehűlés közben.

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

A termék nem működik.

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

A sütővilágítás nem működik.

A sütő nem melegít.

- Nincs beállítva funkció és/vagy hőmérséklet. >>> *Állítson be funkciót és hőmérsékleti értéket a Funkció és/vagy Hőmérsékletbeállító gombbal.*
- Nincs áramellátás. >>> *Ellenőrizze, hogy van-e áram. Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség szerint cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékot.*



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

