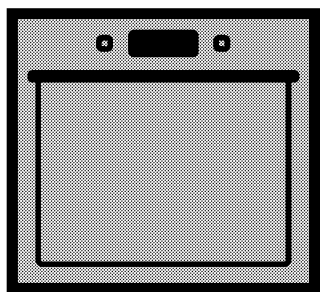


Built-in Oven

User manual



BIM25402XMS

EN | BG | ET

285.4474.82/R.AA/09.07.2019/5-1
7757786701

Please read this user manual first!

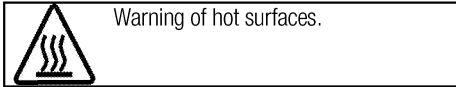
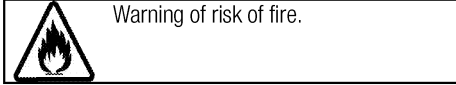
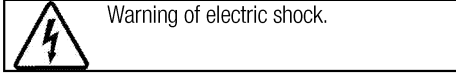
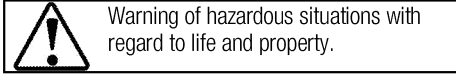
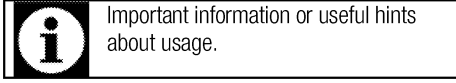
Dear Customer,

Thank you for purchasing this Beko product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



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



This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

General safety	4
Electrical safety	4
Product safety	5
Intended use	7
Safety for children.....	7
Disposing of the old product.....	8
Package information	8

2 General information 9

Overview	9
Package contents	10
Technical specifications	11

3 Installation 12

Before installation	12
Installation and connection	14
Future Transportation.....	15

4 Preparation 17

Tips for saving energy	17
Initial use.....	17
Time setting	17
First cleaning of the appliance	17
Initial heating.....	18

5 How to operate the oven 19

General information on baking, roasting and grilling	19
How to operate the electric oven	19
Operating modes.....	19
How to operate the oven control unit	21
Cooking times table.....	25
How to operate the grill.....	28
Cooking times table for grilling.....	28

6 Maintenance and care 30

General information.....	30
Cleaning the control panel	30
Cleaning the oven	30
Removing the oven door	31
Removing the door inner glass	32
Replacing the oven lamp.....	32

7 Troubleshooting 33

1 Important instructions and warnings for safety and environment

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the

user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.

- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a

transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.

- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by holding the plug.
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.

- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

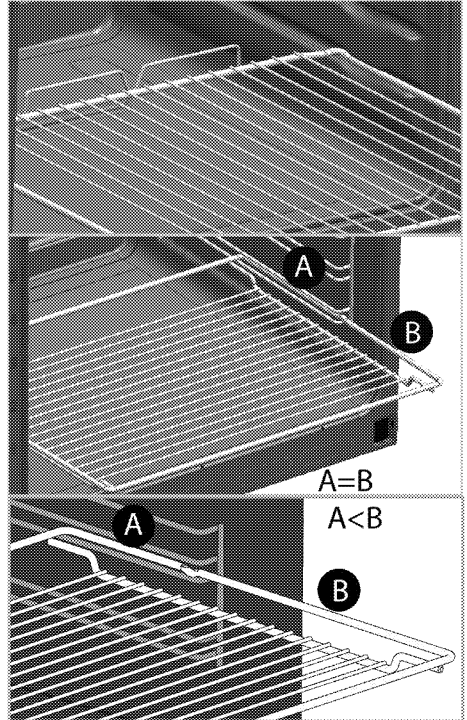
Product safety

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- **Food Poisoning Hazard:** Do not let food sit in oven for more than 1

hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness.

- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliances becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- (Varies depending on the product model.)
Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly

It is important to place the wire shelf and/or tray onto the rack properly. Slide the wire shelf or tray between 2 rails and make sure that it is balanced before placing food on it (Please see the following figure).



- Do not use the product if the front door glass removed or cracked.
- Do not use the oven handle to hang towels for drying. Do not hang up towel, gloves, or similar textile products when the grill function is at open door.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

- Place the baking paper into the cooking pot or on to the oven accessory (tray, wire grill etc) together with the food and then insert all into the preheated oven. Remove the excess parts of the baking paper overflowing from the accessory or the pot in order to prevent the risk of touching the oven's heating elements. Never use the baking paper in an operating temperature higher than the indicated value for the baking paper. Do not place the baking paper directly on the base of the oven.
- **WARNING:** Ensure that power cord of the appliance is unplugged or circuit breaker is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- **CAUTION:** This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths etc. by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.
- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

Safety for children

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.

- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do not load any heavy object on it and do not allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

Disposing of the old product

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

Compliance with RoHS Directive:

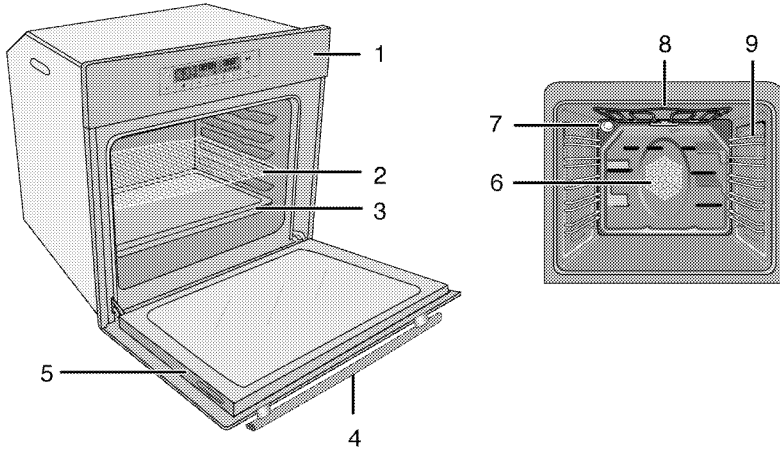
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

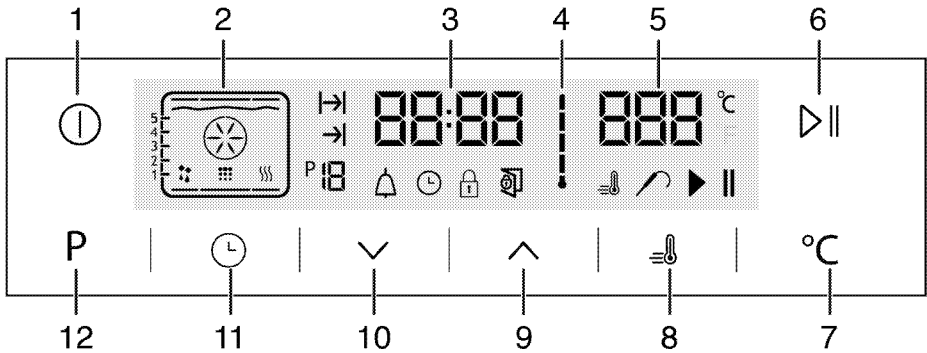
- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2 General information

Overview



- | | | | |
|---|---------------|---|--------------------------------|
| 1 | Control panel | 6 | Fan motor (behind steel plate) |
| 2 | Wire shelf | 7 | Lamp |
| 3 | Tray | 8 | Top heating element |
| 4 | Handle | 9 | Shelf positions |
| 5 | Door | | |



- | | | | |
|---|-------------------------------|----|------------------------------------|
| 1 | ON/OFF key | 7 | Temperature setting key |
| 2 | Function display | 8 | Booster symbol (rapid pre-heating) |
| 3 | Current time indicator field | 9 | Plus key |
| 4 | Oven Inner Temperature symbol | 10 | Minus key |
| 5 | Temperature indicator field | 11 | Adjustment key |
| 6 | Start/stop cooking key | 12 | Return Key to function display |

Package contents

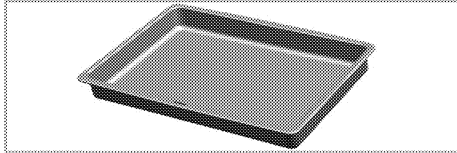


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

1. **User manual**

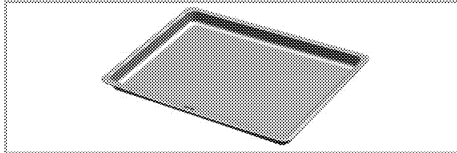
2. **Deep tray**

Used for pastries, large roasts, juicy dishes, and for collecting the fat while grilling.



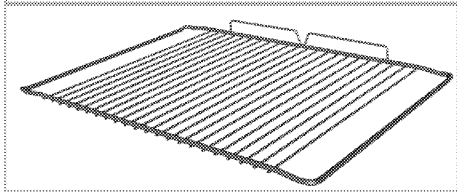
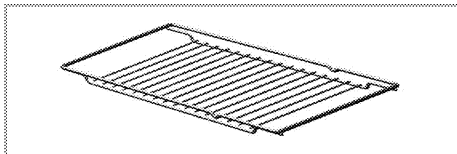
3. **Pastry tray**

Used for pastries such as cookies and biscuits.



4. **Wire grill**

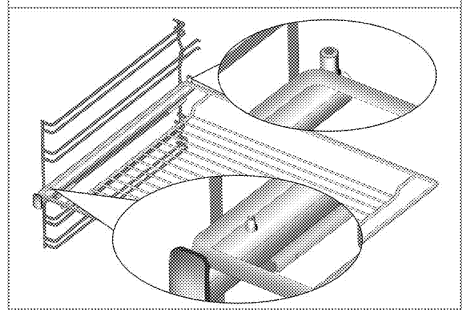
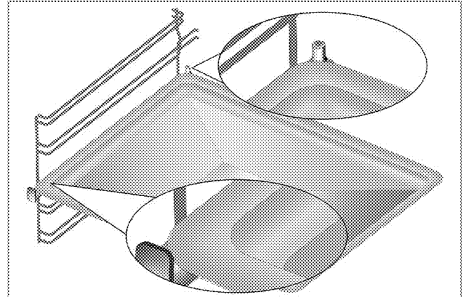
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



5. **Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly**
(This feature is optional. It may not exist on your product.)

Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily.

When using the tray and wire shelf with telescopic racks, make sure that the pins at the rear section of the telescopic rack stands against the edges of the wire shelf and tray.



Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Total power consumption	3.1 kW
Cable type / section	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
External dimensions (height / width / depth)	595 mm/594 mm/567 mm
Installation dimensions (height / width / depth)	**590 or 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Main oven	Multifunction oven
Inner lamp	15/25 W
Grill power consumption	2.2 kW

Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Cooking with eco-fan, 2- Turbo slow cooking, 3- Turbo cooking, 4- Fan assisted bottom/top heating, 5-Top and bottom heating.

** See. *Installation, page 12.*



Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.



Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.



Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.



Preparation of location and electrical installation for the product is under customer's responsibility.



DANGER:

The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.



DANGER:

Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.
Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

The appliances must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating. The appliance is intended for installation in commercially available kitchen cabinets. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

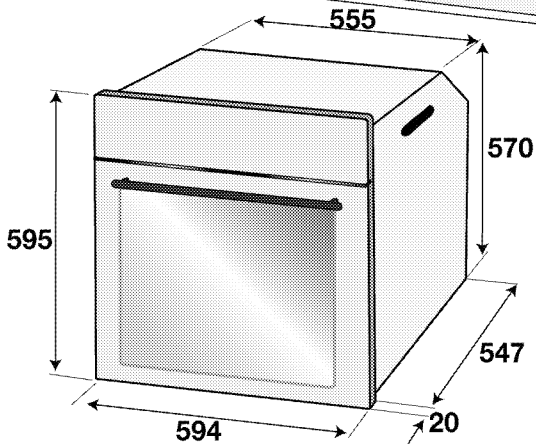
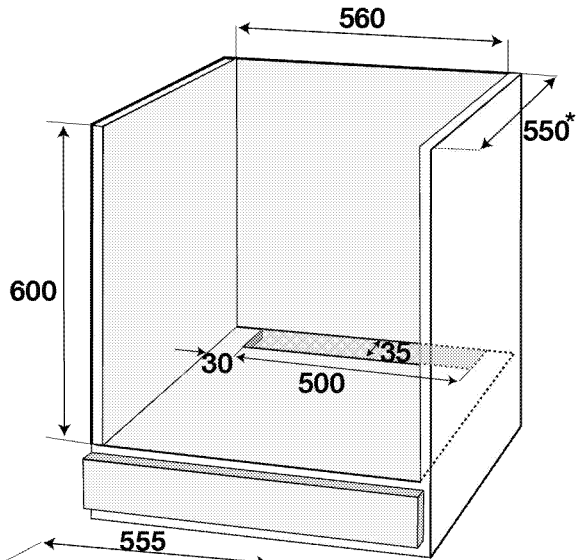
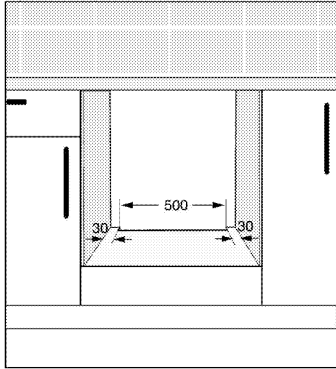
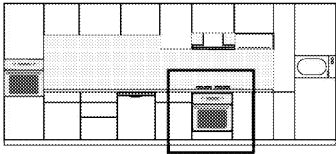
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- Kitchen cabinets must be set level and fixed.
- If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed in order to separate from the oven and drawer.
- Carry the appliance with at least two persons.
- Hold the oven from the slots for handling on both sides to move it.
- Before installing the product, remove all materials and documents inside.
- Kitchen furniture must be in compliance with the dimensions given in the figure below. At the rear section of the kitchen furniture, an opening must be cut out with the dimensions given in the figure below to ensure sufficient ventilation.



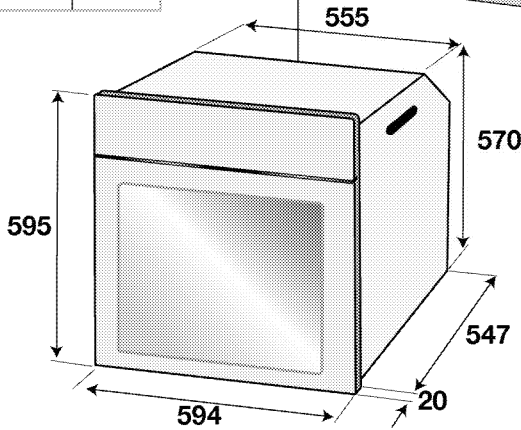
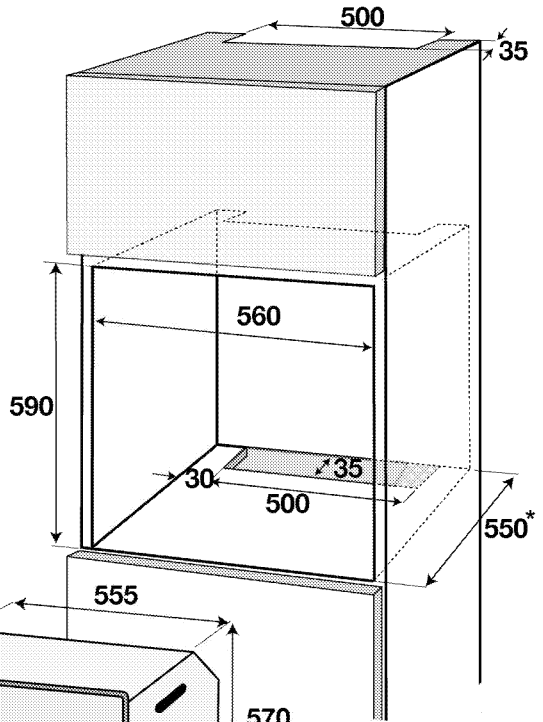
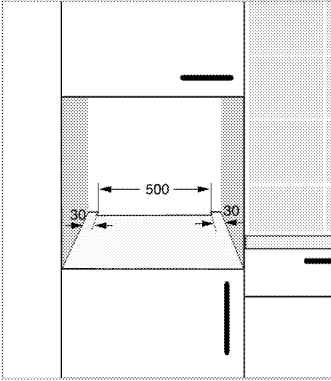
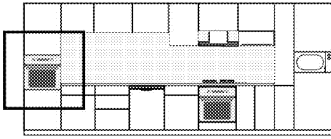
Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.



The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.



* min.



* min.

Installation and connection

- The product must be installed in accordance with all local gas and electrical regulations.

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the

product without a grounding installation in accordance with the local regulations.



DANGER:

The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation. Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.

**DANGER:**

The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.

A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Open the front door to see the type label.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

**DANGER:**

Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.

There is the risk of electric shock!



Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob).

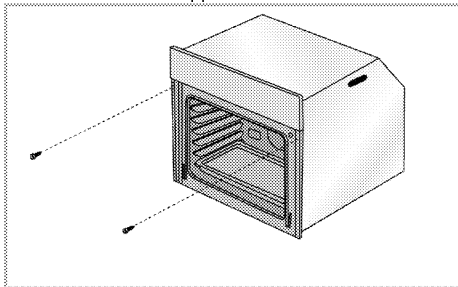


While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.

Plug the power cable into the socket.

Installing the product

1. Slide the oven into the cabinet, align and secure it while making sure that the power cable is not broken and/or trapped.

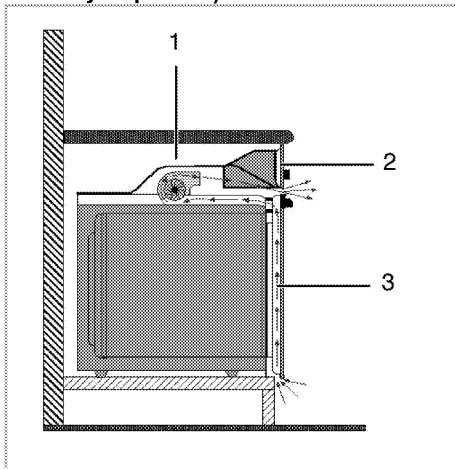


Secure the oven with 2 screws as illustrated.

After the installation, make sure that the screws are sufficiently tightened and the oven does not move.

Oven may tip over during use if it is not installed as per

the instructions and if the screws are not sufficiently tightened.

For products with cooling fan (This may not exist on your product.)

- 1 Cooling fan
- 2 Control panel
- 3 Door

The built-in cooling fan cools both the built-in cabinet and the front of the product.



Cooling fan continues to operate for about 20-30 minutes after the oven is switched off.

If you have cooked by programming the timer of the oven, cooling fan will also be switched off at the end of the cooking time together with all functions.

Final check

1. Operate the product.
2. Check the functions.

Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- To prevent the wire grill and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.
- Do not use the door or handle to lift or move the product.



Do not place any objects onto the product and move it in upright position.



Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

4 Preparation

Tips for saving energy

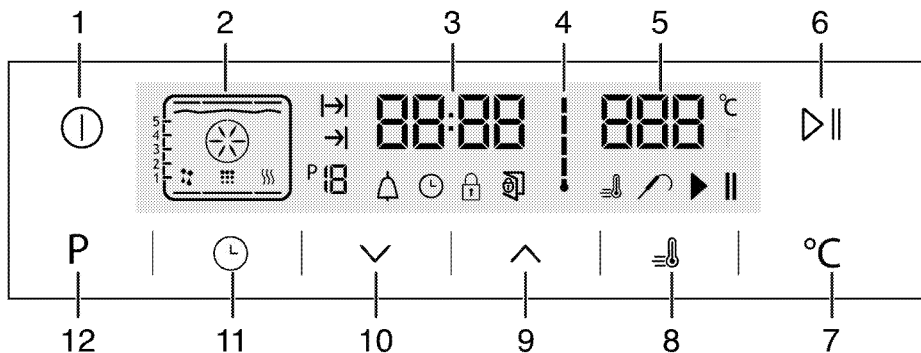
The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.

- If door is not opened, inner temperature is optimized to save energy on ECO FAN HEATING mode and may differ from the display.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.

Initial use

Time setting



- 1 ON/OFF key
- 2 Function display
- 3 Current time indicator field
- 4 Oven Inner Temperature symbol
- 5 Temperature indicator field
- 6 Start/stop cooking key
- 7 Temperature setting key
- 8 Booster symbol (rapid pre-heating)
- 9 Plus key
- 10 Minus key
- 11 Adjustment key
- 12 Return Key to function display

1. At the initial operation of the oven symbol lights up, touch / keys to set the hour.
2. Confirm the setting by touching symbol and wait for 4 seconds without touching any keys to confirm.

If the current time is not set, time indicator will start increasing/moving up from 12:00. symbol will be activated to indicate that the current time has not been set. It will disappear as soon as the time is set.

First cleaning of the appliance

The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials. Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

Initial heating

Heat up the product for about 30 minutes and then switch it off. Thus, any production residues or layers will be burnt off and removed.



WARNING

Hot surfaces cause burns!

Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.

Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 28*.
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 28*



Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

5 How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling



WARNING

Hot surfaces cause burns!
Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.



DANGER:

Be careful when opening the oven door as steam may escape.
Exiting steam can scald your hands, face and/or eyes.

Tips for baking

- Use non-sticky coated appropriate metal plates or aluminum vessels or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- Place the baking mould in the middle of the shelf.
- Select the correct rack position before turning the oven or grill on. Do not change the rack position when the oven is hot.
- Keep the oven door closed.

Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

Tips for grilling

When meat, fish and poultry are grilled, they quickly get brown, have a nice crust and do not get dry. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with high water content such as tomatoes and onions.

- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf in such a way that the space covered does not exceed the size of the heater.
- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide the baking tray to the lower rack to collect fats. The baking tray to be slid must be of a size that covers the whole grilling area. This tray might not be provided with the product. Add some water in the baking tray for easy cleaning.



Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

How to operate the electric oven

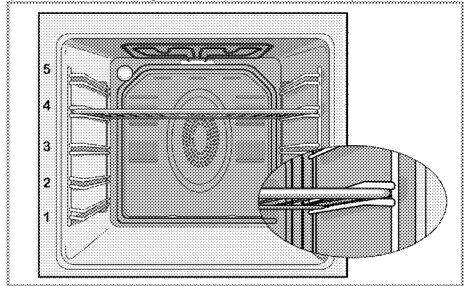
Switching off the electric oven

Rack positions (For models with wire shelf)

It is important to place the wire shelf onto the side rack correctly. Wire shelf must be inserted between the side racks as illustrated in the figure.

Do not let the wire shelf stand against the rear wall of the oven. Slide your wire shelf to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain a good grill performance.

(Varies depending on the product model.)



Operating modes

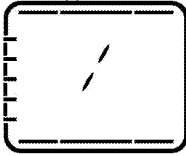
The order of operating modes shown here may be different from the arrangement on your product.

1. **Top and bottom heating**



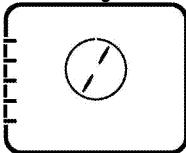
Food is heated simultaneously from the top and bottom. For example, it is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray only. Suitable rack position will be displayed on screen.

2. **Fan supported bottom/top heating**




Hot air heated by the bottom and top heaters is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Cook with one tray.

3. **Fan Heating**

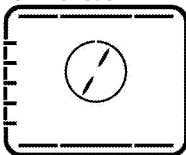


Warm air heated by the rear heater is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan.

It is suitable for cooking your meals in different rack levels and preheating is not required in most cases. Suitable for cooking with multi trays.

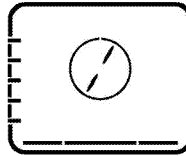
 When the oven door is opened, the fan motor will not run in order to keep the hot air inside.

4. **"3D" function**



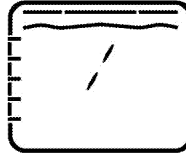
Top heating, bottom heating and fan assisted heating are in operation. Food is cooked evenly and quickly all around. Cook with one tray only.

5. **Pizza function**



The bottom heating and fan assisted heating are in operation. Suitable for baking pizza.

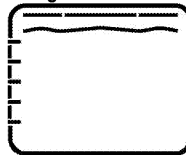
6. **Full grill+Fan**



Hot air heated by the full grill is distributed very fast in the oven by means of the fan. It is suitable for grilling large amount of meat.

- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

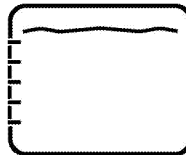
7. **Full grill**



Large grill at the ceiling of the oven is in operation. It is suitable for grilling large amount of meat.

- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

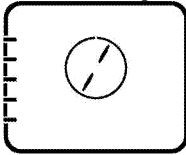
8. **Grill**



Small grill at the ceiling of the oven is in operation. Suitable for grilling and gratin dishes.

- Put small or medium-sized portions in correct shelf position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

9. **Eco Fan Heating**



To save power, you can use this function instead of the cooking operations that you would perform by using Fan Heating at 160-220°C temperature range. But, the cooking time will increase a little bit.

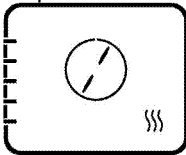
Cooking times related to this function are indicated in 'Eco Fan Heating' table.

10. **Bottom heating**



Only bottom heating is in operation. It is suitable for pizza and for subsequent browning of food from the bottom.

11. **Keep warm**



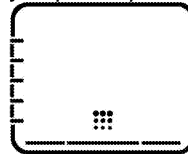
Used for keeping food at a temperature ready for serving for a long period of time.

12. **Operating with fan**



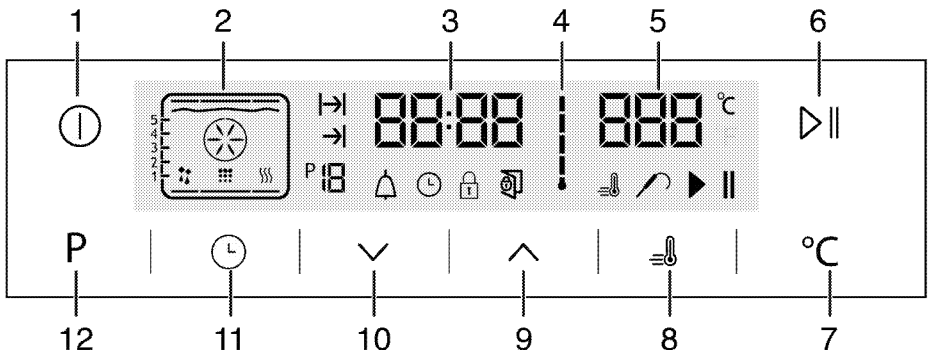
The oven is not heated. Only the fan (in the rear wall) is in operation. Suitable for thawing frozen granular food slowly at room temperature and cooling down the cooked food.

13. **Easy steam cleaning**
(This feature is optional. It may not exist on your product.)














This function enables the dirt (having waited not for too long) in the oven to get soft and be cleaned easily. Please see "Cleaning - easy steam cleaning" section for easy steam cleaning.

How to operate the oven control unit



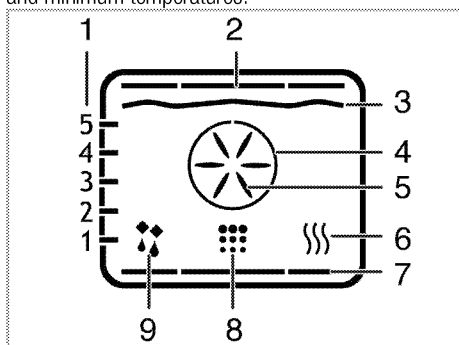
- | | | | |
|---|-------------------------------|----|------------------------------------|
| 1 | ON/OFF key | 8 | Booster symbol (rapid pre-heating) |
| 2 | Function display | 9 | Plus key |
| 3 | Current time indicator field | 10 | Minus key |
| 4 | Oven Inner Temperature symbol | 11 | Adjustment key |
| 5 | Temperature indicator field | 12 | Return Key to function display |
| 6 | Start/stop cooking key | | |
| 7 | Temperature setting key | | |

-  : Cooking Time symbol
-  : End of Cooking Time symbol
-  : Function number
-  : Alarm symbol
-  : Clock symbol
-  : Keylock symbol
-  : Open door symbol
-  : Booster symbol (rapid pre-heating)
-  : Meat Probe symbol
-  : Cooking pause symbol
-  : Cooking starting symbol


heating		
Fan assisted cooking	180	40-280
"3D" function	205	40-280
Pizza function	210	40-280
Fan assisted large grill	200	40-280
Full grill	260	40-280
Low grill	280	40-280
Eco Fan Heating	180	160-220
Bottom heating	180	40-220
Warm keeping	60	40-100
*Temperature can be set up to 310°C in models with pyrolytic self-cleaning function (pyrolysis)		






Function table:

Function table indicates the operating functions that can be used in the oven and their respective maximum and minimum temperatures.





- 1 Shelf positions
- 2 Top heater
- 3 Grill heater
- 4 Boost heater
- 5 Boost fan
- 6 Keep warm
- 7 Bottom heater
- 8 Cleaning position
- 9 Operating with fan position

 Functions vary depending on the product model!

-  At temperatures 280°C and higher, the oven operates for max. 2 hours.
-  Maximum adjustable cooking time in modes except warm keeping is limited with 6 hours due to safety reasons. Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven.
-  While making any adjustment, related symbols on the clock will flash.
-  Current time cannot be set while the oven is operating in any function, or if semi-automatic or full automatic programming is made on the oven.
-  Even if the oven is off, oven lamp lights up when the oven door is opened.


How to operate the oven

1. Touch the  key for approx. 2 seconds to open the oven.
 - » First operating function appears on display after the oven turns on. When the display is in this mode, cooking time, the end of cooking time and Booster (quick heating) function can be set.













 Oven will switch off automatically within 20 seconds if no oven setting is made on this screen.

Manual cooking by selecting temperature and operating function

You can do cooking by selecting temperature and operating function specific to your meal, manually controlling without setting the cooking duration.














1. First operating function appears on display after touching  button to open the oven.




Function table	Recommended temperature (°C)	Temperature range (°C)
Top and bottom heating	200	40-280
Fan supported bottom/top	175	40-280

2. Select the operating function by touching the  /  keys.
 3. If you desire to change the temperature that is recommended for operating function, enable the temperature field by touching  button.
- »  symbol flashes.
4. Set the desired temperature touching  /  keys.
 5. Confirm the temperature setting by touching  key.
 6. Put your dish into the oven.
 7. Touch  || key to start cooking if temperature and operating function are appropriate.  symbol appears on display.
- » Your oven will readily start operating in the selected function and will increase the inner temperature to the set temperature. Each grades of the inner temperature symbol will be lit as inner temperature reaches to the set temperature. Additional active heaters and recommended tray position appear in the Function display.
8. The oven does not turn off automatically due to the manual cooking without setting the cooking time. You can finish cooking by touching  || key once again.
- » The oven finishes the cooking and  symbol appears on display.
9. Touch the  button for approx. 2 seconds to close the oven.

Cooking by setting the cooking time;

















You can ensure that the oven turns off by selecting temperature and operating function specific to your meal and setting the cooking time, manually controlling without setting the cooking duration.

1. First operating function appears on display after touching  button to open the oven.
 2. Select the operating function by touching the  /  keys.
 3. If you desire to change the temperature that is recommended for operating function, enable the temperature field by touching  button.
- »  symbol flashes.
4. Set the desired temperature touching  /  keys.
 5. Confirm the temperature setting by touching  key.
 6. Touch  until  symbol appears on display for cooking time.
 7. Set the cooking time by touching  /  keys and confirm the setting by touching  key.

- » Once the Cooking Time is set,  symbol will appear on display continuously.
8. Put your dish into the oven.
 9. Touch  || key to start cooking if temperature, operating function and cooking time are appropriate.  symbol appears on display.
- » The oven will be heated up to the set temperature and will maintain this temperature until the end of the cooking time you selected.
- » Your oven will readily start operating in the selected function and will increase the inner temperature to the set temperature. It maintains this temperature until the end of the set cooking time. Each grades of the inner temperature symbol will be lit as inner temperature reaches to the set temperature. Additional active heaters and recommended tray position appear in the Function display.
10. After the cooking process is completed, "End" appears on the display and the alarm sounds.
 11. Touch any key to silence the alarm.
- » Alarm stops and the oven finishes operating automatically.

Setting the the end of cooking time to a later time;

You can ensure that the oven runs and turns off automatically by setting temperature and operating function specific to your meal, the cooking time and end of cooking to a later time, manually controlling without setting the cooking duration.

1. First operating function appears on display after touching  button to open the oven.
 2. Select the operating function by touching the  /  keys.
 3. If you desire to change the temperature that is recommended for operating function, enable the temperature field by touching  button.
- »  symbol flashes.
4. Set the desired temperature touching  /  keys.
 5. Confirm the temperature setting by touching  key.
 6. Touch  until  symbol appears on display for cooking time.
 7. Set the cooking time by touching  /  keys and confirm the setting by touching  key.
- » Once the Cooking Time is set,  symbol will appear on display continuously.
8. Touch  until  symbol appears on display for the end of cooking time.

9. Set the cooking time by touching buttons and confirm the setting by touching key.
 - » Once the the end of cooking time is set, symbol will appear on display continuously.
10. Put your dish into the oven.
11. Touch key to start cooking if temperature, operating function, cooking time and the end of cooking time are appropriate. symbol appears on display.
 - » Oven timer automatically calculates the startup time for cooking by deducting the cooking time from the end of cooking time you have set. Selected operation mode is activated when the startup time of cooking has come and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of the set cooking time. Each grades of the inner temperature symbol will be lit as inner temperature reaches to the set temperature. Additional active heaters and recommended tray position appear in the Function display.
12. After the cooking process is completed, "End" appears on the display and the alarm sounds.
13. Touch any key to silence the alarm.
 - » Alarm stops and the oven finishes operating automatically.



If you want to cancel only cooking time or cooking time plus the end of cooking time after you have set them, you need to reset the cooking time.

Setting the booster (Quick Pre-heating)

Use Booster (Rapid Pre-heating) function to make the oven reach the desired temperature faster.



Booster cannot be selected in defrosting, eco fan heating, keeping warm and cleaning positions. Booster settings will be cancelled in case of power outage.

1. Touch key after setting the temperature, operating function, cooking time and the end of cooking time.
 - » symbol appears continuously and booster (rapid pre-heating) setting is enabled.
 - » Booster symbol disappears as soon as the oven reaches the desired temperature and oven resumes operating in the function it was in before the Booster function.
2. Touch the key again in order to cancel booster function.
 - » symbol disappears and booster (rapid pre-heating) setting is disabled.

Switching off the electric oven

Touch key to switch off the oven.

Activating the keylock

You can prevent oven from being intervened with by activating the key lock function.

1. Touch until symbol appears on display.
 - » "OFF" will appear on the display.
2. Press to activate the key lock.
 - » Once the key lock is activated, "On" appears on the display and the symbol remains lit. Confirm by touching .



Oven keys are not functional when the key lock is activated. Key lock will not be cancelled in case of power failure.

To deactivate the keylock,

1. Touch until symbol appears on display.
 - » "On" will appear on the display.
2. Disable the key lock by pressing the key.
 - » "OFF" will appear once the key lock is deactivated. Confirm by touching .



Oven keys are not functional when the Key lock function is activated. Key lock settings will not be cancelled in case of power outage.

Setting the alarm clock

You can use the timer of the product for any warning or reminder apart from the cooking program. The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time. Timer will give an audio warning at the end of the set time.

1. Touch until symbol appears on display.



Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

2. Set the alarm duration by using / keys.
 - » symbol will remain lit and the alarm time will appear on the display once the alarm time is set.
3. At the end of the alarm time, symbol starts flashing and the audio warning is heard.

Turning off the alarm

1. Audio warning sounds for 2 minutes. To stop the audio warning, just press any key.
 - » Audio warning will be silenced and current time will be displayed.

Cancelling the alarm;

1. Touch until symbol appears on display in order to cancel the alarm.
2. Press and hold key until "00:00" is displayed.



Alarm time will be displayed. If the alarm time and cooking time are set concurrently, shortest time will be displayed.

Changing the time of the day

1. Touch key in short intervals until symbol appears on display.
2. Touch keys to set the hour.
3. Confirm the setting by touching symbol and wait for 4 seconds without touching any keys to confirm.



Current time settings are canceled in case of power failure. It needs to be readjusted. Current time can not be changed when any of the oven functions is in use.

Adjusting the volume

1. While the oven is in Standby mode, touch key in short intervals until 'VOL' appears on display.
2. Press keys to set one of L0, L1 or L2 tones.
3. Press key or wait for 4 seconds without touching any keys to confirm the setting

Adjusting the Eco lamp setting

1. While the oven is in Standby mode, touch key in short intervals until 'LP' appears on display.

2. Press keys to set On or ECO option.
3. Press key or wait for 4 seconds without touching any keys to confirm the setting
4. When set to ON; while the oven door is open in Standby mode and during operation the lamp is turned ON continuously.
5. When set to ECO; while the oven door is open in Standby mode and during operation the lamp is turned ON and then turned OFF after 15 seconds.

If any key is touched during operation (excluding and keys) the lamp is turned ON and then turned OFF after 15 seconds.

Cooking times table






















The timings in this chart are meant as a guide. Timings may vary due to temperature of food, thickness, type and your own preference of cooking.

Baking and roasting



1st rack of the oven is the **bottom** rack.







Dish	Cooking level number	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in tray	One level	Standard tray*		3	180	25 ... 30
Cakes in mould	One level	Cake mold on wire grill**		2	180	40 ... 50
Small cakes	One level	Standard tray*		3	160	25 ... 35
	One level	Standard tray*		3	150	30 ... 40
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Sponge cake	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		3	160	25 ... 35
	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		2	150	30 ... 40
	2 levels	1-Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill** 4-Round springform pan with a diameter of 26 cm on pastry tray**		1 - 4	150	35 ... 45
	3 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Cookies	One level	Pastry tray*		3	180	25 ... 30
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45









Dough pastry	One level	Standard tray*		2	200	30 ... 40
	2 levels	1-Pastry tray* 5-Standard tray*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rich pastry	One level	Standard tray*		2	200	25 ... 35
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Leaven	One level	Standard tray*		2	200	35 ... 45
Lasagna	One level	Glass/metal rectangular pan on wire grill**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	One level	Standard tray*		2	200 ... 220	15 ... 20
	One level	Standard tray*		3	200	10 ... 15
Beef steak (whole) / Roast	One level	Standard tray*		3	25 min. 250/max, then 180 ... 190	100 ... 120
Leg of Lamb (casserole)	One level	Standard tray*		3	25 min. 250/max, then 190	70 ... 90
	One level	Standard tray*		3	25 min. 250/max, then 190	60 ... 80
Roasted chicken (1,8-2 kg)	One level	Standard tray*		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	60 ... 80
	One level	Standard tray*		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	60 ... 80
Turkey (5.5 kg)	One level	Standard tray*		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
	One level	Standard tray*		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
Fish	One level	Standard tray*		3	200	20 ... 30
	One level	Standard tray*		3	200	20 ... 30

It is suggested to perform preheating for all foods.
* These accessories may not be supplied with the product.
** These accessories are not supplied with the product. They are commercially available accessories.

Cooking table for test meals

Meals in this cooking table are prepared according to EN 60350-1 to make it easier for control institutes to test the product

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Shortbread	One level	Standard tray*		3	140	20 ... 30
	One level	Standard tray*		3	140	20 ... 30
	2 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Small cakes	One level	Standard tray*		3	160	25 ... 35
	One level	Standard tray*		3	150	30 ... 40

	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Sponge cake	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		3	160	25 ... 35
	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		2	150	30 ... 40
	2 levels	1-Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill** 4-Round springform pan with a diameter of 26 cm on pastry tray**		1 - 4	150	35 ... 45
Apple pie	One level	Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill**		2	180	50 ... 60
	One level	Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill**		2	170	50 ... 60
	2 levels	1-Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill** 4-Round black metal dish with a diameter of 20 cm on pastry tray**		1 - 4	170	50 ... 60

It is suggested to perform preheating for all foods.

* These accessories may not be supplied with the product.

** These accessories are not supplied with the product. They are commercially available accessories.

Eco Fan Heating



Do not change the cooking temperature after cooking starts in Eco Fan Heating mode.



Do not open the door during cooking in the Eco Fan Heating mode. If door is not opened, inner temperature is optimized to save energy and may differ from the display.

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Small cakes	One level	Standard tray*	3	160	25 ... 35
Cookies	One level	Standard tray*	3	180	25 ... 35
Dough pastry	One level	Standard tray*	3	200	45 ... 55
Rich pastry	One level	Standard tray*	3	200	35 ... 45

* These accessories may not be supplied with the product.

Tips for baking cake

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time.
- If the cake is wet, use less liquid or lower the temperature by 10°C.

- If the cake is too dark on top, place it on a lower rack, lower the temperature and increase the cooking time.
- If cooked well on the inside but sticky on the outside use less liquid, lower the temperature and increase the cooking time.

Tips for baking pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time. Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.
- If the pastry takes too long to bake, pay care that the thickness of the pastry you have prepared does not exceed the depth of the tray.
- If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked, make sure that the amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. Try to scatter the sauce equally between the dough layers and on the top of pastry for an even browning.



Cook the pastry in accordance with the mode and temperature given in the cooking table. If the bottom part is still not browned enough, place it on one lower rack next time.

Tips for cooking vegetables

- If the vegetable dish runs out of juice and gets too dry, cook it in a pan with a lid instead of a tray. Closed vessels will preserve the juice of the dish.
- If a vegetable dish does not get cooked, boil the vegetables beforehand or prepare them like canned food and put in the oven.



How to operate the grill



WARNING

Close oven door during grilling. Hot surfaces may cause burns!

Switching on the grill

1. First operating function appears on display after touching  button to open the oven.
2. Touch  to select the desired grill function.

Cooking times table for grilling











Grilling with electric grill

Food	Accessory to use	Rack position	Recommended temperature (°C)**	Cooking time (approx. in min.)
Fish	Wire grill	4..5	250/max	20...25 min. #
Sliced chicken	Wire grill	4..5	250/max	25...35 min.
Lamb chops	Wire grill	4..5	250/max	20...25 min.
Roast beef	Wire grill	4..5	250/max	25...30 min. #
Veal chops	Wire grill	4..5	250/max	25...30 min. #
Toast bread*	Wire grill	4	250/max	1...3 min.

depending on thickness

*Preheat for 5 minutes

**If the grill temperature of your product cannot be adjusted, the grill will work at the maximum temperature.

3. If you desire to change the temperature that is recommended for operating function, enable the temperature field by touching  button.
 - »  symbol flashes.
4. Set the desired temperature touching  keys.
5. Confirm the temperature setting by touching  key.
6. Touch   key to start grilling if temperature and operating function are appropriate.  symbol appears on display.
 - » Your oven will readily start operating in the selected function and will increase the inner temperature to the set temperature. Each grades of the inner temperature symbol will be lit as inner temperature reaches to the set temperature. Additional active heaters and recommended tray position appear in the Function display.
7. You can finish grilling by touching   button once again.
 - » The oven finishes grilling and  symbol appears on display.

Switching off the grill

1. Touch the  button for approx. 2 seconds to close the oven.



Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

Meals in this cooking table are prepared according to test the product
EN 60350-1 to make it easier for control institutes to

Food	Accessory to use	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Toast bread	Wire grill	4	250/max	1...3 min.
Meatballs (beef) - 12 pieces	Wire grill	4	250/max	25...35 min.

Turn the food after 2/3 of the total grilling time.
It is suggested to perform 5-6 minutes preheating for all foods broiling.

6 Maintenance and care

General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.



DANGER:

Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.

There is the risk of electric shock!



DANGER:

Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.



Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

Cleaning the control panel

Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.



If your product is equipped with buttons/knobs do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.

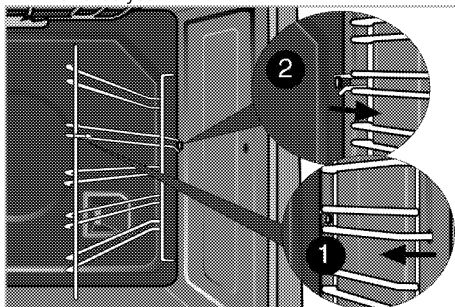
Control panel may get damaged!

Cleaning the oven

To clean the side wall (Varies depending on the product model.)

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

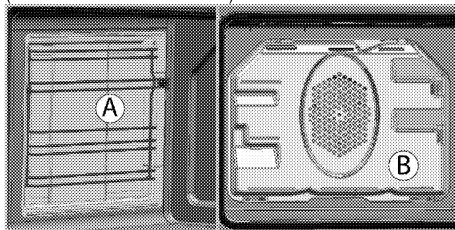
1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.



Catalytic walls

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

The inner side walls (A) and/or the rear wall (B) of your product may be coated with catalytic enamel. Catalytic walls have a light matte colour and a porous surface. Catalytic walls of the oven should not be cleaned. Porous surfaces of the catalytic walls are automatically cleaned by absorbing and converting the spilled oil (steam and carbon dioxide).



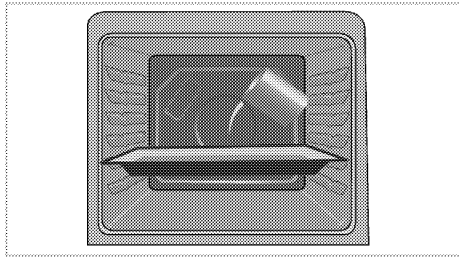
Easy Steam Cleaning

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

It ensures easy cleaning because the dirt (having waited not for too long) is softened with the steam that

forms inside the oven and the water drops condensing on the inner surfaces of the oven.

1. Remove all accessories inside the oven.
2. Pour 500 ml of water into the oven tray and place the tray at the 2nd rack of the oven.



3. Select easy steam cleaning function. Cleaning duration will appear on the screen and it cannot be changed. You can set the end time for this cleaning function.
4. Open the door and wipe the inner surfaces of the oven with a damp sponge or cloth.
5. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the persistent dirt and wipe it with a dry cloth.



During the easy steam cleaning mode, water that is placed in the tray to soften lightly formed residues/dirt within the oven cavity will evaporate and condense in the oven cavity and inner glass of the oven door, therefore water may drip when the oven door is opened. Wipe away the condensation as soon as the oven door is opened.

Clean oven door

To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.



Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

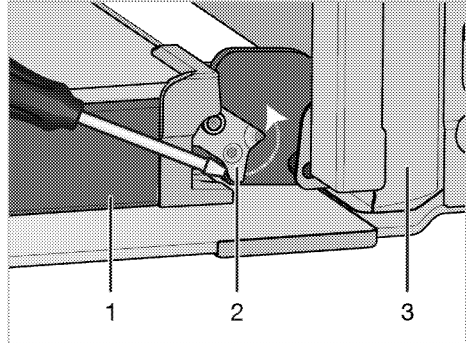


Front door inner glass is coated to easy clean material. Do not use any harsh abrasive cleaners, hard metal scrapers, scouring pads or bleach to clean front door inner glass as they may scratch the surface. This may destroy the coating material.

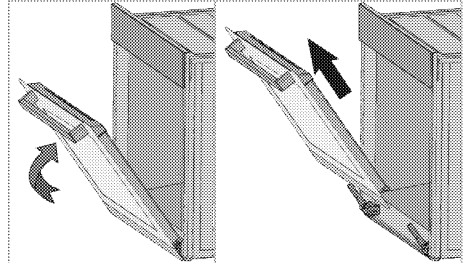
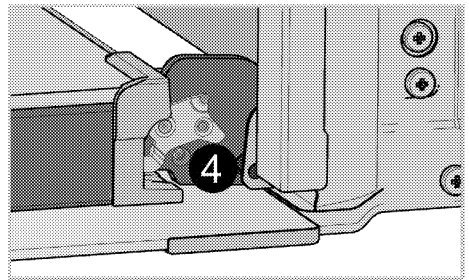
Removing the oven door

1. Open the front door (1).

2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pushing on the hook as illustrated in the figure. The lock should look like (4) when it is open.



- 1 Door
- 2 Hinge lock(closed position)
- 3 Oven
- 4 Hinge lock(open position)



3. Move the front door to half-way.
4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.



Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

Soft Open & Soft Close feature

Some models may include a Soft Close & Soft Open feature. Soft Close feature allows the user to close an

oven door smoothly by bringing it to about 15 cm from the closed position and gently pushing it. The automatic damper system helps close the door softly. A similar feature is observed while the oven door is fully opened; About 9 cm from the fully open position the damper system kicks in and allows gentle opening.

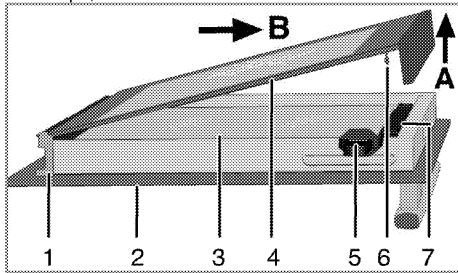
Removing the door inner glass

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

The inner glass panel of the oven door can be removed for cleaning.

In case of the cleaning for the inner glass pane;

1. After removing the oven door, proceed to following steps;



- 1 Hinge housing
- 2 Outer glass pane
- 3 Inner glass pane
- 4 Inmost glass pane
- 5 Spade
- 6 Pin
- 7 Pin housing

2. As illustrated in figure, raise the inmost glass pane (4) slightly in direction A by means of spade (5) until you hear a "click" and pull it out in direction B.
3. Then clean the inner glass pane (3) surface directly. No need to remove it from its location.
4. After finishing to clean the outer glass pane (2), the first step to regroup the door is reinstalling inmost glass panel (4).
5. First locate the bottom part of the inmost glass (4) into the hinge housing (1). Then push the inmost glass upper side pins (6) towards the housing (7) until you hear a "click".

Replacing the oven lamp



DANGER:

Before replacing the oven lamp, make sure that the product is disconnected from mains and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock.
Hot surfaces may cause burns!



The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See *Technical specifications, page 11* for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.



Position of lamp might vary from the figure.



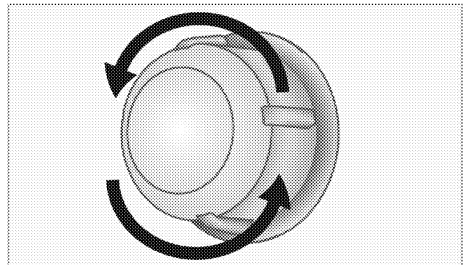
The lamp used in this appliance is not suitable for household room illumination. The intended purpose of this lamp is to assist the user to see foodstuffs.



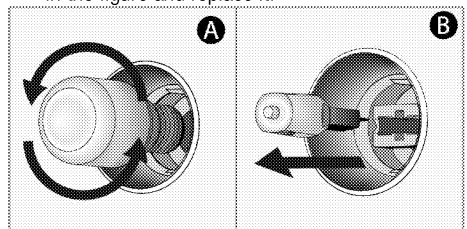
The lamps used in this appliance have to withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

If your oven is equipped with a round lamp:

1. Disconnect the product from mains.
2. Turn the glass cover counter clockwise to remove it.



3. If your oven lamp is of type (A) shown in the figure below, remove it by rotating as shown and replace it. If it is of type (B), pull and remove it as shown in the figure and replace it.



4. Install the glass cover.

7 Troubleshooting

Oven emits steam when it is in use.

- It is normal that steam escapes during operation. >>> *This is not a fault.*

Product emits metal noises while heating and cooling.

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*

Oven light does not work.

- Oven lamp is defective. >>> *Replace oven lamp.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

Oven does not heat.

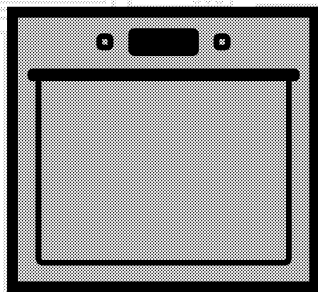
- Might not be set to a certain cooking function and/or temperature. >>> *Set the oven to a certain cooking function and/or temperature.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*



Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

Вградена фурна

Ръководство за употреба



BG

beko

Моля, първо прочетете това ръководство за употреба.

Уважаеми купувачо,

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

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

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

Обяснение на символите

В това ръководство са използвани следните символи:



Важна информация или полезни съвети за употреба.



Предупреждение за риск за живота или имуществото.



Предупреждение за токов удар.



Предупреждение за риск от пожар.



Предупреждение за гореща повърхност.



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

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

Обща безопасност	4
Електрическа безопасност	5
Безопасност при използването на продукта	6
Предвидена употреба	8
Безопасност за децата	8
Изхвърляне на остарелия продукт	9
Изхвърляне на опаковъчните материали	9

2 Основна информация **10**

Общ преглед	10
Съдържание на пакета	11
Технически спецификации	12

3 Монтаж **13**

Преди монтажа	13
Инсталация и свързване	15
Бъдещо транспортиране	17

4 Подготовка **18**

Съвети за спестяване на енергия	18
Първо ползване	18
Настройка на часа	18
Първоначално почистване на уреда	19
Първоначално загряване	19

5 Как да работите с фурната **20**

Основна информация за готвене, печене и грила	20
Как да работите с електрическата фурна	20
Режими на работа	21
Как да работите с контролера на фурната	23
Таблица с времето за готвене	27
Как да работите с грила	30
Готварска плоча за печене	31

6 Поддържане и грижа **32**

Обща информация	32
Почистване на контролния панел	32
Почистване на фурната	32
Сваляне на вратата на фурната	33
Сваляне на вътрешното стъкло на вратата	34
Подмяна на лампата във фурната	34

7 Отстраняване на повреди **36**

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

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

Обща безопасност

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

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

- Ако продуктът е даден на някой друг за лична употреба или употреба втора ръка, ръководството за употреба, етикетите на продуктите и другите, отнасящи се за него документи и части трябва също да се предоставят с него.
- Монтажът и ремонтът на уреда трябва винаги да се извършва от представители на оторизирания сервиз. Производителят не носи отговорност за щети, причинени от поправка извършена от неоторизирани лица, в който случай гаранцията може да стане невалидна. Преди монтажа прочетете внимателно всички инструкции.
- Не използвайте продукта ако даде дефект или е видимо повреден.
- След всяко ползване проверявайте дали функционалните копчета са изключени.

Електрическа безопасност

- Ако продуктът е повреден, той не бива да се ползва преди да бъде поправен в оторизирания сервис. Съществува риск от токов удар!
- Свързвайте уреда само към заземен контакт с мощност и защита, посочени в "Технически спецификации" Заземяването трябва да се направи от квалифициран електротехник, като продуктът се ползва със или без трансформатор. Фирмата ни не носи отговорност за проблеми, произтичащи от неправилно заземяване на уреда.
- Никога не мийте продукта като го поливате или пръскате в вода! Съществува риск от токов удар!
- Никога не докосвайте щепсела с мокри ръце! Никога не изключвайте щепсела от контакта с дърпане на кабела, винаги хващайте щепсела за да го извадите.
- Продуктът трябва да е изключен по време на монтаж, поддръжка, почистване и ремонт.
- Ако хранващият кабел на уреда е повреден, трябва да се поправи от производителя, негов сервизен представител или квалифициран техник с цел да се избегне всякакъв риск.
- Уредът трябва да е монтиран така, че да може напълно да се изключи от мрежата. Разделянето трябва да се осигурява или от щепсел, или от превключвател, монтиран във фиксираната електрическа инсталация, съгласно строителните наредби.
- По време на употреба, задната част на фурната се загарява. Проверете дали електрическата инсталация не са в контакт със задната повърхност; в противен случай свързките може да се повредят.
- Не заклещвайте хранващия кабел между вратата на фурната и рамката и не го прекарвайте над нагорещените повърхности. В противен случай изолацията на кабела може да се стопи и да предизвика пожар в следствие на късо съединение.
- Всяка манипулация по електрическите съоръжения и системи може да се извършва само от оторизирани и квалифицирани лица.

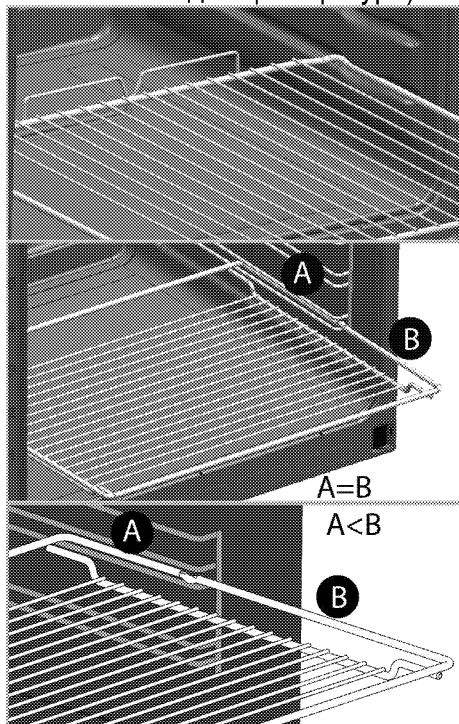
- В случай на каквато и да е повреда, изключете продукта и го изключете от захранването. За да направите това, изключете бушона въщи.
- Проверете дали напрежението на бушона е съвместимо с продукта.

Безопасност при използването на продукта

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и досегаемите му части се нагряват при употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагрятите елементи. Децата под 8-годишна възраст трябва да се държат далеч от уреда освен ако не са надзиравани постоянно.
- Никога не използвайте продукта ако сте под влиянието на алкохол и/или други опияняващи вещества.
- Внимавайте, когато в съдовете си имате алкохолни напитки. Алкохолът се изпарява при високи температури и може да предизвика пожар при възпламеняване от допира с горещата повърхност.
- Не поставяйте никакви леснозапалими материали в близост до продукта, тъй като може да се нагорещи отстрани по време на употреба.

- Уредът се нагрява по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателите вътре във фурната.
- Дръжте всички вентилационни отвори отпуснени.
- Не загревайте затворени консерви и стъклени буркани във фурната. Налягането, което ще възникне в консервата/буркана, може да доведе до пукането му.
- Не поставяйте тави за печене, съдове или алуминиево фолио директно върху дъното на фурната. Акумулирането на топлина може да повреди дъното на фурната.
- Не използвайте груби абразивни или метални стъргалки за почистване на стъклената врата на фурната тъй като те могат да издраскат повърхността, което от своя страна да доведе до счупване на стъклото.
- Не използвайте парочистачки за почистване на уреда, тъй като това може да предизвика токов удар.
- (Варира в зависимост от модела на уреда.)
Правилно поставяне на телената скара и тава върху етажерката

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



- Не използвайте продукта ако предното стъкло е извадено или напукано.
- Дръжката на фурната не е сушилня за кърпи. Не увесвайте кърпи, ръкавици и подобни текстилни изделия когато функция грил работи при отворена врата.

- Винаги използвайте термоустойчиви ръкавици при поставяне или изваждане на ястия в/от горещата фурна.
- Поставете хартията за печене в съда за готвене или върху аксесоара на фурната (тава, скара и т.н.) заедно с храната и след това поставете всичко в предварително загрята фурна. Премахнете излишните части на хартията за печене, които се показват от съда или от аксесоара, за да се предотврати рискът от допир до нагревателните елементи на фурната. Никога не използвайте хартия за печене в работна температура по-висока от посочената стойност когато използвате на хартия за печене. Не поставяйте хартия за печене директно върху дъното на фурната.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че захранващият кабел на уреда или прекъсвачът са изключени, преди да смените лампата, за да се избегне риска от токов удар.
- За да се предотврати прекомерно нагряване, уредът не трябва да се инсталира зад декоративна врата.

За надежността на пламъка на продукта;

- Щепселът трябва да е наместен в контакта, така че да не излизат искри.
- Не използвайте повреден, срязан или удължен кабелю използвайте само оригиналния кабел на уреда.
- Щепселът не бива да се включва в контакта ако е намокрен или влажен.

Предвидена употреба

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

- Фурната може да се използва за размразяване и печене на храна.

Безопасност за децата

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Външните части на уреда може да се нагорещат при употреба. Малките деца трябва да се държат далеч от уреда.
- Опаковъчните материали са опасни за децата. Дръжте далеч от децата опаковъчните материали. Изхвърлете всички части от опаковката по природосъобразен начин.
- Електрическите уреди са опасни за децата. Дръжте децата далеч от уреда по време на работа и не им позволявайте да си играят с него.
- Не поставяйте върху уреда предмети, които децата може да опитат да достигнат.
- Когато вратата е отворена, не оставяйте никакви тежки предмети върху нея и не позволявайте децата да седат върху нея. Вратата може да се извърне или пантите ѝ да се повредят.

Изхвърляне на остарелия продукт

Съвместимост с WEEE Директива за изхвърляне на отпадъчни продукти:



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

Съвместимост с директивата за ограничаване на употребата на определени опасни вещества:

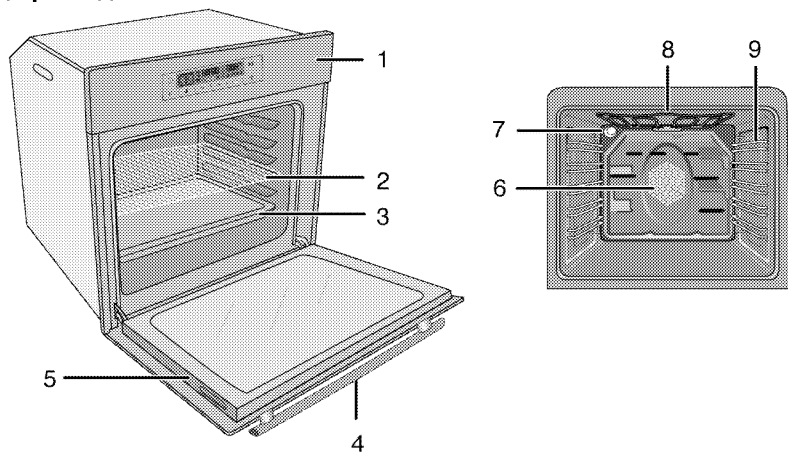
Закупеният от вас продукт отговаря на изискванията на директивата за ограничаване на употребата на определени опасни вещества на ЕС (2011/65/EU). Той не съдържа никой от вредните и забранени материали, описани в Директивата.

Изхвърляне на опаковъчните материали

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

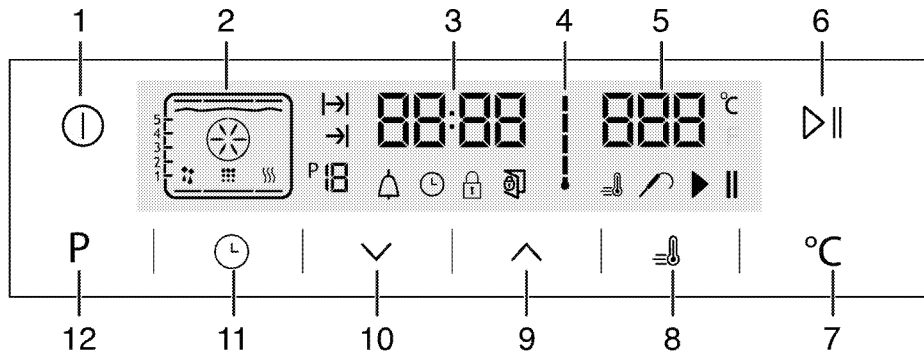
2 Основна информация

Общ преглед



- 1 Контролен панел
- 2 Метална скара
- 3 Тава
- 4 Дръжка
- 5 Врата

- 6 Мотор на вентилатора (задна стоманена лоча)
- 7 Лампа
- 8 Горен нагревател
- 9 Положения на скарата



- 1 Бутон ВКЛ/ИЗКЛ
- 2 Дисплей функции
- 3 Поле на индикатора на текущото време
- 4 Символ за вътрешна температура във фурната
- 5 Поле-индикатор на температурата
- 6 Бутон старт/стоп готвене
- 7 Бутон за температурна настройка

- 8 Символ за предварително загаряване (бързо нагриване)
- 9 Бутон плюс
- 10 Бутон минус
- 11 Настройващ бутон
- 12 Бутон за връщане към функционалния дисплей

Съдържание на пакета

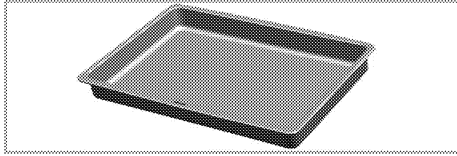


Предоставените аксесоари могат да варират, в зависимост от модела. Вашият продукт може да не е снабден с всички принадлежности, описани в ръководството.

1. Ръководство за употреба

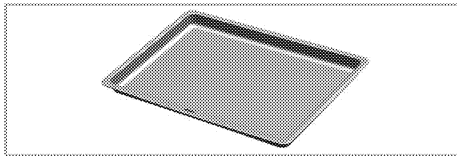
2. Дълбока тава

Използва се за баници, големи парчета месо, сочни ястия и за събиране на мазнината при печене на грил.



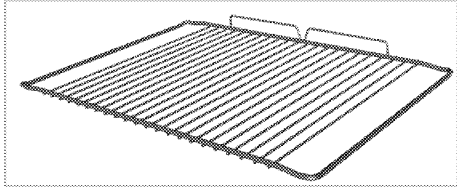
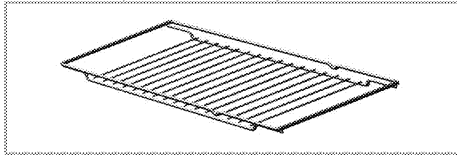
3. Тава за сладки

Използва се за печива от рода на сладки и бисквити.



4. Телена скара

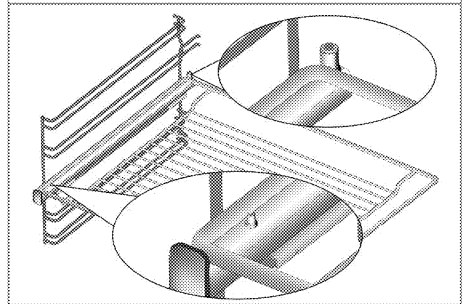
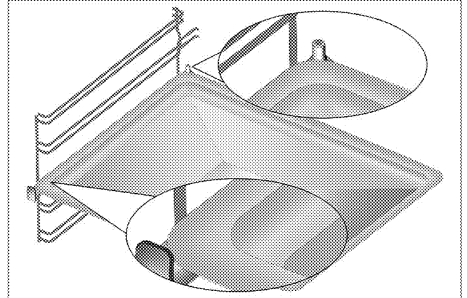
Използва се за печене и поставяне на храна, която ще се пече в касерол на желания етаж.



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

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

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



Технически спецификации

Волтаж/честота	220-240 V ~ 50 Hz
Обща консумация на енергия	3.1 kW
Кабел тип/сечение	мин. H05VV-FG 3 x 1,5 мм ²
Външни размери (височина/ширина/дълбочина)	595 мм/594 мм/567 мм
Монтажни размери (височина/ширина/дълбочина)	**590 или 600 мм/560 мм/мин. 550 мм
Основна фурна	Мултифункционална фурна
Вътрешна лампа	15/25 W
Енергийна консумация на грила	2.2 kW

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

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

** Виж. *Монтаж, стр. 13.*



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



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



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

3 Монтаж

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



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



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



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

Преди монтажа

Уредът е предназначен за монтаж в кухните, предлагани в търговската мрежа. От уреда до стените и мебелировката трябва да се остави обезопасителна дистанция. Вижте фигурата (стойностите са в мм).

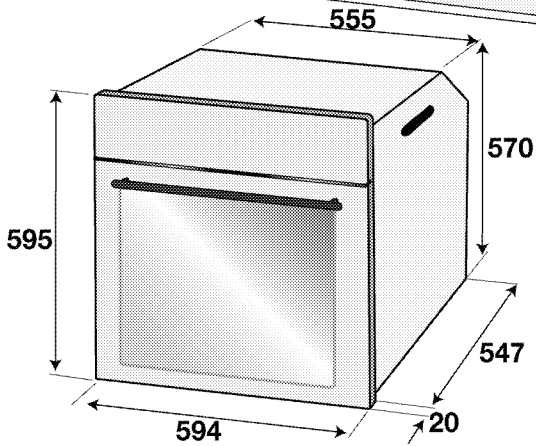
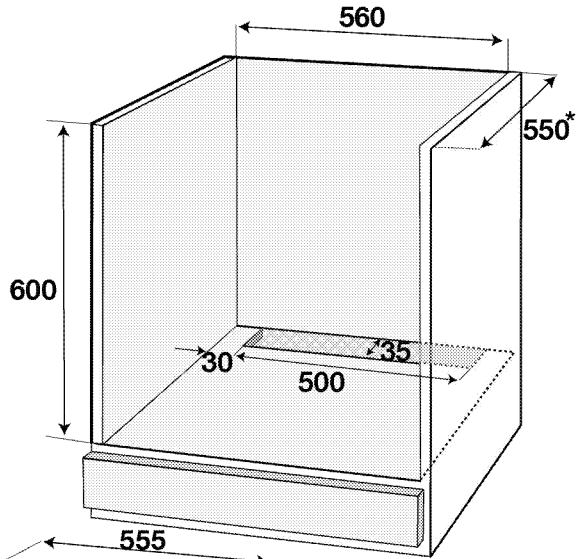
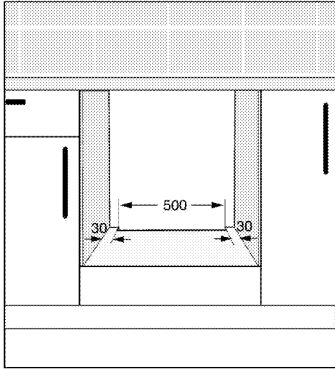
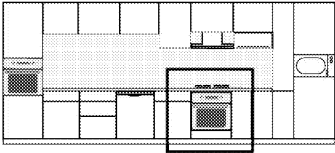
- Използваните повърхности, синтетични ламинати и лепила трябва да са топлоустойчиви (минимум 100 °C).
- Кухненските шкафове трябва да са поставени на равно и да са неподвижни.
- Ако под фурната има чекмедже, трябва да се монтира рафт между чекмеджето и фурната.
- Носете електроуредата най-малко с двама човека.
- Хванете фурната за процепите за захващане от двете страни, за да я преместите.
- Преди да монтирате продукта, извадете всички материали и документи от вътрешността.
- Кухненските мебели трябва да отговарят на размерите, дадени на фигурата по-долу. В задната част на кухненската мебел трябва да се изреже отвор с размерите, дадени на фигурата по-долу, за да се осигури достатъчна вентилация.



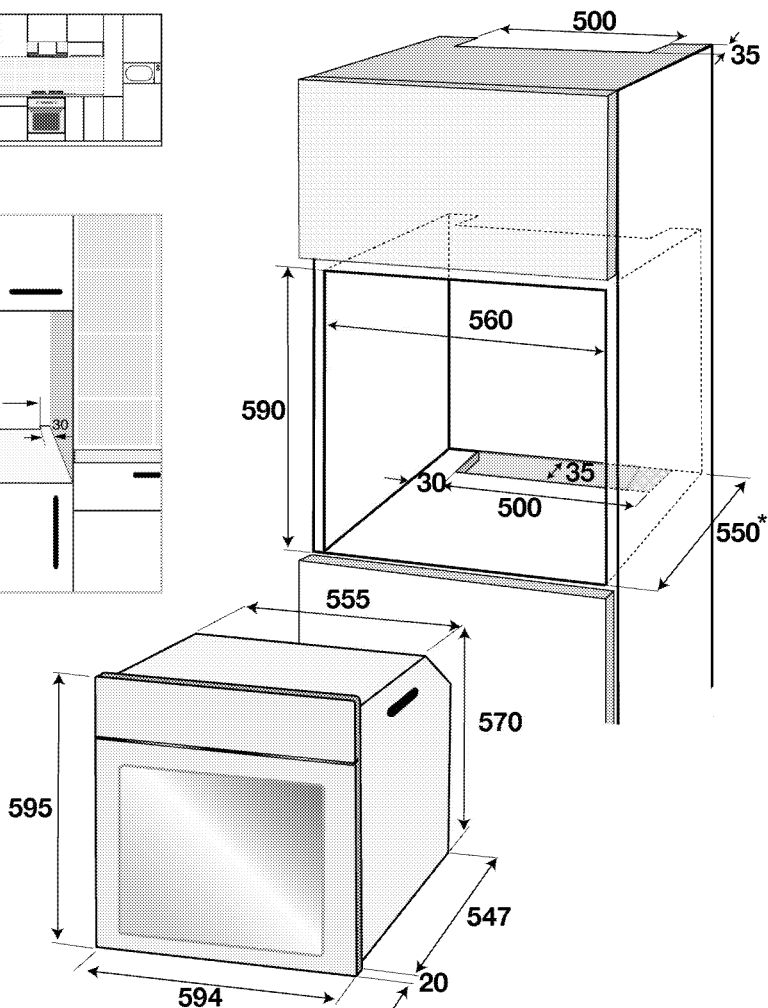
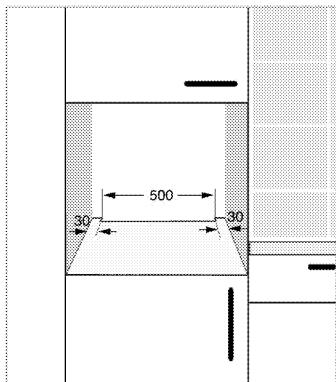
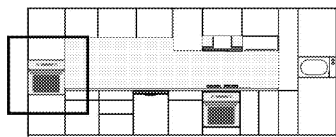
Не монтирайте уреда до хладилници и фризери. Топлината, излъчвана от уреда, ще повиши консумацията на електроенергия на охлаждащите тела.



Не хващайте за вратата или дръжката при пренасяне на уреда.



* МИН.



* мин.

Инсталация и свързване

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

Свързване към електричеството

Свържете продукта към заземен електрически контакт чрез миниатюрен верижен прекъсвач с подходящ капацитет, както е посочено в таблицата „Технически спецификации“. Заземяването трябва да се направи от квалифициран електротехник, като продуктът се използва със или без трансформатор. Фирмата не

носи отговорност за щети, причинени от употребата на продукта без направено заземяване на инсталацията в съответствие с местните разпоредби.



ОПАСНОСТ:

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

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

**ОПАСНОСТ:**

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

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

- При свързването трябва да се спазват държавните наредби.
- Данните на захранването трябва да отговарят на данните, описани върху етикета на уреда. Отворете предната врата за да видите етикета.
- Захранващият кабел на уреда трябва да отговаря на стойностите в таблица "Технически спецификации".

**ОПАСНОСТ:**

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

Съществува риск от токов удар!



Захранващият кабел трябва да е леснодостъпен след монтажа (не го прекарвайте над котлона).

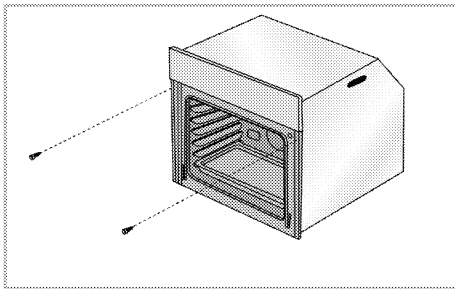


При окабеляване е необходимо да прилагате националните/местни разпоредби и да използвате подходящи контакти и щепсели за фурната. В случай, че ограниченията за продукта са извън възможностите на щепсела и контакта, продуктът трябва да се свърже с фиксирана електрическа връзка директно, без да се използва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

Включете захранващият кабел в контакта.

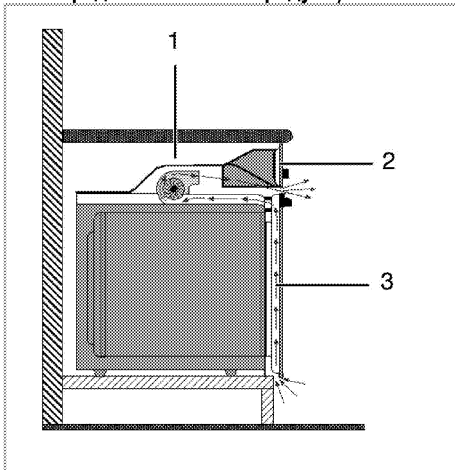
Монтаж на продукта

1. Плъзнете фурната в шкафа, наместете и обезопасете на място като проверите да не би захранващият кабел да е пречупен или заклепчен.



Закрепете фурната с 2 винта, както е показано на илюстрацията.

След монтажа се уверете, че винтовете са достатъчно добре затегнати и фурната не се движи. Фурната може да се преобърне по време на употреба, ако не е монтирана съгласно инструкциите и ако винтовете не са достатъчно силно затегнати.

За продукти с охлаждащ вентилатор (Може да не се предлага за Вашия продукт.)

- 1 Охлаждащ вентилатор
- 2 Контролен панел
- 3 Врата

Вграденият охлаждащ вентилатор охлажда както вграденият шкаф, така и предната част на уреда.



Охлаждащият вентилатор продължава да работи около 20-30 минути след като фурната е изключена.

Ако сте готвили с програмиране на таймера на фурната, охлаждащият вентилатор ще се изключи в края на времето за готвене заедно с всички други функции.

Финална проверка

1. Работа с продукта
2. Проверете функциите.

Бъдещо транспортиране

- Запазете оригиналния кашон на продукта и го пренесайте в него. Следвайте указанията върху кашона. Ако не сте запазили оригиналния кашон, опаковайте уреда в найлон с мехурчета и го залепете плътно.
- За да предпазите телената скара и тавата да не повредят вратата, поставете картонена лента от вътрешната част на вратата, така че да се изравни с положението на тавите. Залепете вратата на фурната към страничните стени.

- Не хващайте за вратата или дръжката при пренасяне на уреда.



Не поставяйте никакви предмети върху продукта и го пренесайте в исправено положение.



Огледайте продукта отвън за евентуални повреди при пренасянето.

4 Подготовка

Съвети за спестяване на енергия

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

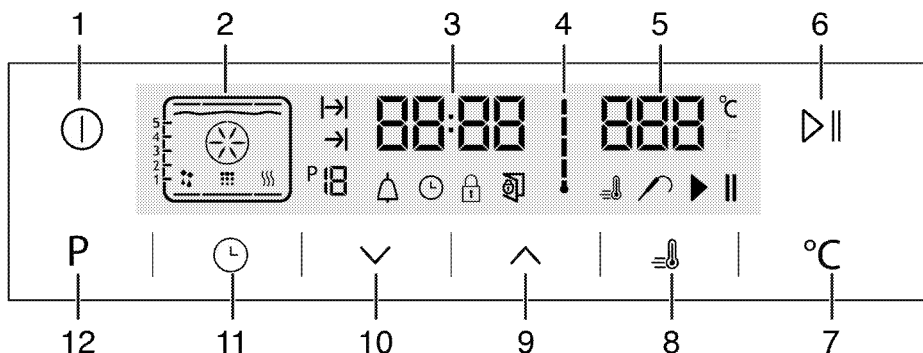
- Използвайте тъмно оцветени и емайлирани покрития на съдовете за печене, тъй като те предават по-добре топлината.
- Ако в ръководството за употреба или в рецептата се препоръчва да извършите операцията подгряване докато приготвяте ястията си, тогава я направете.
- Не отваряйте често вратата на фурната по време на готвене.
- Ако вратата не се отваря, вътрешната температура се оптимизира за запазване на енергията в режима ECO FAN HEATING

(Икономичен режим за нагряване с вентилатор) може да бъде различна от тази, показана на дисплея.

- Ако е възможно пригответе едновременно повече от едно ястие във фурната. Може да готвите като поставите два съда върху телената скара.
- Пригответе повече ястия едно след друго. Фурната вече ще е нагорещена.
- Можете да спестите енергия като изключите фурната няколко минути преди края на времето за готвене. Не отваряйте вратата на фурната.
- Размразете замразените храни преди да ги готвите.

Първо ползване

Настройка на часа



- 1 Бутон ВКЛ/ИЗКЛ
- 2 Дисплей функции
- 3 Поле на индикатора на текущото време
- 4 Символ за вътрешна температура във фурната
- 5 Поле-индикатор на температурата
- 6 Бутон старт/стоп готвене
- 7 Бутон за температурна настройка
- 8 Символ за предварително загряване (бързо нагряване)
- 9 Бутон плюс
- 10 Бутон минус
- 11 Настройващ бутон
- 12 Бутон за връщане към функционалния дисплей

1. При началното стартиране на фурната светва символа . Докоснете бутоните , за да настроите часа.
2. Потвърдете настройката чрез докосване на символа и изчакайте 4 секунди без да докосвате бутон за потвърждение.

Ако не е зададено настоящото време, индикаторът на времето започва да се увеличава/да се движи напред от **12:00**. Символът се активира, за да покаже, че е зададено настоящото време. Той изчезва веднага след задаване на времето.

Първоначално почистване на уреда



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

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

Първоначално загряване

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

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

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

Електрическа фурна

1. Извадете от фурната всички тави и телената скара.
2. Затворете вратата на фурната.
3. Изберете позиция "Статично".

Грил-фурна

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



По време на първата употреба за няколко часа могат да възникнат дим и миризма.

Това е съвсем нормално. Стаята трябва да е с добра вентилация за да се премахне пушека и миризмата. Избягвайте директно вдишване на излизащия пушек и миризма.

5 Как да работите с фурната

Основна информация за готвене, печене и грила



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

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

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



ОПАСНОСТ:

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

Съвети при печене

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

Съвети за запичане

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

Съвети за запичане

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

- Разпределете парчетата, които ще печете върху теления грил или в тавата за печене с теления грил като заетото пространство не бива да ревишава размера на нагревателя.
- Плъзнете теления рафт или тавата с грила на желаното ниво на фурната. Ако печете на грил върху теления рафт, плъзнете тавата на долния рафт, за да събира мазнината. Тавата за печене, която трябва да се плъзне, трябва да бъде с размер, който покрива цялата площ за печене. Тази тава може да не се доставя с продукта. За по-лесно почистване, добавете вода в тавата за мазнината.



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

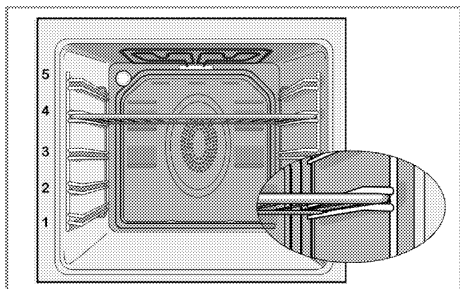
Как да работите с електрическата фурна

Изключване на електрическата фурна

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

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

(Варира в зависимост от модела на уреда.)



Режими на работа

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

1. Горен и долен нагревател



Яденето се загрева едновременно отгоре и отдолу. Например е подходящо за кексове, баници или кексове и касероли във форми за печене. Печете само една тава.

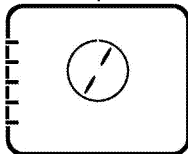
На екрана се изписват подходящите позиции на рафта.

2. Долно/горно нагряване с вентилатор



Затопленият от горния и долния нагреватели въздух се разнася бързо и равномерно в цялата фурна, благодарение на вентилатора. Печете една тава.

3. Вентилационно нагряване

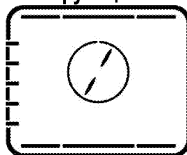


Затопленият от вентилаторният нагревател въздух се разнася бързо и равномерно в цялата фурна, благодарение на вентилатора. Подходяща е за приготвяне на ястия при различни нива на решетките, като в повечето случаи не е необходимо

подгряване. Подходящо за печене с повече тава.

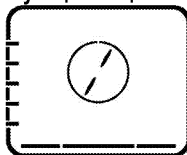
i Когато вратата на фурната е отворена, мотора на вентилатора ще се изключи за да държи топлия въздух вътре.

4. "3D" функция



Горният и долният нагревател и вентилаторното нагряване работят. Ястието се изпича равномерно и бързо отвсякъде. Печете само една тава.

5. Функция пица



Долният нагревател и вентилаторното нагряване работят. Подходящо за печене на пица.

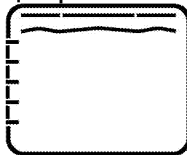
6. Цял грил+Вентилатор



Затопленият от целия грил въздух се разнася много бързо във фурната, благодарение на вентилатора. Подходящ е за препичане на големи количества месо.

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

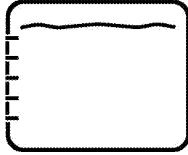
7. Цял грил



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

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

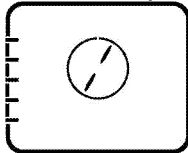
8. **Грил**



Малкият грил на тавана на фурната работи. Подходящо за ястия на грил и огретени.

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

9. **Еко вентилаторно загряване**



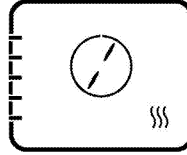
За пестене на енергия можете да използвате тази функция, вместо да използвате готварски операции, които ще изпълните с помощта на вентилаторно нагряване с температурен диапазон от 160-220 °C. Но времето на готвене се удължава леко. Времето на готвене за тази функция е посочено в таблица "Еко вентилаторно загряване".

10. **Долно нагряване**



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

11. **Поддържане топло**



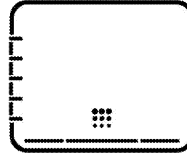
Използва се за поддържане ястието топло за дълъг период от време.

12. **работи с вентилатор**



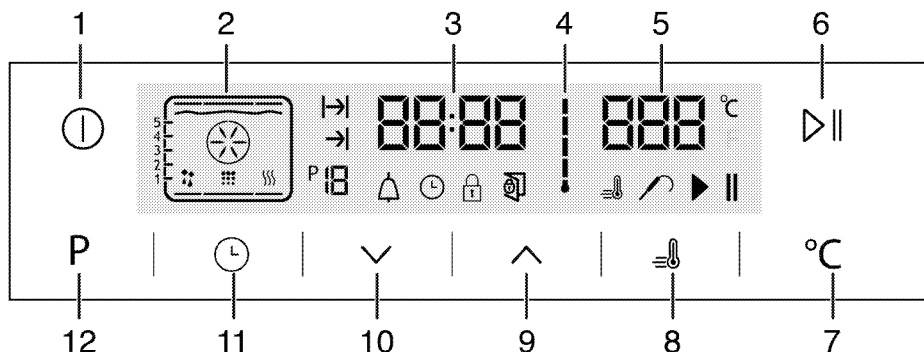
Фурната не се загрява. Работи само вентилатора (на задната стена). Замразената гранулирана храна се размразява бавно на стайна температура, а готвената храна се охлажда.

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

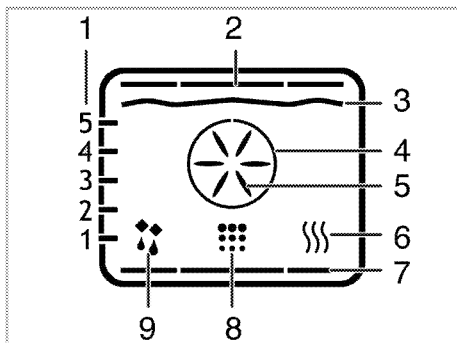


Функцията позволява на замърсяванията във фурната (които не са от дълго време) да омекнат и да се почистят бързо. Моля, направете справка с раздела „Почистване - лесно парно почистване“ за лесно парно почистване.

Как да работите с контролера на фурната



- 1 Бутон ВКЛ/ИЗКЛ
- 2 Дисплей функции
- 3 Поле на индикатора на текущото време
- 4 Символ за вътрешна температура във фурната
- 5 Поле-индикатор на температурата
- 6 Бутон старт/стоп готвене
- 7 Бутон за температурна настройка
- 8 Символ за предварително загряване (бързо нагряване)
- 9 Бутон плюс
- 10 Бутон минус
- 11 Настройващ бутон
- 12 Бутон за връщане към функционалния дисплей



- 1 Положения на скарата
- 2 Горен нагревател
- 3 Грил нагревател
- 4 Нагревател бързо загряване
- 5 Вентилатор бързо загряване
- 6 Поддържане топло
- 7 Долен нагревател
- 8 Позиция почистване
- 9 Позиция на работа с вентилатор

- : Символ за време на готвене
 : Символ за край на времето на готвене
P : Номер на функцията
 : Символ аларма
 : Символ часовник
 : Символ блокиране на клавиши
 : Символ за отворена врата
 : Символ за предварително загряване (бързо нагряване)
 : Символ сонда за месо
 : Символ за пауза в приготвянето
 : Символ за начало на приготвянето




Таблица на функциите :

Таблицата на функциите показва функциите, които могат да се използват във фурната и техните респективни максимални и минимални температури.


Функциите варират в зависимост от модела!


Таблица на функциите	Препоръчвана температура (°C)	Температурен диапазон (°C)
Горен и долен нагревател	200	40-280
Долно/горно нагряване с вентилатор	175	40-280
Готвене с вентилатор	180	40-280
"3D" функция	205	40-280
Функция за пица	210	40-280
Голям грил с вентилатор	200	40-280

Цял грил	280	40-280
Долен грил	280	40-280
Еко вентилаторно загряване	180	160-220
Долно нагряване	180	40-220
Подгряване	60	40-100
*При модели с функция за пиролизно самопочистване (пиролиза), температурата може да бъде настроена до 310°C		

-  При температура 280°C или по-висока, фурната работи максимум 2 часа.
-  Максималното регулируемо време на готвене за всички режими, с изключение на режим "поддържане на храната топла" са ограничени до 6 часа по причини на безопасността. Програмата се прекратява в случай на повреда в захранването. Трябва да репрограмирате фурната.
-  Докато правите настройка, съответните символи на часовника премигват.
-  Текущото време не може да се настрои докато работи функция на фурната или ако фурната работи в режим на пълно или частично програмиране.
-  Лампата на фурната свети, когато вратата е отворена, дори при изключена фурна


Как да работите с фурната

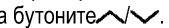

1. Докоснете бутон  за повече от 2 секунди, за да заключите контролния панел.
» След включване на фурната на дисплея се показва първата работна функция. Когато дисплеят се намира в този режим, можете да настроите времето за готвене, неговия край и функцията бустър (бързо нагряване).


-  Фурната се изключва автоматично след 20 секунди, ако на екрана не се направи никаква настройка.






Ръчно готвене чрез избор на температура и работна функция.

Можете да готвите чрез избор на температура и работна функция, специфични за съответната храна, като ръчно управлявате действието без да настройвате продължителността на готвенето.


1. Функцията за бързи операции се показва на дисплея след докосване на бутон  за отваряне на фурната.


2. Изберете работната функция чрез докосване на бутоните .
3. Ако искате да промените температурата, която се препоръчва за съответната работна функция, активирайте температурното поле чрез докосване на бутон .

» Символът  примгва.

4. Задайте желаната температура чрез докосване на бутоните .
5. Потвърдете температурната настройка чрез докосване на бутон .
6. Поставете ястието във фурната.
7. Докоснете бутон  , за да стартирате готвенето, ако температурата и работната функция са подходящи. На дисплея се показва символа .

» Фурната започва работа незабавно при избраната функция и увеличава вътрешната температура до достигане на зададената. Всяка степен на символа за вътрешна температура се осветява, когато вътрешната температура достигне зададената стойност. Допълнителните активни нагреватели и препоръчаните позиции на решетката се показват на функционалния дисплей.




8. Фурната не се изключва автоматично поради режима на ръчно готвене без настройка на времето за приготвяне. Можете да завършите готвенето чрез повторно докосване на бутон .


» Фурната приключва готвенето, а на дисплея се показва символа .







9. Докоснете бутон  за приблизително 2 секунди, за да затворите фурната.


Готвене с настройка на времето



Можете да изберете изключване на фурната чрез избор на температура и работна функция, които са специфични за дадената храна и да настроите времето за приготвяне ръчно, без да задавате продължителност на печенето.

1. Функцията за бързи операции се показва на дисплея след докосване на бутон  за отваряне на фурната.
2. Изберете работната функция чрез докосване на бутоните .
3. Ако искате да промените температурата, която се препоръчва за съответната работна функция, активирайте температурното поле чрез докосване на бутон .

» Символът  примгва.

4. Задайте желаната температура чрез докосване на бутоните .
5. Потвърдете температурната настройка чрез докосване на бутона .
6. Докосвайте  докато символът  се покаже на дисплея на времето за готвене.
7. Задайте времето за готвене чрез докосване на бутоните  и потвърждаване на настройката чрез докосване на бутона .

» След като времето за готвене бъде установено, символът  се показва на дисплея за постоянно.

8. Поставете ястието във фурната.
9. Докоснете бутона  ||, за да стартирате готвенето, ако температурата и работната функция са подходящи. На дисплея се показва символа .

» Фурната ще се нагрива до настроената температура и ще поддържа тази температура до края на избрания период за готвене.

» Фурната започва работа незабавно при избраната функция и увеличава вътрешната температура до достигане на зададената. Тази температура се поддържа до края на зададеното време за готвене. Всяка степен на символа за вътрешна температура се осветява, когато вътрешната температура достигне зададената стойност. Допълнителните активни нагреватели и препоръчаните позиции на решетката се показват на функционалния дисплей.



10. След завършване на процеса на готвене на дисплея се изписва "End" ("Край") и се чува аларменият сигнал.


11. Натиснете произволен бутон, за да спрете алармата.


» Алармата спира и фурната завършва операцията автоматично.







Ако желаете да настроите крайния час на готвене за по-късен час:


Можете да изберете автоматичен режим на работа и изключване на фурната чрез задаване на температура и работна функция, специфични за храната, времето за приготвяне и края на времето за приготвяне и да ги отложите във времето като управлявате ръчно процеса, без да задавате продължителност на готвенето.






1. Функцията за бързи операции се показва на дисплея след докосване на бутона  за отваряне на фурната.
2. Изберете работната функция чрез докосване на бутоните .



3. Ако искате да промените температурата, която се препоръчва за съответната работна функция, активирайте температурното поле чрез докосване на бутона .

» Символът  примгва.

4. Задайте желаната температура чрез докосване на бутоните .
5. Потвърдете температурната настройка чрез докосване на бутона .
6. Докосвайте  докато символът  се покаже на дисплея на времето за готвене.
7. Задайте времето за готвене чрез докосване на бутоните  и потвърждаване на настройката чрез докосване на бутона .

» След като времето за готвене бъде установено, символът  се показва на дисплея за постоянно.

8. Докосвайте  докато символът  се покаже на дисплея за края на времето за готвене.
9. Задайте времето за готвене чрез докосване на бутоните  и потвърдете настройката чрез докосване на бутона .
- » След като времето за готвене бъде установено, символът  се показва на дисплея за постоянно.
10. Поставете ястието във фурната.

11. Докоснете бутона  ||, за да стартирате готвенето, ако температурата и работната функция са подходящи. На дисплея се показва символът .

» Таймерът на фурната автоматично изчислява началния час на готвенето като изважда продължителността на готвене от крайния час, който сте задали. Избраният режим се активира при достигане на часа за стартиране на готвенето и фурната се нагрива до зададената температура. Тази температура се поддържа до края на зададеното време за готвене. Всяка степен на символа за вътрешна температура се осветява, когато вътрешната температура достигне зададената стойност. Допълнителните активни нагреватели и препоръчаните позиции на решетката се показват на функционалния дисплей.

12. След завършване на процеса на готвене на дисплея се изписва "End" ("Край") и се чува аларменият сигнал.

13. Натиснете произволен бутон, за да спрете алармата.

» Алармата спира и фурната завършва операцията автоматично.



Ако искате да откажете само времето за готвене или времето за готвене плюс крайното време за приготвяне, след като сте ги задали, е необходимо да нулирате времето за готвене.

Задаване на бустер (бързо предварително нагряване)

Използвайте функцията бустер (бързо предварително нагряване), за да накарате фурната да достигне по-бързо желаната температура.



Функцията за бързо предварително нагряване не може да се избере при размразяване, еко вентилаторно загряване, подгряване и почистване. Настройките на функцията за бързо предварително нагряване се прекратяват в случай на спиране на храненето.

1. Докоснете бутона след задаване на температурата, работната функция, времето за готвене и края на времето за готвене.

» Символът се показва за постоянно и функцията бустер (бързо подгряване) се активира.

» Символ бустер изчезва след като фурната достигне желаната температура и продължи да функционира при функцията, която е работила преди функция предварително загряване.

2. Докоснете отново бутона , за да прекъснете функцията бустер.
- » Символът изчезва и настройката за бустер (бързо подгряване) се деактивира.

Изключване на електрическата фурна

Докоснете бутона , за да изключите фурната.

Активиране на заключването на бутоните

Можете да предотвратите използването на фурната чрез активиране на функцията за заключване на бутоните.

1. Докосвайте докато символът се покаже на дисплея.

» На дисплея се показва "OFF" (ИЗКЛ.).

2. Докоснете бутона , за да активирате заключването.

» След като заключването на бутоните бъде активирано, на дисплея се показва "On" (ВКЛ.), а символът остава да свети. Потвърдете чрез докосване на .



Бутоните на фурната не функционират при активирано заключване. Заключването на бутоните не се отказва в случай на повреда в храненето.

За да деактивирате заключването на бутоните, докоснете

1. Докосвайте докато символът се покаже на дисплея.
- » "On" ("Включено") се появява на дисплея.
 2. Деактивирайте заключването на бутоните чрез натискане на бутона .

» "OFF" (ИЗКЛ.) се показва веднага след деактивиране на заключването. Потвърдете чрез докосване на .



Бутоните на фурната не функционират при активирано заключване. Настройката за заключване не трябва да се прекъсва в случай на повреда в храненето.

Настройване на алармата

Може да използвате часовника на фурната за всякакво предупреждение или напомняне извън програмата на готвене.

Алармата не оказва никакво влияние върху функциите на фурната. Тя се използва само като предупреждение. Можете да я използвате, когато искате да обърнете ястието в определен момент. Таймерът издава звуково предупреждение в края на зададеното време.

1. Докосвайте докато символът се покаже на дисплея.



Максималното време за алармата може да е 23 часа и 59 минути.

2. Задайте продължителността на алармата като използвате бутоните / .
- » Символът остава да свети, а времето за аларма се показва на дисплея след установяването му.

3. В края на зададеното време за аларма символът започва да мигва и се чува звуково предупреждение.

Изключване на алармата

1. Алармният сигнал звучи 2 минути. За да спрете алармата, натиснете произволен бутон.

» Алармният сигнал ще спре и ще се покаже текущото време.

Спиране на алармата;

1. Докосвайте докато символът се покаже на дисплея и за да спрете алармата.
2. Натиснете и задръжте бутона докато се покаже "00:00".



Показва се часът на алармата. Ако сте настроили едновременно време на готвене и аларма, на дисплея се показва по-краткият период.

Промяна на часа от деня

1. Докосвайте през кратки интервали докато символът се покаже на дисплея.
2. Докоснете бутоните / , за да зададете часа.
3. Потвърдете настройката чрез докосване на символа и изчакайте 4 секунди без да докосвате бутон за потвърждение.



Настройките за текущо време се прекъсват в случай на спиране на захранването. Трябва отново да се настроят. Текущият час не може да бъде променен когато се ползва някоя от функциите на фурната.

Настройване на обема

1. Когато фурната е в режим на готовност, докоснете бутона за кратко време докато на дисплея се покаже 'VOL'.
2. Натиснете бутоните / , за да зададете тонове L0, L1 или L2.
3. Натиснете бутона или изчакайте 4 секунди без да докосвате бутони, за да потвърдите настройката.

Регулиране на настройките на светлинния индикатор Есо

1. Когато фурната е в режим на готовност, докоснете бутона за кратко време докато на дисплея се покаже 'LP'.

2. Натиснете бутоните / , за да включите или зададете опция ECO.
3. Натиснете бутона или изчакайте 4 секунди без да докосвате бутони, за да потвърдите настройката.
4. При включване; докато вратата на фурната е отворена в режим на готовност и по време на работа светлинният индикатор работи непрекъснато.
5. При задаване на ECO; докато вратата на фурната е отворена в режим на готовност и по време на работа светлинният индикатор е включен и се изключва след 15 секунди.

Ако докоснете произволен бутон по време на работа (с изключение на бутоните и) светлинният индикатор се включва и изключва след 15 секунди.

Таблица с времето за готвене






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

Печене и запичане



Първото ниво на фурната е долното.

Ястие	Брой тава	Принадлежности за употреба	Режим на работа	Позиция на рафта	Температура (°C)	Време на готвене (приблиз. в мин.)
Кексове в тава	Една тава	Стандартна тава*		3	180	25 ... 30
Кексове във форма	Една тава	Форма за кекс върху телена скара**		2	180	40 ... 50
Малки кексчета	Една тава	Стандартна тава*		3	160	25 ... 35
	Една тава	Стандартна тава*		3	150	30 ... 40
	2 тава	1-Тава за сладки* 3-Стандартна тава*		1-3	150	35 ... 50
	3 тава	1-Стандартна тава* 3-Тава за сладки* 5-Дълбока тава*		1-3-5	150	35 ... 50
Пандишпан	Една тава	Кръгла тава с отделящо се дъно с диаметър 26 см върху телена скара**		3	160	25 ... 35
	Една тава	Кръгла тава с отделящо се дъно с диаметър 26 см върху телена скара**		2	150	30 ... 40
	2 тава	1-Кръгла тава с отделящо		1-4	150	35 ... 45

		се дъно с диаметър 26 см върху телена скара** 4-Кръгла тава с отделящо се дъно с диаметър 26 см върху тава за сладки**				
Сладки	Една тава	Тава за сладки*		3	180	25 ... 30
	2 тави	1-Тава за сладки* 3-Стандартна тава*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 тави	1-Тава за сладки* 3-Стандартна тава* 5-Дълбока тава*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Тесто за сладки	Една тава	Стандартна тава*		2	200	30 ... 40
	2 тави	1-Тава за сладки* 5-Стандартна тава*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 тави	1-Тава за сладки* 3-Стандартна тава* 5-Дълбока тава*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Мазна баница	Една тава	Стандартна тава*		2	200	25 ... 35
	2 тави	1-Тава за сладки* 3-Стандартна тава*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 тави	1-Тава за сладки* 3-Стандартна тава* 5-Дълбока тава*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Мая	Една тава	Стандартна тава*		2	200	35 ... 45
Лазаня	Една тава	Стъклена/метална правоъгълна тава върху телена скара**		2 - 3	200	30 ... 40
Пица	Една тава	Стандартна тава*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Една тава	Стандартна тава*		3	200	10 ... 15
Бифтек (цял) / Печено	Една тава	Стандартна тава*		3	25 мин. 250/max, тогава 180 ... 190	100 ... 120
Пилешки буг (касерол)	Една тава	Стандартна тава*		3	25 мин. 250/max, тогава 190	70 ... 90
	Една тава	Стандартна тава*		3	25 мин. 250/max, тогава 190	60 ... 80
Печено пиле (1,8-2 кг)	Една тава	Стандартна тава*		2	15 мин. 250/max, тогава 180 ... 190	60 ... 80
	Една тава	Стандартна тава*		2	15 мин. 250/max, тогава 180 ... 190	60 ... 80
Пуйка (5.5 кг)	Една тава	Стандартна тава*		1	25 мин. 250/max, тогава 180 ... 190	150 ... 210
	Една тава	Стандартна тава*		1	25 мин. 250/max, тогава 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Една тава	Стандартна тава*		3	200	20 ... 30
	Една тава	Стандартна тава*		3	200	20 ... 30

Препоръчва се да правите предварително загряване за всякакъв вид храна.

* Тези принадлежности може да не се доставят с продукта.

** Тези принадлежности не се доставят с продукта. Те са принадлежности, предлагачи се в търговската мрежа.

Таблица за готвене за готвене за тестови ястия

Ястията в тази таблица за готвене са приготвени в съответствие с EN 60350-1, за да е по-лесно за контролните органи да тестват продукта

Ястие	Брой тави	Принадлжности за употреба	Режим на работа	Позиция на рафта	Температура (°C)	Време на готвене (приблиз. в мин.)
Сладкиш от маслено тесто	Една тави	Стандартна тави*		3	140	20 ... 30
	Една тави	Стандартна тави*		3	140	20 ... 30
	2 тави	1-Стандартна тави* 3-Тави за сладки*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 тави	1-Стандартна тави* 3-Тави за сладки* 5-Дълбока тави*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Малки кексчета	Една тави	Стандартна тави*		3	160	25 ... 35
	Една тави	Стандартна тави*		3	150	30 ... 40
	2 тави	1-Тави за сладки* 3-Стандартна тави*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 тави	1-Стандартна тави* 3-Тави за сладки* 5-Дълбока тави*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Пандишпан	Една тави	Кръгла тави с отделящо се дъно с диаметър 26 см върху телена скара**		3	160	25 ... 35
	Една тави	Кръгла тави с отделящо се дъно с диаметър 26 см върху телена скара**		2	150	30 ... 40
	2 тави	1-Кръгла тави с отделящо се дъно с диаметър 26 см върху телена скара** 4-Кръгла тави с отделящо се дъно с диаметър 26 см върху тави за сладки**		1 - 4	150	35 ... 45
Ябълков пай	Една тави	Кръгла чиния от черен метал с диаметър 20 см върху телена скара**		2	180	50 ... 60
	Една тави	Кръгла чиния от черен метал с диаметър 20 см върху телена скара**		2	170	50 ... 60
	2 тави	1-Кръгла чиния от черен метал с диаметър 20 см върху телена скара** 4-Кръгла чиния от черен метал с диаметър 20 см върху тави за сладки**		1 - 4	170	50 ... 60

Препоръчва се да правите предварително загряване за всякакъв вид храни.

* Тези принадлежности може да не се доставят с продукта.

** Тези принадлежности не се доставят с продукта. Те са принадлежности, предлагащи се в търговската мрежа.

Еко вентилаторно загряване

Не променяйте температурите на готвене след като готвенето започне в режим "Еко вентилаторно загряване".

Не отваряйте вратата по време на готвене в режим „Еко вентилаторно загряване“. Ако вратата не се отваря, вътрешната температура се оптимизира за запазване на енергията и може да бъде различна от тази, показана на дисплея.

Ястие	Брой тави	Принадлжности за употреба	Позиция на рафта	Температура (°C)	Време на готвене (приблиз. в мин.)
Малки кексчета	Една тави	Стандартна тави*	3	160	25 ... 35

Сладки	Една тава	Стандартна тава*	3	180	25 ... 35
Тесто за сладки	Една тава	Стандартна тава*	3	200	45 ... 55
Мазна баница	Една тава	Стандартна тава*	3	200	35 ... 45

Съвети при печене на кекс

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

Съвети при печене на баница

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



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

Съвети за приготвяне на зеленчуци

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

Как да работите с грила



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Включване на грила

1. Функцията за бързи операции се показва на дисплея след докосване на бутона за отваряне на фурната.
 2. Докоснете за да изберете желаната функция на грила.
 3. Ако искате да промените температурата, която се препоръчва за съответната работна функция, активирайте температурното поле чрез докосване на бутона .
» Символът примгва.
 4. Задайте желаната температура чрез докосване на бутоните .
 5. Потвърдете температурната настройка чрез докосване на бутона .
 6. Докоснете бутона за да стартирате приготвянето с грил, ако температурата и работната функция са подходящи. На дисплея се показва символът .
» Фурната започва работа незабавно при избраната функция и увеличава вътрешната температура до достигане на зададената. Всяка степен на символа за вътрешна температура се осветява, когато вътрешната температура достигне зададената стойност. Допълнителните активни нагреватели и препоръчаните позиции на решетката се показват на функционалния дисплей.
 7. Можете да завършите приготвянето с грил чрез повторно докосване на бутона .
» Фурната приключва приготвянето с грил и символът се показва на дисплея.
- ### Изключване на грила
1. Докоснете бутона за приблизително 2 секунди, за да затворите фурната.



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

Готварска плоча за печене Печене с електрически грил

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

в зависимост от дебелината

*Затоплете предварително за 5 минути.

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

Ястията в тази таблица за готвене са приготвени
в съответствие с EN 60350-1, за да е по-лесно за
контролните органи да тестват продукта

Храна	Принадлежности за употреба	Позиция на рафта	Температура (°C)	Време на готвене (приблиз. в мин.)
Печен хляб	Телена скара	4	250/max	1..3 мин.
Кюфтета (говеждо) - 12 парчета	Телена скара	4	250/max	25..35 мин.

Обърнете храната след изтичане на 2/3 от общото време на печене на скара.

Препоръчва се да правите предварително загряване за всякакъв вид храни за около 5-6 минути.

6 Поддържане и грижа

Обща информация

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



ОПАСНОСТ:

Изключете уреда от захранването при почистване и поддръжка.

Съществува риск от токов удар!



ОПАСНОСТ:

Преди да почистите уреда, го оставете да изстине.

Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

- След всяко ползване почиствайте уреда добре. По този начин всякакви остатъци от готвенето се почистват по-лесно и се избягва изгарянето им при следващото ползване на уреда.
- За почистването на уреда не са необходими специални почистващи препарати. Използвайте хладка вода и измивен препарат, мек парцал или гъба за почистване на фурната и я завършете със сух парцал.
- Внимавайте излишната вода да бъде добре подсушена след почистването, а всякакви разляти течности незабавно да бъдат подсушавани.
- Не използвайте твърди метални четки и абразивни почистващи материали за да почистите стъкления капак. Това може да повреди стъклената повърхност.



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



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

Почистване на контролния панел

Почистете контролния панел и копчетата с влажен парцал и подсушете.



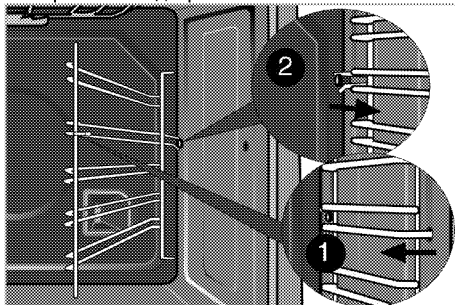
Ако върху вашия продукт има бутони/копчета, не ги сваляйте копчетата за да почистите контролния панел. Това може да повреди контролния панел!

Почистване на фурната

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

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

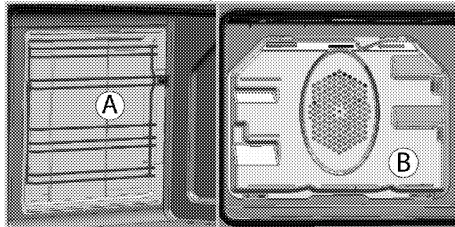
1. Свалете предната част на страничната решетка като я издърпате в посока обратна на страничната стена.
2. Издърпайте към вас за да извадите решетката докрай.



Каталитичен емайл

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

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

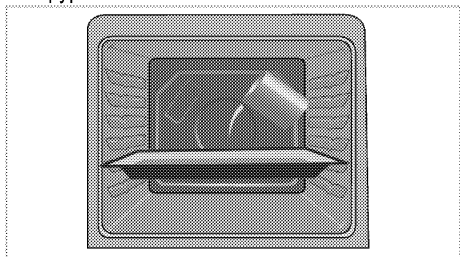


Лесно парно почистване

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

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

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



3. Изберете функцията за лесно почистване с пара. На екрана се показва съобщение с продължителността на почистването и то не може да бъде променено. Можете да зададете време за край на функцията за почистване.
4. Отворете вратата и забършете вътрешната повърхност на фурната с влажна гъба или парцал.
5. Използвайте хладка вода и измивен препарат, мек парцал или гъба за почистване на упоритите замърсявания и забършете със сух парцал.



По време на режима за лесно почистване с пара, водата, която е поставена в тавичка, за да омекоти леко образуваните остатъци / мръсотия в кухнята на фурната, ще се изпари и кондензира в кухнята на фурната и вътрешната страна на стъкло на вратата, поради което вода може да капе, когато вратата на фурната се отвори. Забършете конденза веднага щом вратата на фурната се отвори.

Почистване на вратата на фурната

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



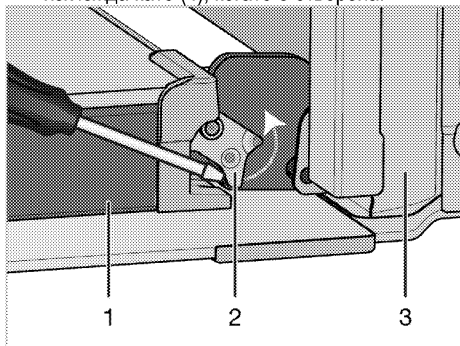
Не използвайте никакви груби абразивни почистващи материали или остри метални стъргалки за почистване на вратата на фурната. Те може да издраскат повърхността и да повредят стъклото.



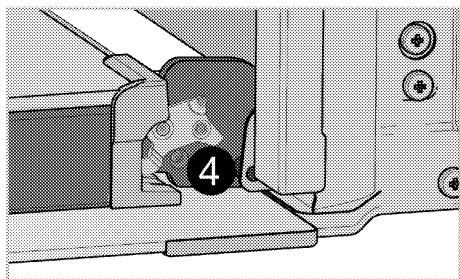
Вътрешното стъкло на вратата е покрито с леснопочистващ се материал. Не използвайте каквито и да е разяждащи и абразивни препарати, твърди метални стъргалки, чегъртала или белина за почистване на стъклото, тъй като те могат да надраскат повърхността. Това може да съсипе покритието на стъклото.

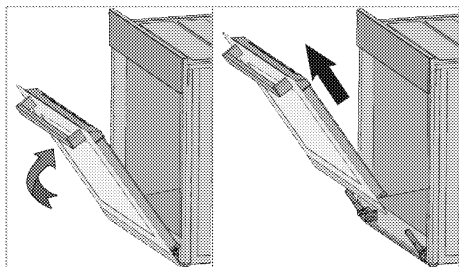
Сваляне на вратата на фурната

1. Отворете предната врата (1).
2. Отворете скобите в корпуса на шарнирите (2) от лявата и дясната страна на предната врата, като натиснете куклата, както е показано на фигурата. Ключалката трябва да изглежда като (4), когато е отворена.



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





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



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

Функция Soft Open & Soft Close

Някои модели могат да включват функцията Soft Close & Soft Open. Функцията Soft Close позволява на потребителя лесно да затвори вратата на фурната, като я приближи на около 15 см от затворената позиция и внимателно я избута. Системата на автоматичния амортизатор спомага за затварянето на вратата леко. Подобна особеност се наблюдава, когато вратата на фурната е напълно отворена; Около 9 сантиметра от напълно отвореното положение системата на амортизатора се пуска и позволява леко отваряне.

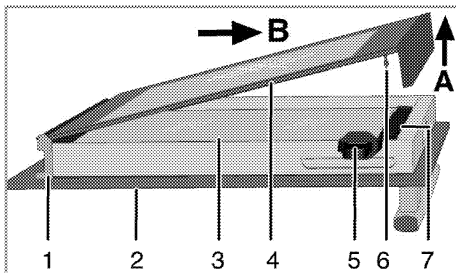
Сваляне на вътрешното стъкло на вратата

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

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

При почистване на външния стъклен панел;

1. След като свалите вратата на фурната, следвайте следните стъпки:



- 1 Гнездо на пантата
 - 2 Външен стъклен панел
 - 3 Вътрешен стъклен панел
 - 4 Най-вътрешен стъклен панел
 - 5 Лопатка
 - 6 Щифт
 - 7 Гнездо на щифта
2. Както е показано на фигурата, повдигнете най-вътрешното стъкло (4) леко по посока на А с помощта на лопатката (5) докато чуete прищракване и издърпайте по посока на Б.
 3. След това почистете повърхността на вътрешния стъклен панел (3) директно. Няма нужда да го вадите от мястото му.
 4. След като приключите с почистването на външния стъклен панел (2), първата стъпка по сглобяването на вратата е да монтирате най-вътрешния стъклен панел (4).
 5. Първо наместете долната част на най-вътрешното стъкло (4) в гнездото на пантата (1). След това пхнете страничните щифтове на най-вътрешното стъкло (6) към гнездото (7) докато чуete прищракване.

Подмяна на лампата във фурната



ОПАСНОСТ:

Преди да подмените лампата във фурната, уредът трябва да е изключен от захранването и охладен за да се избегне риск от токов удар. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

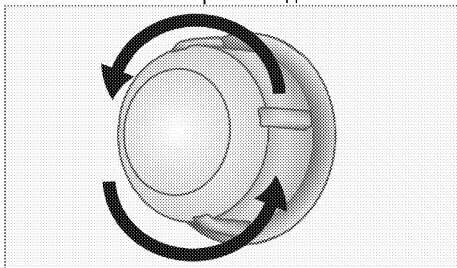


Лампата във фурната е специална електрическа крушка, която издържа на температура до 300 °С. За повече детайли виж *Технически спецификации*, стр. 12. Можете да се сдобиеете с лампи за фурната от оторизиран сервизен агент.

- i** Позицията на лампата може да се различава от фигурата.
- i** Лампата, която се използва в този уред не е подходящ за осветление на битови стая.. Предназначението на тази лампа е да помогне на потребителя да види храните.
- i** Лампите използвани в този уред, трябва да издържат на екстремни физически условия като температура над 50°C.

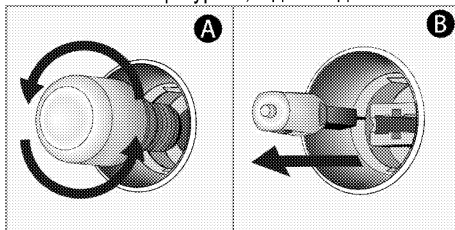
Ако фурната ви е оборудвана с кръгла лампа:

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



3. Ако лампата на вашата фурна е от тип (А), показан на фигурата по-долу, можете да я

свалите като я въртите така както е показано, и да я подмените. Ако тя е от тип (В), можете да я издърпате и извадите, така както е показано на фигурата, и да я подмените.



4. Монтирайте обратно стъкления капак.

7 Отстраняване на повреди

Фурната изпуска пара при употреба.

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

Уредът издава металически звуци при загряване и охлаждане.

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

Уредът не работи.

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

Лампата във фурната не работи.

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

Фурната не се загрява.

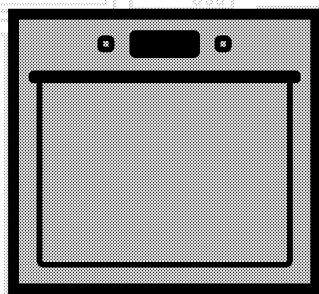
- Няма настроени функция и/или температура. >>> *Настройте функцията и температурата с копчето за функциите и/или копчето за температурата.*
- Токът е спрял. >>> *Проверете има ли ток. Проверете предпазителите в електрическата кутия. Ако е необходимо ги сменете или ги пренастройте.*



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

Sisseehitav ahi

Kasutusjuhend



ET

beko

Tutvuge palun esmalt käesoleva kasutusjuhendiga!

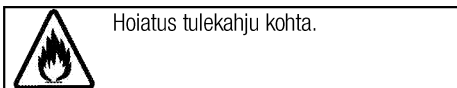
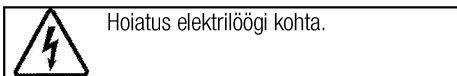
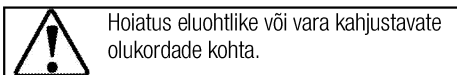
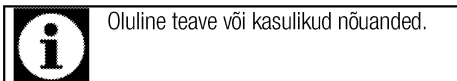
Lugupeetud klient!

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	14
Toote kõrvaldamine kasutuselt	15

4 Ettevalmistused 16

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

5 Kuidas ahju kasutada 18

Üldine teave küpsetamise, röstimise ja grillimise kohta	18
Elektriahju kasutamine	18
Töörežiimid	18
Ahju juhtseadme kasutamine	20
Küpsetusaegade tabel	24
Kuidas grilli kasutada	27
Küpsetamisaegade tabel grillimiseks	27

6 Hoidmine ja hooldus 28

Üldine teave	28
Juhtpaneeli puhastamine	28
Ahju puhastamine	28
Ahjuukse eemaldamine	29
Ukse siseklaasi eemaldamine	30
Ahjuvalgusti piri vahetamine	30

7 Probleemide lahendamine 31

1 Olulised hoiatused ning juhised ohutuse tagamiseks ja keskkonna säästmiseks

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

Üldine ohutus

- Üle 8-aastased lapsed ja füüsilise, 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.

- 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!
- Ärge kunagi puudutage pistikut märgade kätega! Ärge kunagi eemaldage pistikut juhtmest tõmmates, vaid hoidke pistikust.
- Paigaldamise, hoolduse, puhastamise ja remondi ajaks tuleb toode vooluvõrgust lahutada.
- Kui toote toitejuhe saab viga, peab tootja, hooldusfirma või vastava kvalifikatsiooniga elektrik ohu vältimiseks selle välja vahetama.
- Seade tuleb paigaldada nii, et selle saab võrgust täielikult lahti ühendada. Lahtiühendamise võimalus tuleb tagada voolupistikuga või püsielektrisüsteemi paigaldatud lülitiga, mis vastab ehitusnõuetele.
- Kasutamisel ahju 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.

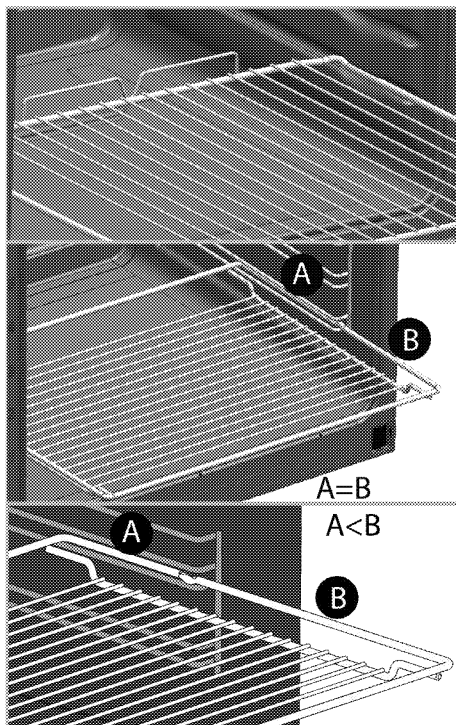
- Elektriseadmetel ja -süsteemidel peaksid töid teostama ainult volitatud ja vastava kvalifikatsiooniga isikud.
- Kahjustuste tekkimisel lülitage toode välja ning lahutage see vooluvõrgust. Selleks lülitage välja kaitsekork.
- Veenduge, et kaitsme voolutugevus vastab toote niminäitajatele.

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



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

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

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

Toote tuleohutuse tagamine:

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

Ettenähtud otstarve

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

vms kuivatamiseks (riputades need käepidemete külge) ja kütmiseks.

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

Laste ohutuse tagamine

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

Toote kõrvaldamine kasutuselt

WEEE direktiivi täitmine ja romuseadme kõrvaldamine:



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

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

Viige see elektri- ja elektroonikajäätmete kogumispunkti. Kogumispunktide kohta saate täpsemat teavet kohalikust omavalitsusest.

RoHS-direktiivi täitmine:

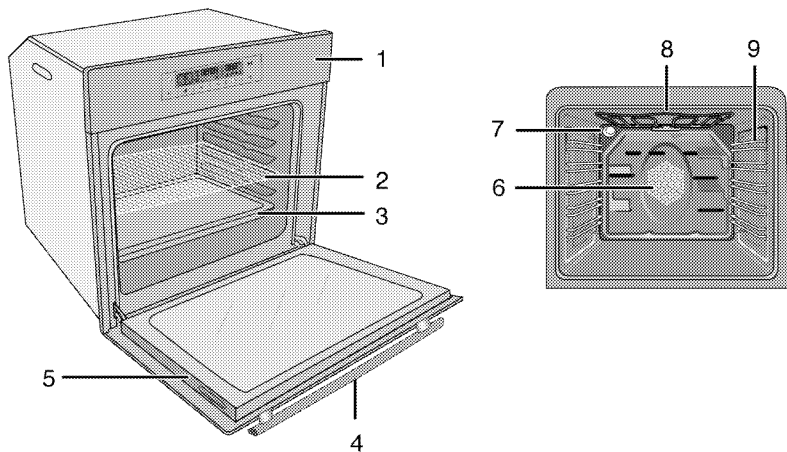
Seade vastab Euroopa Liidu RoHS-direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda direktiivis mainitud kahjulikke ja keelatud materjale.

Pakkematerjali kõrvaldamine

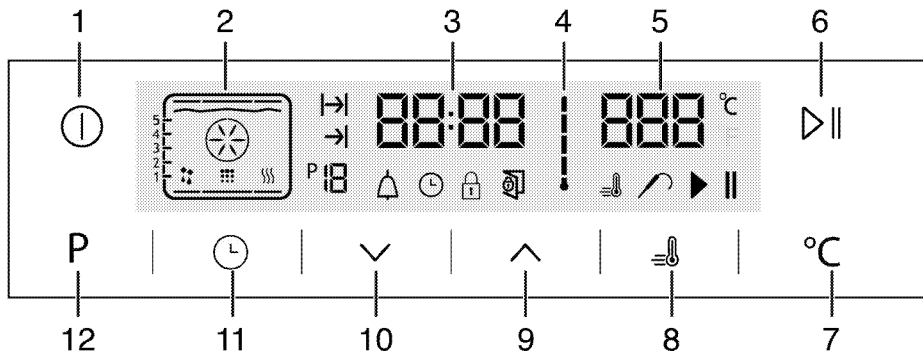
- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale ohutus kohas, kust lapsed neid kätte ei saa. Toote pakend on valmistatud taaskasutatavatest materjalidest. Kõrvaldage pakkematerjalid nõuetekohaselt ja sorteerige vastavalt taaskasutatavate jäätmete kogumise eeskirjadele. Ärge visake neid olmeprügi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

2 Üldine teave

Ülevaade



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



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

Pakendi sisu

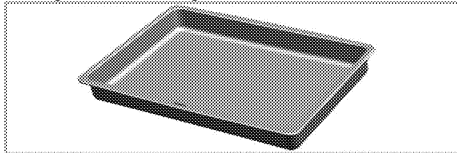


Lisavarustus võib sõltuvalt toote mudelist varieeruda. Kõiki kasutusjuhendis kirjeldatud lisasid ei pruugi teie tootel olla.

1. Kasutusjuhend

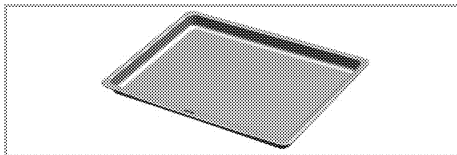
2. Sügav ahjuplaat

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



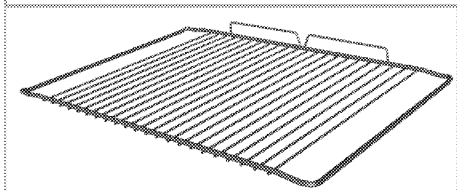
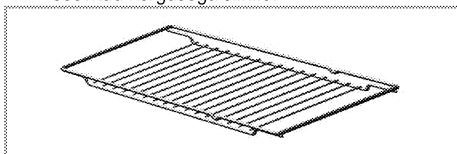
3. Küpsetusplaat

Kasutatakse küpsetiste, näiteks küpsiste ja biskviitide valmistamiseks.



4. Traatrest

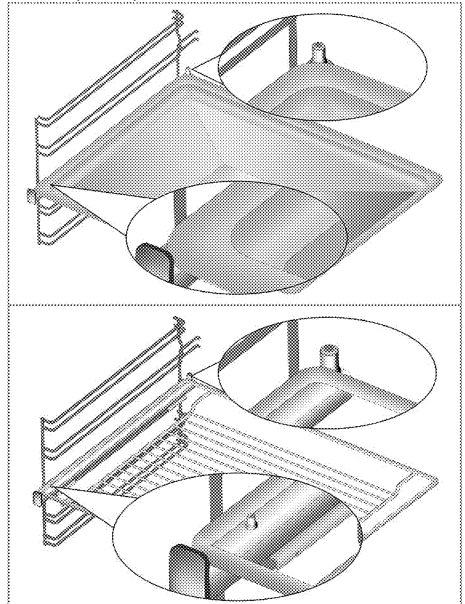
Kasutatakse praadide valmistamiseks või haudenõus valmistatavate roogade asetamiseks soovitud kõrgusega siinile.



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

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

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



Tehnilised andmed

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

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

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

** Vt Paigaldamine, lk 12.



Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid etteatamiseta muuta.



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



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

3 Paigaldamine

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



Toote paigalduskoha ning elektrisüsteemi ettevalmistamine on kliendi ülesanne.



OHT:

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



OHT:

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

Enne paigaldamist

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

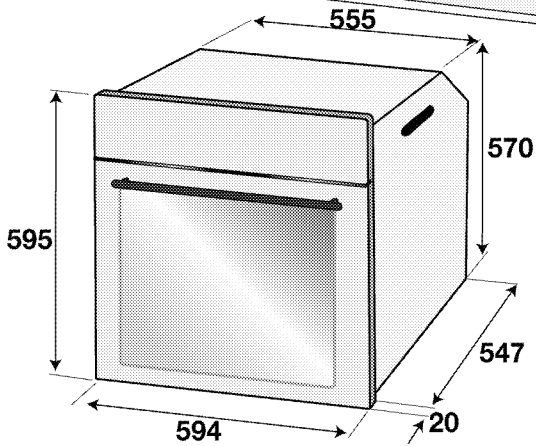
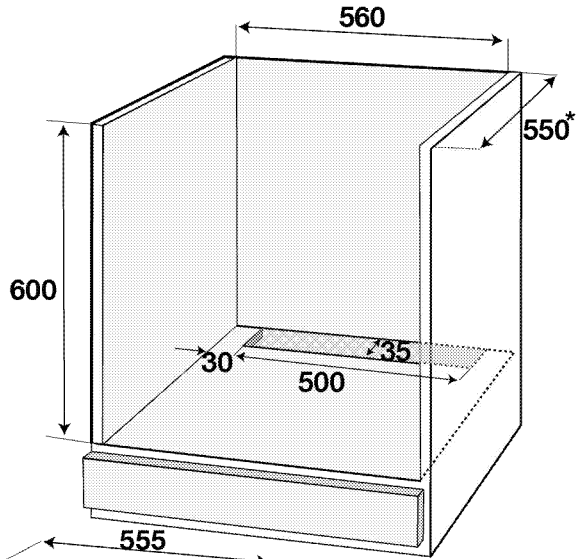
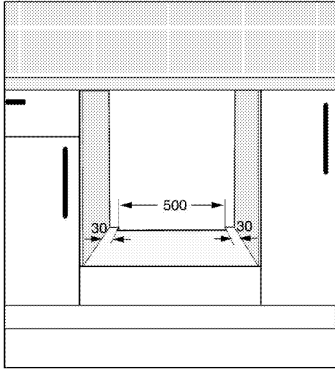
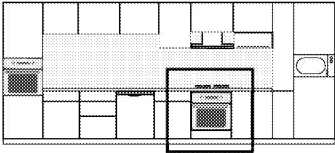
- Pinnad, sünteetilised laminaadid ja kasutatavad puhastusvahendid peavad olema kuumuskindlad (vähemalt 100 °C).
- Köögikapid peavad olema horisontaalsed ja kinnitatud.
- Kui ahju all on sahtel, tuleb ahju ja sahtli vahele paigaldada riiv.
- Kandke seadet vähemalt kahe inimesega.
- Ahju teiseldamisel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



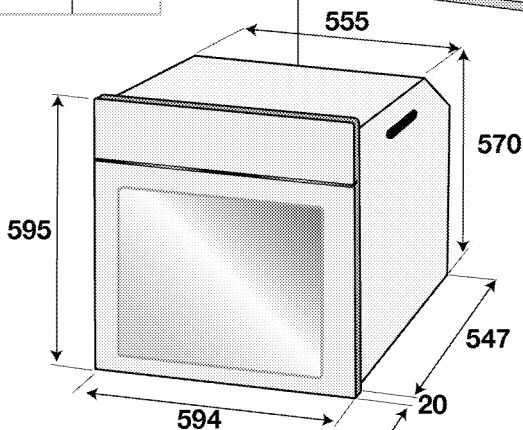
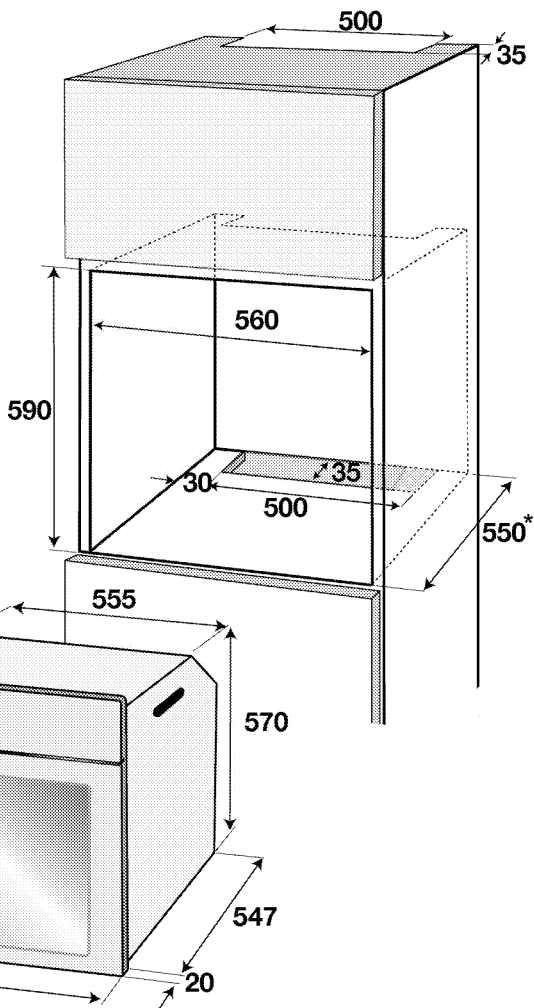
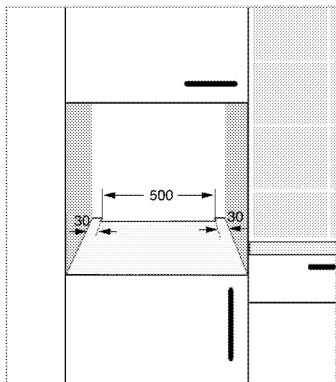
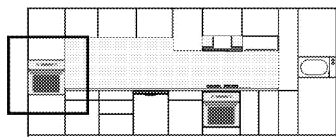
Ärge paigaldage toodet külmkappide ega sügavkülmikute kõrvale. Tootest eralduv soojus suurendab jahutusseadmete energiatarvet.



Ärge kasutage toote tõstmiseks või liigutamiseks ust ega uksekäepidet.



* min



* min

Paigaldamine ja ühendamine

- Toodet tohib paigaldada ja ühendada ainult vastavalt ametlike paigalduseeskirjadele.

Elektriühendused

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



OHT:

Toote võivad vooluvõrku ühendada ainult autoriseeritud ja kvalifitseeritud isikud. Toote garantiiaeg algab alles pärast nõuetekohast paigaldamist.

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

**OHT:**

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

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

**OHT:**

Enne elektritööde tegemist ühendage toode vooluvõrgust lahti. Elektrilöögi oht!



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

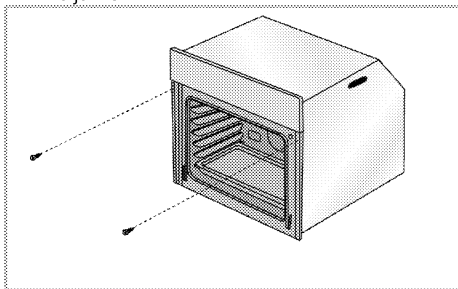


Juhtmestiku paigaldamisel tuleb järgida elektrisüsteemidele kehtestatud siseriiklike/kohalike eeskirju ning kasutada ahju jaoks sobivat elektrikontakti/-liini ja pistikut. Kui toote võimsus on suurem kui pistiku ja elektrikontakti/-liini (kestev) taluvusvool, tuleb toode ühendada püsielektrisüsteemi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

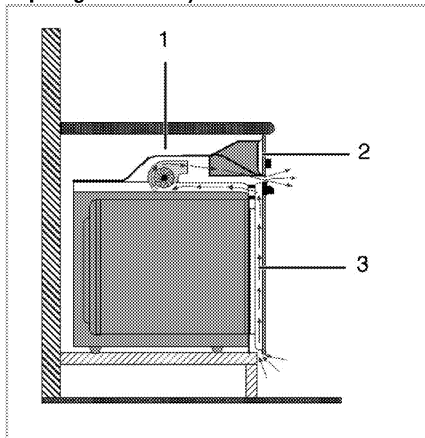
Ühendage toitejuhe pistikupesaga.

Toote paigaldamine

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



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

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

- 1 Jahutusventilaator
- 2 Juhtpaneel
- 3 Uks

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



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

Lõppkontroll

1. Toote kasutamine.
2. Kontrollige funktsioone.

Toote kõrvaldamine kasutuselt

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



Ärge asetage tootele esemeid ja hoidke seda teisaldamise ajal püstiasendis.



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

4 Ettevalmistused

Nõuandeid energia säästmiseks

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

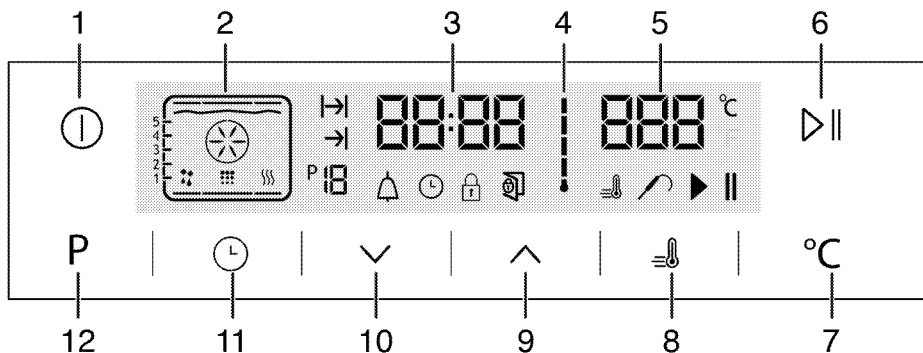
- Kasutage ahjus tumedaid ja emailkattega küpsetusnõusid, kuna need juhivad paremini soojust.
- Roogade valmistamisel eelkuumutage ahju, kui nii on soovitatud kasutusjuhendis või retseptis.
- Küpsetamise ajal vältige ahjuukse sagedast avamist.
- Kui uks on suletud, optimeeritakse ÖKONOOMSE VENTILAATORKUUMUTUSE režiimis energia

säästmiseks sisetemperatuuri ja see võib kuvatud väärtusest erineda.

- Kui vähegi võimalik, küpsetage ahjus korraga mitut rooga. Traatrestile võib asetada kaks hautamisanumat.
- Samuti võib valmistada mitu rooga üksteise järel. Ahi on juba eelnevalt kuum.
- Saate säästa energiat, kui lülitate ahju välja mõned minutid enne küpsetusaja lõppu. Ärge avage ahjuust.
- Külmutatud road sulatage enne kuumutamist üles.

Esimene kasutuskord

Kellaaja sisestamine



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

1. Ahju esmakordsel kasutamisel süttib tähis (🕒), puudutage tunniväärtuse seadmiseks klahve ▲ ▼.
2. Väärtuse kinnitamiseks puudutage sümbolit (🕒) ja oodake kinnitamiseks 4 sekundit ilma ühtki klahvi puudutamata.

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

Seadme esimene puhastamine

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

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

Esimene kuumutamine

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

Grillahi

1. Võtke kõik küpsetusplaadid ja traatrest ahjust välja.
2. Sulgege ahjuuks.
3. Valige kõige võimsam grilli kuumutusaste, vt *Kuidas grilli kasutada, lk 27*.
4. Laske ahjul töötada umbes 30 minutit.
5. Lülitage grill välja, vt *Kuidas grilli kasutada, lk 27*



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

5 Kuidas ahju kasutada

Üldine teave küpsetamise, röstimise ja grillimise kohta



HOIATUS

Kuumad pinnad tekitavad põletusi!
Toode võib kasutamisel olla kuum. Ärge kunagi puudutage kuumi põleteid, ahju sisekülgid, 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 lihale pärast küpsetusaja lõppu umbes 10 minutit ahjus jahtuda. Mahl jaguneb paremini üle kogu liha ja ei jookse liha lõikamisel välja.
- Kala tuleb asetada kuumuskindla alusega keskmisele või alumisele siinile.

Nõuanded grillimiseks

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

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

- Lükake traatriul või restiga küpsetusplaat ahjus soovitud siinile. Kui kasutate grillimisel traatriulit, lükake alumisele siinile küpsetusplaat, et rasv maha ei tilguks. Ahju tuleb lükata küpsetusplaat, mis katab kogu grillimisala. Plaati ei pruugi tootega kaasas olla. Lisage küpsetusplaadile veidi vett, et seda oleks kergem puhastada.



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

Elektriahju kasutamine

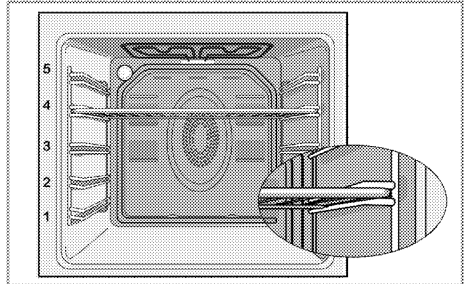
Elektriahju väljalülitamine

Oluline on asetada traatrest 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.

1. Ülemine ja alumine kuumutus



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

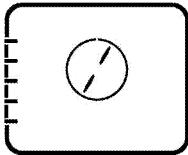
Näidikul on kirjas sobiv riulivahe.

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




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

3. **Ventilaatorkuumutus**

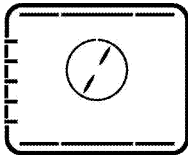


Tagumise kuumuti poolt kõetud soe õhk kandub ventilaatori toimel kiiresti ja ühtlaselt üle terve ahju.

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

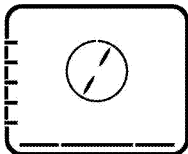
 Ahjuukse avamisel lõpetab ventilaator töö, et kuum õhk ahjus püsiks.

4. **"3D" funktsioon**



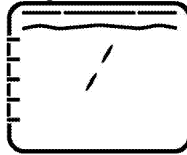
Töötavad ülemine kuumutus, alumine kuumutus ja ventilaatorkuumutus. Toit pruunistub ning küpseb ühtlaselt ja kiiresti läbi. Kasutage küpsetamiseks korraga ainult ühte panni.

5. **Pitsafunktsioon**



Töötavad alumine kuumutus ja ventilaatorkuumutus. Sobib pitsa küpsetamiseks.

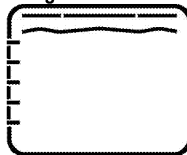
6. **Täisgrill + ventilaator**



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

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

7. **Täisgrill**



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

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

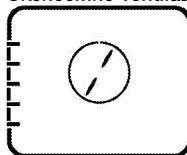
8. **Grill**



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

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

9. **Ökonoomne ventilaatorsoojendus**



Seda funktsiooni saate kasutada energia säästmiseks ventilaatorkuumutuse asemel 160–

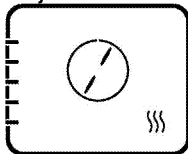
220 °C temperatuurivahemikus. Küpsetusaeg pikeneb mõnevõrra. Selle funktsiooniga seotud küpsetusajad on kirjas tabelis "Õkonoomne ventilaatorsoojendus".

10. Alumine kuumutus



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

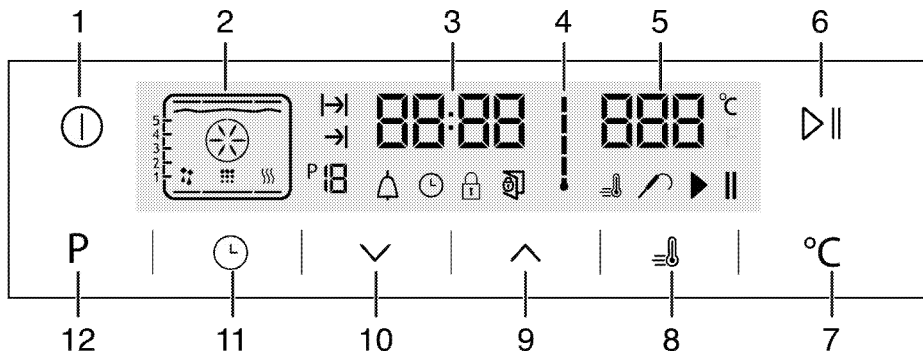
11. Soojas hoidmine



Kasutatakse toidu hoidmiseks serveerimistemperatuuril pika aja vältel.

12. Kasutamine ventilaatoriga

Ahju juhtseadme kasutamine

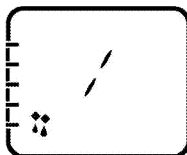


- 1 Sisse-/väljalülitusklahv
- 2 Funktsiooninäit
- 3 Praeguse kellaaja näidu väli
- 4 Ahju sisetemperatuuri tähis
- 5 Temperatuurinäidu väli
- 6 Küpsetamise alustamise/lõpetamise klahv
- 7 Temperatuuriseade klahv
- 8 Võimenduse tähis (kiire eelkuumutus)
- 9 Plussklahv
- 10 Miinusklahv
- 11 Seadistusklahv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

- : Märguande tähis
- : Kella tähis
- : Klahviluku sümbol
- : Avatud ukse tähis
- : Võimenduse tähis (kiire eelkuumutus)
- : Lihatermomeetri tähis
- : Küpsetamise peatamise tähis
- : Küpsetamise alustamise tähis

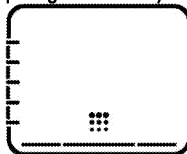
Funktsioonitabel:

Funktsioonitabelis esitatakse ahju tööfunktsioonid ning vastavad maksimaalsed ja minimaalsed temperatuurid.



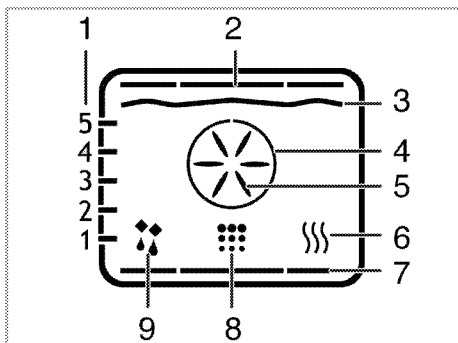
Ahju ei kuumutata. Töötab ainult ventilaator (tagaseinas). Sobib külmutatud peenestatud toidu aeglaseks sulatamiseks toatemperatuurini ja küpsetatud toidu jahutamiseks.

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



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

- : Küpsetusaja tähis
- : Küpsetusaja lõpu tähis
- : Funktsiooni number



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

i Funktsioonid varieeruvad olenevalt toote mudelist!

Funktsioonitabel	Soovituslik temperatuur (°C)	Temperatuurivahemik (°C)
Ülemine ja alumine kuumutus	200	40-280
Alumine/ülemine kuumutus koos ventilaatoriga	175	40-280
Küpsetusventilaator	180	40-280
"3D" funktsioon	205	40-280
Pitsafunktsioon	210	40-280
Ventilaatoriga suur grill	200	40-280
Täisgrill	280	40-280
Madal grill	280	40-280
Okooorne ventilaatorikumutus	180	160-220
Alumine kuumutus	180	40-220
Soojas hoidmine	80	40-100

*Pürolüütilise isepuhastusfunktsiooniga mudelitel (pürolüüs) või temperatuuriks seada 310 °C

i Temperatuuridel üle 280 °C töötab ahi maksimaalselt kaks tundi.

- i** Ohutuse tagamiseks on maksimaalne küpsetusaeg kõigis režiimides peale soojashoidmise 6 tundi. Voolukatkestuse korral programm tühistatakse. Ahi tuleb uuesti programmeerida.
- i** Muudatuste tegemisel vilguvad näidikul vastavad tähised.
- i** Kellaega ei saa muuta, kui ahi töötab ükskõik millises funktsioonis või kui ahi on programmeeritud poolautomaatseks või automaatseks tööks.
- i** Isegi kui ahi pole sisse lülitatud, süttib ahju ukse avamisel ahjutuli.

Ahju kasutamine

1. Ahju avamiseks hoidke sõrme ligikaudu 2 sekundit klahvil

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

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


Manuaalne küpsetusrežiim temperatuuri ja tööfunktsiooni seadmisega


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


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

» Teie ahi hakkab tööle valitud režiimis ja suurendab sisetemperatuuri eelseatud temperatuurini. Sisetemperatuuri tähise kõik astmed süttivad, kui sisetemperatuur saavutab määratud temperatuuri.

Funktsiooninäidikule ilmuvad täiendavad aktiivsed küttekehad ja panni soovituslik asend.




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


» Ahi lõpetab küpsetamise ja näidikule ilmub tähis .







9. Ahju sulgemiseks hoidke sõrme ligikaudu 2 sekundit nupul .


Küpsetamine määratud küpsetusajaga

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



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

» Tähis  vilgub.

4. Määrake soovitud temperatuur klahvidega .
5. Kinnitage temperatuuriväärtus, puudutades klahvi .
6. Puudutage klahvi , kuni küpsetusaja kohta kuvatakse näidikul tähis .
7. Määrake küpsetusaeg, puudutades klahve  ja kinnitage seadeväärtus, puudutades klahvi .

» Kui küpsetusaeg on määratud, kuvatakse tähis  näidikul püsivalt.

8. Pange toit ahju.

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

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

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




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


11. Helisignaali vaigistamiseks puudutage suvalist klahvi.







» Helisignaali vaikib ja ahi lõpetab automaatselt töötamise.


Küpsetusaja lõpu hilisemaks seadmine



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



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

» Tähis  vilgub.

4. Määrake soovitud temperatuur klahvidega .
5. Kinnitage temperatuuriväärtus, puudutades klahvi .
6. Puudutage klahvi , kuni küpsetusaja kohta kuvatakse näidikul tähis .
7. Määrake küpsetusaeg, puudutades klahve  ja kinnitage seadeväärtus, puudutades klahvi .



» Kui küpsetusaeg on määratud, kuvatakse tähis  näidikul püsivalt.

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

9. Määrake küpsetusaeg, puudutades nuppe  ja kinnitage seadeväärtus, puudutades klahvi .

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

10. Pange toit ahju.

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

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

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

13. Helisignaali vaigistamiseks puudutage suvalist klahvi.

» Helisignaali vaikib ja ahi lõpetab automaatselt töötamise.



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

Võimenduse (kiire eelkuumutuse) seadistamine

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



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

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

Elektriahju väljalülitamine

Puudutage ahju väljalülitamiseks klahvi .

Klahviluku sisselülitamine

Ahju kasutamist saab tõkestada klahviluku funktsiooni sisselülitamisega.

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



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

Klahviluku väljalülitamiseks puudutage klahvi

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



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

Märkuandekella seadmine

Toote taimerit saab kasutada märkuande või meeldetuletuse funktsioonis küpsetusprogrammist sõltumatult.

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

1. Puudutage klahvi , kuni näidikul kuvatakse tähis .



Maksimaalne märkuande aeg on 23 tundi ja 59 minutit.

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

Märkuande väljalülitamine

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

Märkuande tühistamine

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



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

Kellaaja muutmine

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









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

Helitugevuse reguleerimine

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

Ökorežiimi märgutule seadeväärtuse muutmine

1. Kui ahi on ooterežiimis, puudutage korduvalt klahvi , kuni näidikul kuvatakse tähis 'LP'.
2. Vajutage klahve  , et seada valik On (sees) või ECO (öko).
3. Seadeväärtuse kinnitamiseks vajutage klahvi  ja oodake kinnitamiseks 4 sekundit ilma ühtki klahvi puudutamata.
4. Kui ooterežiimis või ahju töötamise ajal on ahjuüks avatud ja seadeväärtus on ON (sees), siis jääb märgutuli püsivalt põlema.
5. Kui ooterežiimis või ahju töötamise ajal on ahjuüks avatud ja seadeväärtus on ECO (öko), siis märgutuli süttib ja seejärel kustub 15 sekundi pärast.

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

Küpsetusaegade tabel
































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

Küpsetamine ja röstimine



1. siiniks loetakse ahju **alulist** riulivahet.

Roog	Plaatide arv	Kasutatavad lisatarvikud	Töörežiim	Siini asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (ligikaudne, min)
Koogid küpsetusplaadil	Üks plaat	Harilik plaat*		3	180	25 ... 30
Koogid vormis	Üks plaat	Koogivorm ja traatrest**		2	180	40 ... 50
Väiksed koogid	Üks plaat	Harilik plaat*		3	160	25 ... 35
	Üks plaat	Harilik plaat*		3	150	30 ... 40
	2 plaati	1-Küpsetusplaat* 3-Harilik plaat*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 plaati	1-Harilik plaat* 3-Küpsetusplaat* 5-Sügav ahjuplaat*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskviitkook	Üks plaat	26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm traatrestil**		3	160	25 ... 35
	Üks plaat	26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm traatrestil**		2	150	30 ... 40
	2 plaati	1-26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm traatrestil** 4-26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm küpsetusplaadil**		1 - 4	150	35 ... 45
Küpsised	Üks plaat	Küpsetusplaat*		3	180	25 ... 30
	2 plaati	1-Küpsetusplaat* 3-Harilik plaat*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 plaati	1-Küpsetusplaat* 3-Harilik plaat* 5-Sügav ahjuplaat*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Taignatooted	Üks plaat	Harilik plaat*		2	200	30 ... 40
	2 plaati	1-Küpsetusplaat* 5-Harilik plaat*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 plaati	1-Küpsetusplaat* 3-Harilik plaat* 5-Sügav ahjuplaat*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Muretaigen	Üks plaat	Harilik plaat*		2	200	25 ... 35
	2 plaati	1-Küpsetusplaat* 3-Harilik plaat*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 plaati	1-Küpsetusplaat* 3-Harilik plaat* 5-Sügav ahjuplaat*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55






Juuretis	Üks plaat	Harilik plaat*		2	200	35 ... 45
Lasanje	Üks plaat	Klaasist/metallist kandiline vorm traatrestil**		2 - 3	200	30 ... 40
Pitsa	Üks plaat	Harilik plaat*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Üks plaat	Harilik plaat*		3	200	10 ... 15
Bifsteek (suur tükk) / praad	Üks plaat	Harilik plaat*		3	25 min 250/max, seejärel 180 ... 190	100 ... 120
Lambakints (pajaroo)	Üks plaat	Harilik plaat*		3	25 min 250/max, seejärel 190	70 ... 90
	Üks plaat	Harilik plaat*		3	25 min 250/max, seejärel 190	60 ... 80
Kanapraad (1,8-2 kg)	Üks plaat	Harilik plaat*		2	15 min 250/max, seejärel 180 ... 190	60 ... 80
	Üks plaat	Harilik plaat*		2	15 min 250/max, seejärel 180 ... 190	60 ... 80
Kalkun (5.5 kg)	Üks plaat	Harilik plaat*		1	25 min 250/max, seejärel 180 ... 190	150 ... 210
	Üks plaat	Harilik plaat*		1	25 min 250/max, seejärel 180 ... 190	150 ... 210
Kala	Üks plaat	Harilik plaat*		3	200	20 ... 30
	Üks plaat	Harilik plaat*		3	200	20 ... 30

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

Küpsetustabel testitoitudele

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

Roog	Plaatide arv	Kasutatavad lisatarvikud	Töörežiim	Silni asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (ligikaudne, min)
Murekook	Üks plaat	Harilik plaat*		3	140	20 ... 30
	Üks plaat	Harilik plaat*		3	140	20 ... 30
	2 plaati	1-Harilik plaat* 3-Küpsetusplaat*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 plaati	1-Harilik plaat* 3-Küpsetusplaat* 5-Sügav ahjuplaat*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Vaiksed koogid	Üks plaat	Harilik plaat*		3	160	25 ... 35
	Üks plaat	Harilik plaat*		3	150	30 ... 40
	2 plaati	1-Küpsetusplaat* 3-Harilik plaat*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 plaati	1-Harilik plaat* 3-Küpsetusplaat* 5-Sügav ahjuplaat*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskviitkook	Üks plaat	28 cm läbimõõduga ürtmargune		3	160	25 ... 35

		tordivorm traatrestli**				
	Üks plaat	26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm traatrestli**		2	150	30 ... 40
	2 plaati	1-26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm traatrestli** 4-26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm kúpsetusplaadil**		1 - 4	150	35 ... 45
Õunapirikas	Üks plaat	20 cm läbimõõduga ümmargune must metallist nõu traatrestli**		2	180	50 ... 60
	Üks plaat	20 cm läbimõõduga ümmargune must metallist nõu traatrestli**		2	170	50 ... 60
	2 plaati	1-20 cm läbimõõduga ümmargune must metallist nõu traatrestli** 4-20 cm läbimõõduga ümmargune must metallist nõu kúpsetusplaadil**		1 - 4	170	50 ... 60

Kõigi toitude puhul on soovitatav eelkuumutamine.

* Lisatarvikud ei pruugi kuuluda komplekti.

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

Ökonoomne ventilaatorsoojendus



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



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

Roog	Plaatide arv	Kasutatavad lisatarvikud	Silini asend	Temperatuur (°C)	Kúpsetusaeg (ligikaudne, min)
Vaiksed koogid	Üks plaat	Harilik plaat*	3	160	25 ... 35
Kúpised	Üks plaat	Harilik plaat*	3	180	25 ... 35
Taignatooted	Üks plaat	Harilik plaat*	3	200	45 ... 55
Muretalgen	Üks plaat	Harilik plaat*	3	200	35 ... 45

* Lisatarvikud ei pruugi kuuluda komplekti.

Nõuandeid kookide kúpsetamiseks

- Kui kook on liiga kuiv, suurendage temperatuuri umbes 10 °C võrra ja lühendage kúpsetusaega.
- 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 kúpsetusaega.

- Kui kook on seest hästi läbi kúpsetunud, kuid pealt toores, kasutage vähem vedelikku, vähendage temperatuuri ja pikendage kúpsetusaega.

Nõuandeid kúpsetiste tegemiseks

- Kui kúpsetis on liiga kuiv, suurendage temperatuuri umbes 10 °C võrra ja lühendage kúpsetusaega. Niisutage taigakihte piimast, õlist, munast ja jogurtist tehtud kastmega.
- Kui kúpsetamine 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 taignahkihtide 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.




Kuidas grilli kasutada



HOIATUS

Sulgege grillimise ajaks ahjuuks.
Kuumad pinnad võivad tekitada põletusi!

Grilli sisselülitamine

- Pärast ahju avamiseks nupu  puudutamist ilmub näidikule esimene tööfunktsioon.
- Soovitav grillifunktsiooni valimiseks puudutage klahve .
- Kui soovite muuta tööfunktsiooni jaoks soovitatavat temperatuuri, puudutage temperatuurivälja aktiveerimiseks nuppu .

Küpsetamisaegade tabel grillimiseks

Grillimine elektrigrilliga

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

sõltuvalt paksusest

*Eelsoojendage 5 minutit


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

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


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


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


Kõiki grillitavaid toiduaineid on soovitatav 5–6 minutit eelkuumutada.

» Tähis  vilgub.

4. Määrake soovitud temperatuur klahvidega .


5. Kinnitage temperatuuriväärtus, puudutades klahvi .

6. Kui temperatuur ja tööfunktsioon sobivad, puudutage grillimise alustamiseks klahvi  II.

Näidikule ilmub tähis .


» Teie ahi hakkab tööle valitud režiimis ja suurendab sisetemperatuuri eelseatud temperatuurini.

Sisetemperatuuri tähise kõik astmed süttivad, kui sisetemperatuur saavutab määratud temperatuuri. Funktsiooninäidikule ilmuvad täiendavad aktiivsed küttekehad ja panni soovituslik asend.

7. Grillimise lõpetamiseks puudutage uuesti nuppu  II.

» Ahi lõpetab grillimise ja näidikule ilmub tähis  II.

Grilli väljalülitamine

1. Ahju sulgemiseks hoidke sõrme ligikaudu 2 sekundit nupul .





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

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



6 Hoidmine ja hooldus

Üldine teave

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

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

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

	Mõned puhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada. Ärge kasutage tugevatoimelisi puhastusaineid, puhastuspulbrit või -pastat ega teravaid esemeid.
	Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.

Juhtpaneeli puhastamine

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

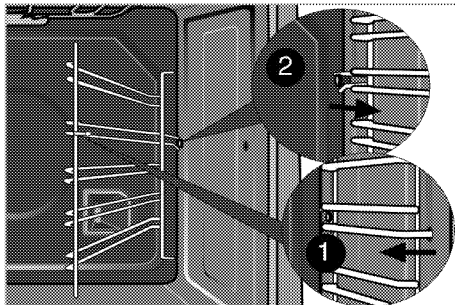
	Ärge eemaldage juhtpaneeli puhastamiseks nuppe, kui teie tootel neid on. Muidu võite juhtpaneeli kahjustada!
--	---

Ahju puhastamine

Külgseinade puhastamine (Varieerub olenevalt toote mudelist.)

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

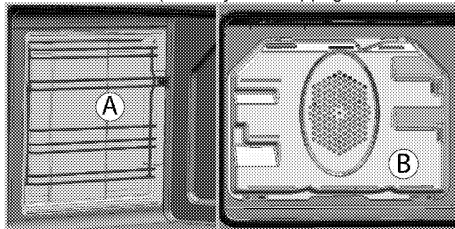
1. Eemaldage küljeraami eesmine osa, tõmmates seda külgseinast eemale.
2. Võtke küljeraam välja, tõmmates seda enda suunas.



Katalüütilised seinad

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

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

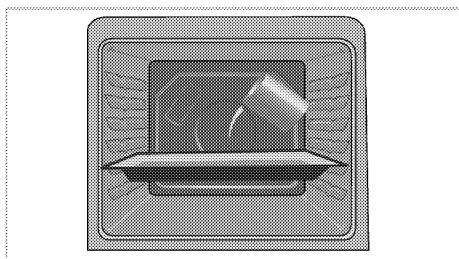


Hõlbus auruga puhastamine

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

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

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



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

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

Ahjuukse puhastamine

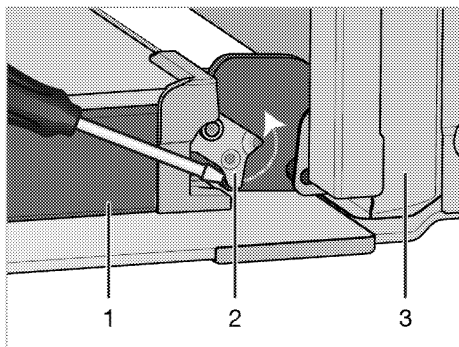
Kasutage ahjuukse puhastamiseks sooja vett koos vedela pesuvahendiga, pehmet lappi või käsna ning kuivatamiseks kuiva lappi.

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

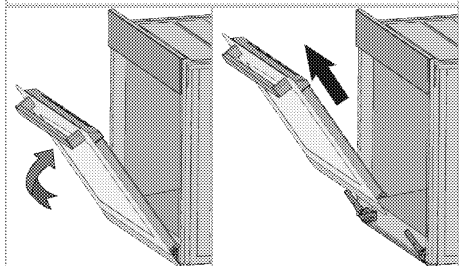
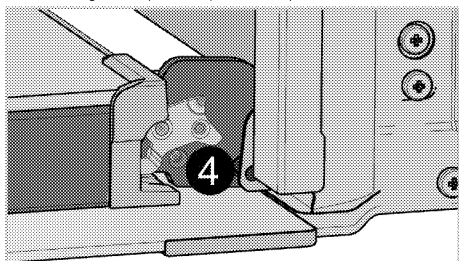
i Eesukse siseklaas on kaetud kergesti puhastatava materjaliga. Ärge kasutage klaaspinna puhastamiseks tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid, metallist kaabitsaid, küürimisnuustikuid ega valgendusaineid, sest need võivad pinda kriimustada. See võib kattematerjali rikkuda.

Ahjuukse eemaldamine

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



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



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

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

"Soft Open & Soft Close" funktsioon

Mõned mudelid võivad sisaldada funktsiooni Soft Close & Soft Open. Funktsioon Soft Close võimaldab kasutajal sujuvalt sulatusahi ukse sulgeda, viies selle umbes 15 cm suletud asendist ja vajutades seda ettevaatlikult. Automaatne summutussüsteem aitab

tihedalt ukse sulgeda. Sarnane funktsioon on tähtsusetult ahjuukse täieliku avanemise ajal; Umbes 9 cm täiesti lahtisest positsioonist lööb aurusti sisse õrna avanemisega.

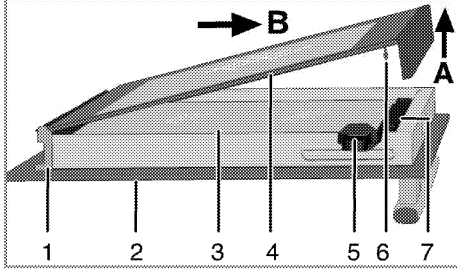
Ukse siseklaasi eemaldamine

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

Ahjuukse sisemist klaaspaneeli saab puhastamiseks eemaldada.

Kui ukse sisemine klaaspaneel vajab puhastamist;

1. Pärast ahjuukse eemaldamist toimige järgmiselt;



- 1 Hinge korpus
 - 2 Välimine klaaspaneel
 - 3 Sisemine klaaspaneel
 - 4 Kõige sisemine klaaspaneel
 - 5 Labidas
 - 6 Tihvt
 - 7 Tihvti pesa
2. Nagu joonisel näidatud, kergitage kõige sisemist klaaspaneeli (4) labida (5) abil veidi A suunas. Kui kuulete klõpsatust, tõmmake paneel B suunas välja.
 3. Seejärel puhastage sisemise klaaspaneeli (3) pind. Seda ei ole vaja eemaldada.
 4. Kui olete välimise klaaspaneeli (2) puhtaks teinud, tuleb uks esmalt uuesti kokku monteerida. Selleks paigaldage kõige sisemine klaaspaneel (4).
 5. Alustuseks asetage kõige sisemise klaaspaneeli (4) alumine osa hinge korpusesse (1). Seejärel lükake kõige sisemise klaasi ülaosas olevaid tihvte (6) korpuse (7) poole, kuni kuulete klõpsatust.

Ahjuvalgusti pirni vahetamine



OHT:

Et vältida elektrilöögi ohtu, vaadake enne ahju lambi vahetamist, et toode oleks vooluvõrgust lahti ühendatud ning maha jahtunud.

Kuumad pinnad võivad tekitada põletusi!



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



Valgusti asukoht ei pruugi olla sama mis joonisel.



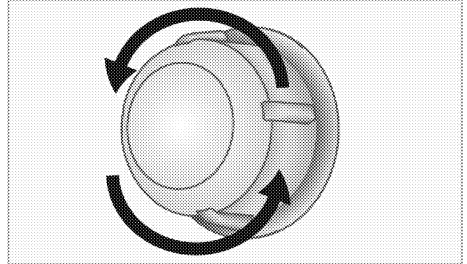
Sellel seadmel kasutatud lamp pole sobiv koduse majapidamise valgustamiseks. Selle lambi eesmärk on aidata kasutajal toiduaineid paremini näha.



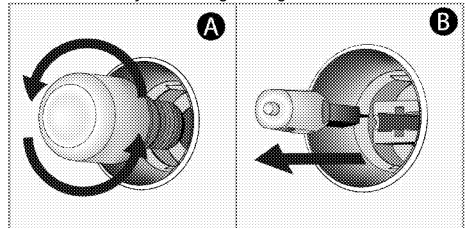
Sellel seadmel kasutatud lambid peavad vastu pidama ekstreemsetele tingimustele, nt üle 50 °C temperatuurile.

Kui ahjul on ümar valgusti:

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



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



4. Paigaldage klaaskate tagasi.

7 Probleemide lahendamine

Kasutamise ajal tuleb ahjust auru.

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

Toote kuumenemisel ja jahtumisel on kuulda metalset heli.

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

Toode ei tööta.

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

Ahju tuli ei tööta.

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

Ahi ei lähe soojaks.

- Ei pruugi olla seatud konkreetse küpsetusfunktsiooni ja/või temperatuuri jaoks. >>> *Määrake konkreetne küpsetusfunktsioon ja/või temperatuur.*
- Voolukatkestus. >>> *Kontrollige, kas vool on olemas. Kontrollige elektrikiirbi 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.

