



Vstavaná rúra
Používateľská príručka
Sisseehitatav ahi
Kasutusjuhend



BBIMM13400XMSWE

385440905_4/ SK/ ET/ R.AE/ 11/10/23 00:16
7768382112

Vitajte!

Vážení zákazníci,

Ďakujeme, že ste si vybrali produkt Beko. Chceme, aby váš produkt vyrobený s vysokou kvalitou a technológiou ponúkal najlepšiu efektívnosť. Pred použitím produktu si preto pozorne prečítajte tento návod a a všetku dodanú dokumentáciu.

Majte na pamäti všetky informácie a upozornenia uvedené v návode na použitie. Týmto spôsobom budete chrániť seba a svoj výrobok pred možnými nebezpečenstvami.

Uchovajte si tento návod na obsluhu. Ak produkt posuniete niekomu inému, odovzdajte s ním aj návod na obsluhu. Záručné podmienky, použitie a spôsoby riešenia problémov pre váš produkt sú uvedené v tejto príručke.

Symbols and their description in the manual:



Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok smrť alebo zranenie.



Dôležité informácie alebo užitočné tipy na používanie.



Prečítajte si návod na obsluhu.



Výstraha pred horúcim povrchom.

**UPOZOR-
NENIE**

Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok materiálne poškodenie produktu alebo životné prostredie.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Obsah

1 Bezpečnostné pokyny	4
1.1 Zamyšľané použitie	4
1.2 Bezpečnosť detí, zraniteľných osôb a domácich zvierat	4
1.3 Elektrická bezpečnosť	5
1.4 Bezpečnosť dopravy	6
1.5 Bezpečnosť pri inštalácii	7
1.6 Bezpečnosť používania	7
1.7 Upozornenia týkajúce sa teploty ..	8
1.8 Používanie príslušenstva	8
1.9 Bezpečnosť varenia	8
1.10 Bezpečnosť údržby a čistenia	9
2 Pokyny na ochranu životného prostredia	10
2.1 Smernica o odpadoch	10
2.1.1 Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku ..	10
2.2 Informácie o balení	10
2.3 Odporúčania pre úsporu energie ..	10
3 Váš produkt	11
3.1 Predstavenie výrobku	11
3.2 Úvod a používanie ovládacieho panela výrobku	11
3.2.1 Ovládací panel	12
3.2.2 Predstavenie ovládacieho panela rúry	12
3.3 Prevádzkové funkcie rúry	13
3.4 Príslušenstvo k produktu	14
3.5 Používanie príslušenstva produktu	15
3.6 Technické špecifikácie	17
4 Prvé uvedenie do prevádzky	18
4.1 Prvé nastavenie časovača	18
4.2 Prvé čistenie	18
5 Používanie rúry	19
5.1 Všeobecné informácie o používaní rúry	19
5.2 Prevádzka Riadiacej jednotky rúry	19
5.3 Nastavenia	24
6 Všeobecné informácie o pečení ..	30
6.1 Všeobecné upozornenia týkajúce sa pečenia v rúre	30
6.1.1 Pečivo a potraviny v rúre	30

6.1.2 Mäso, ryby a hydina	33
6.1.3 Grilovanie	34
6.1.4 Testovanie potravín	35
7 Údržba a čistenie	36
7.1 Všeobecné informácie o čistení ..	36
7.2 Čistiace príslušenstvo	38
7.3 Čistenie ovládacieho panela	38
7.4 Čistenie vnútra rúry (priestoru na pečenie)	38
7.5 Easy Steam čistenie	39
7.6 Čistenie dvierok rúry	39
7.7 Odstránenie vnútorného skla dverí rúry	40
7.8 Čistenie lampy rúry	41
8 Riešenie problémov	42



1 Bezpečnostné pokyny

- Táto časť obsahuje bezpečnostné pokyny potrebné pre zabránenie nebezpečenstvu zranení osôb alebo vecných škôd.
- Ak výrobok odovzdáte inej osobe na osobné použitie alebo účely použitia z druhej ruky, je potrebné poskytnúť aj návod na použitie, štítky výrobkov a ďalšie relevantné dokumenty a diely.
- Naša spoločnosť nezodpovedá za škody, ktoré môžu vzniknúť v prípade nedodržania týchto pokynov.
- Nedodržanie týchto pokynov má za následok stratu záruky.
- Inštalačné a opravárenské práce nechajte vždy vykonať u výrobcu, autorizovaného servisu alebo osoby, ktorú určí dovozca.
- Používajte iba originálne náhradné diely a príslušenstvo.
- Neopravujte ani nevymieňajte žiadnu súčasť produktu, pokiaľ to nie je jasne uvedené v používateľskej príručke.
- Nevykonávajte na produkte technické úpravy.



1.1 Zamýšľané použitie

- Tento výrobok je navrhnutý na použitie v domácnosti. Nie je vhodný pre komerčné použitie.
- Nepoužívajte výrobok v záhradách, na balkónoch alebo v iných vonkajších priestoroch. Tento výrobok je určený na použitie v domácnostiach a v kuchyniach pre zamestnancov obchodov, kancelárií a iných pracovných priestorov.
- **VÝSTRAHA:** Tento výrobok sa smie používať len na varenie. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.
- Rúru možno používať na rozmrazovanie, pečenie, vyprážanie a grilovanie potravín.
- Tento výrobok sa nesmie používať na vykurovanie, ohrev tanierov, sušenie zavesených uterákov alebo oblečenia na rukoväť.



1.2 Bezpečnosť detí, zraniteľných osôb a domácich zvierat

- Tento produkt môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie, a ľudia, ktorí nemajú dostatočne vyvinuté fyzické, zmyslové alebo mentálne zručnosti, alebo ktorí nemajú dostatok

skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo sú vyškolení o bezpečnom používaní a rizikách produktu.

- Deti sa s výrobkom nesmú hrať. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie ús pod dohľadom.
- Tento výrobok by nemali používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami (vrátane detí), pokiaľ nie sú pod dohľadom alebo neobdržali potrebné pokyny.
- Deti musia byť pod dozorom, aby sa nehrali s týmto prístrojom.
- Elektrické spotrebiče sú nebezpečné pre deti a domáce zvieratá. Deti a domáce zvieratá sa nesmú s výrobkom hrať, šplhať sa na ne alebo vliezť do nich.
- Neumiestňujte na produkt žiadne predmety, na ktoré by mohli deti dosiahnuť.
- **VÝSTRAHA:** Počas používania sú prístupné povrchy výrobku horúce. Držte deti mimo dosahu výrobku.
- Udržujte obalový materiál mimo dosahu detí. Hrozí nebezpečenstvo poranenia a udusenía.

- Keď sú dvere otvorené, na dvere neumiestňujte žiadne ťažké predmety ani nechajte deti na nich sedieť. Môžete spôsobiť prevrátenie rúry alebo poškodenie závesov dvierok.
- V záujme bezpečnosti detí pred likvidáciou výrobku odrežte sieťovú zástrčku a znefunkčnite výrobok.



1.3 Elektrická bezpečnosť

- Výrobok zapojte do uzemnenej zásuvky chránenej poistkou, ktorá zodpovedá hodnotám prúdu uvedeným na typovom štítku. Uzemňovaciu inštaláciu nechajte vykonať kvalifikovaným elektrikárom. Výrobok nepoužívajte bez uzemnenia v súlade s miestnymi/národnými predpismi.
- Zástrčka alebo elektrická prípojka výrobku musí byť na ľahko prístupnom mieste (kde nebude ovplyvnená plameňom varnej dosky). Ak to nie je možné, na elektrickej inštalácii, ku ktorej je výrobok pripojený, musí byť mechanizmus (poistka, vypínač, kľúčový spínač atď.) v súlade s elektrickými predpismi a oddeľujúci všetky póly od siete.

- Výrobok nesmie byť počas inštalácie, opravy a prepravy zapojený do zásuvky.
- Výrobok zapojte do zásuvky, ktorá spĺňa hodnoty napätia a frekvencie uvedené na typovom štítku.
- Ak váš produkt nemá napájací kábel, použite iba napájací kábel popísaný v časti „Technické špecifikácie“.
- Napájací kábel nestláčajte pod a za produkt. Na napájací kábel nekladte ťažké predmety. Napájací kábel sa nesmie ohýbať, drviť a nesmie prísť do kontaktu so žiadnym zdrojom tepla.
- Zadný povrch rúry sa počas používania zohrieva. Napájacie káble sa nesmú dotýkať zadného povrchu, mohlo by dôjsť k poškodeniu spojov.
- Nezasekávajújte elektrické káble do dvierok rúry a neprechádzajte nimi cez horúce povrchy. V opačnom prípade sa môže izolácia káblov roztaviť a spôsobiť požiar v dôsledku skratu.
- Používajte iba originálne káble. Nepoužívajte prerezané alebo poškodené káble alebo medzikáble.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, autorizovaný servis

alebo osoba, ktorú určí spoločnosť dovozcu, aby sa zabránilo možnému nebezpečenstvu.

- **VÝSTRAHA:** Pred výmenou lampy rúry sa uistite, že ste výrobok odpojili od elektrickej siete, aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom. Výrobok odpojte zo zásuvky alebo vypnite poistku z poistkovej skrinky.

Ak má váš výrobok napájací kábel a zástrčku:

- Výrobok nezapájajte do zásuvky, ktorá je uvoľnená, vypadla zo zásuvky, je poškodená, špinavá, mastná, s rizikom kontaktu s vodou (napríklad voda, ktorá môže vytekať z pultu).
- Nikdy sa nedotýkajte zástrčky mokrými rukami! Nikdy neodpájajte ťahaním za kábel, vždy vyťahujte držaním za zástrčku.
- Uistite sa, že zástrčka výrobku je bezpečne zapojená do zásuvky, aby ste predišli vzniku elektrického oblúka.



1.4 Bezpečnosť dopravy

- Pred prepravou výrobku odpojte výrobok od elektrickej siete.
- Produkt je ťažký, musia ho prenášať minimálne dvaja ľudia.

- Nepoužívajte dvierka a/alebo rukoväť na prepravu alebo premiestňovanie produktu.
- Na výrobok nekladte iné predmety a noste ho vo zvislej polohe.
- Keď potrebujete produkt prepraviť, zabalte ho do bublinkovej fólie alebo hrubého kartónu a pevne ho prilepte. Produkt pevne zaistíte páskou, aby ste zabránili poškodeniu odnímateľných alebo pohyblivých častí produktu a samotného produktu.
- Skontrolujte celkový vzhľad produktu, či sa počas prepravy nepoškodil.



1.5 Bezpečnosť pri inštalácii

- Pred inštaláciou výrobku skontrolujte, či nie je poškodený. Ak je výrobok poškodený, neinštalujte ho.
- Výrobok neinštalujte v blízkosti zdrojov tepla (radiátory, kachle atď.).
- Okolie všetkých ventilačných kanálov výrobku udržiavajte otvorené.
- Aby ste zabránili prehriatiu, výrobok by nemal byť inštalovaný za dekoratívnymi dverami.



1.6 Bezpečnosť používania

- Zabezpečte, aby bol výrobok po každom použití vypnutý.
- Ak nebudete výrobok dlhší čas používať, odpojte ho zo zásuvky alebo vypnite poistku z poistkovej skrinky.
- Nepoužívajte chybné alebo poškodené produkty. V prípade potreby odpojte elektrické/plynové prípojky výrobku a zavolajte autorizovaný servis.
- Výrobok nepoužívajte, ak je sklo predných dvierok odstránené alebo prasknuté.
- Nelezte na výrobok, aby ste na niečo dosiahli alebo z akéhokoľvek iného dôvodu.
- Výrobok nikdy nepoužívajte, ak je váš úsudok alebo koordinácia zhoršená v dôsledku požitia alkoholu a/alebo drog.
- Horľavé predmety uložené v priestore na varenie sa môžu vznietiť. Nikdy neukladajte horľavé predmety v priestore na varenie.
- Rukoväť rúry nie je sušič uterákov. Pri používaní výrobku nezavesujte na rukoväť uteráky, rukavice ani podobné textílie.

- Závěsy dvířek výrobku se při otvírání a zatváraní dvířek pohybují a môžu sa zaseknúť. Pri otváraní/zatváraní dvířok nedržte časť s pántmi.

1.7 Upozornenia týkajúce sa teploty

- **VÝSTRAHA:** Prístupné časti výrobku budú počas používania horúce. Dbajte na to, aby ste sa nedotýkali výrobku a vykurovacích telies. Deti mladšie ako 8 rokov sa nesmú približovať k výrobku bez sprievodu dospeléj osoby.
- Do blízkosti výrobku neumiestňujte horľavé/výbušné materiály, pretože okraje budú počas prevádzky horúce.
- Keďže môže dôjsť k vydychovaniu pary, počas otvárania dvířok rúry sa držte ďalej. Para môže popáliť ruky, tvár a/alebo oči.
- Počas prevádzky môže byť výrobok horúci. Dbajte na to, aby ste sa nedotýkali horúcich častí, vnútra rúry a vykurovacích telies.
- Pri vkladaní jedla do horúcej rúry alebo vyberaní jedla z horúcej rúry a pod. vždy používajte žiaruvzdorné rukavice.

1.8 Používanie príslušenstva

- Je dôležité, aby boli drôtený rošt a plech správne umiestnené na drôtených policiach. Podrobné informácie nájdete v časti "**Používanie príslušenstva**".
- Príslušenstvo môže pri zatváraní dvířok výrobku poškodiť sklo dvířok. Príslušenstvo vždy zasúvajte na koniec varného priestoru.

1.9 Bezpečnosť varenia

- Pri používaní alkoholických nápojov v pokrmoch buďte opatrní. Alkohol sa pri vysokých teplotách odparuje a môže spôsobiť požiar, pretože sa môže vznietiť pri kontakte s horúcimi povrchmi.
- Potravinový odpad, olej a pod. v priestore na varenie sa môžu vznietiť. Pred varením takéto hrubé nečistoty odstráňte.
- Nebezpečenstvo otravy jedlom: Nenechávajte jedlo v rúre dlhšie ako 1 hodinu pred alebo po varení. V opačnom prípade môže spôsobiť otravu jedlom alebo ochorenia.

- Neohrievajte uzavreté plechovky a sklenené nádoby v rúre. Tlak, ktorý by sa v plechovke/pohári vytvoril, by mohol spôsobiť jej prasknutie.
- Vložte masťný papier do kuchynského riadu alebo na príslušenstvo rúry (plech, drôtený rošt atď.) s jedlom a vložte ho do predhriatej rúry. Odstráňte všetky prebytočné kusy masťného papiera visiace z príslušenstva alebo nádoby, aby ste predišli riziku dotyku s výhrevnými telesami rúry. Nikdy nepoužívajte masťný papier pri teplote rúry vyššej, ako je maximálna teplota použitia uvedená na použítom masťnom papieri. Nikdy neumiestňujte masťný papier na dno rúry.
- Plechy na pečenie, riady alebo hliníkovú fóliu neumiestňujte priamo na dno rúry. Naakumulované teplo by mohlo poškodiť dno rúry.
- Počas grilovania zatvorte dvierka rúry. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Potraviny nevhodné na grilovanie predstavujú nebezpečenstvo požiaru. Grilujte len potraviny, ktoré sú vhodné na silný oheň z grilu. Potraviny

tiež neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Ide o najhorúcejšiu oblasť a masťné potraviny sa môžu vznietiť.



1.10 Bezpečnosť údržby a čistenia

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Neumývajte výrobok striekaním alebo polievaním vodou na neho! Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
- Na čistenie výrobku nepoužívajte parné čističe, pretože to môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom.
- Na čistenie skla predných dvierok rúry / (ak sú prítomné) skla horných dvierok rúry nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky, kovové škrabky, drôtenú vlnu alebo bieliace materiály. Tieto materiály môžu spôsobiť poškrabanie a rozbitie sklenených povrchov.
- Ovládací panel udržiavajte vždy čistý a suchý. Vlhký a znečistený povrch môže spôsobiť problémy pri ovládaní funkcií.

2.1 Smernica o odpadoch

2.1.1 Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku

Tento výrobok spĺňa požiadavky smernice WEEE EU (2012/19/EU). Tento výrobok je označený klasifikačným symbolom pre odpad z elektrických a elektronických zariadení (WEEE).



Tento výrobok bol vyrobený z vysoko kvalitných materiálov a komponentov, ktoré sa môžu opätovne použiť a sú vhodné pre recykláciu. Z toho dôvodu, na konci svojej životnosti

spotrebič nevyhadzujte spolu s bežnými domácimi a inými odpadmi. Odnesť ho do zberného centra pre recykláciu elektrických a elektronických zariadení. O informácie o týchto zberných miestach môžete požiadať miestnu správu. Správna likvidácia spotrebiča pomáha predchádzať negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie.

Súlad so smernicou RoHS:

Výrobok, ktorý ste si zakúpili, je v súlade so smernicou EU RoHS (2011/65/EÚ). Neobsahuje škodlivé a zakázané látky uvedené v smernici.

2.2 Informácie o balení

Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov v súlade s našimi národnými predpismi o životnom prostredí. Nelikvidujte odpad z obalov spolu s

domovým alebo iným odpadom, odnesť ho na zberné miesta obalového materiálu určené miestnymi úradmi.

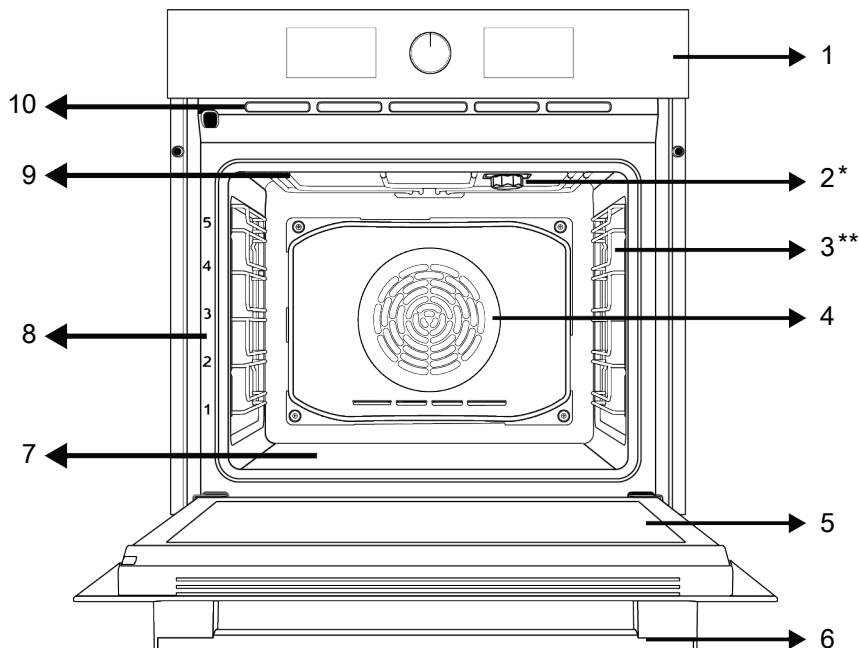
2.3 Odporúčania pre úsporu energie

V súlade s nariadením EÚ 66/2014 informácie o energetickej účinnosti nájdete na potvrdení o kúpe výrobku, ktoré sa dodáva spolu s výrobkom.

Nasledujúce odporúčania vám pomôžu používať výrobok ekologickým a energeticky úsporným spôsobom:

- Pred pečením rozmrazte zmrazené potraviny.
- V rúre používajte tmavé alebo smaltované nádoby, ktoré lepšie prenášajú teplo.
- Ak je to uvedené v recepte alebo návode na použitie, vždy predhrievajte. Počas pečenia neotvárajte často dvierka rúry.
- Pri dlhšom pečení vypnite výrobok 5 až 10 minút pred koncom pečenia. Využitím zvyškového tepla môžete ušetriť až 20 % elektrickej energie.
- Snažte sa v rúre piecť viac ako jeden pokrm naraz. Môžete piecť súčasne umiestnením dvoch pánví na drôtený stojan. Okrem toho, ak budete pripravovať jedlá jedno po druhom, ušetríte energiu, pretože rúra nestratí teplo.
- Pri pečení v prevádzkovej funkcii "Ekologické ohrievanie ventilátorom" neotvárajte dvierka rúry. Ak dvierka neotvoríte, vnútorná teplota sa v prevádzkovej funkcii Ekologické ohrievanie ventilátorom" optimalizuje na úsporu energie a táto teplota sa môže líšiť od teploty zobrazenej na displeji.

3.1 Predstavenie výrobku



1 Ovládací panel

3 Drôtené police

5 Dvere

7 Spodný ohrievač (pod oceľovou doskou)

9 Horný ohrievač

2 Svetidlo

4 Motor ventilátora (za oceľovou doskou)

6 Rukoväť

8 Polohy políc

10 Ventiláčné otvory

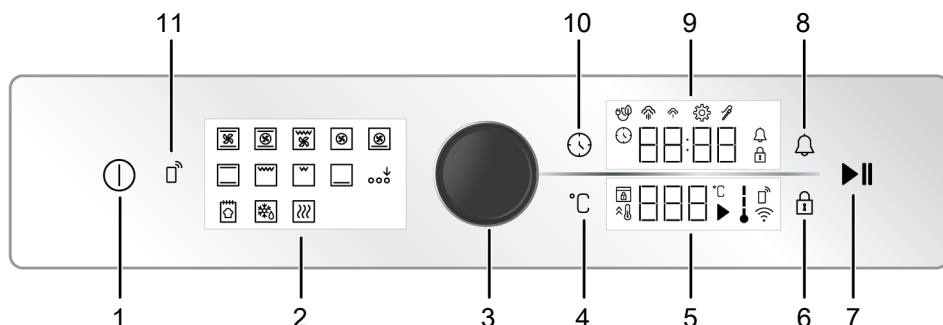
* Mení sa v závislosti od modelu. Váš produkt nemusí byť vybavený lampou alebo sa typ a umiestnenie lampy môže líšiť od ilustrácie.

** Mení sa v závislosti od modelu. Váš výrobok nemusí byť vybavený drôteným stojanom. Na obrázku je ako príklad zobrazený výrobok s drôteným stojanom.

3.2 Úvod a používanie ovládacieho panela výrobku

V tejto časti nájdete prehľad a základné spôsoby použitia ovládacieho panela výrobku. V závislosti od typu výrobku sa môžu vyskytnúť rozdiely v obrázkoch a niektorých funkciách.

3.2.1 Ovládací panel



- | | |
|---|----------------------------------|
| 1 Tlačidlo zapnutia/vypnutia | 2 Zobrazenie funkcií |
| 3 Gombík riadenia rúry | 4 Tlačidlo nastavenia teploty |
| 5 Oblasť kontrolky teploty | 6 Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel |
| 7 Tlačidlo na spustenie/zastavenie pečenia | 8 Tlačidlo alarmu |
| 9 Oblasť ukazovateľa časovača/dĺžky trvania | 10 Tlačidlo času a nastavenia |
| 11 Odstráňte ovládacie tlačidlo | |

Ak sú na ovládaní vášho výrobku gombíky, v niektorých modeloch môže byť tento/tieto gombík/y tak, že po stlačení vyjdú von (zátláčné gombíky). Ak chcete vykonať nastavenia pomocou týchto gombíkov, najskôr príslušný gombík zatlačte a potom ho vytiahnite. Po vykonaní nastavenia ho opäť zatlačte a gombík vymeňte.

3.2.2 Predstavenie ovládacieho panela rúry

Gombík riadenia rúry

Pomocou ovládacieho gombíka rúry môžete skontrolovať nastavenia na plochách ukazovateľa časovača/hodín a ukazovateľa teploty. Tieto nastavenia môžete prechádzať otáčaním tohto ovládacieho gombíka rúry doprava a doľava a aplikovať ich zatlačením gombíka.

Indikátor vnútornej teploty rúry

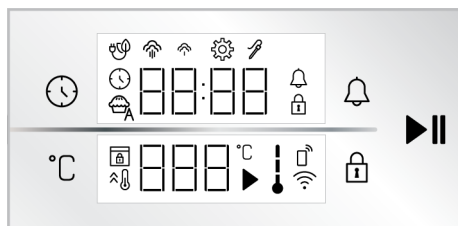
Vnútnu teplotu rúry môžete pochopiť podľa symbolu vnútornej teploty na displeji. Keď sa začne varenie, symbol je vidieť

na displeji a keď vnútorná teplota rúry dosiahne nastavenú teplotu, rozsvietia sa jednotlivé úrovne symbolu.

Zobrazenie funkcií

Pracovné funkcie vašej rúry sa nachádzajú na displeji funkcií na vašej rúre. Každá funkcia sa aktivuje jej dotyk. Všetky funkcie umiestnené na displeji sú schematické, nemusia byť prítomné vo vašom spotrebiči. Funkcie vášho výrobku sú opísané v časti "Prevádzkové funkcie rúry".

Indikačné plochy:



Tlačidlá :

- 🕒 : Tlačidlo času a nastavenia
- °C : Tlačidlo nastavenia teploty

-  : Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel
-  : Tlačidlo alarmu
-  : Tlačidlo na spustenie/zastavenie pečenia

Oblasť ukazovateľa časovača/dĺžky trvania :

-  : Symbol času pečenia/denného času
-  : Symbol alarmu
-  : Symbol nastavení
-  : Rozsvieti sa Symbol Uzavretia tlačidiel
-  : Symbol pečenia s ekologickým ventilátorom
-  : Symbol nízkej úrovne pary *
-  : Symbol vysokej úrovne pary *
-  : Symbol sondy na mäso *

* Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.

Oblasť kontrolky teploty :

-  : Symbol na pečenie

-  : Symbol teploty
-  : Symbol teploty v rúre
-  : Symbol rýchleho ohrevu (booster)
-  : Symbol zámku dverí *
-  : Odstráňte symbol ovládania *

-  : Symbol Wifi *

* Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.

3.3 Prevádzkové funkcie rúry

Na tabuľke funkcií sú uvedené prevádzkové funkcie, ktoré môžete vo vašej rúre použiť, a najvyššia a najnižšia teplota, ktorú možno pre tieto funkcie nastaviť. Tu uvedené poradie prevádzkových funkcií sa môže líšiť od usporiadania na vašom výrobku.

Symbol funkcie	Popis funkcie	Teplotný rozsah (°C)	Popis a použitie
	Prevádzka s ventilátorom	-	Rúra nie je vyhriata. Funguje len ventilátor (na zadnej stene). Mrazené potraviny s granulami sa pomaly rozmrazujú pri izbovej teplote, varené potraviny sa ochladzujú. Čas potrebný na rozmrazenie celého kusu mäsa je dlhší ako v prípade potravín so zrnami.
	Horné a spodné ohrievanie	40-280	Jedlo sa ohrieva zhora aj zdola súčasne. Vhodné na koláče, zákusky alebo torty a dusené jedlá vo formách na pečenie. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom.
	Spodné ohrievanie	40-220	Zapnutý je len spodný ohrev. Je vhodný pre potraviny, ktoré potrebujú opečenie na spodnej strane.
	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	40-280	Horúci vzduch ohrievaný horným a dolným ohrievačom sa pomocou ventilátora rovnomerne a rýchlo rozvádza po celej rúre. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom.
	Ohrievanie ventilátorom	40-280	Horúci vzduch ohrievaný ventilátorovým ohrievačom sa pomocou ventilátora rovnomerne a rýchlo rozvádza po celej rúre. Je vhodný na pečenie na viacerých plechoch na rôznych úrovniach políc.
	Ekologické ohrievanie ventilátorom	160-220	Z dôvodu úspory energie môžete túto funkciu použiť namiesto použitia "Ohrievanie ventilátorom" v rozmedzí 160 - 220°C. Ale; doba varenia bude o niečo dlhšia. Použitie tejto funkcie je vysvetlené v časti "Obsluha riadiacej jednotky rúry".
	Funkcia „pizza“	40-280	Funguje spodný ohrev a ohrev ventilátorom. Je vhodný na prípravu pizze.
	Funkcia „3D“	40-280	Pracujú funkcie horného ohrevu, dolného ohrevu a ohrevu s ventilátorom. Každá strana pripravovaného jedla sa pripravuje rovnako a rýchlo. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom.

	Slabé grilovanie	40-280	Funguje malý gril na strope rúry. Je vhodný na grilovanie menších množstiev.
	Grilovanie naplno	40-280	Funguje veľký gril na strope rúry. Je vhodný na grilovanie vo veľkom množstve.
	Ražeň s grilovaním naplno	40-280	Horúci vzduch ohriaty veľkým grilom sa pomocou ventilátora rýchlo rozvádza do rúry. Je vhodný na grilovanie vo veľkom množstve.
	Udržujte v teple	40-100	Slúži na dlhodobé udržiavanie teploty jedla pripraveného na podávanie.
	Funkcia chleba	-	Používa sa na pečenie chleba. Nastavenú vstupnú teplotu a čas nie je možné meniť.
	Aktivácia extra funkcie	-	Slúži na aktiváciu prevádzkových funkcií, ktoré sa na začiatku nezobrazujú na displeji funkcií.

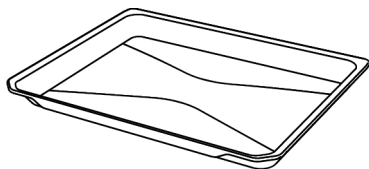
3.4 Príslušenstvo k produktu

Vo vašom výrobku sa nachádza rôzne príslušenstvo. V tejto časti je k dispozícii popis príslušenstva a popis správneho použitia. Dodávané príslušenstvo sa líši v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo opísané v používateľskej príručke nemusí byť pre váš produkt dostupné.

 Zásobníky vo vnútri vášho spotrebiča sa môžu vplyvom tepla deformovať. Nemá to žiadny vplyv na funkčnosť. Deformácia zmizne, keď sa zásobník ochladí.

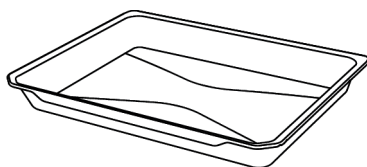
Štandardný plech

Používa sa na pečivo, mrazené potraviny a vyprážanie veľkých kusov.



Hlboký podnos

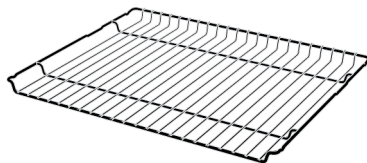
Používa sa na pečivo, vyprážanie veľkých kusov, šťavnatých potravín alebo na zachytávanie stekajúcich olejov pri grilovaní.



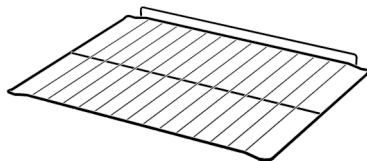
Drôtené mreže

Používa sa na vyprážanie alebo umiestnenie potravín určených na pečenie, vyprážanie a dusenie na požadovanú poličku.

Pri modeloch s drôtenými policami :



Pri modeloch bez drôtených políc :

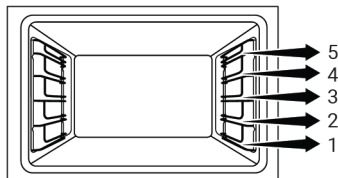


3.5 Používanie príslušenstva produktu

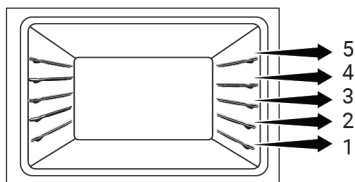
Poličky na pečenie

V priestore na pečenie sú 5 úrovne polohy políc. Poradie políc môžete vidieť aj na číslach na prednom ráme rúry.

Pri modeloch s drôtenými policami :



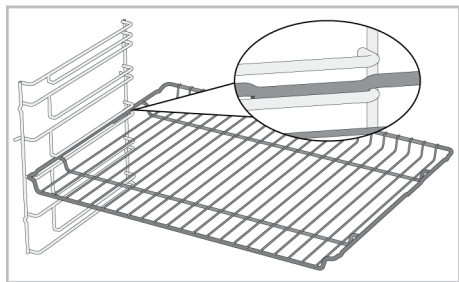
Pri modeloch bez drôtených políc :



Umiestnenie drôteného grilu na varné police

Pri modeloch s drôtenými policami :

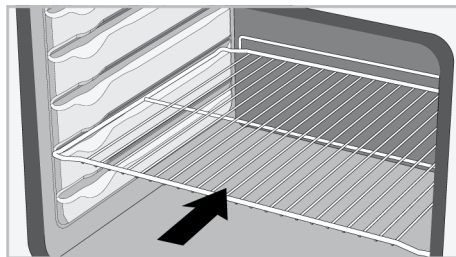
Je veľmi dôležité správne umiestniť drôtený gril na drôtené bočné police. Pri umiestňovaní drôteného grilu na požadovanú policu musí byť otvorená časť na prednej strane. Pre lepšie varenie musí byť drôtený gril zaistený na doraz drôtenej police. Nesmie prechádzať cez bod zastavenia a dotýkať sa zadnej steny rúry.



Pri modeloch bez drôtených políc :

Je veľmi dôležité správne umiestniť drôtený gril na bočné police. Drôtený rošt má pri umiestnení na policu jeden smer. Pri

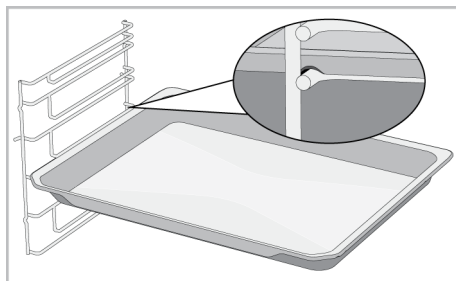
umiestňovaní drôteného grilu na požadovanú policu musí byť otvorená časť na prednej strane.



Umiestnenie plechu na varné police

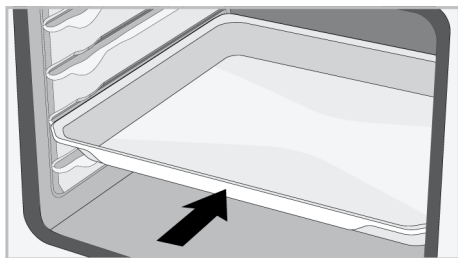
Pri modeloch s drôtenými policami :

Rozhodujúce je tiež správne umiestnenie plechov na drôtené bočné police. Pri umiestňovaní podnosu na požadovanú policu musí byť jeho strana určená na držanie vpredu. Na lepšie varenie musí byť podnos zaistený na dorazovej zásuvke na drôtenej polici. Nesmie prechádzať cez zásuvku zastavenia a dotýkať sa zadnej steny rúry.



Pri modeloch bez drôtených políc :

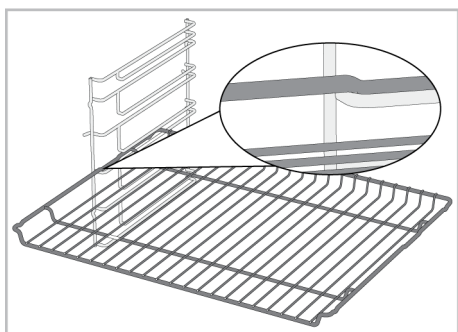
Rozhodujúce je tiež správne umiestnenie plechov na bočné police. Plech má pri umiestňovaní na policu jeden smer. Pri umiestňovaní podnosu na požadovanú policu musí byť jeho strana určená na držanie vpredu.



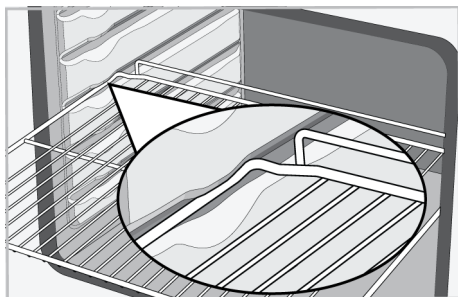
Zastavovacia funkcia drôteného roštu

K dispozícii je funkcia zastavenia, ktorá zabraňuje vyklopeniu drôteného roštu z drôtenej police. Vďaka tejto funkcii môžete ľahko a bezpečne vybrať jedlo. Počas vyberania drôteného grilu ho môžete ťahať dopredu, kým nedosiahne bod zastavenia. Ak ho chcete úplne vybrať, musíte prejsť cez tento bod.

Pri modeloch s drôtenými policami :



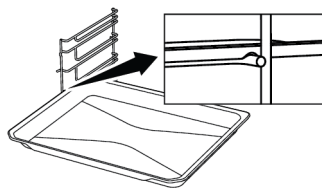
Pri modeloch bez drôtených polic :



Funkcia zastavenia plechu - Pri modeloch s drôtenými policami

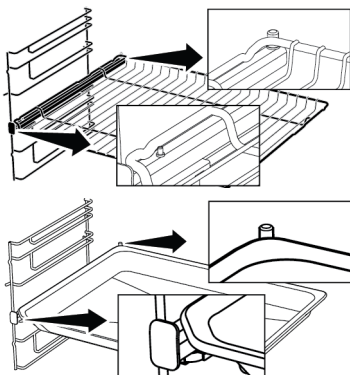
K dispozícii je aj funkcia zastavenia, ktorá zabraňuje vyklopeniu podnosu z drôtenej police. Počas vyberania lechu ho uvoľníte zo zadnej záračky a ťahajte ho k sebe, kým

nedosiahne prednú stranu. Ak chcete zásobník úplne vybrať, musíte prejsť cez túto zastavovaciu zásuvku.



Správne umiestnenie drôteného roštu a plechu na teleskopických lištách - Modely s drôtenými policami a teleskopické modely

Vďaka teleskopickým koľajniciam možno podnosy alebo drôtenú mriežku ľahko inštalovať a vyberať. Pri používaní vaničiek a drôtených mriežok s teleskopickou koľajnicou treba dbať na to, aby sa kolíky na prednej a zadnej strane teleskopických koľajníc opierali o okraje mriežky a vaničky (znázornené na obrázku).



3.6 Technické špecifikácie

Všeobecné špecifikácie	
Vonkajšie rozmery produktu (výška/šírka/hĺbka) (mm)	595 /594 /567
Inštalčné rozmery rúry (výška / šírka / hĺbka) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Napätie/Frekvencia	220-240 V ~; 50 Hz
Použitý typ a prierez kábla/vhodný na použitie vo výrobku	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Celková spotreba energie (kW)	3,3
Typ rúry	Multifunkčná rúra

Základné údaje: Informácie na energetickom štítku elektrických rúr domáceho typu sú uvedené v súlade s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Hodnoty sa určujú vo funkciách Horné a spodné ohrievanie alebo (ak je prítomná) Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora so štandardným zaťažením.

Trieda energetickej účinnosti sa určuje v súlade s nasledujúcou prioritizáciou v závislosti od toho, či príslušné funkcie na výrobku existujú alebo nie. 1-Ekologické ohrievanie ventilátorom , 2-Ohrievanie ventilátorom , 3-Slabé gri-
lovanie pomocou ventilátora , 4-Horné a spodné ohrievanie.



Technické špecifikácie sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia, s cieľom zlepšiť kvalitu produktu.



Obrázky v tejto príručke sú schematické a nemusia sa presne zhodovať s vaším produktom.



Hodnoty uvedené na etiketách výrobkov alebo v sprievodnej dokumentácii boli získané v laboratórnych podmienkach v súlade s príslušnými normami. V závislosti od prevádzkových a environmentálnych podmienok produktu sa tieto hodnoty môžu líšiť.

4 Prvé uvedenie do prevádzky

Skôr ako začnete výrobok používať, odporúčame vykonať nasledujúce kroky uvedené v nasledujúcich častiach.

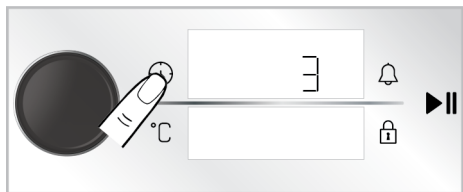
4.1 Prvé nastavenie časovača



Pred použitím rúry vždy nastavte denný čas. Ak ho nenastavíte, v niektorých modeloch rúry nebudete môcť variť.

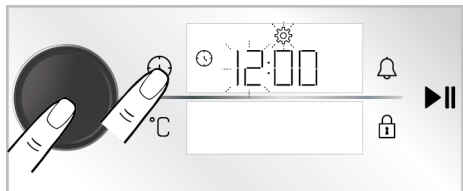
1. Pri vypnutej rúre (kým sa na displeji zobrazuje denný čas) sa dotknite tlačidla  na približne 3 sekundy, aby ste aktivovali ponuku nastavení.

⇒ Na displeji sa zobrazí odpočítavanie 3-2-1. Keď uplynie odpočítavanie, aktivuje sa menu nastavení.



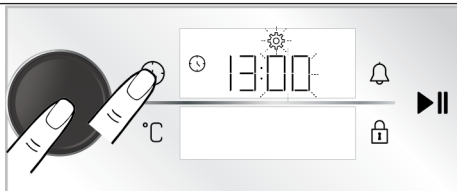
2. Stlačením ovládacieho gombíka rúry alebo jedným dotykom tlačidla  aktivujete pole časovača.

⇒ Pole časovača a symbol  bliká na displeji časovača/dĺžky trvania.



3. Nastavte denný čas otáčaním ovládacieho gombíka rúry doprava/doľava a aktivujte pole minút stlačením ovládacieho gombíka rúry jedenkrát alebo jedným dotykom tlačidla .

⇒ Pole minút a symbol  bliká na displeji časovača/dĺžky trvania.



4. Otáčaním ovládacieho gombíka rúry na pečenie doprava/doľava nastavte minúty. Nastavenie potvrdíte jedným stlačením ovládacieho gombíka rúry alebo jedným dotykom tlačidla .

⇒ Denný čas je nastavený a symbol  svieti nepretržite.



Ak sa nevykoná prvé nastavenie časovača, denný čas sa začne počítať od času nastaveného pri výrobnom procese. Neskôr môžete zmeniť nastavenie denného času, ako je to opísané v časti „Nastavenia“.



V prípade dlhšieho výpadku prúdu sa nastavenie denného času zruší. Je potrebné ho znova nastaviť.

4.2 Prvé čistenie

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Z rúry vyberte všetko príslušenstvo dodané s výrobkom.
3. Výrobok prevádzkujte 30 minút a potom, ho vypnite. Týmto spôsobom sa spália a vyčistia zvyšky a vrstvy, ktoré mohli zostať v rúre počas výroby.
4. Pri prevádzke výrobku zvolte najvyššiu teplotu a prevádzkovú funkciu, pri ktorej pracujú všetky ohrievače vo vašom výrobku. Pozrite si časť "Prevádzkové funkcie rúry [► 13]". V nasledujúcej časti sa dozviете, ako ovládať rúru.
5. Počakajte, kým rúra vychladne.
6. Povrch výrobku utrite vlhkou handričkou alebo špongiou a osušte handričkou.

Pred použitím príslušenstva:

Príslušenstvo, ktoré vyberiete z rúry, očistite čistiacou vodou a mäkkou čistiacou hubkou.

UPOZORNENIE: Niektoré čistiace prostriedky môžu spôsobiť poškodenie povrchu. Počas čistenia nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, čistiace prášky, čistiace krémy alebo ostré predmety.

5 Používanie rúry

5.1 Všeobecné informácie o používaní rúry

Chladiaci ventilátor (Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusi byť k dispozícii vo vašom produkte.)

Váš výrobok je vybavený chladiacim ventilátorom. Chladiaci ventilátor sa v prípade potreby aktivuje automaticky a ochladzuje prednú časť výrobku aj nábytok. Po ukončení chladiaceho procesu sa automaticky deaktivuje. Horúci vzduch vychádza cez dvierka rúry. Tieto vetracie otvory ničím nezakrývajte. V opačnom prípade môže

UPOZORNENIE: Počas prvého použitia sa môže na niekoľko hodín objaviť dym a zápach. Je to normálne a na jeho odstránenie stačí dobré vetranie. Vyhnite sa priamemu vdychovaniu dymu a zápachu, ktoré sa tvoria.

dôjsť k prehriatiu rúry. Chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti počas prevádzky rúry alebo po jej vypnutí (približne 20-30 minút). Ak pečiete naprogramovaním časovača rúry, na konci času pečenia sa chladiaci ventilátor vypne spolu so všetkými funkciami. Čas chodu chladiaceho ventilátora nemôže určiť používateľ. Zapína a vypína sa automaticky. Toto nie je chyba.

Osvetlenie rúry

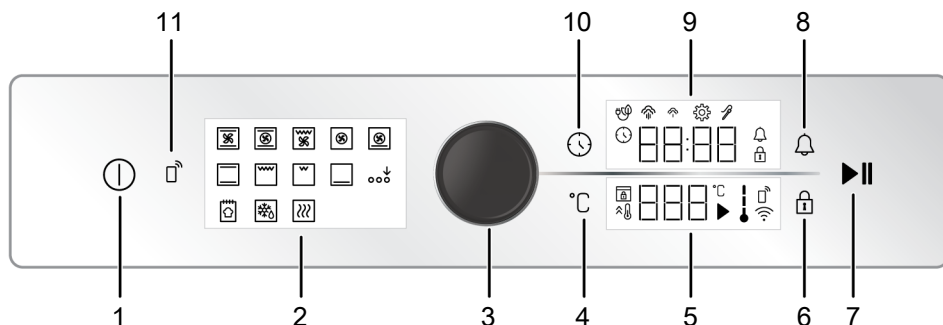
Osvetlenie rúry sa zapne, keď rúra začne piecť. V niektorých modeloch je osvetlenie zapnuté počas pečenia, v niektorých modeloch sa po určitom čase vypne.

5.2 Prevádzka Riadiacej jednotky rúry

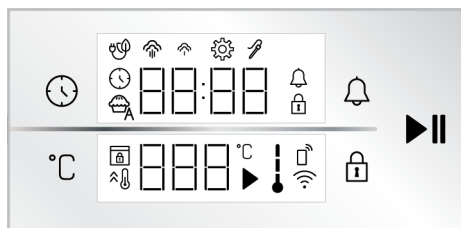
Všeobecné varovania pre riadiacu jednotku rúry na pečenie

- Maximálny čas, ktorý je možné nastaviť pre proces pečenia, je 5:59 hodín. Vo funkcii udržiavania tepla je tento čas 23:59 hodín. V prípade výpadku elektrického prúdu sa prednastavené pečenie a doba pečenia zrušia.
- Pri nastavovaní na displeji blikajú príslušné symboly. Vykonané nastavenia je potrebné uložiť, a to buď dotykom príslušného tlačidla v popise, alebo krátkym počkaním.

- Ak je nastavený čas pečenia pri začatí pečenia, na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.
- Ak je na ovládacom paneli aktívne nastavenie rýchleho predohrevu, na displeji sa po začatí pečenia zobrazí symbol  a rúra dosiahne teplotu, ktorú ste nastavili pre rýchle pečenie. Informácie o nastavení rýchleho predohrevu nájdete v časti "**Nastavenia**".



- | | |
|---|----------------------------------|
| 1 Tlačidlo zapnutia/vypnutia | 2 Zobrazenie funkcií |
| 3 Gombík riadenia rúry | 4 Tlačidlo nastavenia teploty |
| 5 Oblasť kontrolky teploty | 6 Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel |
| 7 Tlačidlo na spustenie/zastavenie pečenia | 8 Tlačidlo alarmu |
| 9 Oblasť ukazovateľa časovača/dĺžky trvania | 10 Tlačidlo času a nastavenia |
| 11 Odstráňte ovládacie tlačidlo | |



Tlačidlá :

- : Tlačidlo času a nastavenia
- : Tlačidlo nastavenia teploty
- : Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel
- : Tlačidlo alarmu
- : Tlačidlo na spustenie/zastavenie pečenia

Oblasť ukazovateľa časovača/dĺžky trvania :

- : Symbol času pečenia/denného času
- : Symbol alarmu
- : Symbol nastavení
- : Rozsvieti sa Symbol Uzavretia tlačidiel
- : Symbol pečenia s ekologickým ventilátorom
- : Symbol nízkej úrovne pary *
- : Symbol vysokej úrovne pary *
- : Symbol sondy na mäso *

* Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusi byť k dispozícii vo vašom produkte.

Oblasť kontrolky teploty :

- : Symbol na pečenie
- : Symbol teploty
- : Symbol teploty v rúre
- : Symbol rýchleho ohrevu (booster)
- : Symbol zámku dverí *
- : Odstráňte symbol ovládania *
- : Symbol Wifi *

* Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusi byť k dispozícii vo vašom produkte.

Zapnutie rúry

1. Zapnite rúru dotykom tlačidla ①.

⇒ Po zapnutí rúry sa na displeji zobrazí funkcia prvej prevádzky. Keď je displej v tomto stave, je možné nastaviť prevádzkovú funkciu, teplotu, čas pečenia a alarm.

Ak sa na tomto displeji nevykoná žiadne nastavenie, rúra sa približne za 5 minút vypne a na displeji sa zobrazí denný čas.

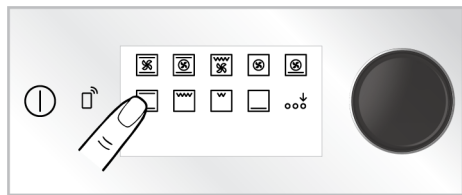
Vypnutie rúry

Vypnite rúru dotykom tlačidla ①. Na displeji sa zobrazí denný čas.

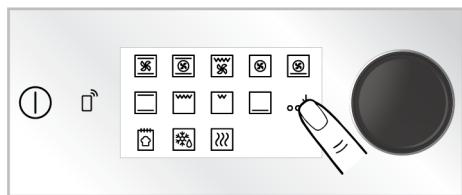
Manuálne pečenie výberom teploty a funkcie prevádzky rúry

Môžete piecť manuálnym ovládaním (podľa vlastnej kontroly) bez nastavenia času pečenia výberom teploty a prevádzkových funkcií špecifických pre vaše jedlo. Ako príklad sú na obrázkoch zobrazené funkcie "Horné a spodné ohrievanie" a nastavenia 180 °C.

1. Zapnite rúru dotykom tlačidla ①.
2. Dotknite sa prevádzkovej funkcie, ktorú chcete aktivovať na displeji funkcií.

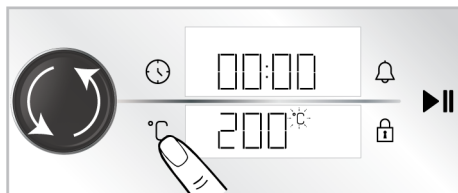


3. Ak funkcia, ktorú chcete aktivovať, nie je medzi prevádzkovými funkciami, ktoré sa zobrazujú ako prvé na displeji funkcií, môžete aktivovať prevádzkové funkcie v dolnom riadku dotykom na "Aktivácia extra funkcie"



4. Na displeji sa objaví prednastavená teplota pre zvolenú prevádzkovú funkciu. Ak chcete zmeniť túto teplotu, stlačte raz ovládací gombík rúry alebo sa dotknite tlačidla °C a otočte ovládacím gombíkom rúry doprava/dola.

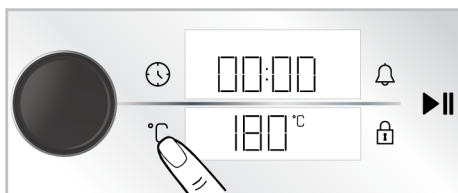
⇒ Na displeji teploty bude blikať symbol °C.



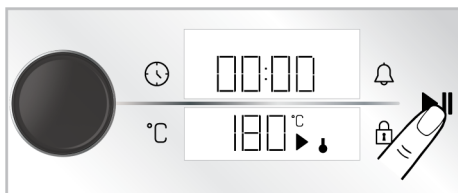
5. Ak zmeníte prevádzkovú funkciu po zmene prednastavenej teploty prevádzkovej funkcie, na displeji sa zobrazí naposledy nastavená teplota. Ak sa však zvolená teplota nenachádza medzi teplotným rozsahom zvolenej prevádzkovej funkcie, zobrazí sa najvyššia teplota pre túto prevádzkovú funkciu.

5. Potvrďte nastavenú teplotu dotykom tlačidla °C.

⇒ Na displeji teploty sa nepretržite rozsvieti symbol °C.



6. Po nastavení prevádzkovej funkcie a teploty sa dotknite tlačidla ►||, aby ste začali piecť.



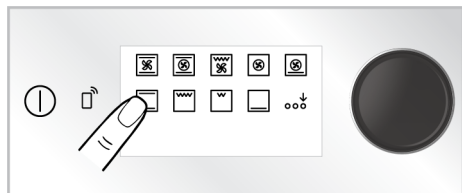
⇒ Vaša rúra začne pracovať okamžite pri zvolenej funkcii a teplote. Na displeji teploty sa zobrazujú symboly ↓ a ►. Na displeji sa začne odpočítavať čas pečenia. Keď vnútorná teplota rúry dosiahne nastavenú teplotu, rozsvieti sa každý stupeň symbolu ↓. Rúra sa automaticky nevypne, pretože sa ručné pečenie vykonáva bez nastavenia času pečenia. Pečenie musíte kontrolovať a

vypnúť sami. Po skončení pečenia sa dotknite tlačidla ►|| pre ukončenie pečenia alebo sa dotknite tlačidla ① pre úplné vypnutie rúry.

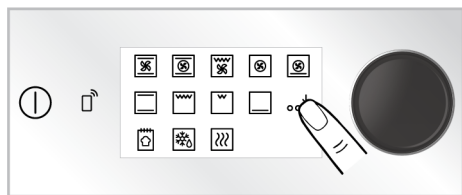
Pečenie nastavením času pečenia;

Rúru môžete nechať na konci času automaticky vypnúť výberom teploty a prevádzkových funkcií špecifických pre vaše jedlo a nastavením času pečenia na časovači. Ako príklad sú na obrázkoch zobrazené nastavenia funkcie "Horné a spodné ohrievanie", 180 °C a 45 minút pečenia.

1. Zapnite rúru dotykom tlačidla ①.
2. Dotknite sa prevádzkovej funkcie, ktorú chcete aktivovať na displeji funkcií.

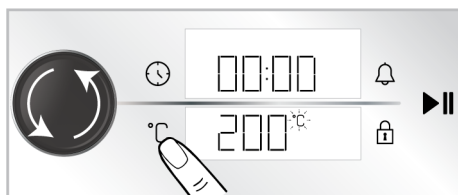


3. Ak funkcia, ktorú chcete aktivovať, nie je medzi prevádzkovými funkciami, ktoré sa zobrazujú ako prvé na displeji funkcií, môžete aktivovať prevádzkové funkcie v dolnom riadku dotykom na "Aktivácia extra funkcie"



4. Na displeji sa objaví prednastavená teplota pre zvolenú prevádzkovú funkciu. Ak chcete zmeniť túto teplotu, stlačte raz ovládací gombík rúry alebo sa dotknite tlačidla °C a otočte ovládacím gombíkom rúry doprava/dola.

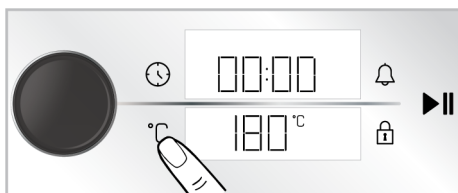
⇒ Na displeji teploty bude blikať symbol °C.



- i** Ak zmeníte prevádzkovú funkciu po zmene prednastavenej teploty prevádzkovej funkcie, na displeji sa zobrazí naposledy nastavená teplota. Ak sa však zvolená teplota nenachádza medzi teplotným rozsahom zvolenej prevádzkovej funkcie, zobrazí sa najvyššia teplota pre túto prevádzkovú funkciu.

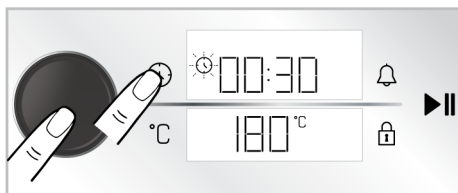
5. Potvrďte nastavenú teplotu dotykom tlačidla °C.

⇒ Na displeji teploty sa nepretržite rozsvieti symbol °C.



6. Stlačte raz ovládací gombík rúry alebo sa raz dotknite tlačidla ⌚ pre čas pečenia.

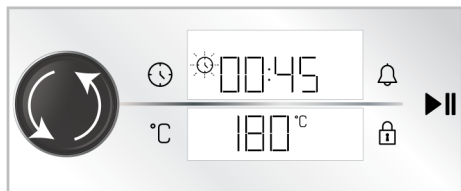
⇒ Na displeji časovača/dĺžky pečenia sa zobrazí nastavená hodnota 30 minút a blinká symbol ⌚.





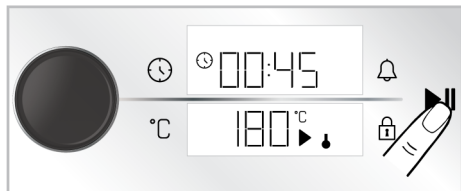
Ak chcete rýchlo nastaviť čas pečenia, môžete po nastavení funkcie prevádzky a teploty aktivovať čas pečenia ako 30 minút stlačením ovládacieho gombíka rúry alebo dotykom tlačidla a čas môžete zmeniť otáčaním ovládacieho gombíka rúry doprava/dola.

7. Čas pečenia upravíte otáčaním ovládacieho gombíka rúry doprava/dola. Potvrďte nastavenia opätovným dotykcom tlačidla .



Čas pečenia sa počas prvých 15 minút predĺži o 1 minútu a po 15 minútach o 5 minút.

8. Po nastavení prevádzkovej funkcie, teploty a času pečenia sa dotknite tlačidla aby ste začali piecť.



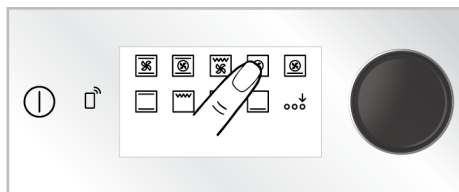
⇒ Vaša rúra začne okamžite pracovať pri zvolenej Prevádzkovej funkcii a teplote a na displeji sa zobrazí odpočet času pečenia. Na displeji teploty sa zobrazujú symboly a . Keď vnútorná teplota rúry dosiahne nastavenú teplotu, rozsvieti sa každý stupeň symbolu . Po uplynutí nastaveného času pečenia sa na displeji teploty zobrazí text **"Koniec"**, časovač vydá zvukové upozornenie a pečenie sa zastaví.

9. Počas jednej minúty zaznie varovný signál. Ak sa dotknete tlačidla počas zvukového upozornenia a na displeji teploty sa zobrazí text **"End"** (Koniec), rúra pokračuje v prevádzke na dobu neurčitú. Ak sa dotknete tlačidla , rúra sa vypne. Ak sa dotknete akéhokoľvek tlačidla okrem týchto, zvukové upozornenie sa zastaví.

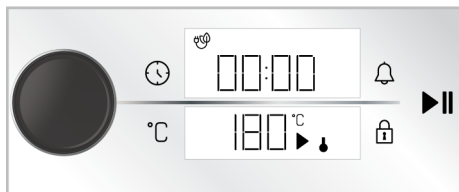
Ekologické ohrievanie ventilátorom

Z dôvodu úspory energie môžete túto funkciu použiť namiesto použitia "Ohrievanie ventilátorom" v rozmedzí 160 - 220°C. Ale; doba Pečenia bude o niečo dlhšia.

1. Zapnite rúru dotykcom tlačidla .
2. Dotknite sa a 3 sekundy podržte na displeji funkciu funkciu "Ohrievanie ventilátorom".



⇒ Na displeji sa zobrazí odpočítavanie 3-2-1. Po skončení odpočítavania sa na displeji časovača/dĺžky zobrazí symbol a aktivuje sa funkcia "Ekologické ohrievanie ventilátorom".



3. Nastavenú teplotu môžete zmeniť a čas pečenia nastaviť tak, ako je popísané v predchádzajúcich častiach. Potom môžete začať piecť.
- ⇒ V režime "Ekologické ohrievanie ventilátorom" svieti kontrolka kratšie ako pri ostatných funkciách pečenia z dôvodu úspory energie pri pečení.

Funkcia chleba

Vaša rúra má "Funkcia chleba" definovanú špeciálne pre pečenie chleba. Funkcie nastavenia teploty a času sú nezmenené dané.

Prísady

- 500 g múky
- 15 g cukru
- 10 g instantného droždia
- 10 g slnečnicového oleja
- 8 g soli
- 300 ml vody (35°C)

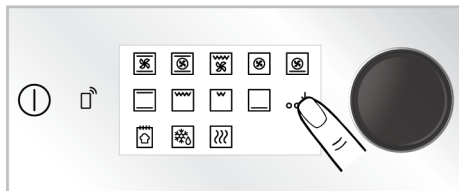
Na vrch cesta

- 2 lyžičky slnečnicového oleja

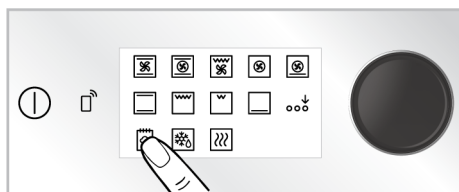
Príprava

1. Múku preosejte do hlbkej nádoby. Do múky pridajte cukor a homogénne premiešajte.
2. Uprostred múky urobte jamku, pridajte droždie, soľ a slnečnicový olej. Teplá voda sa nalieva postupne, počnúc od strán nádoby.
3. Cesto hnetieme ručne alebo v stroji na miesenie cesta približne 10-15 minút.
4. Vymiesené cesto niekoľkokrát ručne otočte a vložte ho do nádoby. Na cesto nalejte 1 čajovú lyžičku slnečnicového oleja a zakryte ho potravinárskou fóliou tak, aby sa dotýkala cesta.
5. Po zakrytí cesta potravinárskou fóliou ho prikryte hrubou utierkou a nechajte kysnúť pri izbovej teplote.
6. Vezmite svoje cesto, ktoré kyslo 60 minút, na pult a zložte ho 4-5 krát a odstraňte vzduch vo vnútri. Na cesto nalejte 1 čajovú lyžičku slnečnicového oleja a zakryte ho potravinárskou fóliou tak, aby sa dotýkala cesta. Cesto nechajte ešte 30 minút kysnúť pri izbovej teplote.
7. Plech na pečenie umiestnite na 3. policu rúry.
8. Zapnite rúru dotykom tlačidla ①.

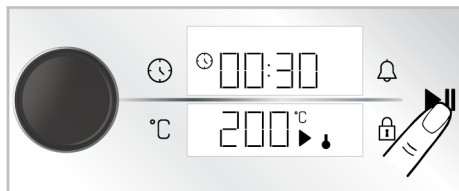
9. Prevádzkové funkcie spodného radu aktivujte dotykom "Aktivácia extra funkcií" na displeji funkcií.



10. Dotknite sa "Funkcia chleba" na displeji funkcií.

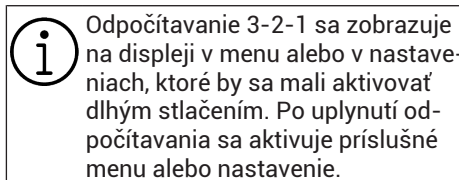


11. Pečenie spustíte dotykom tlačidla ►||.



12. Po uplynutí času pečenia sa na jednu minútu ozve zvukové upozornenie. Ak stlačíte tlačidlo ①, rúra na pečenie sa vypne. Ak sa dotknete akéhokoľvek tlačidla okrem týchto, zvukové upozornenie sa zastaví.

5.3 Nastavenia



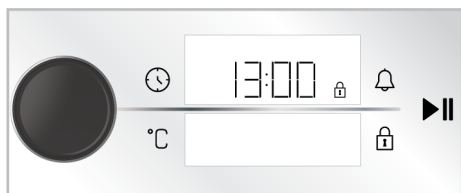
Aktivácia zámku kláves

Pomocou funkcie uzamknutia kľúča môžete zabezpečiť zásah do riadiacej jednotky.

1. Klepnite na tlačidlo  kým sa na displeji časovača / trvania nezobrazí symbol .



⇒ Na displeji sa zobrazí odpočítavanie 3-2-1. Keď uplynie odpočítavanie, na displeji časovača / trvania sa zobrazí symbol a zámok klávesov bude aktivovaný. Po nastavení blokovania tlačidla, ak sa dotknete akéhokoľvek tlačidla alebo stlačíte ovládaci gombík rúry, časovač vydá zvukový signál a symbol bliká.



Kým je aktivovaný zámok tlačidiel, nie je možné používať tlačidlá ovládacej jednotky. Zámok tlačidiel sa nezruší v prípade výpadku na napájania.

Deaktivácia zámku tlačidiel

1. Klepnite na tlačidlo kým sa na displeji časovača / trvania nezobrazí symbol .

⇒ Na displeji sa zobrazí odpočítavanie 3-2-1. Keď uplynie odpočítavanie, na displeji časovača / trvania sa zobrazí symbol a zámok klávesov bude deaktivovaný.

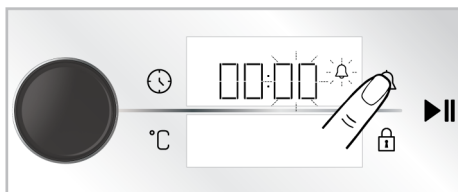
Nastavenie budíka

Riadiacu jednotku produktu môžete tiež použiť na akékoľvek varovanie alebo pripomenku okrem pečenia. Hodiny alarmu nemajú žiadny vplyv na prevádzkové funkcie rúry. Používa sa na varovné účely. Napríklad môžete použiť alarm, keď chcete v určitom čase otočiť jedlo v rúre. Hneď ako vyprší nastavený čas, časovač vás upozorní zvukovým varovaním.

Maximálny čas alarmu môže byť 23 hodín 59 minút.

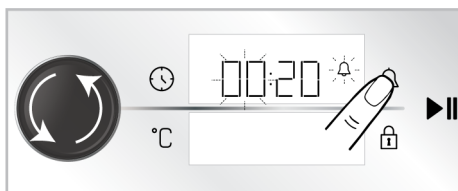
1. Klepnutím raz na tlačidlo nastavíte dobu alarmu.

⇒ Na displeji časovača/dĺžky odpočtu začne blikáť minútové pole a symbol .



2. Najprv nastavte minúty otáčaním ovládacieho gombíka rúry doprava/dolava a aktivujte pole časovača jednorazovým dotykem tlačidla .

3. Čas pečenia upravíte otáčaním ovládacieho gombíka rúry doprava/dolava. Dotykom tlačidla znova potvrdíte nastavenie.



⇒ Na displeji časovača/dĺžky trvania sa nepretržite rozsvieti symbol a na displeji sa začne odpočítavať čas alarmu.

4. Po uplynutí času alarmu začne blikáť symbol a zaznie zvukové upozornenie.

Ak sú čas alarmu a čas pečenia nastavené súčasne, na displeji časovača / trvania sa zobrazí kratší čas.

Vypnutie alarmu

1. Na konci doby alarmu zaznie výstraha v trvaní jednej minúty. Stlačením ľubovoľného tlačidla zvukovú výstrahu zastavíte.

⇒ Zvukové varovanie sa zastaví.

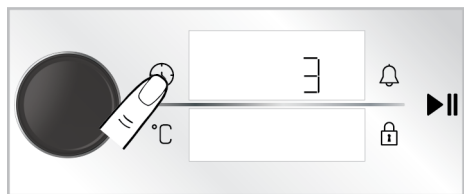
Ak chcete zrušiť alarm;

1. Dotykom raz tlačidla  resetujete dobu alarmu.
 - ⇒ Na displeji časovača / trvania začne blikať symbol .
2. Otáčajte ovládacím gombíkom rúry doprava/doľava, kým čas budíka nedosiahne hodnotu "00:00".

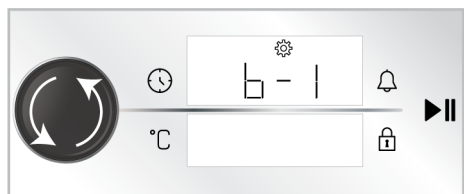
Nastavenie hlasitosti

Môžete nastaviť hlasitosť vašej riadiacej jednotky. Na vykonanie tohto nastavenia by mala byť vaša rúra vypnutá.

1. Pri vypnutej rúre (kým sa na displeji zobrazuje denný čas) sa dotknite tlačidla  na približne 3 sekundy, aby ste aktivovali ponuku nastavení.
 - ⇒ Na displeji sa zobrazí odpočítavanie 3-2-1. Keď uplynie odpočítavanie, aktivuje sa menu nastavení.

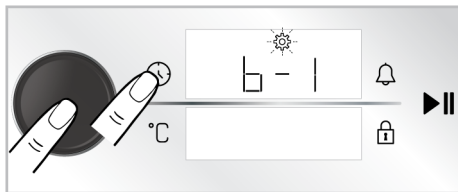


2. Otáčajte ovládacím gombíkom rúry na pečenie doprava / doľava, kým sa na displeji časovača / trvania nezobrazí "b-1" alebo "b-2".



3. Nastavenie tónu aktivujte opätovným dotykom tlačidla  alebo jednorazovým stlačením ovládacieho gombíka rúry.

⇒ Symbol  blinká na displeji časovača/dĺžky trvania.



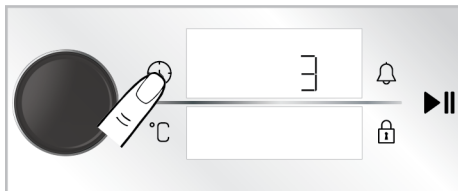
4. Požadovaný tón nastavte otáčaním ovládacieho gombíka rúry doprava/doľava.
5. Nastavený tón potvrdte opätovným dotykom tlačidla  alebo jedným stlačením ovládacieho gombíka rúry.

Nastavenie jasu displeja

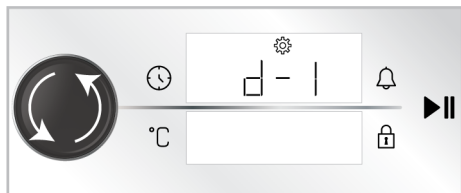
Môžete nastaviť jas riadiacej jednotky. Na vykonanie tohto nastavenia by mala byť vaša rúra vypnutá.

1. Pri vypnutej rúre (kým sa na displeji zobrazuje denný čas) sa dotknite tlačidla  na približne 3 sekundy, aby ste aktivovali ponuku nastavení.

⇒ Na displeji sa zobrazí odpočítavanie 3-2-1. Keď uplynie odpočítavanie, aktivuje sa menu nastavení.

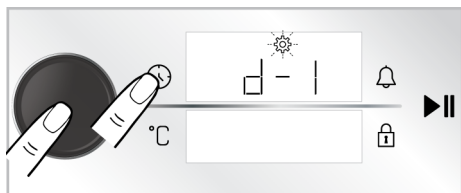


2. Otáčajte ovládacím gombíkom rúry na pečenie doprava/doľava, kým sa na displeji časovača / trvania nezobrazí „d-1“, „d-2“ alebo „d-3“.



3. Nastavenie jasú aktivujete opätovným dotykú tlačidla alebo jedným stlačením ovládacieho gombíka rúry.

⇒ Symbol bliká na displeji časovača/dĺžky trvania.



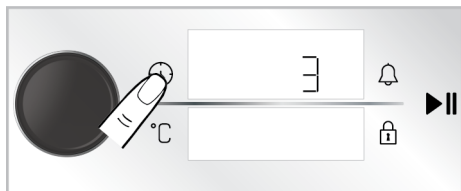
4. Nastavte požadovaný jas otáčaním ovládacieho gombíka rúry doprava/dola.
5. Nastavenie jasú potvrdíte opätovným dotykú tlačidla alebo jedným stlačením ovládacieho gombíka rúry.

Nastavenie funkcie rýchleho predohrevu (Booster)

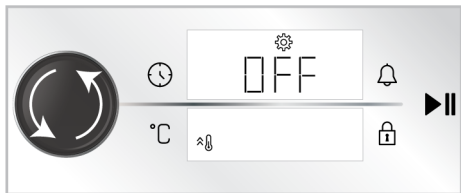
Pečenie na vašom výrobku môžete prevádzkovať automaticky s funkciou rýchleho predohrevu. Na tento účel by ste mali aktivovať nastavenie rýchleho predohrevu. Na vykonanie tohto nastavenia by mala byť vaša rúra vypnutá.

1. Pri vypnutej rúre (kým sa na displeji zobrazuje denný čas) sa dotknite tlačidla na približne 3 sekundy, aby ste aktivovali ponuku nastavení.

⇒ Na displeji sa zobrazí odpočítavanie 3-2-1. Keď uplynie odpočítavanie, aktivuje sa menu nastavení.

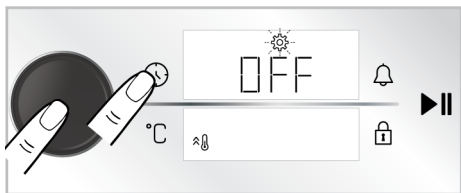


2. Otáčajte ovládacím gombíkom rúry doprava/dola, kým sa na displeji nezobrazí symbol a "OFF".

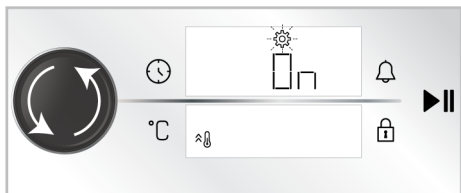


3. Aktivujte nastavenie rýchleho predohrevu (Booster) tak, že sa raz dotknete tlačidla alebo stlačíte ovládací gombík rúry.

⇒ Symbol bliká na displeji časovača/dĺžky trvania.



4. Otočením ovládacieho gombíka rúry doprava/dola nastavte nastavenie "OFF" na displeji na "ON".



5. Nastavenie predhrevu (Booster) potvrdíte opätovným dotykú tlačidla alebo jedným stlačením ovládacieho gombíka rúry.

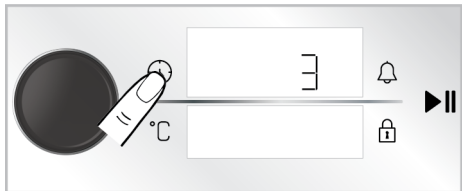
Rovnakým postupom môžete vypnúť nastavenie rýchleho predohrevu. Vypnutím nastavenia "OFF" môžete zrušiť nastavenie rýchleho predohrevu.

Zmena denného času

Ak chcete zmeniť denný čas, ktorý ste nastavili predtým,

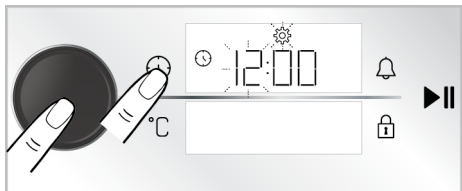
1. Pri vypnutej rúre (kým sa na displeji zobrazuje denný čas) sa dotknite tlačidla ⌚ na približne 3 sekundy, aby ste aktivovali ponuku nastavení.

⇒ Na displeji sa zobrazí odpočítavanie 3-2-1. Keď uplynie odpočítavanie, aktivuje sa menu nastavení.



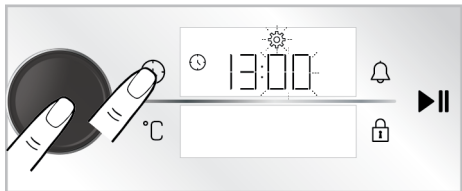
2. Stlačením ovládacieho gombíka rúry alebo jedným dotykom tlačidla ⌚ aktivujete pole časovača.

⇒ Pole časovača a symbol ⚙️ bliká na displeji časovača/dĺžky trvania.



3. Nastavte denný čas otáčaním ovládacieho gombíka rúry doprava/doľava a aktivujte pole minút stlačením ovládacieho gombíka rúry jedenkrát alebo jedným dotykom tlačidla ⌚.

⇒ Pole minút a symbol ⚙️ bliká na displeji časovača/dĺžky trvania.



4. Otáčaním ovládacieho gombíka rúry na pečenie doprava/doľava nastavte minúty. Nastavenie potvrdíte jedným stlačením ovládacieho gombíka rúry alebo jedným dotykom tlačidla ⌚.

⇒ Denný čas je nastavený a symbol ⚙️ svieti nepretržite.

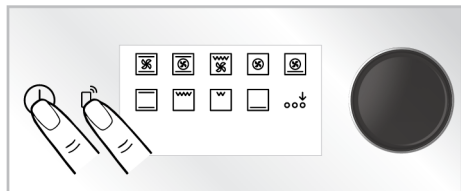
Pripojenie rúry k bezdrôtovej sieti a jej predstavenie v aplikácii „HomeWhiz“

Svoju rúru môžete pripojiť k bezdrôtovej sieti a ovládať ju pomocou aplikácie „HomeWhiz“ pomocou inteligentného zariadenia. Na tento účel najprv nainštalujte aplikáciu „HomeWhiz“ do svojho inteligentného zariadenia. Aplikácia „HomeWhiz“ je k dispozícii v mobilných operačných systémoch IOS a Android.

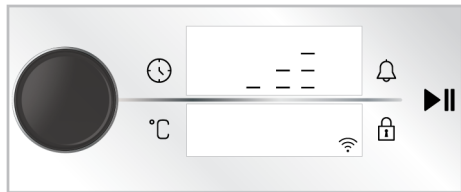
i Po stiahnutí aplikácie „HomeWhiz“ si vytvorte svoju domácnosť podľa pokynov v aplikácii.

i Procedúru na pripojenie rúry k bezdrôtovej sieti a aktiváciu diaľkového ovládania rúry môžete dokončiť podľa pokynov uvedených v aplikácii.

1. Ak chcete rúru prepnúť do režimu nastavenia, dotknite sa súčasne tlačidiel ⌚ a ⏏ približne na 3 sekundy, keď je rúra vo vypnutom režime (na displeji sa zobrazuje denný čas).



⇒ Keď sa rúra prepne do režimu nastavenia, na obrazovke sa zobrazí animácia, kde blikajú niektoré riadky.



2. Otvorte aplikáciu „HomeWhiz“, ktorú ste nainštalovali do svojho inteligentného zariadenia. Po vytvorení Vašej domácnosti vyberte rúru z kuchynských spotrebičov a do aplikácie zadajte

skladové číslo vášho produktu a postupujte podľa krokov popísaných v aplikácii.



Výrobné číslo vášho výrobku je číslo začínajúce "77...", ktoré sa nachádza v spodnej časti predného krytu návodu.

3. Dokončíte úvod nastavenia svojej rúry do aplikácie podľa pokynov uvedených v aplikácii.

Aktivácia diaľkového ovládania rúry

Po predstavení rúry na pečenie v aplikácii „HomeWhiz“ môžete povoliť diaľkové ovládanie:

1. Dotknite sa tlačidla , až kým sa na obrazovke nezobrazí symbol .

⇒ Na displeji sa zobrazí  spolu so symbolom .



Ak sa nezobrazí symbol , dotknite sa tlačidla , kým je na obrazovke zobrazený symbol . Ak ste spotrebič nepredstavili v aplikácii „HomeWhiz“, symbol  raz zabliká a ozve sa chybový signál.



Ak sa na displeji zobrazí symbol , ale po stlačení tlačidla  sa ozve chybový signál a ak sa symbol  nezobrazí na displeji alebo bliká symbol , skontrolujte internetové pripojenie vášho výrobku. Ak je internetové pripojenie v poriadku a problém pretrváva, zopakujte kroky inštalácie.

Odstránenie párovania rúry pripojenej k aplikácii HomeWhiz

Po pridaní vášho výrobku do aplikácie „HomeWhiz“ používateľské konto, ktoré ste použili pre „HomeWhiz“, spája informácie o vašom výrobku. Ak chcete odstrániť párovanie z dôvodu straty prístupu k účtu, ktorý používate v aplikácii, alebo z iných dôvodov, mali by ste podniknúť nasledujúce kroky.

1. Ak je produkt vypnutý (na displeji sa zobrazuje denný čas), stlačte tlačidlá  a  približne na 5 sekúnd.

⇒ Na displeji sa zobrazí odpočítavanie od 5.

2. Po dokončení odpočítavania sa na obrazovke zobrazí animácia odstránenia zhody.
3. Po bezproblémovom dokončení procesu vymazania páru sa ozve varovný zvuk a vaša rúra sa reštartuje.



Ak sa v procese vymazávania páru vyskytne problém a proces nie je možné dokončiť, zaznie chybový zvuk.

4. Po dokončení procesu odstránenia párovania môžete výrobok znovu spárovať s účtom „HomeWhiz“.

Súlad s normami a informácie o testovaní / EÚ vyhlásenie o zhode

	Vývoj, výroba a predaj tohto výrobku prebiehajú v súlade s bezpečnostnými pravidlami stanovenými vo všetkých príslušných právnych predpisoch Európskej únie.
Frekvenčné pásmo	: 2.4 Ghz
Max. prenosový výkon	: max. 100 mW
CE Vyhlásenie o zhode Spoločnosť Arçelik A.Ş. vyhlasuje, že tento výrobok je v súlade so smernicou 2014/53/EÚ. Podrobné vyhlásenie o zhode RED je k dispozícii online na webovej stránke support.beko.com v rámci dodatočných dokumentov na stránke produktu pre váš výrobok.	

Definovaná doba podpory aktualizácie softvéru súvisiaca s kybernetickou bezpečnosťou produktu je záručná doba

produktu. Po tomto období nie sú zaručené aktualizácie softvéru súvisiace s kybernetickou bezpečnosťou.

6 Všeobecné informácie o pečení

V tejto časti nájdete tipy na prípravu a pečenie pokrmov.

Okrem toho sú v tejto časti opísané niektoré potraviny testované ako výrobcovia a najvhodnejšie nastavenia pre tieto potraviny. Uvedené sú aj vhodné nastavenia rúry a príslušenstvo pre tieto potraviny.

6.1 Všeobecné upozornenia týkajúce sa pečenia v rúre

- Pri otváraní dvierok rúry počas pečenia alebo po ňom môže vychádzať horúca para. Para vás môže popáliť na rukách, tvári a/alebo očiach. Pri otváraní dvierok rúry sa držte ďalej.
- Intenzívna para vznikajúca počas pečenia môže v dôsledku rozdielu teplôt vytvárať na vnútornom a vonkajšom povrchu rúry a na horných častiach nábytku skondenzované kvapky vody. Je to normálny a fyzikálny jav.
- Hodnoty teploty a času pečenia uvedené pre potraviny sa môžu líšiť v závislosti od receptu a množstva. Z tohto dôvodu sú tieto hodnoty uvedené ako rozsahy.
- Pred začatím varenia vždy vyberte z rúry nepoužívané príslušenstvo. Príslušenstvo, ktoré zostane v rúre, môže zabrániť tomu, aby sa jedlo uvarilo pri správnych hodnotách.

- Pri jedlách, ktoré budete variť podľa vlastného receptu, sa môžete odvolať na podobné jedlá uvedené v tabuľkách varenia.
- Používanie dodaného príslušenstva vám zabezpečí najlepší výkon varenia. Vždy dodržiavajte upozornenia a informácie uvedené výrobcom pre externý riad, ktorý budete používať.
- Mastný papier, ktorý budete používať pri varení, nastrihajte na vhodné rozmery podľa nádoby, v ktorej budete variť. Mastnotvorné papiere, ktoré z nádoby pretekajú, môžu spôsobiť riziko popálenia a ovplyvniť kvalitu vášho pečenia. Používajte mastný papier, ktorý budete používať v uvedenom teplotnom rozsahu.
- Na dosiahnutie dobrého výkonu pečenia umiestnite jedlo na odporúčanú správnu poličku. Počas pečenia nemeňte polohu políc.

6.1.1 Pečivo a potraviny v rúre

Všeobecné informácie

- Pre dobrý výkon pečenia odporúčame používať príslušenstvo výrobku. Ak budete používať externý riad, uprednostnite tmavý, neprilhavý a žiaruvzdorný riad.
- Ak je v tabuľke varenia odporúčané predhrievanie, nezabudnite jedlo vložiť do rúry až po predhriatí.

- Ak budete variť pomocou kuchynského riadu na drôtenom grile, umiestnite ho do stredu drôteného grilu, nie k zadnej stene.
- Všetky materiály použité pri príprave pečiva musia byť čerstvé a mať izbovú teplotu.
- Stav tepelnej úpravy potravín sa môže líšiť v závislosti od množstva potravín a veľkosti kuchynského riadu.
- Kovové, keramické a sklenené formy predlžujú čas pečenia a spodné povrchy pečiva nie sú rovnomerne hnedé.
- Ak používate papier na pečenie, na spodnom povrchu potravín možno pozorovať malé zhnednutie. V takejto situácii môže byť potrebné predĺžiť dobu pečenia približne o 10 minút.
- Hodnoty uvedené v tabuľkách na pečenie sú stanovené ako výsledok testov vykonaných v našich laboratóriách. Hodnoty vhodné pre vás sa môžu od týchto hodnôt líšiť.
- Potraviny umiestnite na príslušnú policiu odporúčanú v tabuľke varenia. Spodná policia rúry je označená ako policia 1.
- Ak je koláč vlhký, použite malé množstvo tekutiny alebo znížte teplotu o 10 °C.
- Ak je vrch koláča spálený, položte ho na spodnú policu, znížte teplotu a predĺžte čas pečenia.
- Ak je vnútro koláča dobre prepečené, ale zvonka je lepkavé, použite menej tekutiny, znížte teplotu a predĺžte čas pečenia.

Tipy pre pečivo

- Ak je cesto príliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte čas pečenia. Pláty cesta navlhčíte omáčkou pozostávajúcou zo zmesi mlieka, oleja, vajca a jogurtu.
- Ak sa cesto pečie pomaly, dbajte na to, aby hrúbka pripraveného cesta nepretiekla cez plech.
- Ak je cesto na povrchu hnedé, ale dno nie je upečené, uistite sa, že množstvo omáčky, ktoré použijete na cesto, nie je na dne cesta príliš veľké. Na rovnomerné zhnednutie sa snažte omáčku rovnomerne rozotrieť medzi pláty cesta a pečivo.
- Pečivo pečte v polohe a pri teplote zodpovedajúcej tabuľke varenia. Ak spodok ešte nie je dostatočne prepečený, na ďalšie pečenie ho umiestnite na spodnú policiu.

Tipy na pečenie koláčov

- Ak je koláč príliš suchý, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte čas pečenia.

Tabuľka pečenia na pečivo a jedlo v rúre

Návrhy na pečenie s jedným plechom

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláč na plechu	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	180	30 ... 40
Koláč vo forme	Forma na tortu na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	2	180	30 ... 40
Koláčiky	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	160	25 ... 35
Koláčiky	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	3	150	25 ... 35
Piškótový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	150	30 ... 40

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Piškótový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	2	150	35 ... 45
Koláčiky	Plech na pečivo *	Horné a spodné ohrievanie	3	170	25 ... 35
Koláčiky	Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	3	170	20 ... 30
Lístkové cesto	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	2	180	35 ... 45
Buchta	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	2	200	20 ... 30
Buchta	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	3	180	20 ... 30
Celý chlieb	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	200	30 ... 40
Celý chlieb	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	3	200	30 ... 40
Lasagne	Sklenená / kovová obdĺžniková nádoba na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2 alebo 3	200	30 ... 40
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	180	50 ... 65
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	3	170	50 ... 65
Pizza	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	280	5 ... 9
Pizza	Štandardný plech *	Funkcia „pizza“	2	280	5 ... 10

Návrhy na varenie s dvoma podnosmi

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláčiky	2-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	150	25 ... 35
Koláčiky	2-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	170	25 ... 35
Lístkové cesto	1-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	1 - 4	180	40 ... 50
Buchta	2-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	180	20 ... 30

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

**Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

Tabuľka pečenia s prevádzkovou funkciou "Ekologické ohrievanie ventilátorom"

- Po začatí pečenia v prevádzkovej funkcii "Ekologické ohrievanie ventilátorom" ne-
meňte nastavenie teploty.
- Počas pečenia v prevádzkovej funkcii "Ekologické ohrievanie ventilátorom" ne-
otvárajte dvierka rúry. Ak sa dvierka ne-

otvoria, vnútorná teplota je optimalizovaná na úsporu energie a táto teplota sa môže líšiť od teploty zobrazenej na displeji.

- V prevádzkovej funkcii "Ekologické ohrievanie ventilátorom" neuskutočňujte predohrev.

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláčiky	Štandardný plech *	3	160	25 ... 35
Koláčiky	Štandardný plech *	3	180	25 ... 35
Lístkové cesto	Štandardný plech *	3	200	45 ... 55
Buchta	Štandardný plech *	3	200	35 ... 45

* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

6.1.2 Mäso, ryby a hydina

Kľúčové body týkajúce sa grilovania

- Pred pečením celého kurčťa, morky a veľkých kusov mäsa ho ochuťte citrónovou šťavou a korením, čím sa zvýši výkon pečenia.
- Vykostené mäso sa pripravuje o 15 až 30 minút dlhšie ako filé vyprážaním.

- Na každý centimeter hrúbky mäsa by ste mali počítať s približne 4 až 5 minútami varenia.
- Po uplynutí času varenia nechajte mäso v rúre približne 10 minút. Štáva z mäsa sa lepšie rozloží do vyprážaného mäsa a pri krájaní mäsa nevyteká.

- Ryby by sa mali umiestniť na strednú alebo nízku úroveň police v žiaruvzdornom tanieri.

- Odporúčané pokrmy v tabuľke varenia pripravujte s jedným podnosom.

Tabuľka varenia pre mäso, ryby a hydinu

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Steak (celý) / Roštenka (1 kg)	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	15 minúty 250/ max, po 180 ... 190	60 ... 80
Jahňacie kolienko (1,5-2 kg)	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	170	85 ... 110
Vyprážané kura (1,8-2 kg)	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú policičku.	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	2	15 minúty 250/ max, po 190	60 ... 80
Vyprážané kura (1,8-2 kg)	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú policičku.	Ohrievanie ventilátorom	2	200 ... 220	60 ... 80
Vyprážané kura (1,8-2 kg)	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú policičku.	Funkcia „3D“	2	15 minúty 250/ max, po 190	60 ... 80
Morčacina (5,5 kg)	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	1	25 minúty 250/ max, po 180 ... 190	150 ... 210
Morčacina (5,5 kg)	Štandardný plech *	Funkcia „3D“	1	25 minúty 250/ max, po 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú policičku.	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	200	20 ... 30
Ryby	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú policičku.	Funkcia „3D“	3	200	20 ... 30

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

**Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

6.1.3 Grilovanie

Červené mäso, ryby a hydinové mäso pri grilovaní rýchlo zhnednú, držia krásnu kôrku a nevysušujú sa. Na grilovanie sú obzvlášť vhodné filé, mäso na špíze, klobásky, ako aj šťavnatá zelenina (paradajky, cibuľa atď.).

Všeobecné upozornenia

- Potraviny nevhodné na grilovanie predstavujú nebezpečenstvo požiaru. Grilujte len potraviny, ktoré sú vhodné na silný oheň z grilu. Potraviny tiež neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Ide o najhorúcejšiu oblasť a masné potraviny sa môžu vznietiť.

- **Počas grilovania zatvorte dvierka rúry. Nikdy negrilujte s otvorenými dvierkami rúry. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!**

Kľúčové body grilu

- Na gril pripravujte čo najviac potravín podobnej hrúbky a hmotnosti.
- Kusy určené na grilovanie umiestnite na drôtený rošt alebo drôtenú grilovaciu tácku tak, že ich rozložíte bez toho, aby ste prekročili rozmery ohrievača.

- V závislosti od hrúbky grilovaných kusov sa časy grilovania uvedené v tabuľke môžu líšiť.
- Posuňte drôtený gril alebo drôtený grilovací podnos na požadovanú úroveň v rúre. Ak pečiete na drôtenom grile, posuňte plech do rúry na spodnú policičku, aby sa zachytávali oleje. Plech do rúry, ktorý budete posúvať, musí mať takú veľkosť, aby pokryl celú plochu grilu. Tento plech sa nemusí dodávať spolu s výrobkom. Do plechu na pečenie dajte trochu vody, aby sa dal ľahko čistiť.

Grilovací stôl

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Ryby	Drôtené mreže	4 - 5	250	20 ... 25
Kuracie kúsky	Drôtené mreže	4 - 5	250	25 ... 35
Fašírka (telacie mäso) - 12 čiastka	Drôtené mreže	4	250	20 ... 30
Jahňacie kotlety	Drôtené mreže	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (kocky mäsa)	Drôtené mreže	4 - 5	250	25 ... 30
Telacie kotlety	Drôtené mreže	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinovaná zelenina	Drôtené mreže	4 - 5	220	20 ... 30
Toastovaný chlieb	Drôtené mreže	4	250	1 ... 3

U všetkých grilovaných jedál sa odporúča predhriať rúru na 5 minút.

Po 1/2 celkového času grilovania kúsky jedla otočte.

6.1.4 Testovanie potravín

- Potraviny v tejto tabuľke varenia sú pripravené podľa normy EN 60350-1, aby sa uľahčilo testovanie výrobku pre kontrolné ústavy.

Tabuľka na varenie testovacích jedál

Návrhy na pečenie s jedným plechom

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Krehké pečivo (sladké pečivo)	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	140	20 ... 30
Krehké pečivo (sladké pečivo)	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	Pri modeloch s drôtenými policami :3 Pri modeloch bez drôtených políc :2	140	15 .. 25
Koláčiky	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	160	25 ... 35
Koláčiky	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	3	150	25 ... 35

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Píškotový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	150	30 ... 40
Píškotový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	2	150	35 ... 45
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	180	50 ... 65
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	3	170	50 ... 65

Návrhy na varenie s dvoma podnosmi

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláčiky	2-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	150	25 ... 35
Krehké pečivo (sladké pečivo)	2-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	140	15 ... 25

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

**Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

Grilovanie

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Fašírka (telacie mäso) - 12 čiastka	Drôtené mreže	4	250	20 ... 30
Toastovaný chlieb	Drôtené mreže	4	250	1 ... 3

U všetkých grilovaných jedál sa odporúča predhriať rúru na 5 minút.

Po 1/2 celkového času grilovania kúsky jedla otočte.

7 Údržba a čistenie

7.1 Všeobecné informácie o čistení

Všeobecné upozornenia

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

- Nenanášajte čistiace prostriedky priamo na horúce povrchy. Môže to spôsobiť trvalé škvrny.
- Výrobok by sa mal po každej prevádzke dôkladne vyčistiť a vysušiť. Zvyšky potravín sa tak dajú ľahko vyčistiť a zabráni

sa ich spáleniu pri neskoršom použití produktu. Tým sa predlžuje životnosť prístroja a znižujú sa často sa vyskytujúce problémy.

- Na čistenie nepoužívajte parné čistiace prostriedky.
- Niektoré čistiace prostriedky spôsobujú poškodenie povrchu. Nevhodné čistiace prostriedky sú: bieliadlá, čistiace prostriedky obsahujúce amoniak, kyseliny alebo chloridy, parné čistiace prostriedky, prostriedky na odstraňovanie vodného kameňa, prostriedky na odstraňovanie škvrn a hrdze, abrazívne čistiace prostriedky (krémové čistiace prostriedky, prášok na drhnutie, krém na drhnutie, abrazívne a škrabacie drhnúce prostriedky, drôt, špongie, čistiace handričky obsahujúce nečistoty a zvyšky čistiacich prostriedkov).
- Pri čistení vykonanom po každom použití nie je potrebný žiadny špeciálny čistiaci materiál. Produkt čistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ho suchou handričkou.
- Uistite sa, že ste po vyčistení ste úplne zotreli všetku zvyšnú tekutinu a okamžite vyčistíte všetky zvyšky jedla, ktoré okolo vás vystreknú počas varenia.
- Neumývajte žiadnu súčasť vášho spotrebiča v umývačke riadu, pokiaľ nie je uvedené inak v návode na použitie.

Inox - nerezové povrchy

- Na čistenie nehrdzavejúcich, neoxidovaných povrchov a rukovätí nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce kyselinu alebo chlór.
- Nerezový-inoxový povrch môže časom zmeniť farbu. To je normálne. Po každej operácii vyčistíte čistiacim prostriedkom vhodným na nehrdzavejúci alebo inoxový povrch.
- Čistíte mäkkou mydlovou handričkou a tekutým (neškrabajúcim) čistiacim prostriedkom vhodným pre povrchy z nehrdzavejúcej ocele. Uterajte jedným smerom.

- Odstráňte vápenaté, olejové, škrobové, mliečne a bielkovinové škvrny na sklenených a inoxových povrchoch okamžite bez čakania. Škrvny môžu po dlhšej dobe hrdzaviť.
- Čistiace prostriedky nastriekané/aplikované na povrch je potrebné ihneď vyčistiť. Abrazívne čistiace prostriedky ponechané na povrchu spôsobujú, že povrch bude biely.

Smaltované povrchy

- Po každom použití smaltované povrchy očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.
- Ak je váš výrobok vybavený funkciou ľahkého čistenia parou, môžete ľahké čistenie parou vykonať aj na ľahké trvalé nečistoty. (Vid' "Easy Steam čistenie [► 39]")
- V prípade pretrvávajúcich škvrn môžete použiť čistiaci prostriedok na rúry a grily odporúčaný na webovej stránke značky vášho produktu a hladkú čistiacu podložku. Nepoužívajte externý čistič rúry.
- Oblasť na pečenie rúry na pečenie musí byť pred čistením vychladnutá. Čistenie horúcich povrchov vedie k nebezpečenstvu požiaru a poškodeniu smaltovaným povrchom.

Katalytické povrchy

- Bočné steny v oblasti varenia môžu byť pokryté iba smaltovanými alebo katalytickými stenami. Líši sa v závislosti od modelu.
- Katalytické steny majú ľahký matný a pórovitý povrch. Katalytické steny rúry sa nemajú čistiť.
- Katalytické povrchy absorbujú olej vďaka svojej pórovitej štruktúre a začnú sa lesknúť, keď je povrch nasýtený olejom, v takom prípade sa odporúča vymeniť diely.

Sklenené povrchy

- Pri čistení sklenených povrchov nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a abrazívne čistiace prostriedky. Môžu poškodiť povrch skla.
- Spotrebiči očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a handričkou z mikrovlákná určenou pre sklenené povrchy. Osušte ho suchou handričkou z mikrovlákná.
- Ak po vyčistení zostanú zvyšky saponátu, utrite ho studenou vodou a osušte čistou a suchou handričkou z mikrovlákná. Zvyšky saponátu môžu nabudúce poškodiť povrch skla.
- Zaschnuté zvyšky na povrchu skla za žiadnych okolností nečistíte zúbkovanými nožmi, drôtenou vatou alebo podobnými škrabancami.
- Škrvny od vápnika (žlté škrvny) na povrchu skla môžete odstrániť komerčne dostupným odvápnovacím prostriedkom, odvápnovacím prostriedkom, ako je ocot alebo citrónová šťava.
- Ak je povrch silne znečistený, naneste špongiu na škrvnu čistiaci prostriedok a počkajte dlho, kým nebude správne fungovať. Potom povrch skla očistíte vlhkou handričkou.
- Zmena farby a škrvny na povrchu skla sú normálne a nejde o chyby.

Plastové diely a lakované povrchy

- Plastové diely a lakované povrchy očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.
- Nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a drsné čistiace prostriedky. Môžu poškodiť povrchy.
- Dbajte na to, aby kĺby komponentov produktu nezostali vlhké a saponátové. V opačnom prípade môže na týchto spojoch dôjsť ku korózii.

7.2 Čistiace príslušenstvo

Príslušenstvo výrobku nevkladajte do umývačky riadu, pokiaľ nie je v návode na použitie uvedené inak.

7.3 Čistenie ovládacieho panela

- Pri čistení panelov pomocou ovládača gombíkov utrite panel a ovládače vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Neodstraňujte gombíky a tesnenia zospodu, aby ste vyčistili panel. Môže byť poškodený ovládací panel a gombíky.
- Počas čistenia inox panelov s gombíkovým riadením, okolo gombíkov nepoužívajte čistiace prostriedky na inox. Indikátory okolo ovládacieho gombíka je možné vymazať.
- Dotykové ovládacie panely očistíte vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Ak je váš produkt vybavený funkciou blokovania klávesov, pred vykonaním čistenia ovládacieho panela nastavte blokovanie klávesov. V opačnom prípade môže dôjsť k nesprávnej detekcii klávesov.

7.4 Čistenie vnútra rúry (priestoru na pečenie)

Postupujte podľa krokov čistenia opísaných v časti "Všeobecné informácie o čistení" podľa typov povrchov vo vašej rúre.

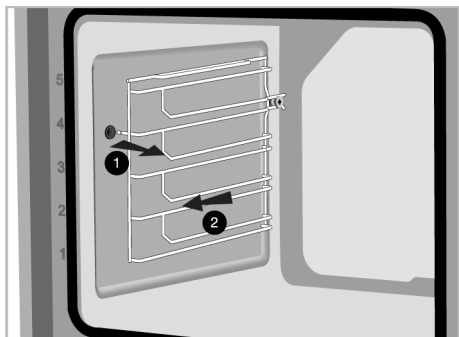
Čistenie bočných stien rúry

Bočné steny v oblasti varenia môžu byť pokryté iba smaltovanými alebo katalytickými stenami. Líši sa v závislosti od modelu. Ak je na stene katalytický povrch, pozrite si informácie v časti "Katalytické povrchy".

Ak je váš výrobok modelom s drôtenými policami, pred čistením bočných stien odstráňte drôtené police. Potom dokončíte čistenie podľa opisu v časti "Všeobecné informácie o čistení" podľa typu povrchu bočných stien.

Odstránenie bočných drôtených políc:

1. Odstráňte prednú časť drôtenej police ťahaním za bočnú stenu v opačnom smere.
2. Potiahnite drôtenú policu smerom k sebe, aby ste ju úplne odstránili.

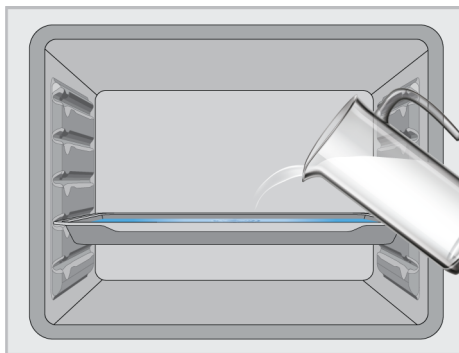


3. Pri opätovnom pripevnení poličky je potrebné zopakovať postupy použité pri ich demontáži od konca k začiatku.

7.5 Easy Steam čistenie

Umožňuje ľahké čistenie nečistôt (ktoré nezostávajú dlhý čas), ktoré sú zmäččené parou vo vnútri rúry a kvapkami vody kondenzovanými na vnútorných povrchoch rúry.

1. Odstráňte všetko príslušenstvo z vnútra rúry.
2. Do plechu pridajte 500 ml vody a umiestnite ho na 2. polici rúry.



3. Nastavte rúru na prevádzkový režim "Spodné ohrevanie" a prevádzkujte ju pri teplote 100 °C počas 20 minút.

Otvorte dvierka a utrite vnútro rúry vlhkou špongiou alebo handričkou.

Pre odolné nečistoty, výrobok čistite čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ho suchou handričkou.



Pri funkcii EasySteam čistenia parou sa očakáva, že pridaná voda sa odparí a skondenzuje na vnútornej strane rúry a na dvierkach rúry, aby sa zjemnili ľahké nečistoty, ktoré sa v rúre vytvorili. Kondenzát vytvorený na dvierkach rúry môže po otvorení dvierok rúry kvapkať do okolia. Hneď po otvorení dvierok kondenzáciu utrite.

(Líši sa v závislosti od modelu produktu.

*Nemusi byť k dispozícii vo vašom produkte.) Po kondenzácii vo vnútri rúry sa v bazénovom kanáliku pod rúrou môže objaviť kaluž alebo vlhkosť. Po použití utrite tento bazénový kanál vlhkou handričkou a osušte ho.



7.6 Čistenie dvierok rúry

Dvere rúry a sklá dvierok môžete demontovať a vyčistiť ich. Postup demontáže dvierok a okien je vysvetlený v častiach "**Demontáž dvierok rúry**" a "**Demontáž vnútorných skiel dvierok**". Po vybratí vnútorných skiel dverí ich vyčistíte pomocou prostriedku na umývanie riadu, teplej vody a mäkkej handričky alebo špongie a vysušte ich suchou handričkou. Zvyšky vodného kameňa, ktoré sa môžu vytvoriť na skle rúry, utrite octom a opláchnite sklo.

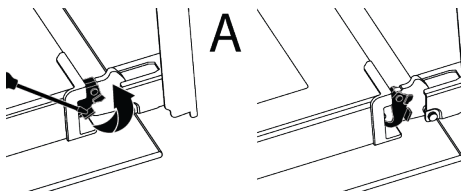


Na čistenie dvierok a skla rúry nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky, kovové škrabky, drôtenú vlnu ani bieliace materiály.

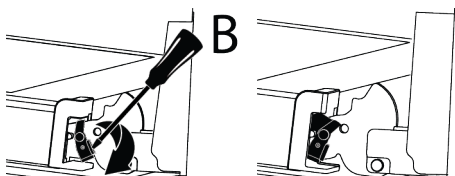
Odstránenie dvierok rúry

1. Otvorte dvierka rúry.

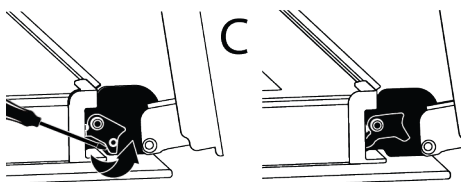
2. Otvorte svorky v zásuvke závěsu předních dveří vpravo a vľavo zatlačením smerom nadol, ako je znázornené na obrázku.
3. Typy závěsov sa líšia podľa modelu výrobku ako typy (A), (B), (C). Nasledujúce obrázky ukazujú, ako otvoriť jednotlivé typy závěsov.
4. Závěs typu (A) je k dispozícii pre bežné typy dverí.



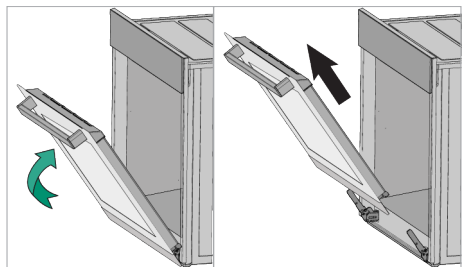
5. Závěs typu (B) je k dispozícii pre typy dverí s mäkkým zatváraním.



6. Závěs typu (C) je k dispozícii v typoch dverí s mäkkým otváraním/zatváraním.



7. Dvere rúry dajte do poloootvorenej polohy.



8. Vytiahnite odstránené dvere smerom nahor, aby sa uvoľnili z pravého a ľavého závěsu, a vyberte ich.

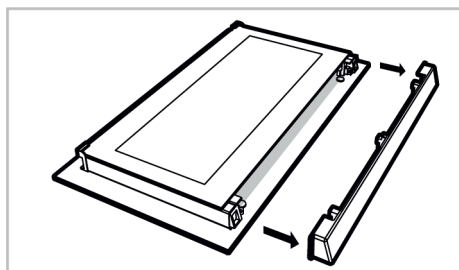
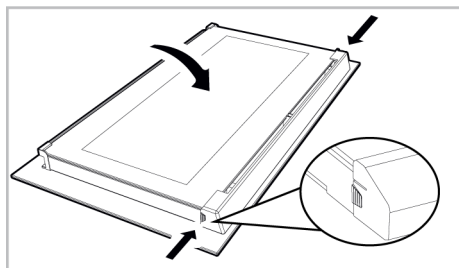


Pri opätovnom pripevnení dverí je potrebné zopakovať postupy použité pri ich demontáži od konca k začiatku. Pri montáži dverí nezaбудnite zatvoriť svorky na zásuvke závěsu.

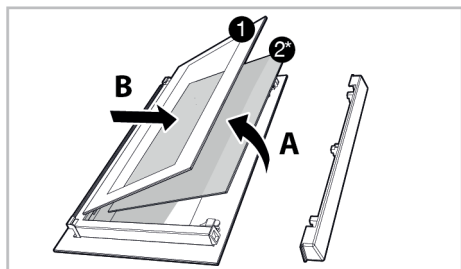
7.7 Odstránenie vnútorného skla dverí rúry

Vnútorné sklo predných dverí výrobku sa môže z dôvodu čistenia odstrániť.

1. Otvorte dvierka rúry.
2. Plastový komponent pripevnený na hornej časti predných dverí potiahnite k sebe súčasným zatlačením na tlakové body na oboch stranách komponentu a vyberte ho.



3. Ako je znázornené na obrázku, jemne nadvihnite najvnútornejšie sklo (1) smerom k "A" a potom ho vyberte týmto smerom k "B".



1 Vnútročné sklo

2* Vnútročné sklo (nemusí byť k dispozícii pre váš výrobok)

4. Ak má váš výrobok vnútročné sklo (2), zopakujte rovnaký postup na jeho odpojenie (2).
5. Prvým krokom preskupenia dverí je opätovná montáž vnútorného skla (2). Umiestnite skosený okraj skla tak, aby sa stretol so skoseným okrajom plastového otvoru. (Ak má váš výrobok vnútročné sklo). Vnútročné sklo (2) musí byť pripevnené k plastovému otvoru, ktorý je najbližšie k najvnútornejšiemu sklu (1).
6. Pri opätovnej montáži najvnútornejšieho skla (1) dávajte pozor, aby ste potlačili stranu skla umiestnili na druhé vnútročné sklo. Je veľmi dôležité, aby sa spodné rohy najvnútornejšieho skla (1) stretli so spodnými plastovými drážkami.
7. Zatlačte plastový komponent smerom k rámu, kým sa nezozve "cvaknutie".

7.8 Čistenie lampy rúry

V prípade, že sa sklenené dveria lampy rúry na pečenie znečistia; vyčistíte ich pomocou prostriedku na umývanie riadu, teplej vody a mäkkej handričky alebo špongie a vysušte suchou handričkou. V prípade poruchy lampy rúry môžete lampu rúry vymeniť podľa nasledujúcich častí.

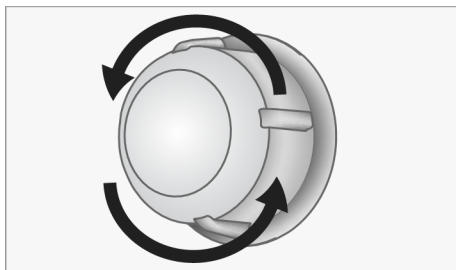
Výmena lampy rúry

Všeobecné upozornenia

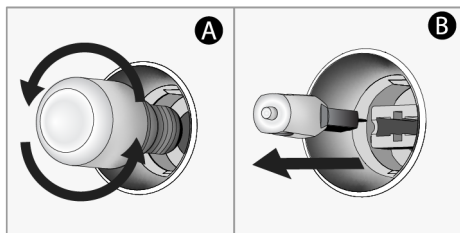
- Aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom, pred výmenou lampy rúry odpojte výrobok a počkajte, kým rúra vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Táto rúra je napájaná žiarovkou s výkonom menším ako 40 W, výškou menšou ako 60 mm a priemerom menším ako 30 mm alebo halogénovou žiarovkou s päticou G9 s výkonom menším ako 60 W. Žiarovky sú vhodné na prevádzku pri teplotách nad 300 °C. Lampy do rúry sú k dispozícii v autorizovaných servisoch alebo u licencovaných technikov. Tento výrobok obsahuje žiarovku energetickej triedy G.
- Poloha lampy sa môže líšiť od polohy zobrazenej na obrázku.
- Lampa použitá v tomto výrobku nie je vhodná na použitie pri osvetľovaní domácich miestností. Účelom tejto lampy je pomôcť používateľovi vidieť potravinské výrobky.
- Svietidlá použité v tomto výrobku musia odolávať extrémnym fyzikálnym podmienkam, napríklad teplotám nad 50 °C.

Ak má vaša rúra na pečenie okrúhlu lampu,

1. Odpojte výrobok od elektrickej energie.
2. Odstráňte sklenený kryt otočením proti smeru hodinových ručičiek.



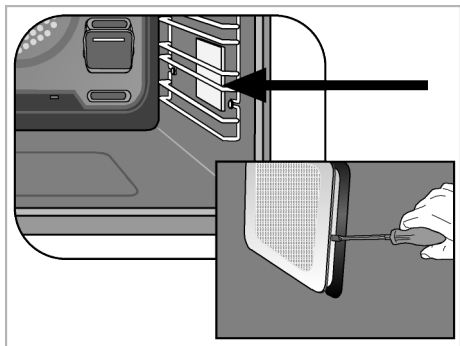
3. Ak je lampa rúry typu (A) znázornená na obrázku nižšie, otočte lampu rúry podľa obrázka a vymeňte ju za novú. Ak ide o model typu (B), vytiahnite ju podľa obrázka a vymeňte ju za novú.



4. Nasadte späť sklenený kryt.

Ak má vaša rúra štvorcovú lampu,

1. Odpojte výrobok od elektrickej energie.
2. Odstráňte drôtené police podľa popisu.



8 Riešenie problémov

Ak problém pretrváva aj po vykonaní pokynov v tejto časti, obráťte sa na svojho predajcu alebo na autorizovaný servis. Nikdy sa nepokúšajte opraviť svoj výrobok sami.

Počas prevádzky rúry vychádza para.

- Je normálne, že sa počas prevádzky objavuje para. >>> Toto nie je chyba.

Počas pečenia sa objavujú kvapky vody

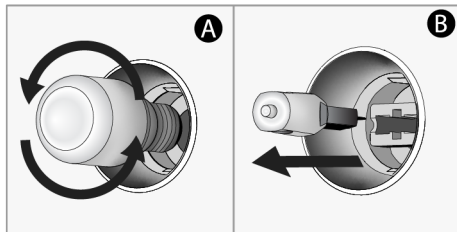
- Para vznikajúca počas varenia kondenzuje, keď sa dostane do kontaktu s chladnými povrchmi mimo výrobku a môžu sa tvoriť kvapky vody. >>> Toto nie je chyba.

Počas ohrievania a chladnutia výrobku je počuť kovové zvuky.

- Kovové časti sa môžu pri zahrievaní rozpínať a vydávať zvuky. >>> Toto nie je chyba.

3. Skrutkovačom nadvihnite ochranný sklenený kryt lampy. Najprv odstráňte skrutku, ak je na štvorcovej lampe vo vašom produkte skrutka.

4. Ak je lampu rúry typu (A) znázornená na obrázku nižšie, otočte lampu rúry podľa obrázka a vymeňte ju za novú. Ak ide o model typu (B), vytiahnite ju podľa obrázka a vymeňte ju za novú.



5. Opäť nasadte sklenený kryt a drôtené police.

Produkt nefunguje.

- Poistka môže byť chybná alebo spálená. >>> Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. V prípade potreby ich zmeňte alebo ich znova aktivujte.
- Spotrebič nemusí byť zapojený do (uzemnenej) zásuvky. >>> Skontrolujte, či je spotrebič zapojený do zásuvky.
- (Ak je na spotrebiči časovač) Tlačidlá na ovládacom paneli nefungujú. >>> Ak má váš výrobok zámok tlačidiel, zámok tlačidiel môže byť zapnutý, vypnite zámok tlačidiel.

Kontrolka rúry sa nerozsvieti.

- Kontrolka rúry môže byť chybná. >>> Vymeňte lampu rúry.
- Nie je elektrická energia. >>> Uistite sa, že sieť je v prevádzke a skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. V prípade potreby vymeňte poistky alebo ich znova aktivujte.

Rúra sa nezahrieva.

- Rúra nemusí byť nastavená na konkrétnu funkciu pečenia a/alebo teplotu. >>> Nastavte rúru na konkrétnu funkciu pečenia a/alebo teplotu.
- V prípade modelov s časovačom nie je nastavený čas. >>> Nastavte čas.
- Nie je elektrická energia. >>> Uistite sa, že sieť je v prevádzke a skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. V prípade potreby vymeňte poistky alebo ich znova aktivujte.
- Dvierka rúry môžu byť otvorené. >>> Uistite sa, že sú dvierka rúry na pečenie zatvorené. Ak dvierka rúry zostanú otvorené dlhšie ako 5 minút, nastavenie času vykonané pre varenie sa zruší a ohrievač nefungujú.

(Pre modely s časovačom) Displej časovača bliká alebo symbol časovača zostane otvorený.

- Predtým došlo k výpadku elektrického prúdu. >>> Nastavenie času / Vypnite funkčné gombíky výrobku a opäť ich prepnite do požadovanej polohy.

Po začatí varenia bliká na displeji symbol ► a ozýva sa zvukové upozornenie.

- Dvierka rúry môžu byť otvorené. >>> Uistite sa, že sú dvierka rúry na pečenie úplne zatvorené. Ak porucha pretrváva, obráťte sa na autorizovaný servis.

Príkaz, ktorý chcete odoslať z aplikácie „HomeWhiz“, neprechádza. (ak sú splnené podmienky vzdialeného prístupu)

- Vaše spojenie môže byť na chvíľu prerušené. >>> Uistite sa, že je rúra pripojená k bezdrôtovej sieti a vypnite a zapnite aplikáciu.

Aplikácia „HomeWhiz“ nezobrazuje stav rúry správne.

- Vaše spojenie môže byť na chvíľu prerušené. >>> Uistite sa, že je rúra pripojená k bezdrôtovej sieti a vypnite a zapnite aplikáciu.

Ak sa po vložení výrobku do aplikácie „HomeWhiz“ zobrazí chybové hlásenie "Pri priradovaní výrobku k vášmu domovu

alebo zadanej miestnosti došlo k chybe. Toto zariadenie patrí do inej domácnosti." alebo ak ste zabudli, v ktorom konte „HomeWhiz“

- Vymažte párovanie podľa pokynov v časti "Vymazanie párovania pripojenej rúry „HomeWhiz“ " a zopakujte párovanie výrobku od začiatku.

Počas inštalácie produktu do aplikácie „HomeWhiz“ sa zobrazí upozornenie "Zistené viaceré siete Bluetooth".

- V prípade, že je v domácnosti viac ako jeden domáci spotrebič nastavený do režimu nastavenia v rovnakom čase a vysiela signál bluetooth, môže sa počas inštalácie do aplikácie „HomeWhiz“ objaviť upozornenie "Zistené viaceré siete Bluetooth". >>> Vypnite inštalračné režimy ostatných spotrebičov a pokračujte v používaní iba jedného spotrebiča so zapnutým inštalračným režimom.

V aplikácii „HomeWhiz“ sa zobrazujú iné výrazy ako jazyk, ktorý som zadal.

- V prípadoch, keď je výkon internetu nízky, sa v aplikácii homewhiz môžu objaviť výrazy v iných jazykoch, ako sú jazyky, ktoré ste definovali v aplikácii. >>> Toto nie je chyba.

Tere tulemast!

Hea klient,

Aitäh, et valisite Beko toote. Tahame, et teie toode, mis on valmistatud kõrge kvaliteedi ja tehnoloogiaga, pakuks teile parimat efektiivsust. Seetõttu lugege see juhend ja kõik teised kaasasolevad dokumendid enne toote kasutamist hoolikalt läbi.

Järgige kogu kasutusjuhendis välja toodud teavet ja hoiatusi. Nii kaitsete ennast ja oma toodet võimalike ohtude eest.

Hoidke kasutajajuhend alles. Kui te annate selle toote kellelegi teisele, siis andke sellega ka juhend kaasa. Teie toote garantiitingimused ning kasutus-ja tõrkeotsingu meetodid on selles juhendis välja toodud.

Kasutusjuhendis olevad sümbolid ja nende kirjeldused:



Oht, mis võib lõppeda surma või vigastusega.



Oluline teave või kasulikud näpunäited toote kasutamiseks:



Lugege kasutajajuhendit.



Kuuma pinna hoiatus.

MÄRKUS Oht, mis võib põhjustada tootele või selle keskkonnale materiaalset kahju.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Sisukord

1 EE- Ohutusjuhised.....	46
1.1 Mõeldud kasutamiseks	46
1.2 Lapse, haavatavate inimeste ja lemmikloomade ohutus.....	47
1.3 Elektriõhutus	47
1.4 Transpordiohutus	49
1.5 Paigaldamise ohutus.....	49
1.6 Kasutusohutus.....	49
1.7 Hoiatused temperatuuri kohta	50
1.8 Tarvikute kasutus	50
1.9 Toiduvalmistamise ohutus	51
1.10 Hooldus- ja puhastusohutus	51
2 Keskkonnajuhised	52
2.1 Jäätmedirektiiv	52
2.1.1 Elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmeid käsitlevate määruste (WEEE) järgimine ja jäätmete kõrvaldamine	52
2.2 Pakendi teave.....	52
2.3 Soovitused energiasäästuks.....	52
3 Teie toode.....	53
3.1 Toote tutvustus.....	53
3.2 Toote juhtpaneeli tutvustus ja kasutamine	53
3.2.1 Juhtpaneel.....	54
3.2.2 Ahju juhtpaneeli tutvustus.....	54
3.3 Ahju tööfunktsioonid	55
3.4 Toote tarvikud	56
3.5 Toote lisaseadmete kasutamine .	56
3.6 Tehniline kirjeldus.....	59
4 Esmakasutus.....	60
4.1 Esmaseadistus	60
4.2 Seadme esmane puhastamine	60
5 Ahju kasutamine	61
5.1 Üldteave ahju kasutamise kohta .	61
5.2 Ahju juhtseadme töö	61
5.3 Sätted	66
6 Üldteave küpsetamise kohta	71
6.1 Üldhoiatused mikrolaineahjus küpsetamise kohta	72
6.1.1 Pagaritooted ja ahjutoidud	72
6.1.2 Liha, kala ja linnuliha.....	75
6.1.3 Grill	76

6.1.4 Katsetatud road	77
7 Hooldus ja puhastus	78
7.1 Üldteave puhastamise kohta	78
7.2 Tarvikute puhastamine	80
7.3 Juhtpaneeli puhastamine	80
7.4 Ahi sisemuse (toiduvalmistamise ala) puhastamine.....	80
7.5 Hõlbus aurupuhastus.....	80
7.6 Ahjuukse puhastamine	81
7.7 Ahjuukse siseklaasi eemaldamine	82
7.8 Ahjuvalgusti puhastamine.....	82
8 Veatsing	84

ET



1 EE- Ohutusjuhised

- See osa sisaldab ohutusjuhiseid, mis on vajalikud kehavigastuste või materiaalsete kahjude ohu vältimiseks.
- Kui toode antakse üle kellelegi teisele isiklikuks- või taaskasutamiseks, tuleb kaasa anda ka kasutusjuhend, tootesildid ja muud asjakohased dokumendid ja osad.
- Meie ettevõtte ei vastuta kahjude eest, mis võivad tekkida nende juhiste eiramisel.
- Nende juhiste eiramise korral ei kehti garantii.
- Paigaldus- ja remonditööd laske alati teha tootjal, volitatud teenindusel või isikul, kelle määrab maaletooja ettevõtte.
- Kasutage ainult originaalvaruosi ja -tarvikuid.
- Ärge parandage ega asendage ühtegi toote komponenti, välja arvatud juhul, kui see on kasutusjuhendis selgelt välja toodud.
- Ärge tehke tootele tehnilisi muudatusi.



1.1 Mõeldud kasutamiseks

- Käesolev seade on mõeldud koduseks kasutamiseks. See ei ole mõeldud kasutamiseks ärilistel eesmärkidel.
- Ärge kasutage seadet aedades, rõdudel ega muus väliskeskkonnas. Käesolev seade on mõeldud kasutamiseks kodumajapidamistes ning kaupluste, kontorite ja muude töökeskkondade personaliköökides.
- **HOIATUS:** Käesolevat seadet tuleks kasutada ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muudel eesmärkidel, nagu näiteks ruumi kütmine.
- Ahju saab kasutada toidu sulatamiseks, küpsetamiseks, praadimiseks ja grillimiseks.
- Käesolevat seadet ei tohi kasutada kütmiseks, taldrikute kuumutamiseks või rätikute ega riiete kuivatamiseks käepidemel.

1.2 Lapse, haavatavate inimeste ja lemmikloomade ohutus



- Seda toodet võivad kasutada 8-aastased ja vanemad lapsed ning inimesed, kellel on vähearenenud füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed või kellel puuduvad kogemused ja teadmised senikaua, kuni nad on järelevalve all või kui neid on õpetatud toodet ohutult kasutama ja selgitatud selle kõikvõimalikud ohud.
- Lapsed ei tohiks seadmega mängida. Lapsed ei tohi toodet puhastada ega hooldada, välja arvatud juhul, kui keegi neid valvab.
- Seda toodet ei tohi kasutada piiratud füüsilise, sensoorse või vaimse võimekusega inimesed (sealhulgas lapsed), välja arvatud juhul, kui neid hoitakse järelevalve all või neile antakse vajalikud juhised.
- Tuleb jälgida, et lapsed tootega ei mängiks.
- Elektritooted on lastele ja lemmikloomadele ohtlikud. Lapsed ja lemmikloomad ei tohi tootega mängida, sellele ronida ega sinna siseneda.

- Ärge asetage tootele esemeid, mida lapsed võiksid kätte saada.
- **HOIATUS:** Kasutamise ajal on seadme juurdepääsetavad pinnad kuumad. Hoidke lapsed tootest eemal.
- Hoidke kõik pakkematerjalid lastele kättesaamatus kohas. Võib tekkida vigastuste ja lämbumise oht.
- Kui uks on lahti, ärge pange sellele raskeid esemeid ega laske lastel sellel istuda. Võite põhjustada ahju ümbermineku või uksehingede kahjustuse.
- Laste ohutuse huvides lõigake enne toote utiliseerimist toitepistik ära ja tehke see seade kasutamiskõlbmatuks.



1.3 Elektriohutus

- Ühendage toode maandatud pistikupessa, mis on kaitstud elektrikorgiga, mille väärtus on toodud tüübi etiketil. Maanduspaigaldus peab olema teostatud kvalifitseeritud elektriku poolt. Ärge kasutage toodet ilma maanduseta vastavalt kohalikele / riiklikele eeskirjadele.
- Pistik või toote elektriühendus peaks asuma kergesti ligipääsetavas kohas (kus pliidiplaadi leek ei mõjuta

seada). Kui see pole võimalik, peaks elektripaigaldisel, millega toode on ühendatud, olema mehhanism (kaitse, lüliti, pealüliti jne), mis on vastavuses elektrieeskirjadega ja ühendab kõik poolused võrgust lahti.

- Paigaldamise, remondi ja transportimise ajal ei tohi toodet pistikupesaga ühendada.
- Ühendage toode maandatud pistikupesasse, mis vastab pinge ja sageduse väärtustele, mis on välja toodud tüübisildil.
- Kui Teie seadmel pole toitejuhet, kasutage ainult peatükis „Tehnilised andmed“ kirjeldatud toitekaablit.
- Ärge laske toitejuhtmel seadme alla ja taha kinni jääda. Ärge asetage voolujuhtmele raskeid esemeid. Toitejuhet ei tohiks painutada, purustada ja see ei tohi puutuda kokku ühegi soojusallikaga.
- Ahju tagumine külg muutub kasutamisel kuumaks. Toitejuhtmed ei tohi puudutada tagapinda, kuna ühendused võivad olla kahjustada saada.
- Ärge laske toitejuhtmel ukse ja ahju vahele kinni jääda ega jääda kuumadele pindadele.

Vastasel juhul võib toitejuhtme isolatsioon sulada ja põhjustada lühise tagajärjel tulekahju.

- Kasutage ainult originaaljuhet. Ärge kasutage lõigatud või kahjustatud juhtmeid või pikenduskaableid.
- Toitejuhtme kahjustamisel tuleb selle võimalike ohtude vältimiseks asendada tootja, volitatud teeninduse või importija ettevõtte määratud isiku poolt.
- **HOIATUS:** Enne ahju lambi vahetamist ühendage seade elektrilöögi ohu vältimiseks kindlasti vooluvõrgust lahti. Ühendage toode vooluvõrgust lahti või lülitage kaitse kaitsmekilbis välja.

Kui Teie seadmel on toitejuhe ja pistik:

- Ärge ühendage toodet pistikupesaga, mis on lahtine, seinast väljas, purunenud, määrdunud, õline või võiks veega kokku puutuda (näiteks veega, mis võib letilt lekkida).
- Ärge kunagi puudutage pistikut märgade kätega! Ärge kunagi eemaldage kaablit pistikust juhtmest tõmmates, tõmmake see välja alati pistikust kinni hoides.

- Kaardumise vältimiseks veenduge, et toote pistik oleks korralikult pistikupessa ühendatud.

1.4 Transpordiohutus

- Ühendage toode enne transportimist vooluvõrgust lahti.
- Toode on raske, selle kandmiseks on vaja vähemalt kahte inimest.
- Ärge kasutage toote transportimiseks või teisaldamiseks ust ja/või selle käepidet.
- Ärge asetage tootele muid esemeid ega kandke toodet püstises asendis.
- Kui teil on vaja toodet transportida, mähkige see mullikilega või paksu papiga ning teipige see tugevalt kinni. Kinnitage toode tugevalt teibiga, et vältida toote ja toote eemaldatavate või liikuvate osade kahjustamist.
- Kontrollige toote üldist välimust transpordi ajal tekkida võinud kahjustuste suhtes.

1.5 Paigaldamise ohutus

- Enne toote paigaldamist kontrollige, kas sel on kahjustusi. Kui toode on kahjustatud, siis ärge seda paigaldage.
- Ärge paigaldage toodet soojusallikate (radiaatorite, ahjude jne) lähedusse.
- Seadme kõigi ventilatsioonikanalite ümbruses peab olema piisavalt vaba ruumi.
- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi toodet paigaldada dekoratiivsete uste taha.

1.6 Kasutusohutus

- Veenduge pärast iga kasutuskorda, et olete seadme välja lülitanud.
- Kui Te ei kasuta seadet pikka aega, eemaldage see vooluvõrgust või lülitage kaitse kaitsmekilbis välja.
- Ärge kasutage defektset või kahjustatud toodet. Kui see on olemas, ühendage lahti toote elektri-/gaasiühendused ja helistage volitatud teenindusse.
- Ärge kasutage seadet, kui esiukse klaas on eemaldatud või pragunenud.

- Ärge ronige tootele millelegi juurdepääsemiseks või muul põhjusel.
- Ärge kunagi kasutage toodet, kui Teie otsustusvõime või koordinatsioon on häiritud alkoholi ja/või narkootikumide tarvitamise tõttu.
- Toiduvalmistamise kohas hoitavad tuleohtlikud esemed võivad süttida. Ärge kunagi hoidke tuleohtlikke esemeid toiduvalmistamise kohas.
- Ahjukäepide pole käterätikuivati. Seadme kasutamisel ärge riputage käepidemele rätikuid, kindaid ega muud sarnast tekstiili.
- Seadme ukse hinged liiguvad ukse avamisel ja sulgemisel ning võivad kinni kiiluda. Ukse avamisel/sulgemisel ärge haarake hingedega osast.
- Ärge pange toote lähedale tuleohtlikke / plahvatusohtlikke materjale, kuna selle servad on töö ajal kuumad.
- Kuna aur võib välja tulla, hoiduge eemal ahjuukse avamisel. Aur võib põletada käsi, nägu ja/või silmi.
- Töö ajal võib seade kuumeneda. Tuleb vältida kuumenenud osade, seadme sisepindade ja kuumutuselementide puudutamist.
- Toidu kuumasse ahju asetamisel või toidu kuumast ahjust väljavõtmisel jne kasutage alati kuumakindlaid ahjukindaid.

1.7 Hoiatused temperatuuri kohta

- **HOIATUS:** Seadme ligipääsetavad osad on töö ajal kuumad. Tuleb vältida seadme ja kuumutuselementide puudutamist. Alla 8-aastaseid lapsi ei tohi lasta toote ligidale ilma täiskasvanuta.

1.8 Tarvikute kasutus

- On oluline, et traatrest ja ahjuplaat asetseksid traatriiulitele õigesti paigutatud. Üksikasjalikku teavet leiate jaotisest „**Tarvikute kasutus**”.
- Tarvikud võivad tooteukse sulgemisel vigastada ukseklaasi. Lükake tarvikud alati toiduvalmistamise ala lõppu.

1.9 Toiduvalmistamise ohutus

- Olge ettevaatlik oma roogades alkoholi kasutades. Alkoholi aurustub kõrgel temperatuuril ja võib tekitada tulekahju, kuna see võib kuumenenud pindadega kokku puutudes süttida.
- Toidujäätmed, õli jne toiduvalmistamise alas võivad süttida. Enne toiduvalmistamist eemaldage selline jääme mustus.
- Toidumürgituse oht: Ärge hoidke toitu ahjus rohkem kui tund enne ja pärast toiduvalmistamist. Vastasel korral võib see põhjustada toidumürgitust või haigusi.
- Ärge soojendage ahjus suletud konserve ega klaaspurke. Konserv/purk võib tõusva rõhu tõttu lõhkeda.
- Asetage rasvakindel paber kööginõusse või ahju tarvikule (ahjuplaadile, traatrestile jne) koos toiduga ja asetage see eelkuumutatud ahju. Eemaldage tarvikust või mahutist ulatuv ülemäärane rasvakindel paber, et vältida ahju kuumutuselementide puudutamise ohtu. Ärge kunagi kasutage rasvakindlat paberit ahjus temperatuuril, mis on kõrgem kui Teie

kasutatava rasvakindal paberi maksimaalne lubatud temperatuur. Ärge kunagi asetage rasvakindlat paberit ahju põhjale.

- Ärge asetage küpsetusplaate, taldrikuid ega alumiiniumfooliumi otse ahju põhjale. Akumuleeritud kuumus võib kahjustada ahju põhja.
- Sulgege ahjuuks grillimise ajaks. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Grillimiseks sobimatu toit võib põhjustada tuleohtu. Grillige ainult toitu, mis talub tugevat grillileeki. Ärge asetage toite ka liiga kaugele resti tagumisse ossa. See on kuumim piirkond ja rasvased toidud võivad süttida.

1.10 Hooldus- ja puhastusohutus

- Enne toote puhastamist oodake, kuni toode jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Ärge peske toodet pihustades või valades sellele vett! Võite saada elektrilöögi!
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit, kuna see võib põhjustada elektrilöögi.

- Ärge kasutage ahju esiukseklaasi/(kui olemas) ahju ülemise ukse klaasi puhastamiseks tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid, metallikaabitsaid, traatvilla ja pleegitusaineid. Need

materjalid võivad põhjustada klaaspindade kriimustamist ja purunemist.

- Hoidke juhtpaneeli alati puhta ja kuivana. Niiske ja määrdunud pind võib funktsioonide kasutamisel põhjustada probleeme.

2 Keskkonnajuhised

2.1 Jäätmedirektiiv

2.1.1 Elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmeid käsitlevate määruste (WEEE) järgimine ja jäätmete kõrvaldamine

See toode vastab Euroopa Liidu WEEE direktiivile (2012/19/EL) Sellel tootel on elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) klassifikatsioonisümbol.



See toode on valmistatud kvaliteetsetest osadest ja materjalidest, mida on võimalik taaskasutada ja mis sobivad taaskasutamiseks. Seetõttu ärge visake toodet selle

kasutusaja lõpus ära koos olme- ja muude jäätmetega. Viige see elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunkti. Nende kogumispunktide kohta võite küsida teavet kohalikult omavalitsuselt. Seadme õige utiliseerimine aitab vältida negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele.

Vastavus RoHS direktiivile:

See toode, mille te ostsite, vastab Euroopa Liidu RoHS direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda direktiivis määratletud kahjulikke ja keelatud materjale.

2.2 Pakendi teave

Toote pakkematerjalid on valmistatud taaskasutatavatest materjalidest vastavalt meie riiklikele keskkonnanäeskirjadele. Ärge visake pakendijäätmeid samasse kohta koos olme- ja muude jäätmetega, vaid viige need kohalike omavalitsuste poolt loodud pakendimaterjalide kogumispunktidest.

2.3 Soovitused energiasäästuks

EL 66/2014 kohaselt leiame

energiatõhususe teabe seadmega kaasasolevalt kviitungilt.

Järgmine teave aitab Teil kasutada toodet ökoloogiliselt ja energiat säästval viisil.

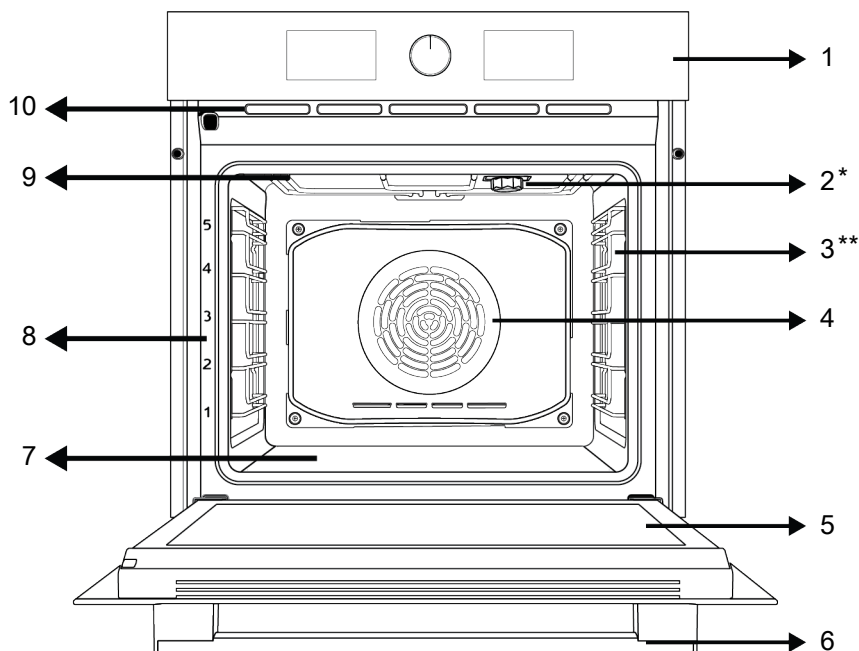
- Sulatage külmutatud toit enne küpsetamist.
- Ahjus kasutage tumedaid või emailitud anumaid, mis edastavad soojust paremini.
- Eelsoojendage alati, kui see on retseptis või kasutusjuhendis täpsustatud. Ärge avage ahjuust sageli küpsetamise ajal.
- Pikaajalisel küpsetamisel lülitage seade välja 5-10 minutit enne küpsetamise lõppaega. Saate jääksoojust kasutades säästa kuni 20% elektrienergiast.
- Üritage valmistada ahjus korraga rohkem kui üks roog. Saate kahte rooga samal ajal valmistada, asetades traatrestile kaks keedunõu. Lisaks, kui valmistate oma toite üksteise järel, säästab see energiat, kuna ahi ei kaota oma soojust.

- Ärge avage ahjuust, kui küpsetate "Säästlik kuumutus ventilaatoriga" funktsiooni abil. Kui ust ei avata, optimeeritakse sisetemperatuuri

funktsiooni "Säästlik kuumutus ventilaatoriga" energia säästmiseks, ja see temperatuur võib erineda ekraanil kuvatavast.

3 Teie toode

3.1 Toote tutvustus



1 Kontrollpaneel

3 Traadist riulid

5 Uks

7 Alumine kütteseade (terasplaadi all)

9 Ülemine kütteseade

2 Lamp

4 Ventilaatori mootor (terasplaadi taga)

6 Käepide

8 Riulite positsioonid

10 Ventilatsioonivavad

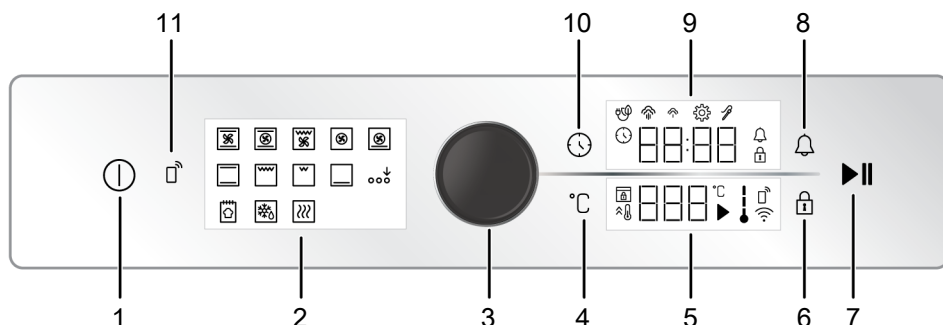
* Varieerub olenevalt mudelist. Teie toode ei pruugi olla varustatud lambiga või lambi tüüp ja asukoht võivad erineda joonisel kujutatust.

** Varieerub olenevalt mudelist. Teie toode ei pruugi olla varustatud traatrestiga. Pildil on näitena toodud traatrestiga toode.

3.2 Toote juhtpaneeli tutvustus ja kasutamine

Sellest jaotisest leiate toote juhtpaneeli ülevaate ja põhilised kasutusvõimalused. Sõltuvalt toote tüübist võivad pildid ja mõned funktsioonid erineda.

3.2.1 Juhtpaneel



- | | |
|-------------------------------------|-------------------------------|
| 1 Sisse/välja võti | 2 Funktsioonide ekraan |
| 3 Ahju juhtnupp | 4 Temperatuuri seadistusklahv |
| 5 Temperatuuri indikaatori piirkond | 6 Klahviluku võti |
| 7 Küpsetamise start/stopp klahv | 8 Äratusklahv |
| 9 Taimeri/kestuse indikaatori ala | 10 Kellaaja ja seadete klahv |
| 11 Eemaldage juhtklahv | |

Kui teie toodet kontrollivad nupud (d), võivad need/need nupud (need) mõnes mudelis olla nii, et need tuleksid välja lükates (maetud nupud). Nende nuppudega seadete valmistamiseks lükake kõigepealt asjakohane nupp sisse ja tõmmake nupp välja. Pärast reguleerimise tegemist lükake see uuesti sisse ja vahetage nupp välja.

3.2.2 Ahju juhtpaneeli tutvustus

Ahju juhtnupp

Taimeri/kella indikaatori ja temperatuuri indikaatori alade seadistusi saate kontrollida ahju juhtnupuga. Saate neid seadistusi läbida, keerates seda ahju juhtnuppu paremale ja vasakule ning rakendada neid nuppu vajutades.

Ahju sisetemperatuuri indikaator

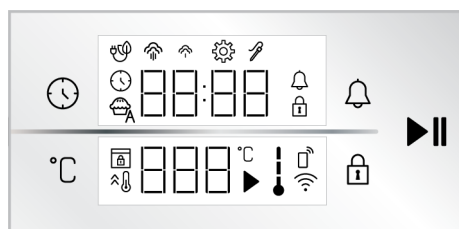
Ahju sisetemperatuuri indikaator

Funktsioonide ekraan

Teie ahju tööfunktsioonid asuvad ahju funktsiooninäidikul. Iga funktsioon aktiveeritakse seda puudutades. Kõik ekraanil olevad funktsioonid on

skemaatilised, need ei pruugi teie seadmes olla. Teie toote funktsioone kirjeldatakse jaotises "Ahju tööfunktsioonid".

Indikaatoralad:



Võtmed :

- : Kellaaja ja seadete klahv
- : Temperatuuri seadistusklahv
- : Klahviluku võti
- : Äratusklahv
- : Küpsetamise start/stopp klahv
- Taimeri/kestuse indikaatori ala :**
- : Küpsetusaja/kellaaja sümbol
- : Häire sümbol
- : Seadete sümbol
- : Klahviluku sümbol
- : Ökoventilaatoriga küpsetamise sümbol

 : Madala aurutaseme sümbol *

 : Kõrgetasemeline auru sümbol *

 : Lihasondi sümbol *

* See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.

Temperatuuri indikaatori piirkond :

 : Küpsetamise sümbol

 : Temperatuuri sümbol

 : Ahju temperatuuri sümbol

 : Kiirsoojenduse (võimendi) sümbol

 : Ukseluku sümbol *

 : Eemaldage juhtsümbol *

 : Wifi sümbol *

* : See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.

3.3 Ahju tööfunktsioonid

Funktsioonitabelil kuvatakse tööfunktsioonid, mida saate oma ahjus kasutada, ning kõrgeimad ja madalaimad temperatuurid, mida nende funktsioonide jaoks saab seadistada. Siin näidatud töörežiimide järjekord võib erineda teie toote paigutusest.

Funktsiooni sümbol	Funktsiooni kirjeldus	Temperatuuri vahemik (°C)	Kirjeldus ja kasutamine
	Töö ventilaatoriga	-	Ahju ei kõeta. Töötab ainult ventilaator (tagaseinas). Graanulitega külmutatud toit sulatatakse aeglaselt toatemperatuuril, küpsetatud toit jahutatakse. Terve lihatüki sulatamiseks kulub aeg on pikem kui teraviljaga toitude puhul.
	Ülemine ja alumine kuumutus	40-280	Toitu soojendatakse korraga ülevalt ja alt. Sobib kookidele, küpsetistele või kookidele ja hautistele küpsetusvormides. Küpsetamine toimub ühe kandikuga.
	Alumine kuumutus	40-220	Ainult madalam küte on sisse lülitatud. See sobib toitudele, mis vajavad põhja pruunistamist.
	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	40-280	Ülemise ja alumise küttekeha poolt soojendatav kuum õhk jaotub koos ventilaatoriga ühtlaselt ja kiiresti kogu ahjus. Küpsetamine toimub ühe kandikuga.
	Kuumutus ventilaatoriga	40-280	Ventilaatoriga soojendatav kuum õhk jaotub koos ventilaatoriga ühtlaselt ja kiiresti kogu ahjus. See sobib mitmel alusel küpsetamiseks erinevatel riulitasanditel.
	Säästlik kuumutus ventilaatoriga	160-220	Energia säästmiseks saate seda funktsiooni kasutada selle asemel, et kasutada funktsiooni Kuumutus ventilaatoriga vahemikus 160–220°C. Aga; küpsetusaeg pikeneb veidi. Selle funktsiooni kasutamist selgitatakse jaotises "Ahju juhtseadme kasutamine".
	Pitsafunktsioon	40-280	Alumine küttekeha ja ventilaatorküte töötavad. Sobib pitsa küpsetamiseks.
	3D-funktsioon	40-280	Töötavad ülemise kütte, alumise kütte ja ventilaatorkütte funktsioonid. Küpsetatava toote iga pool valmib võrdselt ja kiiresti. Küpsetamine toimub ühe kandikuga.
	Grillimine madalal võimsusel	40-280	Ahju laes olev väike grill töötab. Sobib väiksemate koguste grillimiseks.

	Grillimine täisvõimsusel	40-280	Ahju laes olev suur grill töötab. Sobib suures koguses grillimiseks.
	Grillimine koguvõimsusel ventilaatori toel	40-280	Suurel grillil köetav kuum õhk jaotub ventilaatoriga kiiresti ahju. Sobib suures koguses grillimiseks.
	Soojana hoidmine	40-100	Seda kasutatakse toiduainete pikemaks ajaks serveerimisvalmis temperatuuril hoidmiseks.
	Leiva küpsetuse funktsioon	-	Seda kasutatakse leiva küpsetamiseks. Sissetulevat seadistatud temperatuuri ja aega ei saa muuta.
	Lisafunktsiooni aktiveerimine	-	Seda kasutatakse selliste tööfunktsioonide aktiveerimiseks, mida funktsiooninäidikul alguses ei kuvata.

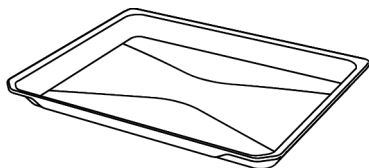
3.4 Toote tarvikud

Teie tootes on mitmesuguseid tarvikuid. Selles jaotises on saadaval tarvikute kirjeldus ja õige kasutamise kirjeldused. Sõltuvalt toote mudelist on kaasas olev tarvik erinev. Kõik kasutusjuhendis kirjeldatud tarvikud ei pruugi teie tootes saadaval olla.

 Teie seadme sees olevad kandikud võivad kuumuse mõjul deformeeruda. See ei mõjuta funktsionaalsust. Deformatsioon kaob, kui plaat jahutatakse.

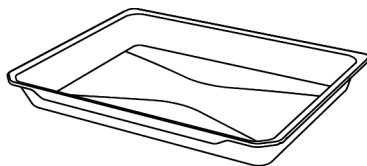
Standard tray

Seda kasutatakse küpsetiste, külmutatud toitude ja suurte tükkide praadimiseks.



Deep tray

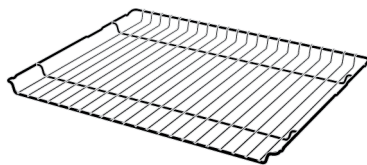
Seda kasutatakse küpsetiste, suurte tükkide praadimiseks, mahlaste toitude valmistamiseks või voolavate õlide kogumiseks grillimisel.



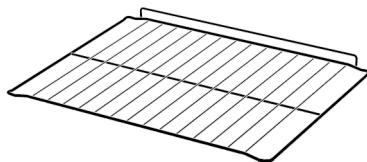
Traatgrill

Seda kasutatakse praadimiseks või küpsetatava, praaditava ja hautava toidu soovitud riulile asetamiseks.

Traatriuliga mudelitel :



Ilma traatriuliteta mudelitel :

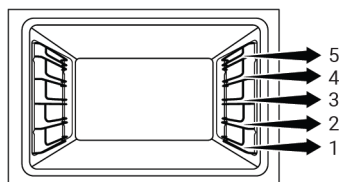


3.5 Toote lisaseadmete kasutamine

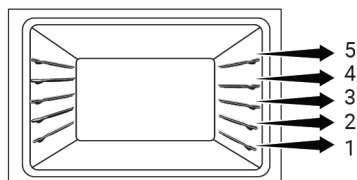
Toiduvalmistamise riulid

Küpsetusalal on 5 riuliasendit. Ahju esipaneelil olevatelt numbritelt näete ka riulite järjekorda.

Traatriiuliga mudelitel :



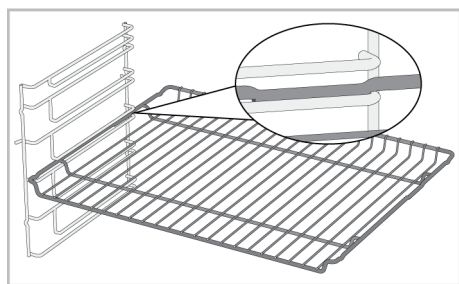
Ilma traatriiuliteta mudelitel :



Traatresti asetamine küpsetusriiulitele

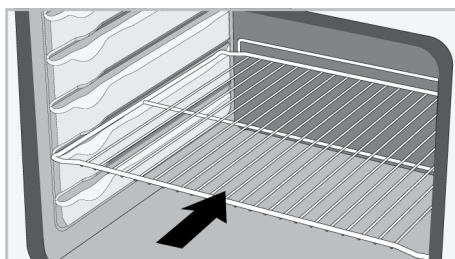
Traatriiuliga mudelitel :

Väga oluline on asetada traatvõre õigesti traadipoolsetele riiulitele. Traatresti soovitud riiulile asetades peab avatud osa olema esiküljel. Parema küpsetamise tagamiseks tuleb traatrest kinnitada traatriiuli peatuskohta. See ei tohi minna üle peatuspunkti, et kokku puutuda ahju tagaseinaga.



Ilma traatriiuliteta mudelitel :

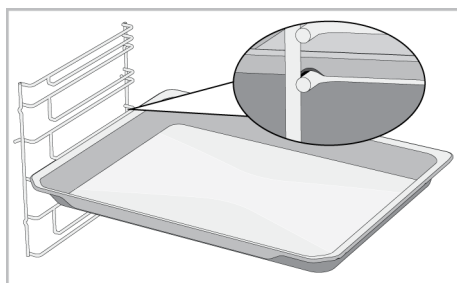
Väga oluline on asetada traatrest korralikult külgriiulitele. Traatrestil on riiulile asetamisel üks suund. Traatresti soovitud riiulile asetades peab avatud osa olema esiküljel.



Kandiku asetamine küpsetusriiulitele

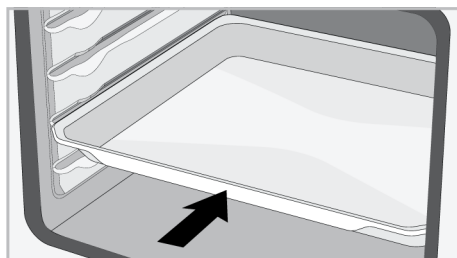
Traatriiuliga mudelitel :

Samuti on oluline asetada kandikud õigesti traadipoolsetele riiulitele. Kandiku soovitud riiulile asetamisel peab selle hoidmiseks mõeldud pool olema esiküljel. Paremaks küpsetamiseks tuleb alus kinnitada traatriiulil olevale peatuspesale. See ei tohi minna üle peatamispeasa, et puutuda kokku ahju tagaseinaga.



Ilma traatriiuliteta mudelitel :

Samuti on oluline asetada kandikud korralikult külgriiulitele. Salvel on riiulile asetamisel üks suund. Kandiku soovitud riiulile asetamisel peab selle hoidmiseks mõeldud pool olema esiküljel.

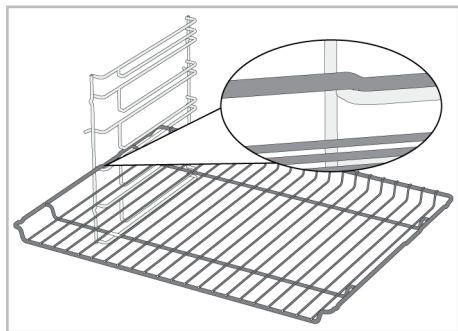


Traatresti peatamisfunktsioon

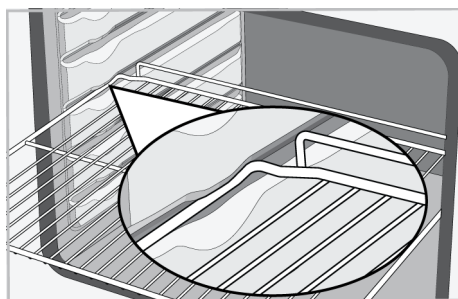
Seal on peatamisfunktsioon, mis takistab traatvõre traatriiulist välja kukkumist. Selle funktsiooniga saate oma toidu lihtsalt ja

turvaliselt välja võtta. Traatvõre eemaldamise ajal saate seda edasi tõmmata, kuni see jõuab peatumispunkti. Selle täielikuks eemaldamiseks peate selle punkti ületama.

Traatriiuliga mudelitel :

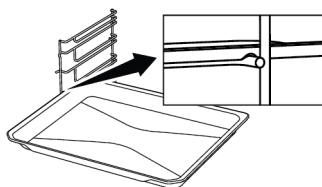


Ilma traatriiuliteta mudelitel :



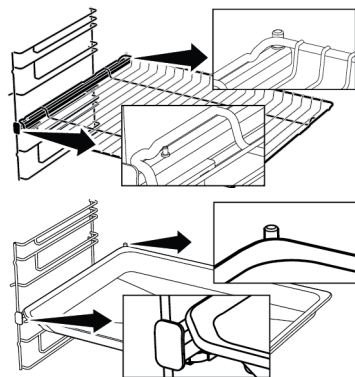
Salve peatamise funktsioon -Traatriiuliga mudelitel

Samuti on olemas peatamisfunktsioon, mis takistab kandiku traatriiulist välja kukkumist. Salve eemaldamise ajal vabastage see tagumisest peatuspesast ja tõmmake seda enda poole, kuni see jõuab esiküljeni. Peate sellest seiskamispesast üle minema, et see täielikult eemaldada.



Traatvõre ja aluse õige paigutamine teleskoopsiinidele-Traatriiulitega mudelitel ja teleskoopmudelitel

Tänu teleskoopsiinidele saab plaate või traatrestid lihtsalt paigaldada ja eemaldada. Teleskoopsiiniga plaate ja traatreste kasutades tuleb jälgida, et teleskoopsiinide esi- ja tagaküljel olevad tihvtid toetuksid vastu grilli ja aluse servi (näidatud joonisel).



3.6 Tehniline kirjeldus

Üldised kirjeldused	
Toote välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus) (mm)	595 /594 /567
Ahju paigaldusmõõtmed (kõrgus/laius/sügavus) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Pinge/Sagedus	220-240 V ~; 50 Hz
Juhtme tüüp ja ristlõige, mida kasutatakse / sobib tootes kasutamiseks	vähemalt H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Energiaarve (kW)	3,3
Ahju tüüp	Multifunktsionaalne ahi

ET

Põhiteave: Kodus kasutamiseks mõeldud elektriappliance energiamärgise teave on esitatud vastavalt standardile EN 60350- 1 / IEC 60350- 1. Need väärtused määrati kindlaks funktsioonide Ülemine ja alumine kuumutus or (if present) Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel puhul standardkoormusega.

Energiaohutuse klass on määratud kindlaks vastavalt järgmisele tähtsusastmele sõltuvalt sellest, kas tootel on vastavad funktsioonid olemas või. 1-Säästlik kuumutus ventilaatoriga , 2-Kuumutus ventilaatoriga , 3-Grillimine madalal võimsusel ventilaatori toel , 4-Ülemine ja alumine kuumutus.



Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid ette teatamata muuta.



Selles juhendis olevad joonised on skemaatilised ja ei pruugi täpselt teie tootega ühtida.



Toote etiketil või sellega kaasasolevas dokumentatsioonis märgitud väärtused on saadud laboritingimustes vastavalt asjakohastele standarditele. Need väärtused võivad erineda sõltuvalt toote töö- ja keskkonningimustest.

4 Esmakasutus

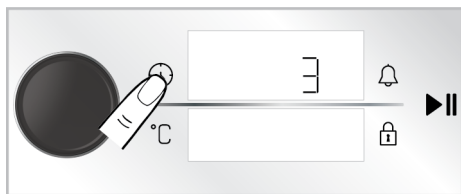
Enne seadme kasutuselevõttu on järgmistes jaotistes soovitatav toimida järgmiselt.

4.1 Esmaseadistus

i Enne ahju kasutuselevõttu seadistage alati kellaaeg. Kui Te seda ei seadista, ei õnnestu mõne ahjumudeli puhul toitu valmistada.

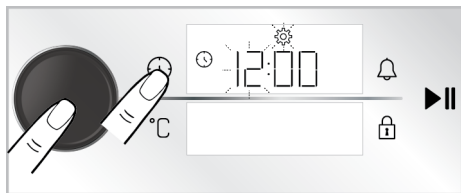
1. Pärast ahju väljalülitamist (kui ekraanil kuvatakse kellaaeg) puudutage sätete menüü aktiveerimiseks umbes 3-ks sekundiks klahvi .

⇒ Ekraanile ilmub pöördloendus kujul 3-2-1. Pöördloenduse lõppemisel aktiveeritakse sätete menüü.



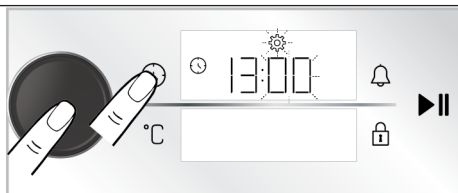
2. Taimeri välja aktiveerimiseks vajutage ahju juhtnuppu või klahvi .

⇒ Taimeri/kestuse ekraanil hakkavad vilkuma taimeri väli ja sümbol .



3. Seadistage kellaaeg. Selleks keerake ahju juhtnuppu paremale/vasakule, ja aktiveerige minitiväli kas ahju juhtnupu või klahvi  vajutusega.

⇒ Taimeri/kestuse ekraanil hakkavad vilkuma minitiväli ja sümbol .



4. Määrake minutite arv ahju juhtnupu paremale/vasakule keeramisega. Taimeri välja kinnitamiseks vajutage ahju juhtnuppu või klahvi .

⇒ Kellaaeg on kehtestatud ja sümbol  jääb põlema.

i Kui esimest taimeri seadistust ei tehta, jääbki kellaaajaks tehases seadistatud kellaaeg. Kellaaja sätet saate hiljem muuta nagu on jaotises „Sätted” kirjeldatud.

i Elektrikatkestuse korral kellaaja sätet tühistatakse. See tuleb uuesti seadistada.

4.2 Seadme esmane puhastamine

1. Eemaldage kõik pakkematerjalid.
2. Eemaldage ahjust kõik kaasas olevad tarvikud.
3. Lülitage toode 30 minutiks sisse ja seejärel välja. Sel viisil põletatakse ja eemaldatakse jäägid ja kihid, mis võisid tootmise ajal ahju jääda.
4. Toote kasutamisel valige kõrgeim temperatuur ja tööfunktsioon, millega kõik Teie kuumutuselemendid töötada saavad. Vt "Ahju tööfunktsioonid [► 55]. Järgmisest jaotisest saate teada, kuidas ahju kasutada.
5. Oodake, kuni ahi jahtub.
6. Pühkige toote pinnad niiske lapiga või käsna ja kuivatage lapiga.

Enne tarvikute kasutamist:

Ahjust eemaldatud tarvikud puhastage puhastusvahendi, vee ja pehme puhastuskäsnaga.

MÄRKUS: Mõned pesu- või puhastusvahendid võivad pinda kahjustada. Ärge kasutage puhastamise ajal peeneteralisi puhastusvahendeid, puhastuspulbreid, puhastuskreeme ega teravaid esemeid.

5 Ahju kasutamine

5.1 Üldteave ahju kasutamise kohta

Jahutusventilaator (See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.)

Teie tootel on olemas jahutusventilaator. Jahutusventilaator lülitatakse vajaduse korral automaatselt sisse, ja see jahutab nii toote esikülge kui ka mööblit. Kui jahutusprotsess on lõppenud, lülitatakse see automaatselt välja. Kuum õhk väljub ahjuuksest. Ärge katke neid ventilatsioonivahendeid millegagi. Vastasel juhul võib ahi üle kuumeneda. Jahutusventilaator töötab ahju töötamise

MÄRKUS: Esmakordsel kasutuskorral võib suitsu ja lõhna tekkida mitmeks tunniks. See on normaalne, ja selle eemaldamiseks on vaja lihtsalt head ventilatsiooni. Vältige suitsu ja tekkivate lõhnade otsest sissehingamist.

ajal või ka pärast ahju väljalülitamist (umbes 20- 30 minutit). Kui toiduvalmistamiseks programmeerite ahju taimerit, lülitub jahutusventilaator küpsetusaja lõppedes välja koos kõigi funktsioonidega. Jahutusventilaatori tööaega ei saa kasutaja määrata. See lülitub automaatselt sisse ja välja. See ei ole tõrge.

Ahju valgustus

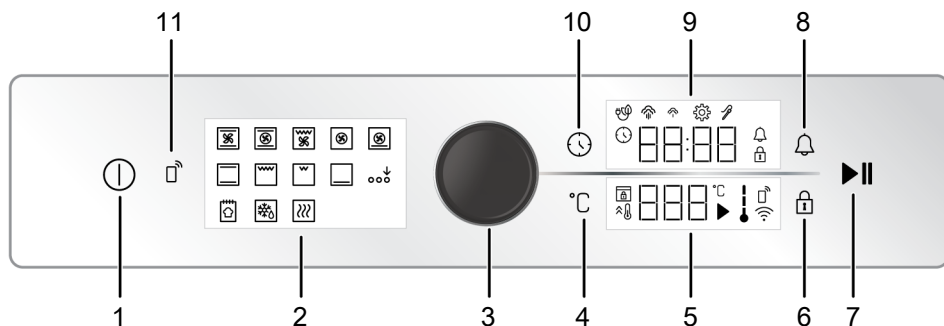
Ahju valgustus lülitub sisse, kui ahi hakkab küpsetama. Mõnedes mudelites valgustus jääb põlema küpsetusajal, teistes mudelites lülitub see teatud aja möödudes välja.

5.2 Ahju juhtseadme töö

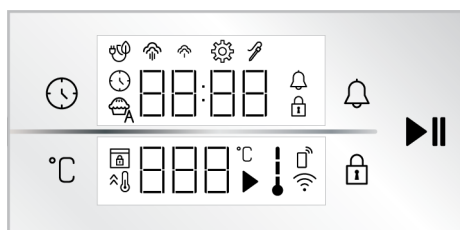
Üldhoiatused ahju juhtseadme kohta

- Küpsetusajaks saab maksimaalselt määrata 5:59 tundi. Soojana hoidmise funktsioonis on see aeg 23:59 tundi. Elektrikatkestuse korral tühistatakse eelseadistatud küpsetus ja küpsetusaeg.
- Mis tahes muudatuste tegemisel vilguvad ekraanil vastavad sümbolid. Tehtud seadistused tuleb salvestada. Selleks vajutage vastavat klahvi nagu kirjeldatud või oodake lühikest aega.

- Kui küpsetamise alguseks on olemas seatud küpsetusaeg, kuvatakse ekraanil järelejäänud aeg.
- Kui Teie juhtseadmepaneelil on seadus kiireelsoojenduse säte, küpsetuse alguses ilmub ekraanile sümbol  ja ahi kiiresti saavutab küpsetuseks määratud temperatuuri. Kiireelsoojenduse sätte kohta vt jaotist „Sätet“.



- | | |
|-------------------------------------|-------------------------------|
| 1 Sisse/välja võti | 2 Funktsioonide ekraan |
| 3 Ahju juhtnupp | 4 Temperatuuri seadistusklahv |
| 5 Temperatuuri indikaatori piirkond | 6 Klahviluku võti |
| 7 Küpsetamise start/stopp klahv | 8 Äratusklahv |
| 9 Taimeri/kestuse indikaatori ala | 10 Kellaaja ja seadete klahv |
| 11 Eemaldage juhtklahv | |



Võtmed :

- : Kellaaja ja seadete klahv
- : Temperatuuri seadistusklahv
- : Klahviluku võti
- : Äratusklahv
- : Küpsetamise start/stopp klahv

Taimeri/kestuse indikaatori ala :

- : Küpsetusaja/kellaaja sümbol
- : Hääre sümbol
- : Seadete sümbol
- : Klahviluku sümbol
- : Ökoventilaatoriga küpsetamise sümbol
- : Madala aurutaseme sümbol *
- : Kõrgetasemeline auru sümbol *
- : Lihasondi sümbol *

* See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.

Temperatuuri indikaatori piirkond :

- : Küpsetamise sümbol
- : Temperatuuri sümbol
- : Ahju temperatuuri sümbol
- : Kiirsoojenduse (võimendi) sümbol
- : Ukseluku sümbol *
- : Eemaldage juhtsümbol *

- : Wifi sümbol *

* : See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.

Ahju sisselülitamine

1. Lülitage ahi sisse klahvi vajutamisega.

⇒ Pärast ahju sisselülitamist kuvatakse ekraanil esimene tööfunktsioon. Tööfunktsiooni, temperatuuri, küpsetusaega ning alarmi saab reguleerida, kui ekraan on selles olekus.

Kui sellel ekraanil sätteid ei määrata, lülitub ahi umbes 5 minutiga välja ja ekraanil kuvatakse kellaag.

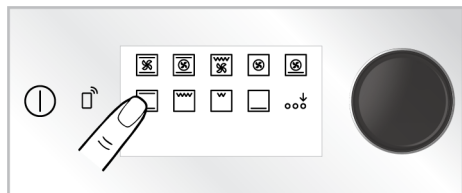
Ahju väljalülitamine

Lülitage ahi välja klahvi ① vajutamisega. Ekraanil kuvatakse kellaaega.

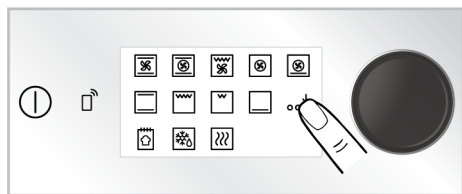
Käsitsi temperatuuri ja ahju tööfunktsiooni valimine küpsetamisel

Saate neid toiduvalmistamisel käsitsi reguleerida (võimaluste piires), ilma küpsetusaega määramata, valides toidule vastava temperatuuri ja tööfunktsiooni. Näidetena on joonistel kasutatud funktsiooni "Ülemine ja alumine kuumutus" ning temperatuuri 180 °C.

1. Lülitage ahi sisse klahvi ① vajutamisega.
2. Puudutage funktsioonide ekraanil soovitud tööfunktsiooni.

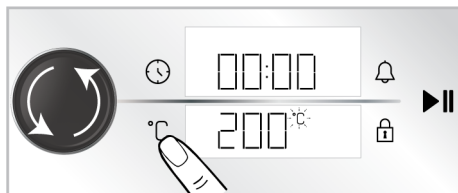


3. Kui valitud funktsioon pole funktsioonide ekraanil kuvatavate esimeste tööfunktsioonide hulgas, saate alumises reas olevaid tööfunktsioone aktiveerida nupu "Lisafunktsiooni aktiveerimine" vajutamisega.



4. Ekraanile ilmub Teie valitud tööfunktsiooni etteantud temperatuur. Selle temperatuuri muutmiseks vajutage üks kord ahju juhtnuppu või klahvi °C ja keerake ahju juhtnuppu paremale/vasakule.

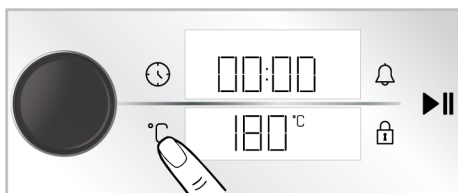
⇒ Temperatuuriekraanil hakkab vilkuma sümbol °C.



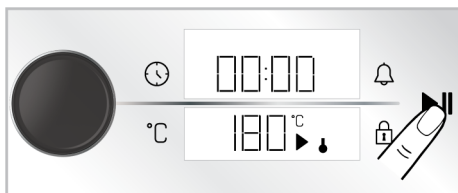
- i** Kui muudate tööfunktsiooni pärast tööfunktsiooni jaoks etteantud temperatuuri muutmist, ilmub ekraanile temperatuur, mille viimati määrasite. Kui valitud temperatuur ei asu valitud tööfunktsiooni temperatuurivahemikus, kuvatakse selle tööfunktsiooni kõrgeim temperatuur.

5. Kinnitage temperatuur klahvi °C vajutamisega.

⇒ Temperatuuriekraanile jääb põlema sümbol °C.



6. Pärast tööfunktsiooni ja klahvi temperatuuri määramist vajutage küpsetuse alustamiseks klahvi ►.



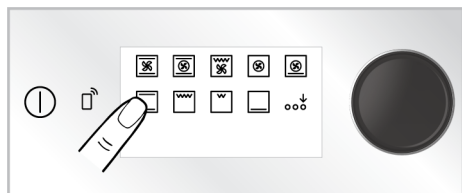
⇒ Teie ahi hakkab valitud funktsiooni ja temperatuuri kasutades kohe tööle. Temperatuuriekraanil kuvatakse sümbolid ↓ ja ►. Ekraanil hakkab lugema küpsetusaeg. Kui temperatuur ahjus saavutab seatud temperatuuri, süttib iga osa sümbolist ↓. Ahi ei lülitu automaatselt välja, kuna käsitsi küpsetamise korral on küpsetusaeg määramata. Teie peate küpsetamist

kontrollima ja seejärel ahju välja lülitama. Kui küpsetus on lõpule viidud, vajutage selle lõpetamiseks klahvi ►|| või klahvi ① ahju täielikuks väljalülitamiseks.

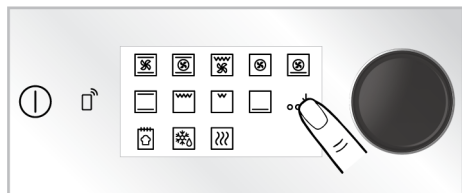
Küpsetamine küpsetusaja määramisega

Kui soovite, et ahi lülituks küpsetusaja lõppedes automaatselt välja, valige toidule vastava temperatuur ja tööfunktsioon ning seadke taimer küpsetusajale. Näidetena on joonistel kasutatud funktsiooni "Ülemine ja alumine kuumutus", temperatuuri 180 °C ning küpsetusajana 45 minutit.

1. Lülitage ahi sisse klahvi ① vajutamisega.
2. Puudutage funktsioonide ekraanil soovitud tööfunktsiooni.

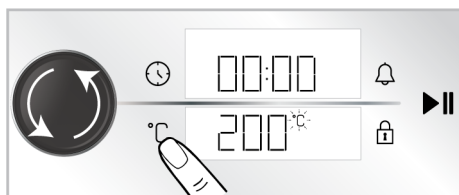


3. Kui valitud funktsioon pole funktsioonide ekraanil kuvatavate esimeste tööfunktsioonide hulgas, saate alumises reas olevaid tööfunktsioone aktiveerida nupu "Lisafunktsiooni aktiveerimine" vajutamisega.



4. Ekraanile ilmub Teie valitud tööfunktsiooni etteantud temperatuur. Selle temperatuuri muutmiseks vajutage üks kord ahju juhtnuppu või klahvi °C ja keerake ahju juhtnuppu paremale/vasakule.

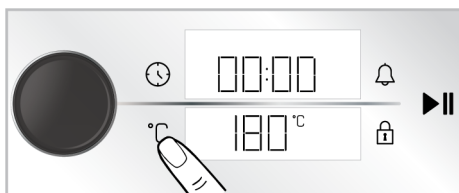
⇒ Temperatuuriekraanil hakkab vilkuma sümbol °C.



i Kui muudate tööfunktsiooni pärast tööfunktsiooni jaoks etteantud temperatuuri muutmist, ilmub ekraanile temperatuur, mille viimati määrasite. Kui valitud temperatuur ei asu valitud tööfunktsiooni temperatuurivahemikus, kuvatakse selle tööfunktsiooni kõrgeim temperatuur.

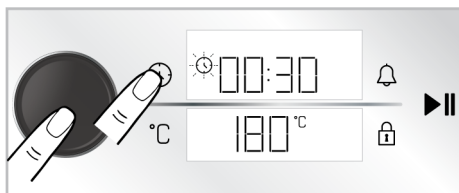
5. Kinnitage temperatuur klahvi °C vajutamisega.

⇒ Temperatuuriekraanile jääb põlema sümbol °C.



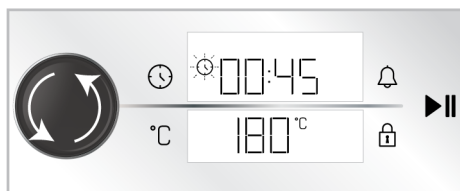
6. Küpsetusaja määramiseks vajutage ahju juhtnuppu või vajutage üks kord klahvi ⌚.

⇒ Taimeri/kestuse ekraanile ilmub eelseadistatud väärtus „30 minutit“ ja hakkab vilkuma sümbol ⌚.



 Küpsetusaja kiireks reguleerimiseks saate küpsetusaja v rtuseks seada 30 minutit. Selleks vajutage pärast tööfunktsiooni ja temperatuuri seadistamist ahju juhtnuppu või puudutage klahvi . Seda aega saab muuta ahju juhtnuppu paremale/vasakule keeramisega.

7. Määrake küpsetusaeg ahju juhtnuppu paremale/vasakule keeramisega. Kinnitage säte klahvi  vajutamisega.



 Küpsetusaja juurdekasv esimese 15 minuti ulatuses on 1 minut, 15 minuti pärast on juurdekasvuks 5 minutit.

8. Pärast tööfunktsiooni, temperatuuri ja küpsetusaja määramist vajutage küpsetuse alustamiseks klahvi .



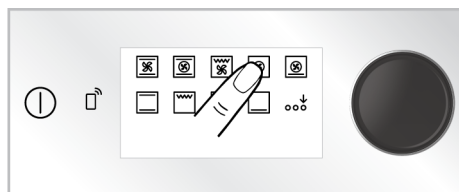
⇒ Teie ahi hakkab valitud tööfunktsiooni ja temperatuuri kasutades kohe tööle ning ekraanile ilmub küpsetusaja pöördloendus. Temperatuuriekraanil kuvatakse sümbolid  ja . Kui temperatuur ahjus saavutab seatud temperatuuri, süttib iga osa sümbolist . Redigeeritud küpsetusaja möödumisel ilmub temperatuuriekraanile teade „L  pp“, taimer annab helisignaali ja küpsetamine lõpeb.

9. Hoiatussignaal kostab 1 minut. Klahvi  vajutamine helisignaali kostumisel ja temperatuuriekraanile teate „End“ ilmumisel käivitab ahju tähtajatu t  . Ahju lülitub välja klahvi  vajutamisel. Mistahes muu klahvi vajutamisel helisignaali lõpetatakse.

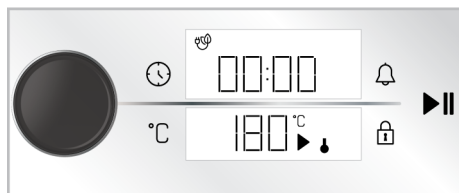
Säästlik kuumutus ventilaatoriga

Energia säästmiseks saate vahemikus 160-220  C „Kuumutus ventilaatoriga“ asemel kasutada käesolevat funktsiooni, kuid siis on küpsetusaeg pikem.

1. Lülitage pliit klahvi  vajutamisega sisse.
2. Funktsioonide ekraanil puudutage 3-ks sekundiks tööfunktsiooni “Kuumutus ventilaatoriga”.



⇒ Ekraanile ilmub pöördloendus kujul 3-2-1. Kui pöördloendus on läbi, ilmub taimer/kestuse ekraanile sümbol  ning lülitatakse sisse funktsioon “Säästlik kuumutus ventilaatoriga”.



3. Määratud temperatuuri ja küpsetusaja saab muuta eelnevates jaotistes kirjeldatud moel. Siis v ite hakata küpsetama.

⇒ Režiimis “Säästlik kuumutus ventilaatoriga” põleb valgusti küpsetamise ajal energiasäästu eesmärgil l hemalt kui muu k psetusfunktsiooni puhul.

Leiva küpsetuse funktsioon

Teie ahi on varustatud spetsiaalselt leiva küpsetamiseks mõeldud funktsiooniga "Leiva küpsetuse funktsioon". Antud funktsiooni temperatuur ja aeg ei ole muudetavad.

Koostisosad:

- 500 g jahu
- 15 g suhkrut
- 10 g kiirpärm
- 10 g päevalilleõli
- 8 g soola
- 300 ml vett (35 °C)

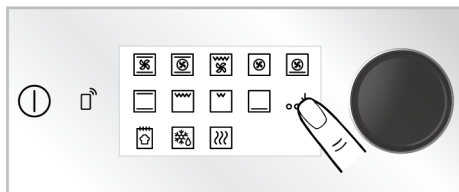
Taigna peale määrimiseks:

- 2 tl päevalilleõli

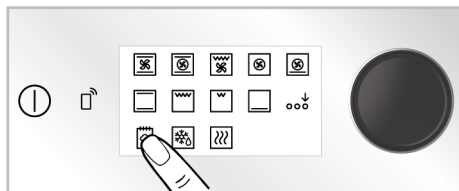
Ettevalmistamine

1. Sõeluge jahu sügavasse anumasse. Lisage jahule suhkur ja segage need ühtlaselt kokku.
2. Tehke jahu keskele süvend ja lisage pärm, soola ja päevalilleõli. Sooja vett valatakse järk-järgult, alustades anuma külgedelt.
3. Sõtkuge tainast käsitsi või sõtkemasinas umbes 10-15 minutit.
4. Keerake sõtkutud tainast paar korda käsitsi ja pange see anumasse. Pintseldage tainas 1 tl päevalilleõliga ja katke see toidukilega nii, et see puutuks kokku tainaga.
5. Taina toidukilega katmise järel katke see paksu lapiga ja jätke see toatemperatuuril kerkima.
6. Tõstke 60 minutit hapnenud tainas lauale ja voldige see 4- 5 korda kokku, et õhk välja lasta. Pintseldage tainas 1 tl päevalilleõliga ja katke see toidukilega nii, et see puutuks kokku tainaga. Lase tainas veel 30 minutit toatemperatuuril kerkida.
7. Pange ahjuplaat ahjusse 3. riulile.
8. Lülitage pliit klahvi ① vajutamisega sisse.

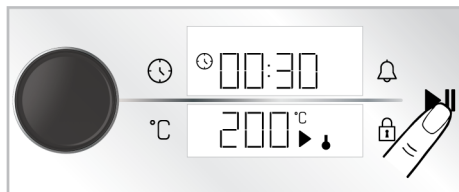
9. Alumise rea funktsioonide aktiveerimiseks vajutage funktsioonide ekraanil nuppu "Lisafunktsiooni aktiveerimine".



10. Funktsioonide ekraani vajutage nuppu "Leiva küpsetuse funktsioon".



11. Küpsetamise käivitamiseks vajutage klahvi ►||.



12. Küpsetusaja möödudes kostub ühe minuti jooksul helisignaal. Klahvi ① vajutamisel lülitub ahi välja. Mistahes muu klahvi vajutamisel helisignaal lõpetatakse.

5.3 Sätted

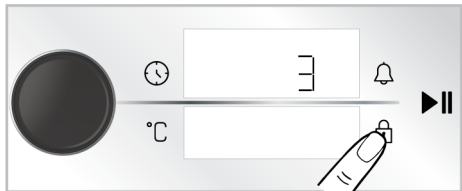
i

Pöördloendus kujul 3-2-1 kuvatakse ekraanil sisselülitamiseks pikka vajutust vajavates menüüdes või sätetes. Pöördloenduse lõpetamisel aktiveeritakse vastav menüü või säte.

Klahviluku aktiveerimiseks

Klahviluku funktsiooni abil saate kaitsta juhtseadet sekkumise eest.

1. Hoidke klahvi  all, kuni taimeri/kestuse ekraanile ilmub sümbol .



- ⇒ Ekraanile ilmub pöördloendus kujul 3-2-1. Kui pöördloendus on läbi, ilmub taimeri/kestuse ekraanile sümbol  ning lülitatakse sisse klahvilukk. Kui pärast klahviluku seadistamist vajutatakse mõnda klahvi või ahju juhtnuppu, kostab taimeri helisignaali ja vilgub sümbol .



-  Sisselülitatud klahviluku korral ei saa juhtseadme klahve kasutada. Klahvilukku ei tühistata elektrikatkestuse korral.

Klahviluku desaktiveerimiseks

1. Hoidke klahvi  all, kuni taimeri/kestuse ekraanile ilmub sümbol .

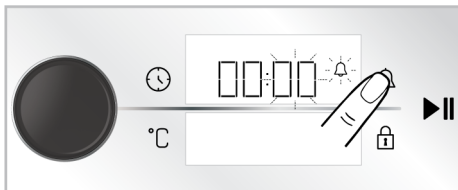
- ⇒ Ekraanile ilmub pöördloendus kujul 3-2-1. Kui pöördloendus on läbi, kaob taimeri/kestuse ekraanilt sümbol  ning lülitatakse välja klahvilukk.

Alarmi sätestamiseks

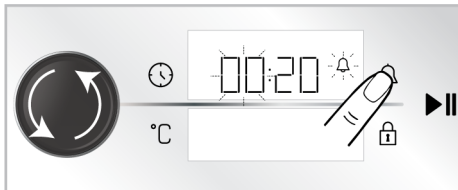
Seadme juhtseadet saate kasutada mitte ainult küpsetamise, vaid ka muude hoiatuste või meeldetuletuste jaoks. Alarm ei mõjuta ahju tööfunktsioone. Seda kasutatakse hoiatamise eesmärgil. Näiteks saate alarmi kasutada siis, kui soovite toitu teatud aja möödudes ahjus keerata. Niipea kui Teie poolt määratud aeg on möödas, annab taimer Teile helisignaali.

-  Kõige hilisem võimalik helisignaali on 23 tunni ja 59 minuti pärast.

1. Alarmi ajavahemiku määramiseks vajutage ükskord klahvi .
⇒ taimeri/kestuse ekraanil hakkavad vilkuma minutiväli ja sümbol .



2. Minutite määramiseks keerake ahju juhtnuppu paremale/vasakule ja käivitage taimer klahvi  vajutamisega.
3. Määrake aeg ahju juhtnupu paremale/vasakule keeramisega. Sätte kinnitamiseks vajutage veelkord klahvi .



- ⇒ Seejärel taimeri/kestuse ekraanil sütib sümbol  ja alarmi aeg hakkab kuval pöördloendama.

4. Pärast alarmi aja möödumist hakkab vilkuma sümbol  ja kell annab Teile kuuldava hoiatussignaali.

-  Kui määrata samaaegselt alarmi aeg ja küpsetusaeg, kuvatakse taimeri/kestuse ekraanil lühemat aega.

Alarmi väljalülitamiseks

1. Alarmi ajavahemiku möödudes kostub ühe minuti jooksul hoiatussignaali. Helisignaali peatamiseks vajutage suvalist klahvi.
⇒ Helisignaali lakkab.

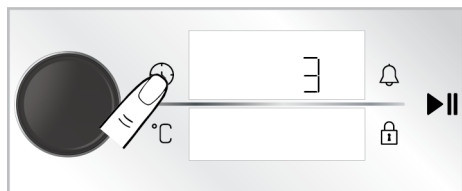
Alarmi tühistamises

1. Alarmi ajavahemiku lähtestamiseks vajutage klahvi .
⇒ Taimeri/kestuse ekraanil hakkab vilkuma sümbol .
2. Kui alarmi aeg jõuab väärtuseni „00:00”, keerake ahju juhtnupp paremale/vasakule.

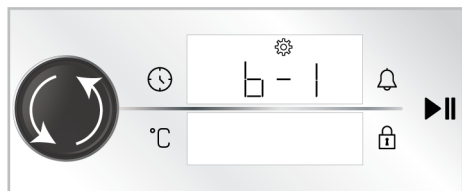
Helitugevuse sätestamine

Saate seadistada juhtseadme helitugevust. Selle sätte seadmiseks peate oma ahju välja lülitama.

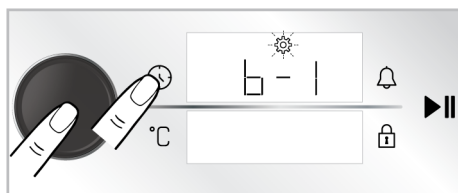
1. Pärast ahju väljalülitamist (kui ekraanil kuvatakse kellaaeg) puudutage sätete menüü aktiveerimiseks umbes 3-ks sekundiks klahvi .
⇒ Ekraanile ilmub pöördloendus kujul 3-2-1. Pöördloenduse lõppemisel aktiveeritakse sätete menüü.



2. Keerake ahju juhtnupp paremale/vasakule, kuni taimeri/kestuse ekraanile ilmub teade „b-1” või „b-2”.



3. Aktiveerige heli säte klahvi  või ahju juhtnupu vajutamisega.
⇒ Taimeri/kestuse ekraanil hakkab vilkuma sümbol .

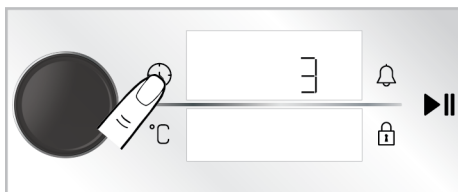


4. Määrake soovitud heli ahju juhtnupu paremale/vasakule keeramisega.
5. Kinnitage soovitud heli klahvi  või ahju juhtnupu vajutamisega.

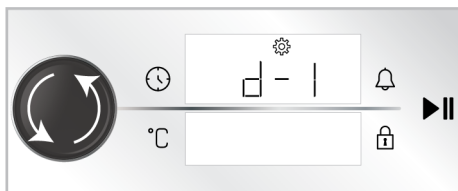
Ekraani heleduse määramine

Saate seadistada juhtseadme ekraani ereduse. Selle sätte seadmiseks peate oma ahju välja lülitama.

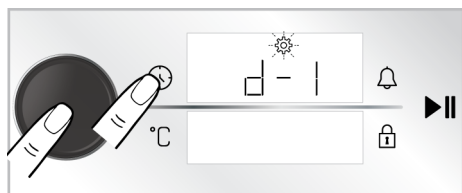
1. Pärast ahju väljalülitamist (kui ekraanil kuvatakse kellaaeg) puudutage sätete menüü aktiveerimiseks umbes 3-ks sekundiks klahvi .
⇒ Ekraanile ilmub pöördloendus kujul 3-2-1. Pöördloenduse lõppemisel aktiveeritakse sätete menüü.



2. Keerake ahju juhtnupp paremale/vasakule, kuni taimeri/kestuse ekraanile ilmub teade „d-1”, „d-2” või „d-3”.



3. Aktiveerige heleduse säte klahvi  või ahju juhtnupu vajutamisega.
⇒ Taimeri/kestuse ekraanil hakkab vilkuma sümbol .



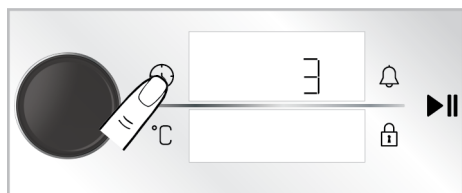
4. Määrake soovitud heledus ahju juhtnupu paremale/vasakule keeramisega.
5. Kinnitage heledus klahvi või ahju juhtnupu vajutamisega.

Kiire eelsoojenduse (kiirendaja) funktsiooni sätestamine

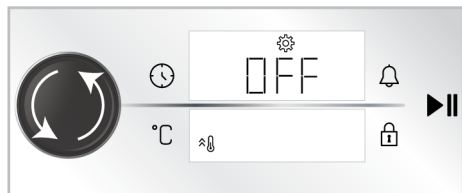
Saate oma roa küpsetamist käivitada automaatselt kiire eelsoojenduse funktsiooniga. Selleks lülitage sisse kiire eelsoojenduse säte. Selle sätte seadmiseks peate oma ahju välja lülitama.

1. Pärast ahju väljalülitamist (kui ekraanil kuvatakse kellaaeg) puudutage sätete menüü aktiveerimiseks umbes 3-ks sekundiks klahvi .

⇒ Ekraanile ilmub pöördloendus kujul 3-2-1. Pöördloenduse lõppemisel aktiveeritakse sätete menüü.

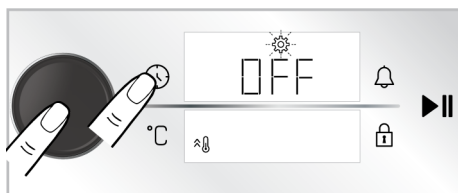


2. Keerake ahju juhtnupu paremale/vasakule, kuni ekraanile ilmuvad sümbol ja teade „VÄLJAS”.

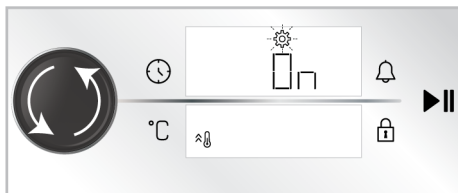


3. Aktiveerige kiire eelsoojenduse (kiirendaja) säte klahvi või ahju juhtnupu vajutamisega.

⇒ Taimer/kestuse ekraanil hakkab vilkuma sümbol .



4. Muutke ekraanil olev sätte olek olekult „VÄLJAS” olekule „SEES”. Selleks keerake ahju juhtnupu paremale/vasakule.



5. Kinnitage eelsoojenduse (kiirendaja) säte klahvi või ahju juhtnupu vajutamisega.

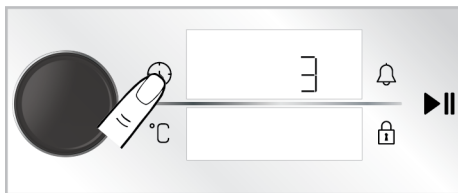
Saate kiire eelsoojenduse välja lülitada, korrates samu toiminguid. Olekule „VÄLJAS” lülitades saate välja lülitada kiire eelsoojenduse säte.

Kellaaja muutmine

Eelnevalt määratud kellaaja muutmiseks

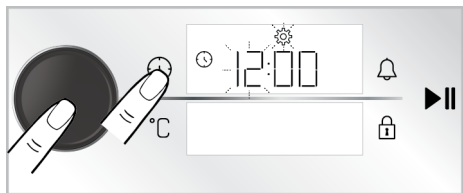
1. Pärast ahju väljalülitamist (kui ekraanil kuvatakse kellaaeg) puudutage sätete menüü aktiveerimiseks umbes 3-ks sekundiks klahvi .

⇒ Ekraanile ilmub pöördloendus kujul 3-2-1. Pöördloenduse lõppemisel aktiveeritakse sätete menüü.



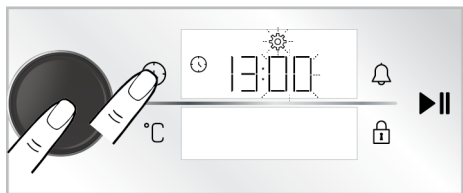
2. Taimeri välja aktiveerimiseks vajutage ahju juhtnuppu või klahvi ⌚.

⇒ Taimeri/kestuse ekraanil hakkavad vilkuma taimeri väli ja sümbol ⚙️.



3. Seadistage kellaaeg. Selleks keerake ahju juhtnuppu paremale/vasakule, ja aktiveerige minutiväli kas ahju juhtnupu või klahvi ⌚ vajutusega.

⇒ Taimeri/kestuse ekraanil hakkavad vilkuma minutiväli ja sümbol ⚙️.



4. Määrake minutite arv ahju juhtnupu paremale/vasakule keeramisega. Taimeri välja kinnitamiseks vajutage ahju juhtnuppu või klahvi ⌚.

⇒ Kellaaeg on kehtestatud ja sümbol ⚙️ jääb põlema.

Ahi ühendamine traadita võrguga ja selle lisamine rakendusse "HomeWhiz"

Saate oma ahju ühendada traadita võrguga ja juhtida seda nutiseadme abil rakenduse "HomeWhiz" kaudu. Selleks installige esmalt nutiseadmesse rakendus "HomeWhiz". Rakendus "HomeWhiz" on saadaval iOS-i ja Androidi mobiilsetes operatsioonisüsteemides.

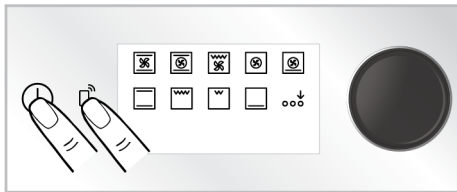


Pärast rakenduse "HomeWhiz" allalaadimist järgige oma kodu loomiseks rakenduse juhiseid.

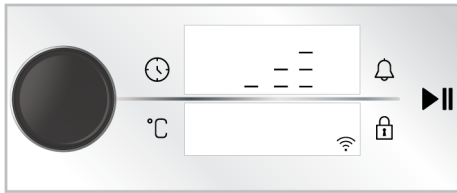


Saate ahju ühendamise traadita võrguga ja ahju kaugjuhtimispuldi aktiveerimise lõpule viia, järgides rakenduses toodud juhiseid.

1. Ahju seadistamisrežiimile lülitamiseks vajutage pärast ahju väljalülitamist (ekraanil kuvatakse kellaaeg) samaaegselt umbes 3-ks sekundiks klahve ⌚ ja 🔌.



⇒ Kui ahi lülitub seadistusrežiimile, kuvatakse ekraanil animatsioon, kus mõned read vilguvad.



2. Avage Teie nutiseadmesse installitud rakendus "HomeWhiz". Pärast kodu loomist valige ahi köögiseadmete alt ja sisestage rakendusse oma toote laonumber ning järgige rakenduses kirjeldatud samme.



Teie seadme laonumber on number, mis algab numbritega "77 ..." ja asub kasutusjuhendi esikülje alumises osas.

3. Viige lõpule oma ahju kasutuselevõtt rakenduses, järgides rakenduses toodud juhiseid.

Ahi kaugjuhtimispuldi aktiveerimine

Kaugjuhtimise lubamiseks pärast ahju kasutuselevõttu rakenduses "HomeWhiz":

1. Vajutage klahvi , kui ekraanil on näha sümbol .

⇒ Ekraanil kuvatakse sümbol  koos sümboliga .



Kui sümbolit  ei kuvata, hoidke klahvi  all, kuni sümbol  ilmub ekraanile. Kui Te pole oma seadet rakenduses "HomeWhiz" kasutusele võtnud, vilgub ükskord sümbol  ja kostub veateate signaal.



Kontrollige seadme internetiühendust, kui ekraanil kuvatakse sümbolit , kuid klahvi  vajutamisel kostub veateate signaal ning kui sümbolit  ei kuvata ekraanil või kui vilgub sümbol . Kui internetiühendus on korras ja probleem püsib, korrake installimine.

Kasutusele võetud ahju sidumise kustutamine rakenduses Homewhiz

Pärast seadme lisamist rakendusse "HomeWhiz" seob Teie "HomeWhiz"i kasutajakonto Teie seadme selle teabega.

Vastavus standarditele ja testimisteave / EL-i vastavusdeklaratsioon

	Selle toote arendus-, tootmis- ja müügietaapid viiakse läbi kõigis asjakohastes Euroopa Liidu õigusaktides sätestatud ohutuseeskirjade kohaselt.
Sagedusriba	: 2,4 GHz
Max. edastamise võimsus	: max. 100 mW
CE vastavusdeklaratsioon Arçelik A.Ş. kinnitab, et see toode vastab 2014/53/EL direktiivile. Üksikasjalik PUNANE vastavusdeklaratsioon on saadaval veebisaidil support.beko.com teie toote tootelehe lisadokumentides.	

Toote määratletud küberturvalisusega seotud tarkvarauuenduse tungi periood on toote garantii. Pärast seda perioodi ei ole küberturvalisusega seotud tarkvaravärskendused garanteeritud.

6 Üldteave küpsetamise kohta

Sellest jaotisest leiate näpunäiteid toiduvalmistamise kohta.

Sidumise kustutamiseks rakenduses kasutatava konto juurdepääsu kaotamise tõttu või muudel põhjustel tuleb läbi teha järgmised toimingud.

1. Kui toode on välja lülitatud (aga ekraanil on näha kellaaega), vajutage umbes 5-ks sekundis klahve  ja .

⇒ Ekraanile ilmub pöördloendus, mis algab 5-ga.

2. Kui pöördloendus on lõpule jõudnud, kuvatakse ekraanil sidumise kustutamise animatsioon.

3. Kui sidumise kustutamine on probleemideta lõpule jõudnud, kostab helisignaal ja Teie ahi taaskäivitub.



Kui sidumise kustutamisel on probleeme ja protsessi ei saa lõpule viia, kostab tõrkesignaal.

4. Pärast sidumise kustutamist saate toote uuesti oma "HomeWhiz"i kontoga siduda.

Lisaks kirjeldab jaotis ka mõningaid testitud toite/roogasid ja nende toitude/roogade jaoks kõige sobivamaid sätteid. Samuti on äratoodud nende toitudele/roogadele sobivad ahju sätted ja tarvikud.

6.1 Üldhoiatused mikrolaineahjus küpsetamise kohta

- Ahjuukse avamisel küpsetamise ajal või pärast seda võib tekkida kuum aur. Aur võib põletada käsi, nägu ja/või silmi. Ahjuukse avamisel hoiduge sellest eemale.
- Küpsetamise käigus tekkiv intensiivne aur võib temperatuurierinevuse tõttu moodustada kondenseerunud veetilku ahju sise- ja välispinnale ning mööbli ülaosadele. See on normaalne ja füüsiline nähtus.
- Toiduvalmistamise temperatuuri ja aja väärtused võivad retseptist ja kogusest sõltuvalt erineda. Sel põhjusel on need väärtused antud vahemikena.
- Enne toiduvalmistamise alustamist eemaldage alati ahjust tarvikud, mida Te ei hakka kasutama. Tarvikud, mis jäävad ahju, võivad takistada Teie toitu valmimast õigete väärtuste juures.
- Toitude puhul, mida valmistate vastavalt oma retseptile, vaadake teavet sarnaste toitute kohta, mis on toodud toiduvalmistamise nõuannete tabelites.
- Kaasasolevate tarvikute kasutamine tagab Teile parimat toiduvalmistamist. Järgige alati Teie poolt kasutatavate välise köögitarvete puhul antud hoiatusi ja teavet.
- Lõigake rasvakindlat paberit, mida toiduvalmistamisel kasutate, kasutatavasse köögi anumasse sobivateks tükkideks. Köögi anumast ulatuv rasvakindel paber võib põhjustada põletusi ja mõjutada Teie küpsetamise kvaliteeti. Kasutage rasvakindlat paberit ettenähtud temperatuuride vahemikus.
- Hea tulemuse tagamiseks küpsetamisel asetage toit soovitud riulile. Ärge muutke küpsetamise ajal riuliasendit.

6.1.1 Pagaritooted ja ahjutoidud

Üldteave

- Hea toiduvalmistamise tagamiseks soovitage kasutada toote tarvikuid. Kui kavatsete kasutada väliseid kööginõusid, eelistage tumedaid, mittekleepuvaid ja kuumuskindlaid nõusid.
- Kui toiduvalmistamise nõuannete tabelis soovitakse eelsoojendamist, pange toit pärast eelsoojendamist kindlasti ahju.
- Kui kavatsete süüa teha traatrestil asuvate kööginõude abil, asetage need traatrestikeskele, mitte tagaseina lähedusse.
- Kõik pagaritoodete valmistamiseks kasutatavad materjalid peavad olema värsked ja toatemperatuuril.
- Toidu valmiduse olek võib varieeruda sõltuvalt toidu kogusest ja kööginõu suurusest.
- Metallist, keraamilised ja klaasist vormid pikendavad toiduvalmistamisele kuluvat aega, ja küpsetiste alumine pind ei pruunistu ühtlaselt.
- Küpsetuspaberit kasutades võib toidu alumisel pinnal täheldada kerget pruunistumist. Sellises olukorras peate võib-olla pikendama toiduvalmistamise aega umbes 10 minuti võrra.
- Toiduvalmistamise nõuannete tabelis äratoodud väärtused on määratud kindlaks meie laborites läbi viidud testide tulemusel. Teie jaoks sobivad väärtused võivad nendest väärtustest erineda.
- Asetage toit toiduvalmistamise nõuannete tabelis soovitud riulile. Ahju alumist riulit käsitletakse 1. riulina.

Näpunäiteid kookide küpsetamiseks

- Kui kook on liiga kuiv, tõstke temperatuuri 10 °C võrra ja lühendage küpsetusaega.
- Kui kook on niiske, kasutage väikest kogust vedelikku või vähendage temperatuuri 10 °C võrra.

- Kui koogi ülaosa on kõrbenud, pange see alumisele riulile, alandage temperatuuri ja suurendage küpsetusaega.
- Kui kook on seest hästi küpsenud, kuid väljast on kleepuv, kasutage vähem vedelikku, alandage temperatuuri ja suurendage küpsetusaega.
- Kui pagaritoode on väljast pruunistunud, kuid põhi pole küpsetatud, veenduge, et pagaritoote jaoks kasutatav kastmekogus ei ole kogunenud pagaritoote põhjas. Ühtlaseks pruunistumiseks üritage kaste ühtlaselt taignalehtede ja pagaritoote vahel jaotada.

Vihjeid pagaritoodete kohta

- Kui pagaritoode on liiga kuiv, tõstke temperatuuri 10 °C võrra ja lühendage küpsetusaega. Niisutage tainalehed kastmega, mis koosneb piima, õli, muna ja jogurti segust.
- Kui pagaritoode valmib aeglaselt, veenduge, et Teie valmistatud pagaritoode ei ulatuks oma paksuse tõttu väljaspoole ahjuplaati.
- Küpsetage oma pagaritooted toiduvalmistamise nõuannete tabelis äratoodud asendis ja temperatuuri juures. Kui põhi pole ikka veel piisavalt pruunistunud, asetage see järgmise sammuna alumisele riulile.

Küpsetusnõuannete tabel küpsetiste ja ahjuroogade jaoks

Soovitused ühe plaadiga küpsetamiseks

Toit	Kasutatav tarvik	Töõfunktsioon	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Kook kandikul	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	180	30 ... 40
Kook vormis	Koogivorm traatrestil **	Kuumutus ventilaatoriga	2	180	30 ... 40
Väikesed koogid	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	160	25 ... 35
Väikesed koogid	Standardne salv *	Kuumutus ventilaatoriga	3	150	25 ... 35
Biskviidi kook	Ümmargune koogivorm, 26 cm läbimõõduga traatrest klambriga **	Ülemine ja alumine kuumutus	2	150	30 ... 40
Biskviidi kook	Ümmargune koogivorm, 26 cm läbimõõduga traatrest klambriga **	Kuumutus ventilaatoriga	2	150	35 ... 45
Küpsis	Kondiitriplaat *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	170	25 ... 35
Küpsis	Kondiitriplaat *	Kuumutus ventilaatoriga	3	170	20 ... 30
Kondiitritooted	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	2	200	30 ... 40
Kondiitritooted	Standardne salv *	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	2	180	35 ... 45

Toit	Kasutatav tarvik	Töõfunktsioon	Riiuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
kukkel	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	2	200	20 ... 30
kukkel	Standardne salv *	Kuumutus ventilaatoriga	3	180	20 ... 30
Terve leib	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	200	30 ... 40
Terve leib	Standardne salv *	Kuumutus ventilaatoriga	3	200	30 ... 40
Lasanje	Klaasist/metallist ristkülikukujuline anum traatrestil **	Ülemine ja alumine kuumutus	2 või 3	200	30 ... 40
õunapirukas	Ümmargune must metallvorm, 20 cm läbimõõduga traatrestil **	Ülemine ja alumine kuumutus	2	180	50 ... 65
õunapirukas	Ümmargune must metallvorm, 20 cm läbimõõduga traatrestil **	Kuumutus ventilaatoriga	3	170	50 ... 65
Pitsa	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	280	5 ... 9
Pitsa	Standardne salv *	Pitsafunktsioon	2	280	5 ... 10

Soovitused kahe plaadiga küpsetamiseks

Toit	Kasutatav tarvik	Töõfunktsioon	Riiuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Väikesed koogid	2-Standardne salv * 4-Kondiitriplaat *	Kuumutus ventilaatoriga	2 - 4	150	25 ... 35
Küpsis	2-Standardne salv * 4-Kondiitriplaat *	Kuumutus ventilaatoriga	2 - 4	170	25 ... 35
Kondiitritooteid	1-Standardne salv * 4-Kondiitriplaat *	Kuumutus ventilaatoriga	1 - 4	180	40 ... 50
kukkel	2-Standardne salv * 4-Kondiitriplaat *	Kuumutus ventilaatoriga	2 - 4	180	20 ... 30

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide toiduainete puhul.

*Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.

**Need tarvikud ei ole teie tootega kaasas. Need on kaubanduslikult saadavad tarvikud.

Töofunktsiooniga "Säästlik kuumutus ventilaatoriga" toiduvalmistamise nõuannete tabel

- Töofunktsiooni "Säästlik kuumutus ventilaatoriga" puhul ärge muutke temperatuuri pärast toiduvalmistamise alustamist.

- Ärge avage ahjuust, kui valmistades toitu funktsiooniga "Säästlik kuumutus ventilaatoriga". Kui ahjuuks ei avata, optimeeritakse sisetemperatuur energia säästmiseks ja see temperatuur võib ekraanil kuvatavast erineda.
- Ärge eelsoojendage töofunktsiooniga "Säästlik kuumutus ventilaatoriga".

Toit	Kasutatav tarvik	Riikli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Väikesed koogid	Standardne salv *	3	160	25 ... 35
Küpsis	Standardne salv *	3	180	25 ... 35
Kondiitritooted	Standardne salv *	3	200	45 ... 55
kukkel	Standardne salv *	3	200	35 ... 45

* Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.

6.1.2 Liha, kala ja linnuliha

Grillimise põhipunktid

- Kanaliha, kalkuniliha ja suurte lihatükkide maitsestamine sidrunimahla ja pipraga enne toiduvalmistamist suurendab toiduvalmistamise tõhususe.
- Kontidega liha praadimiseks kulub 15–30 minutit rohkem kui filee praadimiseks.

- Liha paksuse iga sentimeetri kohta peaksite arvutama umbes 4 kuni 5 minutit toiduvalmistamise aega.
- Kui toiduvalmistamise aeg on läbi, jätke liha umbes 10-ks minutiks ahju. Liha mahlad jaotuvad paremini praetud liha sees ja ei tule välja liha lõikamisel.
- Kala tuleks paigutada kuumakindlas plaadis keskmisele või alumisele riulile.
- Toiduvalmistamise nõuannete tabelis toodud roogasid valmistage sama ahjuplaadi peal.

Küpsetusnõuannete tabel liha-, kala- ja linnuroogade jaoks

Toit	Kasutatav tarvik	Töofunktsioon	Riikli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Praad (terve) / Praad (1 kg)	Standardne salv *	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	3	15 min. 250/ maks., pärast 180 ... 190	60 ... 80
Lamba sääre (1,5-2 kg)	Standardne salv *	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	3	170	85 ... 110
Praetud kana (1,8-2 kg)	Traatgrill *	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	2	15 min. 250/ maks., pärast 190	60 ... 80
Praetud kana (1,8-2 kg)	Traatgrill *	Kuumutus ventilaatoriga	2	200 ... 220	60 ... 80
Praetud kana (1,8-2 kg)	Traatgrill *	3D-funktsioon	2	15 min. 250/ maks., pärast 190	60 ... 80
kalkun (5,5 kg)	Standardne salv *	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	1	25 min. 250/ maks., pärast 180 ... 190	150 ... 210

Toit	Kasutatav tarvik	Töõfunktsioon	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
kalkun (5,5 kg)	Standardne salv *	3D-funktsioon	1	25 min. 250/ maks., pärast 180 ... 190	150 ... 210
Kala	Traatgrill * Asetage üks alus alumisele riulile.	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	3	200	20 ... 30
Kala	Traatgrill * Asetage üks alus alumisele riulile.	3D-funktsioon	3	200	20 ... 30

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide toiduainete puhul.

*Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.

**Need tarvikud ei ole teie tootega kaasas. Need on kaubanduslikult saadavad tarvikud.

6.1.3 Grill

Punane liha, kala ja linnuliha pruunistuvad grillimisel kiiresti, hoiavad kaunist koorikut ega kuiva ära. Grillimiseks sobivad eriti hästi fileeliha, vardaliha, vorstid, aga ka mahlased köögiviljad (tomatid, sibul jne).

Üldhoiatused

- Grillimiseks sobimatu toit võib põhjustada tuleohtu. Grillige ainult toitu, mis talub tugevat grillileeki. Ärge asetage toite ka liiga kaugele resti tagumisse ossa. See on kuumim piirkond ja rasvased toidud võivad süttida.
- **Sulgege ahjuuks grillimise ajaks. Hoidke grillimise ajal ahjuuks alati kinni. Kuuma pinnad võivad põhjustada põletusi!**

Grillimise põhipunktid

- Grillimiseks võite võimalikult sarnase paksuse ja kaaluga toite.
- Asetage grillitavad tükid traatrestile või traatrest alusele, jaotades neid nii, et need ei ulatuks kuumutuselemendi mõõtmetest väljapoole.
- Sõltuvalt grillitavate tükide paksusest võivad tabelis äratoodud toiduvalmistamise ajad erineda.
- Asetage traatrest või traatrest alus ahjus soovitud tasemele. Kui valmistate toitu traatrestil, asetage õlide kogumiseks alumisele riulile ahjuplaat. Asetatav ahjuplaat peaks olema kogu grillimise ala suurune. See ahjuplaat ei pruugi olla Teie tootega komplektis. Valage hõlpsa puhastamise tagamiseks ahjualusele veidi vett.

Grillimise nõuannete tabel

Toit	Kasutatav tarvik	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Kala	Traatgrill	4 - 5	250	20 ... 25
Kana tükid	Traatgrill	4 - 5	250	25 ... 35
Lihapall (vasikaliha) - 12 summa	Traatgrill	4	250	20 ... 30
Lambakarbonaad	Traatgrill	4 - 5	250	20 ... 25
Praad - (lihakuubikud)	Traatgrill	4 - 5	250	25 ... 30
Vasikaliha karbonaad	Traatgrill	4 - 5	250	25 ... 30

Toit	Kasutatav tarvik	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Köögilviljagradiin	Traatgrill	4 - 5	220	20 ... 30
Röstleib	Traatgrill	4	250	1 ... 3

Kõigi grilltoitude puhul on soovitatav eelsoojendada 5 minutit.

Pöörake toidutükke pärast 1/2 kogu grillimisajast.

6.1.4 Katsetatud road

- Selles toiduvalmistamise nõuannete tabelis olevad road on valmistatud vastavalt standardile EN 60350- 1, hõlbustamaks seadme katsetamist kontrolliasutustes.

Toiduvalmistamise tabel katsetatud roogadega

Soovitused ühe plaadiga küpsetamiseks

Toit	Kasutatav tarvik	Tööfunktsioon	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Murukook (magus küpsis)	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	140	20 ... 30
Murukook (magus küpsis)	Standardne salv *	Kuumutus ventilaatoriga	Traatriiuliga mudelitel :3 Ilma traatriiuliteta mudelitel :2	140	15 .. 25
Väikesed koogid	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	160	25 ... 35
Väikesed koogid	Standardne salv *	Kuumutus ventilaatoriga	3	150	25 ... 35
Biskviidi kook	Ümmargune koogivorm, 26 cm läbimõõduga traatrestil klambriga **	Ülemine ja alumine kuumutus	2	150	30 ... 40
Biskviidi kook	Ümmargune koogivorm, 26 cm läbimõõduga traatrestil klambriga **	Kuumutus ventilaatoriga	2	150	35 ... 45
õunapirukas	Ümmargune must metallvorm, 20 cm läbimõõduga traatrestil **	Ülemine ja alumine kuumutus	2	180	50 ... 65
õunapirukas	Ümmargune must metallvorm, 20 cm läbimõõduga traatrestil **	Kuumutus ventilaatoriga	3	170	50 ... 65

Soovitused kahe plaadiga küpsetamiseks

Toit	Kasutatav tarvik	Töõfunktsioon	Riikli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Väikesed koogid	2-Standardne salv * 4-Kondiitriplaat *	Kuumutus ventilaatoriga	2 - 4	150	25 ... 35
Murukook (magus küpsis)	2-Standardne salv * 4-Kondiitriplaat *	Kuumutus ventilaatoriga	2 - 4	140	15 ... 25

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide toiduainete puhul.

*Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.

**Need tarvikud ei ole teie tootega kaasas. Need on kaubanduslikult saadavad tarvikud.

Grill

Toit	Kasutatav tarvik	Riikli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Lihapall (vasikaliha) - 12 summa	Traatgrill	4	250	20 ... 30
Röstleib	Traatgrill	4	250	1 ... 3

Kõigi grilltoitude puhul on soovitatav eelsoojendada 5 minutit.

Pöörake toidutükke pärast 1/2 kogu grillimisajast.

7 Hooldus ja puhastus

7.1 Üldteave puhastamise kohta

Üldhoiatused

- Enne toote puhastamist oodake, kuni toode jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Ärge kandke puhastusvahendeid otse kuumadele pindadele. See võib põhjustada püsivaid plekke.
- Seade tuleb korralikult puhastada ja kuivaks pühkida pärast iga töökorda. Seega tuleb toidujäägid hõlpsasti ära puhastada, vältimaks nende jääkide kõrbemist järgmisel töökorral. Tänu sellele pikeneb seadme kasutusiga ja sageli esinevad probleemid vähenevad.
- Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhastusvahendeid.
- Mõned pesu- või puhastusvahendid kahjustavad pinda. Kasutamiseks mitesobivad puhastusvahendid on pleegitusained, ammoniaaki, happeid või kloriide sisaldavad puhastusvahendid, aurupuhastusvahendid, katlakiviemaldajad, plekieemaldajad ja

- rooste eemaldajad, abrasiivsed puhastusvahendid (kreemjad puhastusvahendid, küürimispulber, küürimiskreem, abrasiivsed ja kriimustavad küürimisvahendid, traat, käsnad, mustuse ja pesuainejääke sisaldavad puhastuslapid).
- Pärast iga kasutuskorda ei ole vaja spetsiaalset puhastusvahendit. Puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsnaga ning kuivatage see kuiva lapiga.
- Pärast puhastamist pühkige kindlasti järelejäänud vedelik täielikult ära ja puhastage ära toiduvalmistamise ajal tekkinud pritsmed.
- Ärge peske ühtki seadme komponenti nõudepesumasinas, kui kasutusjuhendis pole teisiti öeldud.

Roostevabast terasest pinnad

- Ärge kasutage roostevabast terasest pindade ja käepidemete puhastamiseks hapet ega kloori sisaldavaid puhastusvahendeid.

- Roostevabast terasest pind võib aja jooksul värvi muuta. See on normaalne. Puhastage roostevabale pinnale sobiva pesuvahendiga pärast igat töökorda.
- Puhastage pehme seebi, lapi ja vedelate (mittekriimustavate) puhastusvahenditega, mis sobivad roostevabade pindade jaoks, pühkides ainult ühes suunas.
- Eemaldage roostevabast terasest ja klaasist pinnalt lubja-, õli-, tärklise-, piima- ja valguplekid kohe ja viivitamata. Üle pika aja võivad plekid roostetada.
- Pinnale pihustatud/rakendatud puhastusvahendid tuleb viivitamatult eemaldada. Pinnale jäetud abrasiivsed puhastusvahendid muudavad pinna valgeks.

Emailitud pinnad

- Pärast iga kasutamist puhastage emailitud pinnad nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsnaga ning pühkige kuivaks kuiva lapiga.
- Kui Teie seadmel on lihtne aurupuhastusfunktsioon, saate kerge mittepüsiva mustuse hõlpsasti auruga ära puhastada. Vt Hõlbus aurupuhastus [► 80]
- Raskelt eemaldatavate plekkide korral võib kasutada Teie tootemargi veebisaidil soovitatud ahju- ja grillresti jaoks mõeldud puhastusvahendeid ning mittekriimustavat küürimiskäsna. Ärge kasutage välist ahjupuhastit.
- Enne puhastamist peab toiduvalmistamiseks kasutatud ala jahtuma. Kuumade pindade puhastamine võib põhjustada tuleohtu ja emailpinna kahjustusi.

Katalüütilised pinnad

- Toiduvalmistamise ala külgseinad on kas emailitud või katalüütilised. See varieerub mudeliti.
- Katalüütilistel seintel on kerge matt ja poorne pind. Ahju katalüütilisi seinu ei tohi puhastada.

- Katalüütilised pinnad imavad õli tänu oma poorsele struktuurile ja hakkavad särama, kui pind on õliga küllastunud. Sellisel juhul on soovitatav osad vahetada.

Klaaspinnad

- Klaaspindade puhastamisel ärge kasutage tugevast metallist kaabitsaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad klaasi pinda kahjustada.
- Puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja klaaspindadele mõeldud mikrokiudlapiga ning pühkige need kuivaks kuiva mikrokiudlapiga.
- Kui pärast puhastamist on pinnal jäänud pesuvahendit, pühkige see maha külma veega ja pühkige pind kuivaks puhta ja kuiva mikrokiudlapiga. Pesuvahendi jäägid võivad järgmisel töökorral klaasi pinda kahjustada.
- Mitte mingil juhul ei tohi klaasipinnal kuivanud jääke puhastada sakiliste nugade, traatvilla või muude sarnaste kraapimisvahenditega.
- Kaltsiumplekid (kollased plekid) klaaspinnalt saate eemaldada müügis saadaval oleva katlakivieemaldusvahendiga, näiteks äädika või sidrunimahla.
- Kui pind on tugevalt määrdunud, kandke puhastusvahend plekile käsnaga ja andke sellele piisavalt aega, et see toimiks. Seejärel puhastage pind märja lapiga.
- Klaasipinna värvimuutus ja plekid tekkimine on normaalne, need ei ole defektid.

Plastosad ja värvitud pinnad

- Puhastage plastdetailid ja värvitud pinnad nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsnaga ning pühkige need kuivaks kuiva lapiga.
- Ärge kasutage tugevast metallist kaabitsaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad pindasid kahjustada.

- Veenduge, et seadme osade ühenduskohad ei jääks niiskeks ja pesuvahendiga kaetuks. Vastasel juhul võib nendes ühenduskohtades tekkida korrosioon.

7.2 Tarvikute puhastamine

Ärge pange toote tarvikuid nõudepesumasinasse, kui kasutusjuhendis ei ole sätestatud teisiti.

7.3 Juhtpaneeli puhastamine

- Nuppudega paneelide puhastamisel pühkige paneel ja nupud niiske pehme lapiga ja pühkige kuivaks kuiva lapiga. Ärge eemaldage all olevaid nuppe ja tihendeid juhtpaneeli puhastamisel. Juhtpaneel ja nupud võivad kahjustada saada.
- Kui puhastate nuppudega roostevabast terasest paneele, ärge kasutage nupu ümber roostevaba terase jaoks mõeldud puhastusvahendeid. Märgid nuppude ümber võivad kuluda.
- Puhastage puutetundlikke juhtpaneele niiske pehme lapiga ja pühkige kuivaks kuiva lapiga. Kui Teie tootel on olemas klahviluku funktsioon, lülitage klahvilukk sisse enne juhtpaneeli puhastamist. Vastasel juhul võivad klahvid valesti reageerida.

7.4 Ahi sisemuse (toiduvalmistamise ala) puhastamine

Järgige jaotises "Üldteave puhastamise kohta" kirjeldatud puhastamisetappe vastavalt ahju pinnatüüpidele.

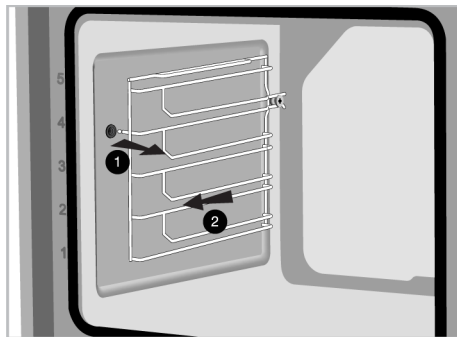
Ahju külgliseinte puhastamine

Toiduvalmistamise ala külgliseinad on kas emailitud või katalüütilised. See varieerub mudeliti. Kui on olemas katalüütiline sein, siis lisateabe saamiseks lugege jaotist "Katalüütilised pinnad".

Kui Teie toode on traatriiulitega mudel, eemaldage traatriiulid enne külgliseinte puhastamist. Seejärel järgige jaotises "Üldteave puhastamise kohta" kirjeldatud puhastamisetappe vastavalt ahju külgliseina tüüpidele.

Külgtraatriiulite eemaldamiseks toimige järgmiselt:

1. Eemaldage traatriiuli esiosa, tõmmates seda külgliseinast vastupidises suunas.
2. Selle täielikuks eemaldamiseks tõmmake traatriiul enda poole.

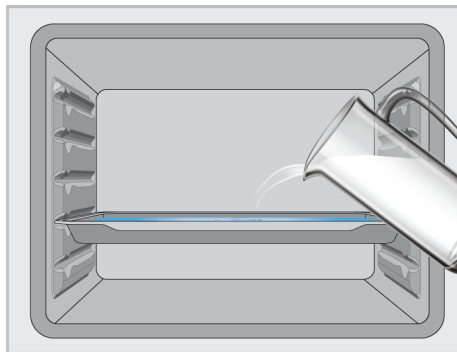


3. Riilule uuesti kinnitamiseks tuleb nende eemaldamisel teostatud toimingud vastupidises järjekorras korrata.

7.5 Hõlbus auru puhastus

Antud funktsioon pehmendab auru ja ahju sisepindadele kondenseerunud veepiiskade abil ahju tekkinud mustust (kui see ei olnud seal pikka aega) ja hõlbustab selle eemaldamist.

1. Eemaldage kõik tarvikud ahju seest.
2. Valage ahjuplaadile 500 ml vett ja asetage see teisele ahjuriilile.



3. Lülitage ahju "Alumine kuumutus" režiimile ja laske tal töötada 20 minutit temperatuuril 100 °C.

Avage ahjuuks ja pühkige ahju sisepinnad märja käsna või lapiga.

Püsivate plekkide puhul puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsnauga ning pühkige see kuivaks kuiva lapiga.



Hõlpsa aurupuhastuse puhul eeldatakse, et lisatud vesi aurustub ja kondenseerub ahju sisepindadele ning ahju uksele. Teie ahju tekkinud kerge mustuse pehmemdamiseks. Ahjuuksele tekkinud kondensaad võib ahjuukse avamisel tilkuda. Niipea, kui avate ahjuukse, pühkige see kondensaadist kuivaks.

(See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.) Pärast kondenseerumist ahju sees võib ahju all olevasse süvendi kanalis tekkida lomp või niiskus. Pärast kasutamist puhastage see süvendi kanal niiske lapiga ja pühkige see kuivaks.



7.6 Ahjuukse puhastamine

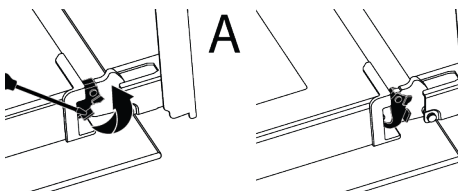
Puhastamiseks võite ahjuuksed ja -klaasid eemaldada. Ahjuukse ja -klaaside eemaldamist selgitatakse jaotistes „Ahjuukse eemaldamine“ ja „Ahjuukse siseklaaside eemaldamine“. Pärast ahjuukse siseklaaside eemaldamist puhastage need sooja vee ja pehme riide või käsna abil ning kuivatage need kuiva lapiga. Kui ahjuklaasile tekib katlakivi, pühkige klaasi äädikaga ja loputage.



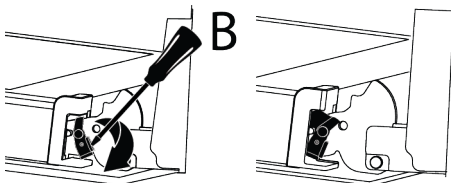
Ärge kasutage ahjuukse ja -klaasi puhastamiseks tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid, metallikaabitsaid, traatvilla ja pleegitusaineid.

Ahjuukse eemaldamine

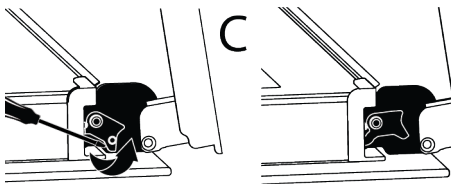
1. Avage ahjuuks.
2. Avage paremal ja vasakul esiukse hingepesa klambrid, vajutades allapoole, nagu joonisel näidatud.
3. Hingetüübid on vastavalt tootemudelile erinevad: (A), (B), (C). Järgmistel joonistel on näidatud, kuidas avada igat tüüpi hingeid.
4. A-tüüpi hinge on saadaval tavaliste uksetüüpide puhul.



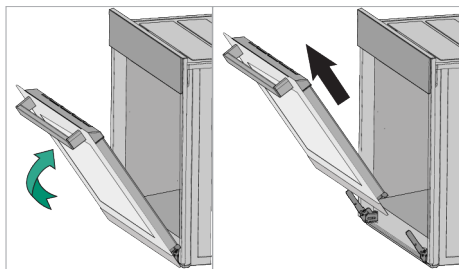
5. B-tüüpi hinge on saadaval pehmetl sulguvate uksetüüpide puhul.



6. C-tüüpi hinge on saadaval pehmetl avanevate/sulguvate uksetüüpide puhul.



7. Viige ahjuuks pooleldi avatud asendisse.



8. Tõmmake eemaldatav ahjuuks ülespoole, et vabastada see paremast ja vasakust hingest ning eemaldada.

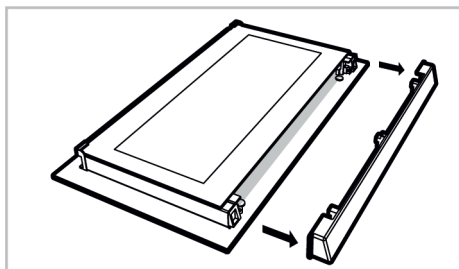
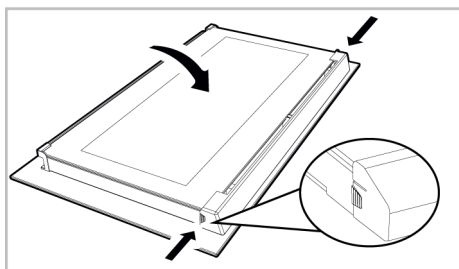


Ahjuukse uuesti kinnitamiseks tuleb selle eemaldamisel teostatud toimingud vastupidises järjekorras korrata. Ukse paigaldamisel sulgege kindlasti hinge pesa klambrid.

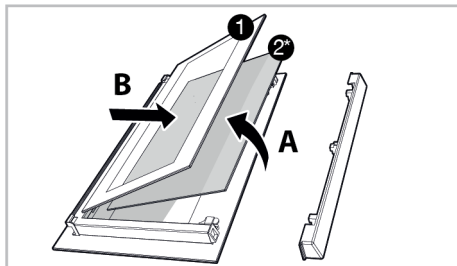
7.7 Ahjuukse siseklaasi eemaldamine

Toote esiukse siseklaasi võib puhastamiseks eemaldada.

1. Avage ahjuuks.
2. Tõmmake esiukse ülemise osa külge kinnitatud plastkomponent enda poole, vajutades samaaegselt plastkomponendi mõlemal küljel asuvaid survepunkte, ja eemaldage see.



3. Nagu joonisel näidatud, tõstke õrnalt sisim klaas (1) „A“ suunas ja eemaldage see, tõmmates seda „B“ suunas.



- 1 Sisim klaas 2* Siseklaas (ei pruugi Teie tootes saadaval olla)

4. Kui teie tootel on siseklaas (2), korrake selle eemaldamiseks (2) sama protseduuri.
5. Ukse kokkupanemise esimene samm on siseklaasi (2) paikapanek. Joondage klaasi kaldlihitud serv plastist pesa kaldlihitud servaga. (Kui teie tootel on siseklaas). Siseklaas (2) tuleb kinnitada siseklaasile (1) kõige lähemal asuva plastpessa.
6. Sisima klaasi (1) monteerimisel veenduge, et klaasi prinditud külg oleks paigutatud siseklaasile. Ülioluline on asetada sisima klaasi (1) alumised nurgad nii, et need oleksid joondatud alumiste plastpesadega.
7. Lükake plastkomponent raami poole, kuni kostab klõps.

7.8 Ahjuvalgusti puhastamine

Juhul, kui toiduvalmistamise piirkond ahjuvalgusti klaasuks määrdub, puhastage see nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme riide või käsna abil ning kuivatage kuiva lapiga. Ahjuvalgusti rikke korral saate selle välja vahetada, järgides järgmisi samme.

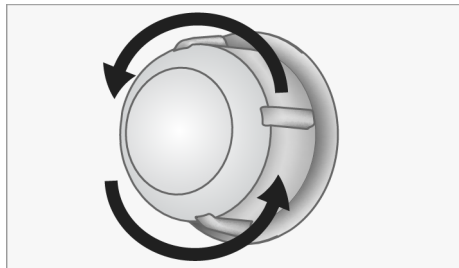
Ahjuvalgusti väljavahetamine

Üldhoiatused

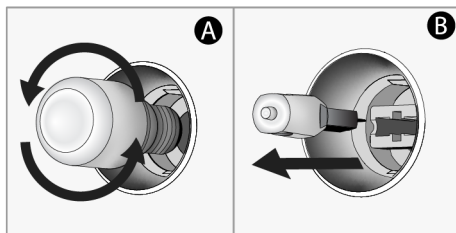
- Elektrilöögi ohu vältimiseks ühendage seade lahti ja oodake, kuni ahi jahtub, enne ahjuvalgusti väljavahetamist. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Antud ahi on varustatud hõõglambiga võimsusega alla 40 W, kõrgusega alla 60 mm ja läbimõõduga alla 30 mm, või G9-sokliga halogeenlambiga võimsusega alla 60 W. Elektripirnid sobivad kasutamiseks temperatuuril üle 300 °C. Ahjulambid on saadaval volitatud teenindusest või litsentseeritud tehnikutelt. Antud seade on varustatud G-energiaklassiga elektripirniga.
- Valgusti asukoht võib erineda joonisel näidatust.
- Selles tootes kasutatav valgusti ei sobi kasutamiseks kodutubade valgustuses. Selle valgusti eesmärk on aidata kasutajal toiduaineid näha.
- Antud seadmes kasutatavad elektripirnid peavad vastu pidama ekstreemsetele füüsilistele tingimustele, näiteks temperatuuridele üle 50 °C.

Kui teie ahjus on ümmargune valgusti,

- ühendage toode vooluvõrgust lahti.
- Eemaldage klaasist kaas, keerates seda vastupäeva.



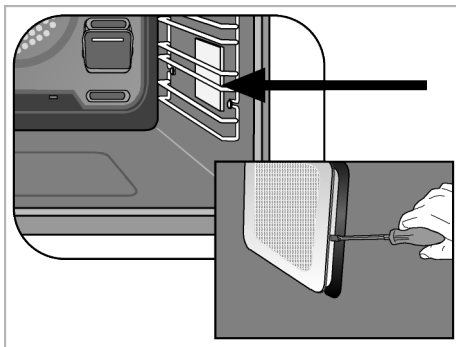
- Kui Teie ahjuvalgusti on joonisel A näidatud tüüpi elektripirn, siis keerake ahju see joonisel näidatud viisil ja vahetage see uue vastu. Kui mudeli tüüp on B, tõmmake see välja nagu joonisel näidatud ja asendage see uuega.



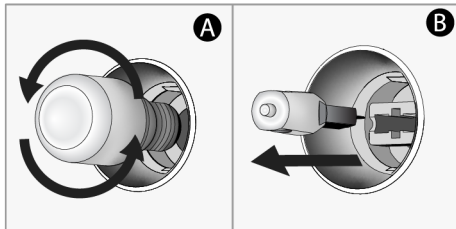
- Pange klaasist kaas tagasi.

Kui Teie ahjus on ruudukujuline valgusti,

- ühendage toode vooluvõrgust lahti.
- Eemaldage traatriiulid vastavalt kirjeldusele.



- Tõstke valgusti kaitseklaas kruvikeerajaga üles. Eemaldage kõigepealt kruvi, kui teie toote kandilisel lambil on kruvi.
- Kui Teie ahjuvalgusti on joonisel A näidatud tüüpi elektripirn, siis keerake ahju see joonisel näidatud viisil ja vahetage see uue vastu. Kui mudeli tüüp on B, tõmmake see välja nagu joonisel näidatud ja asendage see uuega.



5. Pange klaasist kaas ja traatriiulid tagasi.

8 Veotsing

Kui probleem püsib pärast selles jaotises toodud juhiste järgimist, võtke ühendust müüja või volitatud teenindusega. Ärge kunagi proovige oma toodet ise parandada.

Ahi töötamise ajal eraldub auru.

- On normaalne, et töö ajal näete auru. >>> See ei ole viga.

Toiduvalmistamise ajal ilmuvad veepiisad

- Küpsetamise ajal tekkiv aur kondenseerub, kui see puutub kokku toote väliste külmade pindadega ja võib moodustada veepiisku. >>> See ei ole viga.

Toote soojenemise ja jahutamise ajal on kuulda metalliheli.

- Metallosad võivad kuumutamisel laieneda ja tekitada helisid. >>> See ei ole viga.

Toode ei tööta.

- Kaitse võib olla vigane või läbi põlenud. >>> Kontrollige kaitsmekarbis olevaid kaitsmeid. Vajadusel muutke neid või aktiveerige need uuesti.
- Seade ei tohi olla ühendatud (maandatud) pistikupessa. >>> Kontrollige, kas seade on pistikupessa ühendatud.
- (Kui teie seadmel on taimer) Juhtpaneeli klahvid ei tööta. >>> Kui teie tootel on klahvilukk, võib klahvilukk olla lubatud, keelake klahvilukk.

Ahju tuli ei põle.

- Ahjulamp võib olla vigane. >>> Vahetage ahju lamp.
- Elektrit pole. >>> Veenduge, et vooluvõrk on töökorras ja kontrollige kaitsmekarbis olevaid kaitsmeid. Vajadusel vahetage kaitsmed või aktiveerige need uuesti.

Ahi ei küta.

- Ahi ei pruugi olla seadistatud kindlale küpsetusfunktsioonile ja/või temperatuurile. >>> Seadke ahi kindlale küpsetusfunktsioonile ja/või temperatuurile.
- Taimeriga mudelite puhul ei ole kellaaega määratud. >>> Määrake aeg.
- Elektrit pole. >>> Veenduge, et vooluvõrk on töökorras ja kontrollige kaitsmekarbis olevaid kaitsmeid. Vajadusel vahetage kaitsmed või aktiveerige need uuesti.
- Ahju uks võib olla avatud. >>> Veenduge, et ahju uks oleks suletud. Kui ahjuuks jääb avatuks kauemaks kui 5 minutiks, tühistatakse küpsetamiseks valitud ajaseade ja küttekehade ei tööta.

(Taimeriga mudelitel) Taimeri ekraan vilgub või taimeri sümbol jääb avatuks.

- Elektrikatkestusi on varemgi olnud. >>> Seadke kellaaeg / Lülitage toote funktsiooninupud välja ja lülitage see uuesti soovitud asendisse.

Pärast toiduvalmistamise algust vilgub ekraanil sümbol ► ja kostub helihoiatus.

- Ahju uks võib olla avatud. >>> Veenduge, et ahjuuks oleks täielikult suletud. Kui viga jätkub, võtke ühendust volitatud teenindusega.

Käsk, mille soovite rakendusest "HomeWhiz" saata, ei lähe läbi. (kui kaugjuurdepääsu tingimused on täidetud)

- Teie link võib mõneks ajaks katkeda. >>> Veenduge, et ahi on ühendatud traadita võrguga, ning lülitage rakendus välja ja sisse.

"HomeWhiz" rakendus ei näita ahju olekut õigesti.

- Teie link võib mõneks ajaks katkeda. >>> Veenduge, et ahi on ühendatud traadita võrguga, ning lülitage rakendus välja ja sisse.

After introducing your product to the "HomeWhiz" application, If there is an error saying "An error occurred while associating your product to your home or the room you specified. This device belongs to another home." or if you forgot in which "HomeWhiz" account

- Kustutage sidumine, järgides juhiseid jaotises „"HomeWhiz" ühendatud ahju sidumise kustutamine" ja korrake toote sidumist algusest peale.

Toote installimisel rakendusse "HomeWhiz" kuvatakse hoiatus „Tuvastati mitu bluetooth-võrku".

- Kui teie kodus on seadistusrežiimile seatud korraga rohkem kui üks kodumasin ja edastavad Bluetooth-signaali, võite installimisel . >>> Lülitage teiste seadmete paigaldusrežiimid välja ja jätkake ainult ühe seadme kasutamist, kui paigaldusrežiim on sisse lülitatud.

Muud tingimused peale minu määratud keele kuvatakse rakenduses "HomeWhiz".

- Juhtudel, kui Interneti-võimsus on väike, võivad homewhiz-rakenduses esineda terminid erinevates keeltes peale rakenduses määratletud keelte. >>> See ei ole viga.

