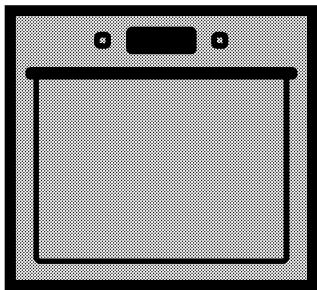


# Встраиваемая духовка

## Руководство пользователя



BIM15300XS

**RU | MK | ET**

285.4447.35/R.AG/14.03.2019/2-2

**Перед началом эксплуатации прочтайте это руководство пользователя!**

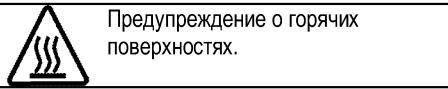
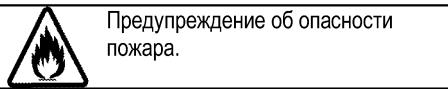
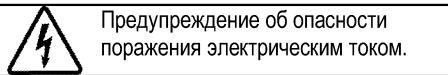
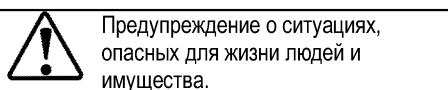
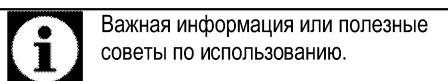
Уважаемый покупатель!

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

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

#### **Пояснения к символам**

В данном руководстве пользователя используются следующие символы:



**Производитель: компания Арчелик (Arcelik A.S.)  
Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445  
Сютлюдже/Стамбул/Турция**

**Произведено в Турции**



# СОДЕРЖАНИЕ

<b>1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды</b>	<b>4</b>	Настройка времени ..... 19 Очистка прибора перед началом эксплуатации 19 Первоначальный прогрев ..... 20
<b>2 Общие сведения</b>	<b>11</b>	<b>5 Правила эксплуатации духовки</b> <b>21</b>
Обзор ..... 11		Общие сведения о выпекании, жарении и приготовлении с грилем ..... 21
Содержание упаковки ..... 12		Правила эксплуатации электрической духовки 22
Технические характеристики ..... 13		Режимы работы ..... 22
<b>3 Установка</b>	<b>14</b>	Использование часов духовки ..... 23
До начала установки ..... 14		Время приготовления блюд ..... 26
Установка и подключение ..... 16		Как пользоваться грилем ..... 27
Для будущей транспортировки ..... 18		Время приготовления блюд на гриле ..... 28
<b>4 Подготовка к эксплуатации</b>	<b>19</b>	<b>6 Уход и техническое обслуживание</b> <b>29</b>
Рекомендации по экономии электроэнергии ..... 19		Общие сведения ..... 29
Подготовка к эксплуатации ..... 19		Чистка панели управления ..... 29
		Чистка духовки ..... 29
		Снятие дверцы духового шкафа ..... 30
		Снятие внутреннего стекла дверцы ..... 30
		Замена лампочки освещения духового шкафа 32
<b>7 Поиск и устранение неисправностей</b>	<b>33</b>	

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

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

Общие правила техники безопасности

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

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

- Прибор не должен использоваться лицами

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

Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.

- В случае передачи изделия третьему лицу в личное пользование или в целях вторичного использования необходимо также передать руководство пользователя, наклейки изделия, а также другие связанные с ним документы и компоненты.
- Работы по установке и ремонту должны выполняться только представителями авторизованной сервисной службы. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это также может привести к аннулированию гарантии.

Перед установкой внимательно прочтите инструкции.

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

#### Электробезопасность

- В случае неисправности следует прекратить эксплуатацию изделия, пока оно не будет отремонтировано в авторизованном сервисном центре. Существует риск поражения электрическим током!
- Изделие можно подключать только к заземленной розетке/линии, напряжение и уровень защиты которой соответствуют параметрам, указанным в разделе «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за какие-либо проблемы, возникшие

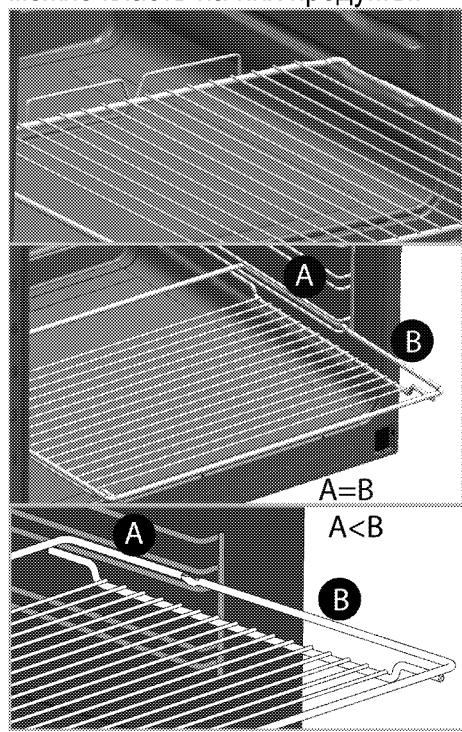
вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.

- Никогда не лейте воду на изделие во время мытья! Существует риск поражения электрическим током!
- Прежде чем приступить к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие необходимо отключить от электросети.
- Во избежание несчастных случаев при повреждении кабеля питания его замену должен выполнять производитель, его специалист по сервису или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.
- Электроприбор следует устанавливать таким образом, чтобы его можно было полностью отсоединить от сети электропитания. Отсоединение должно осуществляться с помощью штепсельной вилки или выключателя, встроенного в фиксированную сеть электропитания, в соответствии со строительными нормативами и правилами.

- Задняя стенка духового шкафа во время работы сильно нагревается. Следите за тем, электрические провода не соприкасались с задней стенкой, так как это может привести к их повреждению.
  - Следите за тем, чтобы шнур питания не был зажат между рамой и дверцей духового шкафа, и не прокладывайте его по горячим поверхностям. В противном случае изоляция кабеля может расплавиться, что приведет к короткому замыканию и пожару.
  - Все работы с электрическим оборудованием и системами должны выполняться только квалифицированными специалистами, допущенными к выполнению таких работ.
  - В случае какого-либо повреждения выключите прибор и отсоедините его от электросети. Для этого выключите общий предохранитель в доме.
  - Проверьте, соответствуют ли изделию номинальные характеристики предохранителя.
- Безопасность изделия
- **ВНИМАНИЕ:** Данное изделие и его внешние части нагреваются в процессе использования. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов. Детей младше 8 лет следует допускать к духовому шкафу только под постоянным присмотром взрослых.
  - Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.
  - Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой температуре спирт испаряется и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.
  - Не располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности могут сильно нагреваться.
  - Во время работы устройство может нагреваться. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов внутри духового шкафа.

- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
- Не разогревайте в духовом шкафу продукты в закрытых жестяных или стеклянных банках. Внутри банок может повыситься давление, что приведет к взрыву.
- Не ставьте противни или посуду непосредственно на дно духового шкафа, а также не кладите на него алюминиевую фольгу. Избыточное тепло может привести к повреждению дна духового шкафа.
- Не используйте для чистки стеклянной дверцы духового шкафа грубые абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, чтобы не поцарапать поверхность, поскольку это может привести к разрушению стекла.
- Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.
- (Может отличаться в зависимости от модели изделия.) Правильное расположение проволочной решетки и противня на направляющих

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



- Не пользуйтесь духовым шкафом, если стекло в передней дверце потрескалось или вынуто.
- Ручка духовки не предназначена для сушки

- полотенец. Если функция гриля включена, а дверца открыта, не вешайте полотенца, перчатки и другие тряпичные изделия.
- Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.
  - Положите бумагу для выстилания пекарных форм в горшок для варки или на противень, решетку и т.д. вместе с приготавливаемыми пищевыми продуктами, и поместите все в предварительно нагретую печь. Удалите излишки бумаги, выступающие за пределы противня или горшка, чтобы они не смогли соприкасаться с нагревательными элементами. Не используйте бумагу для выстилания пекарных форм, рабочая температура которой ниже температуры в печи. Не кладите бумагу непосредственно на основание печи.
  - **ВНИМАНИЕ:** Перед заменой лампы убедитесь, что шнур питания прибора отключен от сети или что прерыватель цепи выключен, чтобы

избежать поражения электрическим током.

- Прибор не следует устанавливать за декоративной дверцей, поскольку это может привести к перегреву.

Для обеспечения пожарной безопасности изделия соблюдайте нижеуказанные правила.

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

Использование по назначению

- Данное изделие предназначено исключительно для бытового использования. Запрещается использовать прибор в коммерческих целях.
- **ОСТОРОЖНО:** Данное изделие предназначено исключительно для приготовления пищи. Его запрещено использовать для

- других целей, например, для обогрева помещения."
- Изделие не следует использовать с целью нагревания тарелок под грилем, сушки полотенец и посудных полотенец, путем развесивания их на ручках, а также для обогрева помещения.
- Производитель не несет ответственности за повреждения в результате использования изделия не по назначению или неправильного обращения с ним.
- Духовой шкаф можно использовать для размораживания, выпекания, жарения и приготовления продуктов на гриле.

## Безопасность детей

- **ВНИМАНИЕ:** Доступные части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не допускайте к ним детей.
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Утилизируйте все упаковочные материалы в соответствии с

нормами по охране окружающей среды.

- Электрическое оборудование представляют опасность для детей. Во время работы духового шкафа не допускайте к нему детей, а также не разрешайте им играть с ним.
- Не размещайте над прибором предметы, которые дети могут попытаться достать.
- Не ставьте на открытую дверцу тяжелые предметы и не позволяйте детям садиться на нее. Духовой шкаф может перевернуться, а также могут быть повреждены петли дверцы.

## Утилизация старого изделия

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



Данное изделие соответствует Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (2012/19/EU). Данное изделие имеет маркировку, указывающую на утилизацию его как электрического и электронного оборудования (WEEE). Это изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые подлежат повторному использованию и переработке. Поэтому не выбрасывайте изделие с обычными бытовыми отходами после завершения его эксплуатации. Его следует сдать в соответствующий центр по утилизации электрического и электронного оборудования. О местонахождении таких центров вы можете узнать в местных органах власти.

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

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

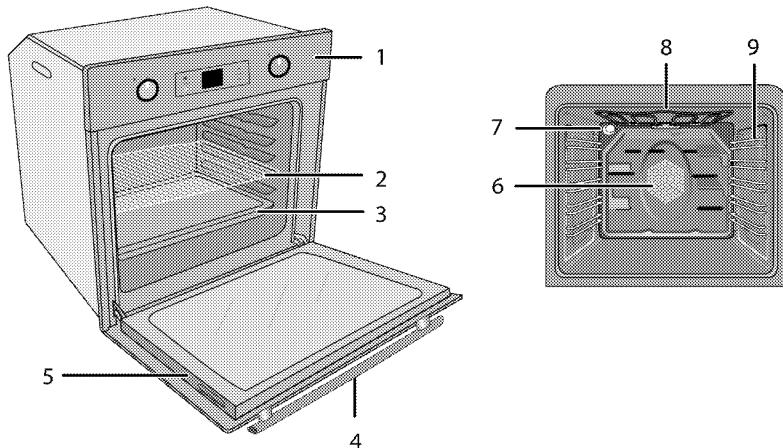
## **Утилизация упаковочных материалов**

- Упаковочные материалы опасны для детей.  
Храните упаковочные материалы в

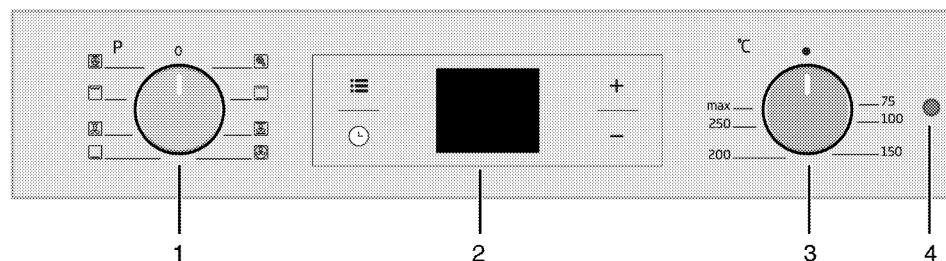
безопасном и недоступном для детей месте. Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами, подлежащими вторичной переработке. Не утилизируйте их вместе с обычными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

## 2 Общие сведения

### Обзор



- |   |                     |   |   |
|---|---------------------|---|---|
| 1 | Панель управления   | 6 | Двигатель вентилятора (за стальной пластиной) |
| 2 | Проволочная решетка | 7 | Лампочка                                      |
| 3 | Противень           | 8 | Верхний нагревательный элемент                |
| 4 | Ручка дверцы        | 9 | Положения полок                               |
| 5 | Дверца              |   |   |



- |   |                      |
|---|----------------------|
| 1 | Ручка выбора функции |
| 2 | Цифровой таймер      |
| 3 | Ручка термостата     |
| 4 | Лампочка термостата  |

## Содержание упаковки

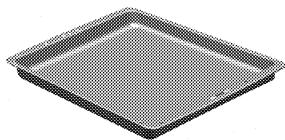


Изделие комплектуется различным набором дополнительных принадлежностей в зависимости от модели. Некоторые дополнительные принадлежности, описанные в руководстве пользователя, в комплекте этого изделия могут отсутствовать.

### 1. Руководство пользователя

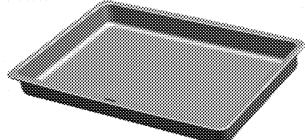
### 2. Стандартный противень

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



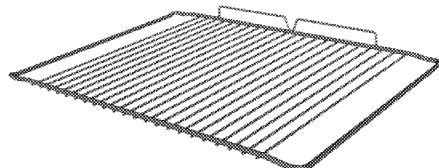
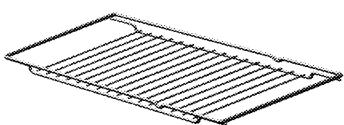
### 3. Глубокий противень

Предназначен для выпечки изделий из теста, жарения продуктов большими кусками, сочных блюд, а также для сбора стекающего жира при приготовлении на гриле.



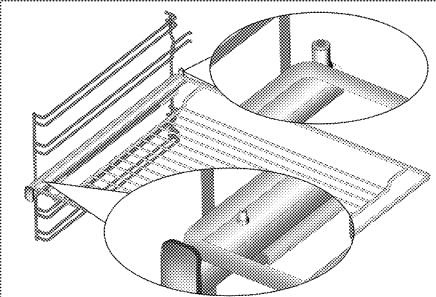
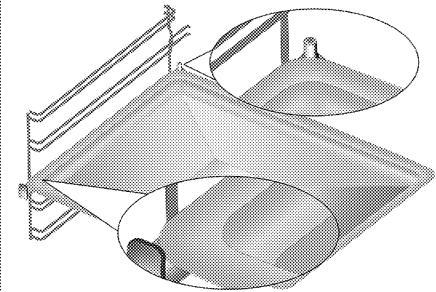
### 4. Решетка

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



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

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



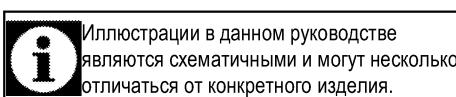
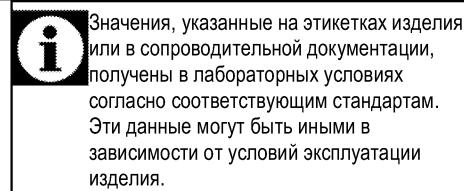
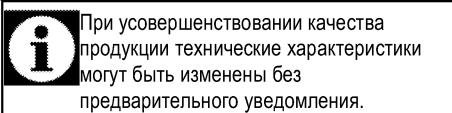
## Технические характеристики

<b>Напряжение/частота</b>	<b>220-240 В ~ 50 Гц</b>
Общая потребляемая мощность	2.5 кВт
Тип кабеля/сечение	мин. Н05V/V-FG 3 x 1,5 мм <sup>2</sup>
<b>Габариты (высота / ширина / глубина)</b>	<b>595 мм/594 мм/567 мм</b>
Установочные размеры (высота/ширина/глубина)	**590 или 600 мм/560 мм/мин. 550 мм
<b>Главный духовой шкаф</b>	<b>Многофункциональный духовой шкаф</b>
Лампочка внутреннего освещения	15/25 Вт
<b>Гриль: потребляемая мощность</b>	<b>2.2 кВт</b>

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

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

\*\* См. раздел Установка, стр. 14.



### 3 Установка

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



Подготовка места установки, электрического оборудования обеспечивается покупателем.



#### ОПАСНО:

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



#### ОПАСНО:

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

продаже. Между бытовой техникой, стенами кухни и мебелью следует оставить определенное безопасное расстояние. См. рисунок (размеры приведены в миллиметрах).

- Используемые поверхности, синтетические покрытия и клеи должны быть термостойкими (не менее 100 °C).
- Кухонные шкафчики должны быть выровнены по уровню и закреплены.
- Если под духовкой есть выдвижной ящик, между ним и духовкой необходимо установить перегородку.
- Переноску устройства должны выполнять не менее двух человек.



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



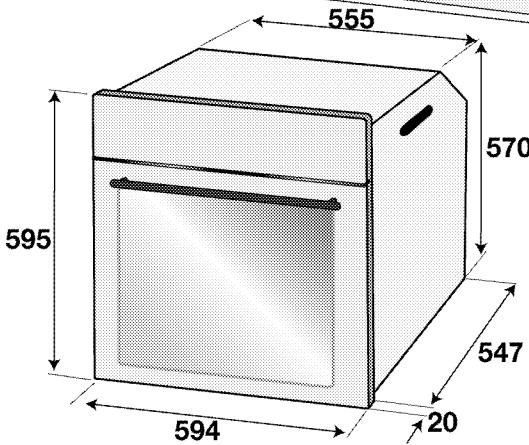
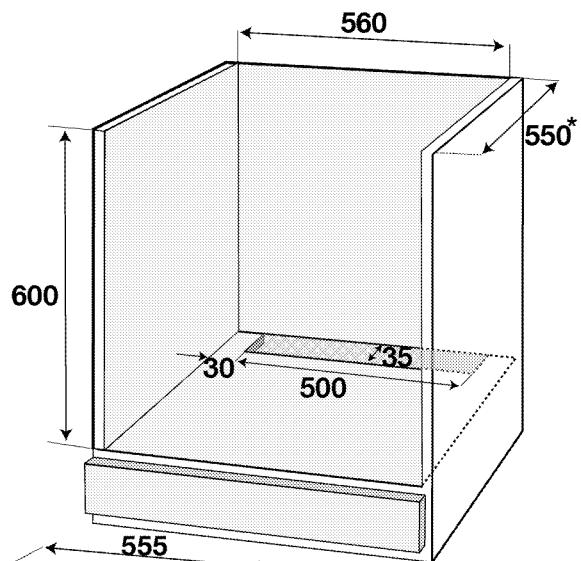
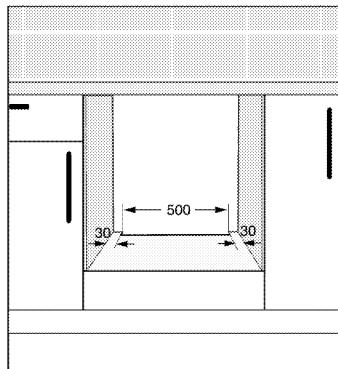
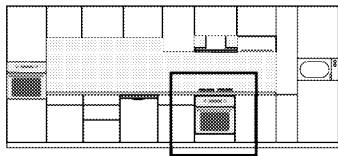
Не перемещайте устройство, держась за дверцу и/или за ручку дверцы.



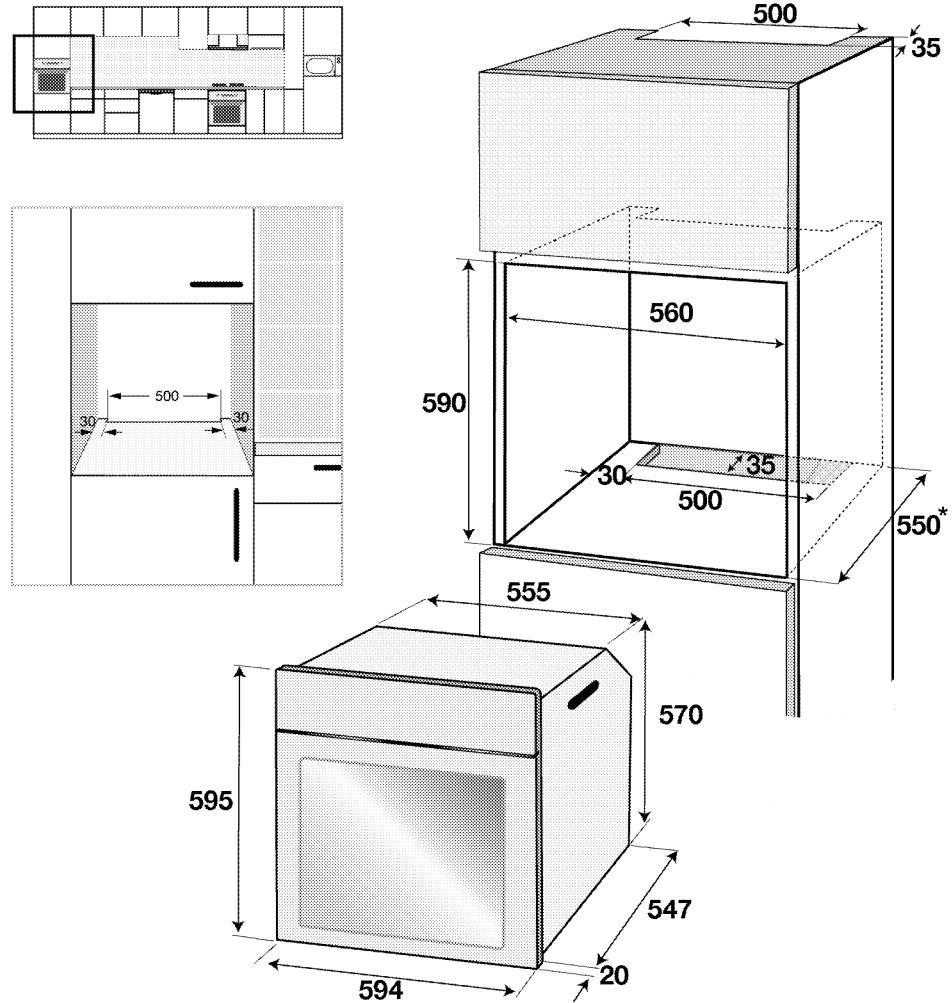
Если прибор снабжен проволочными ручками, после перемещения духового шкафа прижмите их к боковым стенкам.

### До начала установки

Прибор предназначен для установки в стандартную кухонную мебель, имеющуюся в



\* МИН.



\* мин.

## Установка и подключение

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

### Подключение к электросети

Подключайте изделие к розетке или линии с заземлением, защищенной миниатюрным автоматическим выключателем с соответствующим номиналом, который указан в таблице «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять

квалифицированный электрик (при использовании изделия с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.



### ОПАСНО:

Подключение прибора к электросети должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ. Гарантийный период начинается только после правильной установки.

Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации.



### ОПАСНО:

Шнур питания не должен быть сдавлен, изогнут или зажат, а также не должен соприкасаться с нагревающимися компонентами изделия.

Замену поврежденного шнура питания должен выполнять квалифицированный электрик. В противном случае это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или взорваннию!

- Подключение должно выполняться в соответствии с национальными нормами.
- Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на паспортной табличке прибора. Табличку с данными можно увидеть, открыв переднюю дверцу.
- Шнур питания прибора должен соответствовать параметрам, указанным в таблице "Технические характеристики".



### ОПАСНО:

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

### Подключение кабеля питания

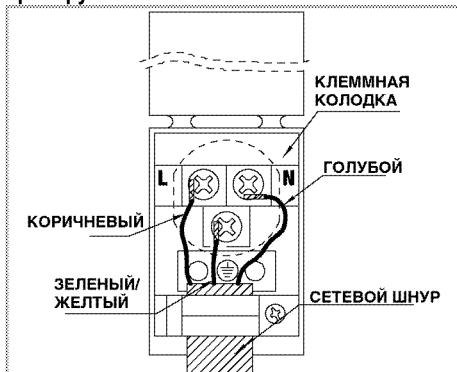


При монтаже проводки необходимо соблюдать национальные/местные электротехнические правила и нормы, а также использовать соответствующие розетки/штепсельные вилки и вилку для духовки. В случае если предельные значения мощности продукции превышают допустимую нагрузку на вилку и розетку, изделие должно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

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

В качестве дополнительной меры безопасности рекомендуется использовать устройство защитного отключения.

### Подключение кабелем, прилагаемым к прибору



- Инструкция по подключению к однофазной электрической сети**
  - коричневый/черный провод = L (фаза)
  - синий/серый провод = N (нейтраль)
  - желто-зеленый провод = (E) (земля)

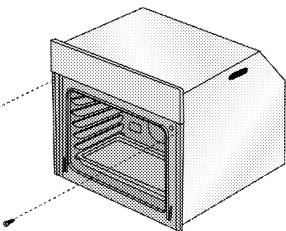
» или

  - серый/черный провод = L (фаза)

- синий/коричневый провод = N (нейтраль)
- желто-зеленый провод = (E) (земля)

## Инструкция по монтажу

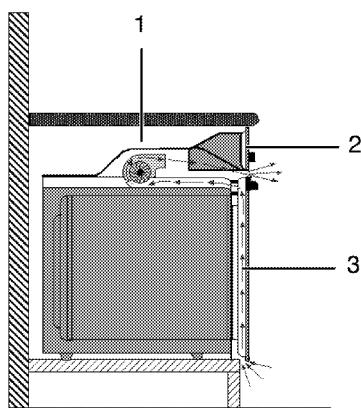
1. Вставьте духовой шкаф в кухонную мебель, выровняйте и закрепите. Одновременно убедитесь в том, что шнур питания не поврежден и/или не зажат.



Закрепите духовой шкаф 2 винтами, как показано на рисунке.

После установки проверьте, что винты затянуты достаточно и печь зафиксирована на месте. Печь может сместиться в течение периода использования, если установка была выполнена в нарушение инструкций и если винты затянуты недостаточно.

**Для изделий с вентилятором охлаждения (Она может отсутствовать в вашем изделии.)**



- 1 Вентилятор охлаждения
- 2 Панель управления
- 3 Дверца

Встроенный вентилятор охлаждения охлаждает встроенную часть прибора и переднюю панель.



Вентилятор охлаждения продолжает работать в течение 20-30 минут после выключения духового шкафа.

Если вы готовили, запрограммировав таймер духовки, вентилятор охлаждения выключится по завершении времени приготовления вместе со всеми функциями.

## Окончательная проверка

1. Эксплуатация изделия.
2. Проверьте, произошло ли включение.

## Для будущей транспортировки

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



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



Осмотрите прибор снаружи на предмет возможных повреждений при транспортировке.

## 4 Подготовка к эксплуатации

### Рекомендации по экономии электроэнергии

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

- Используйте в духовом шкафу темную или эмалированную посуду: это позволит улучшить теплопередачу.
- Прогревайте духовой шкаф перед приготовлением пищи, если это рекомендуется в руководстве пользователя или в инструкциях по приготовлению продуктов.
- Во время приготовления пищи не открывайте дверцу духового шкафа слишком часто.
- По возможности старайтесь готовить в духовом шкафу несколько блюд одновременно. При приготовлении пищи на решетку можно устанавливать две емкости с продуктами.
- Готовьте блюда одно за другим. Духовой шкаф уже будет прогрет.
- Для экономии электроэнергии можно выключать духовой шкаф за несколько минут до окончания приготовления блюда. Не открывайте дверцу духового шкафа.
- Размораживайте замороженные продукты перед приготовлением.

### Подготовка к эксплуатации

#### Настройка времени



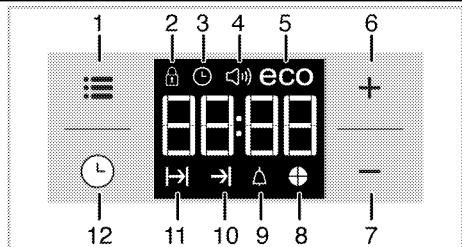
Во время выполнения настроек на дисплее будут мигать соответствующие символы.

При первом включении духовки установите время дня с помощью кнопок **+/-**.

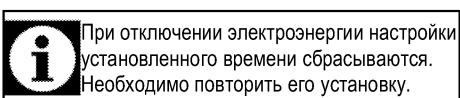
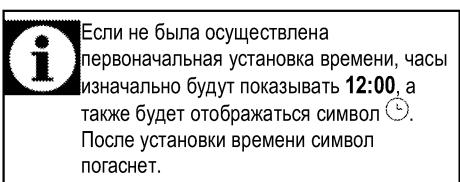


Чтобы установить текущее время суток для моделей с сенсорным управлением, сначала нажмите **:=**, а затем используйте **+/-**.

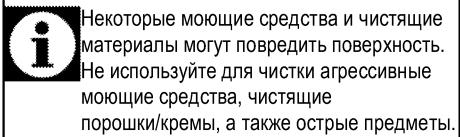
Нажмите на символ **⌚** и подождите 4 секунды, не нажимая кнопок для подтверждения настроек.



- Кнопка регулировки
- Символ блокировки клавиатуры
- Индикатор «Clock» (Часы)
- Символ громкости звукового сигнала (Она может отсутствовать в вашем изделии.)
- Символ экономичного режима
- Кнопка «плюс»
- Кнопка «минус»
- Символ времени приготовления пирога
- Символ звукового сигнала
- Символ окончания времени приготовления
- Символ времени приготовления
- Кнопка «Program» (Программа)



#### Очистка прибора перед началом эксплуатации



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

## Первоначальный прогрев

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



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Горячие поверхности могут причинить ожоги!

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

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

## Электрический духовой шкаф

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Выберите положение Static (Статический)
4. Включите гриль на максимальную мощность (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки, стр. 22*).

5. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.

6. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки, стр. 22*).

## Духовой шкаф с грилем

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Включите гриль на максимальную мощность (см. раздел *Как пользоваться грилем, стр. 27*).
4. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
5. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Как пользоваться грилем, стр. 27*).



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

## 5 Правила эксплуатации духовки

### Общие сведения о выпекании, жарении и приготовлении с грилем



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Горячие поверхности могут причинить ожоги!

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

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



#### ОПАСНО:

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

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

### Советы по выпеканию

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

### Советы по приготовлению жареных блюд

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

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

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

### Советы по приготовлению продуктов на гриле

При приготовлении на гриле мясо, рыба или птица быстро подрумянивается, сверху образуется хрустящая корочка, и продукт не пересыхает. На гриле можно отлично приготовить не только тонкие куски мяса, шашлыки и сосиски, но и овощи с большим содержанием жидкости (например, помидоры и лук).

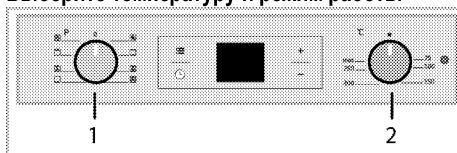
- Для приготовления на гриле разложите куски продуктов на решетке или на противне с решеткой так, чтобы площадь, занимаемая продуктами, соответствовала размерам нагревательного элемента.
- Вставьте проволочную решетку или противень с решеткой в духовой шкаф на нужный уровень. Если продукты готовятся на проволочной решетке, то для сбора жира установите противень на нижний уровень. Используемый противень по размерам должен соответствовать площади, занимаемой готовящимися продуктами. Такой противень может не входить в комплект изделия. Для облегчения очистки противня налейте в него немного воды.



Продукты, которые не подходят для приготовления на гриле, могут привести к возгоранию. На гриле можно готовить только такие продукты, которые выдерживают интенсивный нагрев. Не размещайте продукты слишком близко к задней части гриля. Эта зона нагревается сильнее всего, и жирные продукты могут загореться.

## Правила эксплуатации электрической духовки

### Выберите температуру и режим работы



1 Ручка выбора функции

2 Ручка термостата

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

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

### Выключение электрической духовки

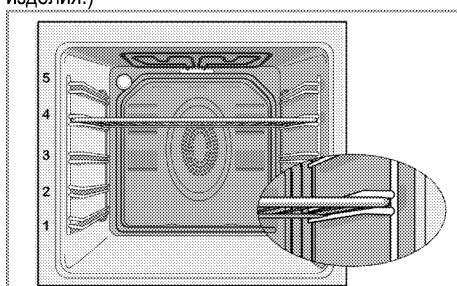
Поверните ручку выбора функций и регулятор температуры в положение отключения (вверх).

### Уровни духовки (для моделей с грилем)

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

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

(Может отличаться в зависимости от модели изделия.)



### Режимы работы

Приведенная здесь последовательность режимов работы может отличаться от вашей модели.

### Нагрев сверху и снизу

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

### Нагрев снизу

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

### Нагрев сверху и снизу с использованием вентилятора

Работают верхний и нижний нагревательные элементы, а также вентилятор, расположенный на задней стенке. Горячий воздух равномерно распределяется внутри духовки с помощью вентилятора. Готовьте только с одним противнем.

### Работа с вентилятором

Духовой шкаф не нагревается. Работает только вентилятор, расположенный на задней стенке. Замороженные гранулированные продукты медленно размораживаются при комнатной температуре, а приготовленные продукты охлаждаются.

### Fan Heating (Нагрев + вентилятор)



Работает нагревательный элемент с вентилятором (на задней стенке). Горячий воздух равномерно распределяется внутри духовки с помощью вентилятора. Как правило, предварительный прогрев не нужен. Подходит для приготовления блюд на разных уровнях духовки. Подходит для приготовления с несколькими противнями.  
Эта функция также упрощает очистку паром.

### Функция "3D" (объемный нагрев)



Работают верхний и нижний нагревательные элементы, а также нагревательный элемент с вентилятором, расположенный на задней стенке. Продукты готовятся быстро и равномерно со всех сторон. Готовьте только с одним противнем.

### Full grill (Усил. гриль)



Работает большой гриль на потолке духовки. Подходит для приготовления на гриле больших порций мяса.

- Для приготовления на гриле положите большие или средние порции под нагревательный элемент гриля на соответствующий уровень полки духового шкафа.
- Установите температуру на максимальный уровень.
- Когда пройдет половина времени, отведенного на приготовление, переверните продукт.

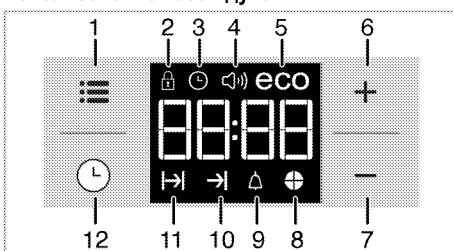
### Grill+Fan (Гриль+вентилятор)



Действие гриля не такое сильное, как в режиме усиленного гриля

- Для приготовления блюд в этом режиме расположите под нагревателем гриля на соответствующем уровне духовки небольшое или среднее количество продукта.
- Установите нужную температуру.
- Когда пройдет половина времени, отведенного на приготовление, переверните продукт.

### Использование часов духовки



- Кнопка регулировки
- Символ блокировки клавиатуры
- Индикатор «Clock» (Часы)
- Символ громкости звукового сигнала (Она может отсутствовать в вашем изделии.)
- Символ экономичного режима
- Кнопка «плюс»
- Кнопка «минус»
- Символ времени приготовления пирога
- Символ звукового сигнала
- Символ окончания времени приготовления
- Символ времени приготовления
- Кнопка «Program» (Программа)



Максимальное время приготовления, которое можно установить, – 5 часа 59 минут.

В случае отключения электроэнергии программа будет отменена. Следует снова запрограммировать духовой шкаф.



Во время выполнения установок на дисплее будут мигать соответствующие символы. Необходимо подождать некоторое время, пока настройки вступят в силу.



Невозможно установить время суток, если параметры приготовления не установлены.



Если установлено время приготовления, после начала готовки на дисплее будет отображаться оставшееся время приготовления.

### Приготовление посредством установки времени приготовления;

Вы можете настроить духовой шкаф так, чтобы он прекратил работу по завершении определенного времени, установив время приготовления на таймере.

1. Выберите программу приготовления.
2. Чтобы отобразить время приготовления, коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .
3. Установите время приготовления с помощью кнопок / .

» » После установки времени приготовления на дисплее будет отображаться символ и заданный промежуток времени.

4. Поместите блюдо в печь и установите температуру с помощью ручки выставления температуры. Запускается режим приготовления.

» Обратный отсчет времени приготовления начнется с момента начала приготовления, а на дисплее загорятся все символы промежутка времени. Заданное время приготовление делится на 4 равные части. По прошествии каждой части времени ее символ перестает отображаться. Так что вы с легкостью сможете оценить отношение оставшегося времени к общему времени приготовления.

### Установка более позднего времени окончания приготовления;

Установив время приготовления на таймере, вы можете установить более позднее время окончания приготовления.

1. Выберите программу приготовления.
2. Чтобы отобразить время приготовления, коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .
3. Установите время приготовления с помощью кнопок / .

» » После установки времени приготовления на дисплее будет отображаться символ .

4. Чтобы на экране отобразилось время окончания приготовления, коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .
5. Используйте кнопки / , чтобы установить время окончания приготовления.

» После установки времени приготовления на дисплее будет отображаться символ и символ , а также заданный промежуток времени. Как только начнется готовка, символ погаснет.

6. Поместите блюдо в печь и установите температуру с помощью ручки выставления температуры. Запускается режим приготовления.

» Таймер духовки рассчитывает время начала приготовления, вычитая продолжительность приготовления из заданного времени его окончания. Когда наступит время начала приготовления, духовка включится в выбранном режиме и нагреется до заданной температуры. Эта температура будет поддерживаться до тех пор, пока не наступит время окончания приготовления.

» Обратный отсчет времени приготовления начнется с момента начала приготовления, а на дисплее загорятся все символы промежутка времени. Заданное время приготовление делится на 4 равные части. По прошествии каждой части времени ее символ перестает отображаться. Так что вы с легкостью сможете оценить отношение оставшегося времени к общему времени приготовления.

7. По окончании процесса приготовления на дисплее появится надпись «Конец», и таймер издаст звуковой сигнал.
8. Продолжительность звукового сигнала – 2 минуты. Для выключения звукового сигнала нажмите любую кнопку. Звуковой сигнал

выключится, и на дисплее будет показано текущее время.



Если по окончании звукового сигнала нажать любую кнопку, духовой шкаф снова будет готов к работе. Для выключения духового шкафа поверните регулятор температуры и ручку выбора функции в положение «0» (выкл.), чтобы предотвратить повторный запуск программы духового шкафа по окончании звукового сигнала.

### Включение блокировки кнопок

Функцию блокировки кнопок можно использовать для предотвращения вмешательства в работу духовки.

1. Коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .
- » На дисплее появится надпись «**OFF**» (Выкл.).
2. Чтобы заблокировать кнопки, нажмите .
- » Как только функция блокировки кнопок будет активирована, на дисплее появится надпись «**On**» (Вкл.), и начнет светиться индикатор .



После включения функции блокировки кнопок кнопки духового шкафа не действуют. В случае отключения электрознергии функция блокировки кнопок не будет отменена.

### Чтобы отключить блокировку кнопок

1. Коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .
- » На дисплее появится надпись «**On**» (Вкл.).
2. Отключите функцию блокировки кнопок, нажав на кнопку .

» После снятия блокировки кнопок на дисплее появится надпись «**OFF**» (Выкл.).

### Настройка звукового сигнала

Часы прибора можно использовать не только для настройки программы приготовления, но и для предупреждения или напоминания.

Звуковой сигнал не влияет на работу духового шкафа. Он используется только для предупреждения. Например, его можно использовать для напоминания о том, что в определенное время нужно перевернуть продукты в духовом шкафу. По истечении заданного времени таймер подаст звуковой сигнал.

1. Коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .



Максимальное время при установке звукового сигнала – 23 часа 59 минут.

2. Установите продолжительность звукового сигнала с помощью кнопок / .



Ручки выбора звукового сигнала, времени, яркости дисплея и температуры должны быть установлены в положении «0» (Выкл.).

» После установки интервала включения звукового сигнала индикатор останется включенным, и на дисплее появится значение заданного временного интервала.

3. По истечении заданного временного интервала индикатор начнет мигать, и прозвучит сигнал.

### Выключение звукового сигнала

1. Продолжительность звукового сигнала – 2 минуты. Для выключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.
- » Звуковой сигнал выключится, и на дисплее будет показано текущее время.

### Отключение звукового сигнала;

1. Чтобы отключить звуковой сигнал, коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .
2. Нажмите и удерживайте кнопку , пока на дисплее не отобразится «**00:00**».



Будет показано время включения звукового сигнала. Если одновременно установить сигнальный таймер и продолжительность приготовления, на цифровом индикаторе будет показан более короткий временной интервал.

### Изменение тона звукового сигнала

1. Коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .
  2. Выберите желаемый тон звукового сигнала при помощи кнопок / .
  3. Установленный вами тон в скором времени станет активным.
- » На дисплее будет показан выбранный тон звукового сигнала — «**b-01**», «**b-02**» или «**b-03**».

### Изменение времени суток

Корректировка установленного времени суток:

1. Коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .
2. Установите время суток при помощи кнопок / .

- Установленное вами время скоро станет активным.

### Экономичный режим

Во время готовки можно сэкономить энергию при помощи экономичного режима, установив время приготовления для духового шкафа.

Во время готовки можно сэкономить энергию при помощи экономичного режима, установив время приготовления для духового шкафа.

### Установка экономичного режима

- Коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ **eco** (эко).

» На дисплее появится надпись «**OFF**» (Выкл.).

- Включите экономичный режим, коснувшись кнопки .

» Как только функция блокировки кнопок будет активирована, на дисплее появится надпись «**On**» (Вкл.), и начнет светиться индикатор **eco** (эко).

### Отключение экономичного режима

- Коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ **eco** (эко).

» На дисплее появится надпись «**On**» (Вкл.).

- Отключите экономичный режим, коснувшись кнопки .

» После снятия блокировки кнопок на дисплее появится надпись «**Off**» (Выкл.).

### Настройка яркости экрана

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

- Коснитесь и удерживайте кнопку , пока на дисплее не отобразится **d-01**, **d-02** или **d-03**, указывающие на уровень яркости.
- Установите нужную яркость при помощи кнопок  / .

» Установленное вами время скоро станет активным.

### Время приготовления блюд



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

### Выпечка и жарение



1-й полкой духового шкафа является нижняя полка.

Блюдо	Количество уровней размещения		Уровень размещения	Температура (°C)	Примерное время приготовления (мин.)
Выпечка на противне*	Один уровень		3	175	25 ... 30
Выпечка в форме*	Один уровень		2	180	40 ... 50
Выпечка в кулинарной бумаге*	Один уровень		3	175	25 ... 30
	2 уровня		1 - 5	175	30 ... 40
	3 уровня		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Бисквит*	Один уровень		3	200	5 ... 10
	2 уровня		1 - 5	175	20 ... 30
Печенье*	Один уровень		3	175	25 ... 30
	2 уровня		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 уровня		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Изделия из теста*	Один уровень		2	200	30 ... 40
	2 уровня		1 - 5	200	45 ... 55
	3 уровня		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Сдобная выпечка*	Один уровень		2	200	25 ... 35
	2 уровня		1 - 5	200	35 ... 45
	3 уровня		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Закваска*	Один уровень		2	200	35 ... 45
	2 уровня		1 - 3	190	35 ... 45
Лазанья*	Один уровень		2 - 3	200	30 ... 40
Пицца*	Один уровень		2	200 ... 220	15 ... 20
Бифштекс (куском) / Жаркое	Один уровень		3	25 мин. 250/макс., затем 180 - 190	100 ... 120
Баранья нога	Один уровень		3	25 мин. 250/макс.,	70 ... 90

(запеканка)				затем 190	
	Один уровень		3	25 мин. 250/макс., затем 190	60 ... 80
Жареная курица	Один уровень		2	15 мин. 250/макс., затем 180 - 190	55 ... 65
	Один уровень		2	15 мин. 250/макс., затем 180 - 190	55 ... 65
Индейка (5,5 кг)	Один уровень		1	25 мин. 250/макс., затем 180 - 190	150 ... 210
	Один уровень		1	25 мин. 250/макс., затем 180 - 190	150 ... 210
Рыба	Один уровень		3	200	20 ... 30
	Один уровень		3	200	20 ... 30

При одновременном приготовлении блюд на 2 противнях поставьте более глубокий противень на верхнюю полку, а более мелкий – на нижнюю полку.

\* Перед приготовлением любых блюд рекомендуется разогреть духовой шкаф.

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

#### Советы по выпечке

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

#### Советы по выпечке

- Если изделие получается слишком сухим, следует повысить температуру примерно на 10°C и сократить время приготовления. Смажьте слои теста смесью из молока, растительного масла, яиц и йогурта.
- Следите за тем, чтобы толщина изделия не превышала глубины противня, иначе оно будет долго выпекаться.
- Если верхний слой изделия подгорает, а нижний остается сырым, возможно, в нижнем слое изделия слишком много начинки. Чтобы изделие ровно подрумянивалось, старайтесь равномерно распределять начинку между слоями теста и по поверхности изделия.



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

#### Советы по приготовлению овощных блюд

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

#### Как пользоваться грилем



##### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Закрывайте дверцу во время приготовления пищи на гриле.

Горячие поверхности могут причинить ожоги!

#### Включение гриля

1. Поверните ручку выбора функций и установите на нужный значок режима «Гриль».
2. Затем установите нужную температуру жаренья.
3. При необходимости прогрейте гриль около 5 минут.  
» При этом включится индикаторная лампочка температуры.

#### Выключение гриля

1. Поверните ручку выбора функций в положение отключения (вверх).



Продукты, которые не подходят для приготовления на гриле, могут привести к возгоранию. На гриле можно готовить только такие продукты, которые выдерживают интенсивный нагрев. Не размещайте продукты слишком близко к задней части гриля. Эта зона нагревается сильнее всего, и жирные продукты могут загореться.

## Время приготовления блюд на гриле

### Приготовление блюд на электрическом гриле

Продукты	Уровень размещения	Рекомендуемая температура (°С)**	Время приготовления на гриле (прибл.)
Рыба	4...5	250/max	20...25 мин. #
Курица (куски)	4...5	250/max	25...35 мин.
Отбивные из молодой баранины	4...5	250/max	20...25 мин.
Ростбиф	4...5	250/max	25...30 мин. #
Отбивные из телятины	4...5	250/max	25...30 мин. #
Гренки *	4	250/max	1...3 мин.

# в зависимости от толщины

\*Разогрейте в течение 5 минут.

\*\*Если настройка температуры гриля в вашем изделии не предусмотрена, то гриль будет работать при максимальной температуре.

## 6 Уход и техническое обслуживание

### Общие сведения

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



#### ОПАСНО:

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



#### ОПАСНО:

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

- Прибор следует тщательно чистить после каждого использования. Так легче удалять остатки пищи, которые могут пригореть при следующем использовании прибора.
- Для чистки прибора не требуются специальные чистящие средства. Прибор можно вымыть теплой водой с добавлением жидким моющего средства, используя мягкую ткань или губку. А затем протереть сухой тканью.
- Обязательно протирайте прибор насухо после чистки и сразу же удаляйте попавшую на него жидкость.
- Не используйте для чистки ручки и поверхностей из нержавеющей стали чистящие средства, содержащими кислоту или хлор. Эти детали можно протирать мягкой тканью, смоченной в жидким моющим средством (без абразивных добавок), стараясь тереть в одном направлении.



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



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



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

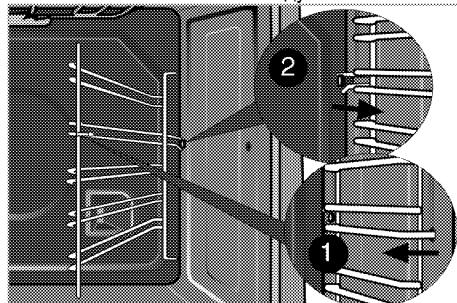
Так можно повредить панель управления!

### Чистка духовки

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

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

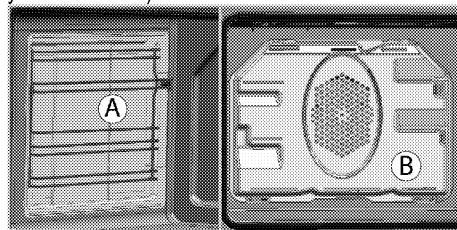
- Снимите переднюю часть боковой решетки, оттянув ее от боковой стенки.
- Потяните боковую решетку к себе и полностью выньте ее из духовки.



### Стенки с каталитическим покрытием

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

Внутренние боковые стенки (A) (или) задняя стенка (B) вашего изделия могут быть покрыты каталитической эмалью. Стенки с каталитическим покрытием имеют светлую матовую пористую поверхность. Стенки духовки, имеющие каталитическое покрытие, не следует чистить. Пористые поверхности стенок с каталитическим покрытием самоочищаются путем впитывания и разложения пролитого жира (на воду и углекислый газ).



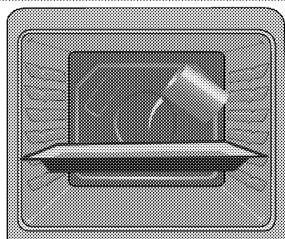
### Чистка панели управления

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

## Простая очистка паром

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

1. Выньте из духового шкафа все принадлежности.
2. Налейте в противень 500 мл воды и поместите его на 2-ю решетку духовки.



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

### Чистка дверцы духовки

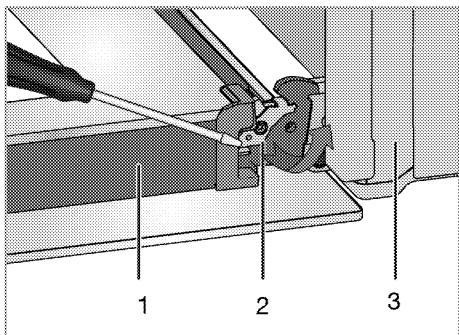
Мойте дверцу духовки мягкой тканью или губкой, смоченной в теплой воде с добавлением жидкого моющего средства, и вытирайте сухой тканью.



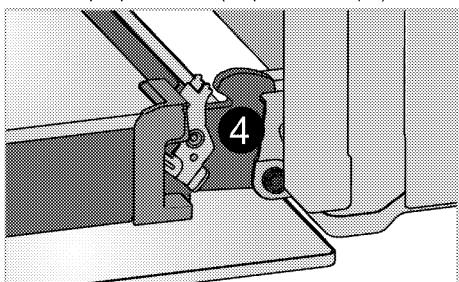
Не используйте для чистки дверцы моющие средства с абразивными веществами или металлические скребки. Они могут поцарапать поверхность и повредить стекло.

## Снятие дверцы духового шкафа

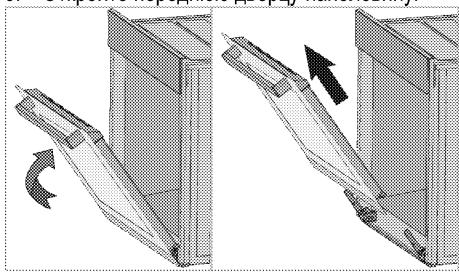
1. Откройте переднюю дверцу (1).
2. Откройте зажимы на корпусе петли (2) с правой и левой стороны передней дверцы, нажав на них, как показано на рисунке.



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



3. Откройте переднюю дверцу наполовину.



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



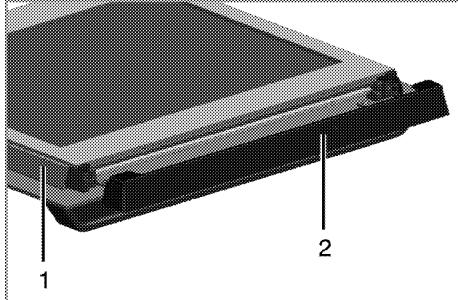
Для установки дверцы на место следует выполнить в обратном порядке действия по снятию. Не забудьте закрыть зажимы на корпусе петли при установке дверцы на место.

## Снятие внутреннего стекла дверцы

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

Внутреннее стекло панели дверцы духового шкафа можно снять для чистки.

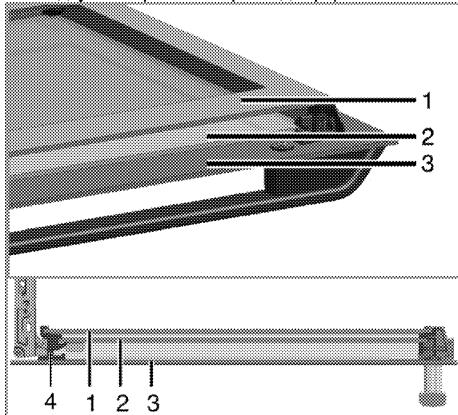
Откройте дверцу духовки.



1 Рамка

2 Пластмассовая накладка

Потяните к себе и снимите пластмассовую накладку на верхней стороне дверцы.



1 Первое внутреннее стекло

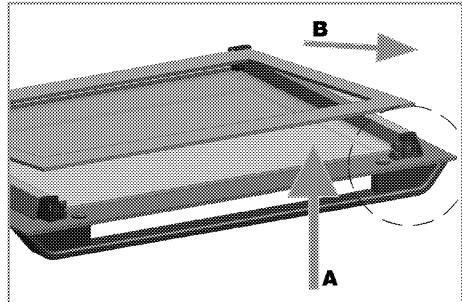
2 Внутреннее стекло

3 Внешнее стекло

4 Пластмассовый держатель стекла – нижний

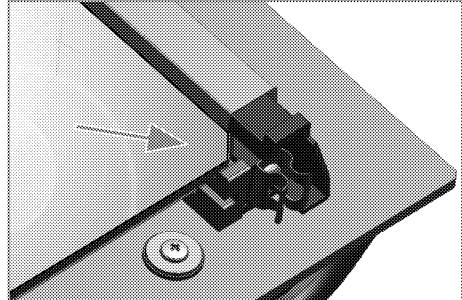
Приподнимите первое внутреннее стекло (1) в направлении А и вытяните его в направлении В, как показано на рисунке.

Чтобы вынуть среднее стекло (2), повторите эти же действия.



При сборке дверцы сначала следует вставить среднее стекло (2).

Вставляйте стекла таким образом, чтобы склоненный угол стекла попал на фаску пластмассового держателя, как показано на рисунке.



Среднее стекло (2) следует установить в пластмассовый держатель рядом с первым внутренним стеклом (1).

Внутреннее стекло (1) следует устанавливать таким образом, чтобы надпись на стекле была обращена к среднему стеклу.

Следите за тем, чтобы нижний угол среднего стекла был правильно вставлен в нижний пластмассовый держатель.

Прижмите пластмассовую накладку к раме до щелчка.

## Замена лампочки освещения духового шкафа



### ОПАСНО:

Во избежание поражения электрическим током, прежде чем заменять лампочку, убедитесь в том, что электроприбор отсоединен от сети и остыл. Горячие поверхности могут причинить ожоги!



Для освещения духового шкафа используется специальная электрическая лампочка, которая может выдерживать температуру до 300 С. Дополнительные сведения см. в разделе "Технические характеристики, стр. 13". Лампочки освещения духового шкафа можно приобрести в фирменных сервисных центрах.



Расположение лампочки может отличаться от изображения на рисунке.



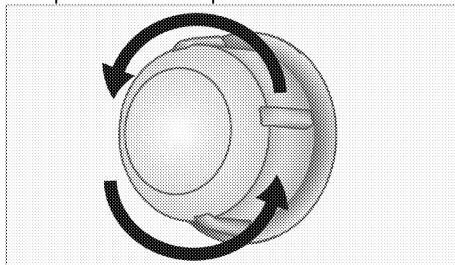
Лампа, используемая в этом приборе, не подходит для освещения бытовых помещений. Эта лампа предназначена для вспомогательной цели, позволяющей пользователю увидеть пищевые продукты.



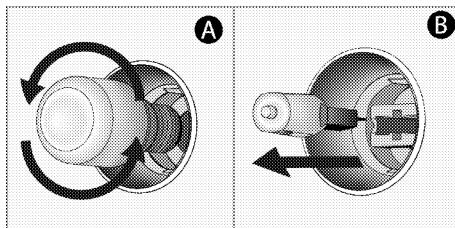
Лампы, используемые в этом приборе, должны выдерживать экстремальные физические условия, например температуру выше 50 °C.

## Замена круглой лампочки освещения духового шкафа

1. Отсоедините духовой шкаф от электросети.
2. Снимите стеклянный плафон, повернув его против часовой стрелки.



3. Если в вашей духовке используется лампа типа (A), показанная на рисунке ниже, поверните ее в соответствии с рисунком, чтобы извлечь ее и заменить. Если используется лампа типа (B), потяните и извлеките ее, как показано на рисунке, и замените.



4. Установите на место стеклянный плафон.

## **7 Поиск и устранение неисправностей**

### **Во время работы из духового шкафа выделяется пар.**

- Вполне正常но, если пар выделяется во время работы. >>> Это не является неисправностью.

### **При нагревании и охлаждении прибор издает металлические шумы.**

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

### **Прибор не работает.**

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

### **Освещение духовки не работает.**

- Лампочка освещения духового шкафа неисправна. >>> Замените лампочку освещения шкафа.
- Нет электропитания. >>> Проверьте наличие электропитания. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или включите предохранители.

### **Духовка не нагревается.**

- Не задана функция или температура. >>> Выберите функцию и установите температуру с помощью переключателя функций и (или) регулятора температуры.
- В моделях, оснащенных таймером, таймер не установлен. >>> Установите время. (В моделях с микроволновой печью управление по таймеру действует только для микроволновой печи).
- Нет электропитания. >>> Проверьте наличие электропитания. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или включите предохранители.

### **(В моделях с таймером) Цифровой индикатор времени мигает, или светится символ часов.**

- Ранее произошло отключение электроэнергии. >>> Установите время / Выключите духовой шкаф и включите снова.

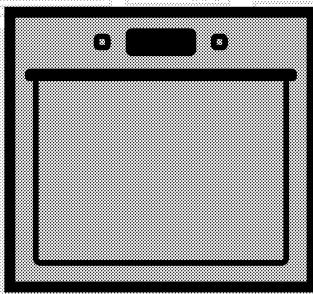


Если вы не можете устранить неполадки, несмотря на выполнение инструкций, приведенных в данном разделе, обратитесь к представителю авторизованной сервисной службы. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать неисправный электроприбор.



# Рерна за вградување

Упатство за корисникот



МК

**beko**

## Прочитајте го ова упатство прво!

Почитуван потрошувачу,

Ви благодариме што избраете производ на Beko. Се надеваме дека производот ќе ви служи најдобро за намената за која е произведен со висок квалитет и со врвна технологија. Затоа, внимателно прочитајте ги целото упатство за корисникот и сите други придружни документи пред да го користите производот и зачувайте го за идни осврти. Ако го давате производот на некој друг, дадете му го и упатството за употреба. Следете ги сите предупредувања и информации во ова упатство за корисникот.

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

### Објаснување на симболите

Следните симболи се употребени во ова упатство за употреба:



Важни информации или корисни совети за употреба.



Предупредувања за опасни ситуации во однос на животот и имотот.



Предупредување за електричен удар.



Предупредување за ризик од оган.



Предупредување за врели површини.



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

## СОДРЖИНА

### **1 Важни упатства и предупредувања за безбедноста и за животната средина 4**

Општа безбедност .....	4
Електрична безбедност.....	4
Безбедност на производот .....	6
Наменета употреба .....	8
Безбедност за децата .....	8
Фрлање на стариот производ .....	8
Фрлање на материјалот за пакување .....	9

### **2 Општи информации 10**

Преглед .....	10
Содржина на пакувањето.....	11
Содржина на пакувањето.....	11
Технички спецификации.....	12

### **3 Инсталација 13**

Пред поставување .....	13
Поставување и поврзување.....	15
Фрлање на стариот производ .....	17

### **4 Подготовка 18**

Совети за штедење енергија .....	18
----------------------------------	----

Првична употреба .....	18
Поставување на времето .....	18
Прво чистење на производот .....	18
Воведно загревање .....	18

### **5 Како се ракува со рерната 20**

Општи информации за печење, динстање и печење на грилот.....	20
Како се работи со електричната рерна .....	20
Работни режими .....	21
Употреба на часовникот на рерната .....	22
Табела со времиња за готвење.....	25
Како се работи со грилот .....	26
Табела со времиња на готвење за грил.....	26

### **6 Одржување и грижа 27**

Општи информации.....	27
Чистење на контролниот панел.....	27
Чистење на рерната .....	27
Вадење на вратата на рерната .....	28
Вадење на внатрешното стакло на вратата.....	29
Замена на светилката во рерната .....	30

### **7 Решавање проблеми 31**

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

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

## Општа безбедност

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

Децата под надзор не смее да си играат со уредот.

- Доколку производот се дава на некој друг за лична употреба или за повторна употреба (на старо), тој се дава заедно со прирачникот за користење, ознаките на производот и другите релевантни документи и делови.
- Поставувањето и поправката мора да ги изведе овластен сервисер. Производителот нема да се смета за одговорен за оштетувања што се појавиле заради постапки што ги извеле неовластени лица и истото може да ја пониши гаранцијата. Внимателно прочитајте го упатството пред поставување.
- Не вклучувајте го производот ако е расипан или има видливо оштетување.
- Проверете дали регулаторите за функциите на производот се исклучени по секоја употреба.

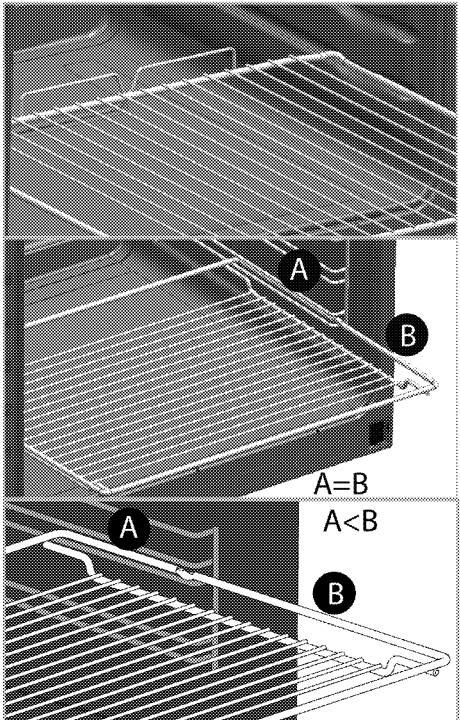
## Електрична безбедност

- Ако производот има дефект, не треба да се вклучува освен ако не бил поправен во Овластен сервис. Постои ризик од струен удар!

- Поврзете го производот само за штекер/линија со заземјување со напон и заштита како што е наведено во „Технички спецификации“. Инсталацијата за заземјувањето треба да ја направи квалификуван електричар ако го користите производот со или без трансформатор. Нашата компанија нема да биде одговорна за какви било проблеми што ќе се случат заради тоа што производот не бил заземјен во согласност со локалните регулативи.
  - Никогаш не мијте го производот со истурање или прскање вода по него! Постои ризик од струен удар!
  - Производот мора да се исклучи од струја за време на поставување, одржување, чистење или поправка.
  - Ако кабелот за напојување на производот е оштетен, мора да биде заменет од страна на производителот, овластениот сервисер или слично квалификувано лице за да се избегне опасност од секаков вид.
  - Производот мора да се постави на начин којшто ќе овозможува комплетно исклучување со струја.
- Разделникот мора да постави кај главниот приклучок или како прекинувач вграден во фиксната електрична инсталација во согласност со регулативите за градба.
- Задната површина на рерната е врела кога се употребува. Проверете дали поврзувањето со струја не допира со задната површина. Во спротивно, поврзувањето може да се оштети.
  - Не заглавувајте го кабелот за струја меѓу вратата на рерната и рамката и не превиткувајте го преку врелите површини. Во спротивно, изолацијата на кабелот ќе се стопи и ќе предизвика пожар како резултат на краток спој.
  - Секоја работа на електричната опрема и на системите смее да ја изведува само овластено и квалификувано лице.
  - Во случај на оштетување, исклучете ја рерната и исклучете ја од довод на ел. напојување. За да го направите ова, исклучете ги осигурувачите дома.
  - Проверете дали номиналната вредност на осигурувачот е компатибилна со производот.

## Безбедност на производот

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Уредот и достапните делови стануваат врели во текот на употребата. Треба да внимавате децата да не ги допираат врелите елементи. Децата помали од 8 години треба да се држат на страна освен ако не сте под надзор.
- Не користете го производот кога резонирањето или координацијата се попречени од употреба на алкохол и/или лекарства.
- Внимавајте кога користите алкохолни пијалаци во јадењата. Алкохолот испарува на високи температури и може да предизвика оган бидејќи ќе се запали кога ќе дојде во контакт со врели површини.
- Проверете дали има запаливи материјали близу до производот бидејќи страните стануваат врели при употреба.
- Апаратот се сврелува кога се користи. Треба да внимавате децата да не ги допираат врелите елементи во рерната.
- Оставете ги сите отвори за вентилација слободни и без препреки.
- Не загревајте затворени конзерви и стаклени тегли во рерната. Може да се набие притисок во конзервата/теглата што предизвика пукање.
- Не ставајте ги тавите за печење, садовите или алуминиумската фолија директно на дното на рерната. Акумулацијата на топлина може да го оштети дното на рерната.
- Не користете остри абразивни средства за чистење или остри метални сунѓери за чистење на стаклото од вратата на рерната бидејќи може да ја изгребат површината или да предизвикаат пукање на стаклото.
- Не користете чистачи на пареа за да го исчистите апаратот бидејќи тие може да предизвикаат електричен удар.
- (Варира зависно од моделот на производот.)  
Правилно ставање на решетката и тавата на решеткастите полици  
Важно е правилно да се стави решетката и / или тавата на решетката. Лизнете ги решетката или тавата меѓу 2 шини и проверете дали се рамни пред да ставите храна на нив (видете ја следната слика).



- Не користете го производот ако предната стаклена врата е извадена или напукната.
- Рачката на рерната не е сушара за крпи. Не закачувајте крпи, ракавици или слични производи од текстил кога функцијата за грил е вклучена со отворена врата.
- Секогаш користете ракавици за рерна што се отпорни за топлина кога ставате или вадите садови во / од врелата рерна.
- Ставете хартија за печење во садот за готвење или во додатокот за рерната (тава,

решетка и сл.) заедно со храната и потоа ставете сè заедно во веќе загреаната рерна. Отсечете го прекумерниот дел од хартијата за печење што излегува од додатокот или од садот за да го спречите ризикот таа да се допира со грејачите во рерната. Никогаш не користете хартија за печење при работни температури повисоки од посочената вредност на хартијата за печење. Не ставајте ја хартијата за печење директно на долната страна во рерната.

#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:

- Проверете дали кабелот на уредот е исклучен од струја или дали е исклучено струјното коло пред да ја замените сијаличката со цел да избегнете можност за електричен уред.
- Уредот не смее да се поставува позади декоративна врата за да се одбегне прегревање.

За да обезбедите апаратот да не предизвика пожар:

- Проверете дали приклучокот соодветствува со штекерот и не предизвикува искрење,
- Не користете оштетен, пресечен или продолжен кабел.

- Користете го само оригиналниот кабел,
  - Проверете дали има течност или влага во штекерот каде што е приклучен производот,
- Наменета употреба**
- Овој производ е наменет за домашна употреба. Не е дозволена комерцијална употреба.
  - ВНИМАНИЕ:** Овој апарат е наменет само за готвење. Не смее да се користи за други намени, на Пример за загревање на просторија.
  - Овој производ не треба да се користи за затоплување на чинии под грилот, за сушење крпи и пешкири и сл. со бесење на раките и за греене.
  - Производителот нема да биде одговорен за каква било штета што ќе биде предизвикана од неправилна употреба или ракување.
  - Перната може да се користи за одмрзнување, печење тесто, печење месо или печење на грилот.
- Безбедност за децата**
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**  
Достапните делови стануваат врели во текот на употребата. Децата треба да се држат настрана.
- Материјалите за пакување се опасни за децата. Држете ги материјалите за пакување настрана од децата. Фрлете ги сите делови на пакувањето во согласност со стандардите за животна средина.
  - Електричните производите се опасни за децата. Држете ги децата подалеку од производот кога тој работи и не дозволувајте им да си играат со него.
  - Не ставајте никакви предмети врз апаратот што може да ги дофатат децата.
  - Кога вратата е отворена, не ставајте тешки предмети на неа и не дозволувајте децата да седат на неа. Може да се преврти или шарките на вратата може да се оштетат.
- Фрлање на стариот производ**
- Усогласување со Директивата за фрлање на електронска и електрична опрема и за одлагање на отпадот:
- 
- Овој отпад е усогласен со Директивата на ЕУ за фрлање на електронска и електрична опрема (2012/19/EU). Овој производ го носи симболот за класификација на отпадот од електрична и електронска опрема (WEEE).
- Овој производ е произведен со многу квалитетни делови и материјали коишто може да се користат повторно и се соодветни за рециклирање. Не фрлете го производот со нормалниот домашен отпад и со друг отпад кога веќе нема да го користите. Однесете го во собирен центар за рециклирање на електрична и електронска

опрема. Консултирајте се со овластените тела во општината за да дознаете каде има собирни центри.

#### **Усогласување со Директивата за ограничување на опасните материји:**

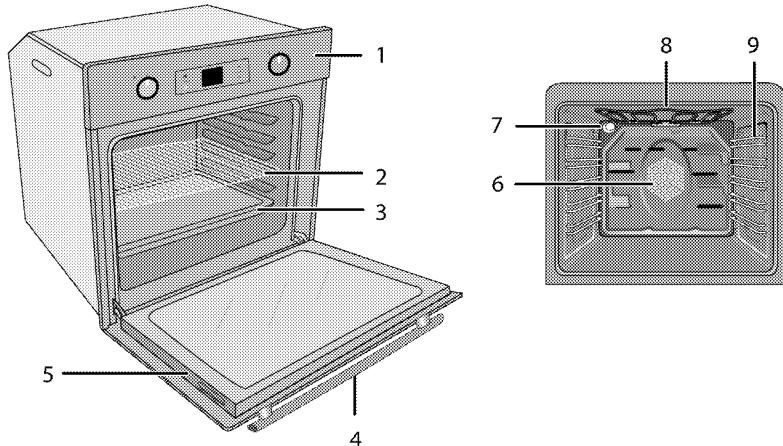
Производот што го купивте е усогласен со отпад е усогласен со Директивата за ограничување на опасните материји (2011/65/EU). Не содржи штетни и забранети материјали коишто се наведени во Директивата.

#### **Фрлање на материјалот за пакување**

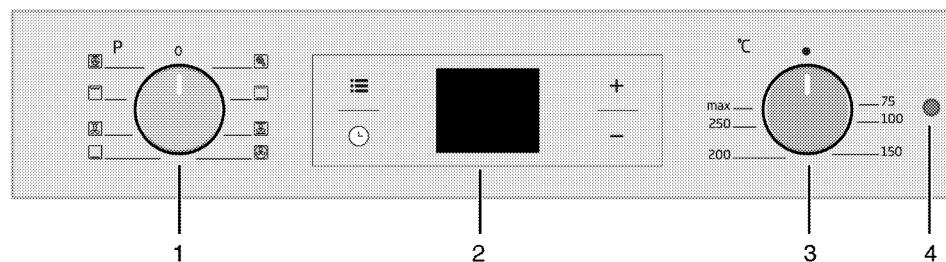
- Материјалот од пакувањето е опасен за децата. Чувайте го на безбедно место и подалеку од дофат на деца. Пакувањето на производот е произведен од рециклирачки материјал. Фрлете го правилно и сортирајте го во согласност со упатствата за рециклирање отпад. Не фрлајте го со домашниот отпад.

## 2 Општи информации

### Преглед



- |   |                   |   |  |
|---|-------------------|---|--|
| 1 | Контролен панел   | 6 | Мотор за вентилаторот (зад челичната<br>плоча) |
| 2 | Полица со решетки | 7 | Светилка                                       |
| 3 | Тава              | 8 | Елемент со горен грејач                        |
| 4 | Рачка             | 9 | Позиции на полиците                            |
| 5 | Врата             |   |  |



- |   |                          |
|---|--------------------------|
| 1 | Регулатор со функции     |
| 2 | Дигитален тајмер         |
| 3 | Регулатор за термостатот |
| 4 | Светилка за термостатот  |

## Содржина на пакувањето

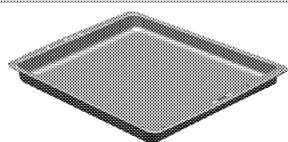


Доставената дополнителна опрема може да зависи од моделот на производот. Целата дополнителна опрема што е описана во упатството за употреба може да се доставува со производот.

### 1. Упатство за корисникот

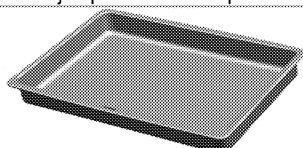
### 2. Стандардна тава

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



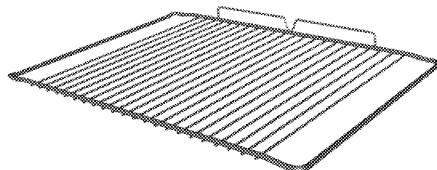
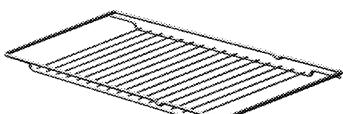
### 3. Длабока тава

Користете ја за тесто, големи парчиња месо за печење, течни јадења и за собирање маснотија при печење на грил.



### 4. Решетка за грил

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

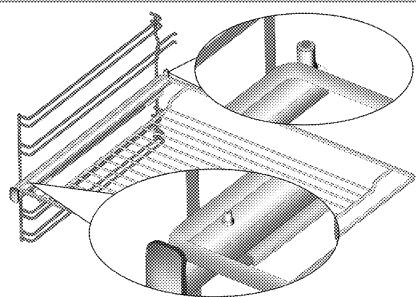
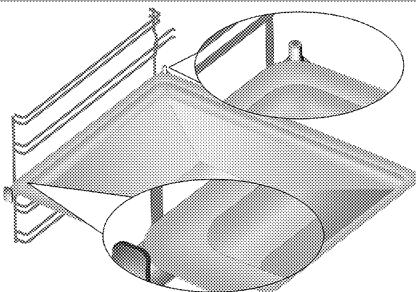


### 5. Правилно ставање на решетката и тавата на телескопските полици

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

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

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



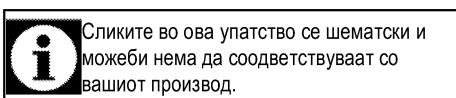
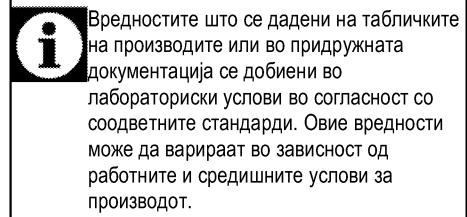
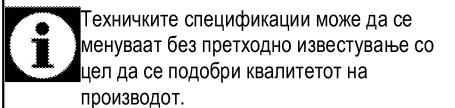
## Технички спецификации

<b>Напон / фреквенција</b>	<b>220-240 V ~ 50 Hz</b>
Вкупна потрошувачка на ел. енергија	2.5 kW
Вид кабел / секција	мин.H05VV-FG 3 x 1,5 mm. <sup>2</sup>
<b>Надворешни димензии (височина / широчина / длабочина)</b>	<b>595 mm./594 mm./567 mm.</b>
Димензии за инсталација (височина / широчина / длабочина)	**590 или 600 mm./560 mm./мин. 550 mm.
<b>Главна рерна</b>	<b>Повеќенаменска рерна</b>
Внатрешна светилка	15/25 W
Потрошувачка на ел. енергија на грилот	2.2 kW

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

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

\*\* Видете *Инсталација, страница 13.*



## 3 Инсталација

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

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



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



### ОПАСНОСТ:

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



### ОПАСНОСТ:

Пред поставување, проверете го производот визуелно за да видите дали има оштетувања. Ако има, не поставувајте го.

Оштетените производи предизвикуваат безбедносен ризик.

### Пред поставување

Апаратот е наменет за поставување во комерцијално достапни кујнски елементи.

Безбедносно растојание мора да се остави меѓу апаратот и сидовите и елементите во кујната.

Погледнете ја сликата (вредности во мм.).

- Површините, синтетичките ламинати и плочките мора да бидат отпорни на топлина (минимум 100 °C).
- Кујнските елементи мора да се поставени рамно и фиксирали.
- Ако има фиока под рерната, мора да се постави полица меѓу рерната и фиоката.
- Носете го апаратот со уште барем две лица.



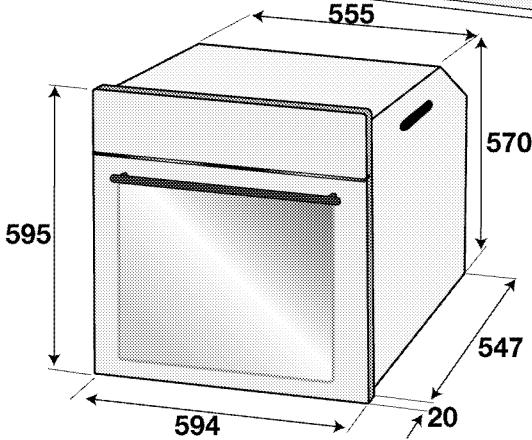
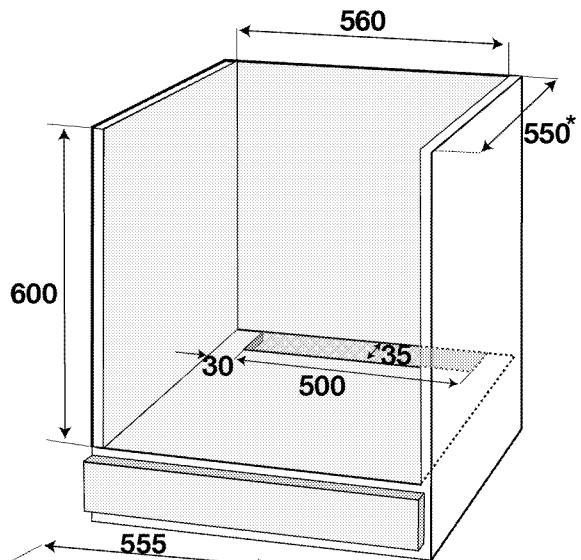
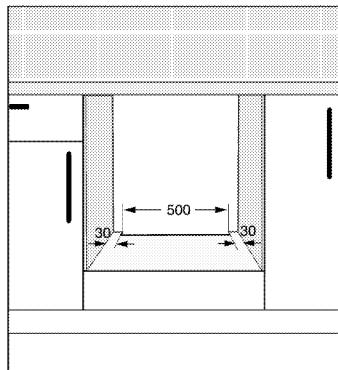
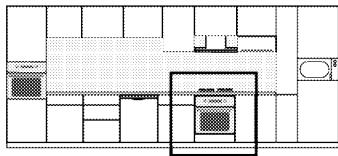
Не поставувајте го производот веднаш до падилници или замрзнувачи. Топлината што се испушта од производот ќе ја зголеми потрошувачката на струја кај апаратите за ладење.



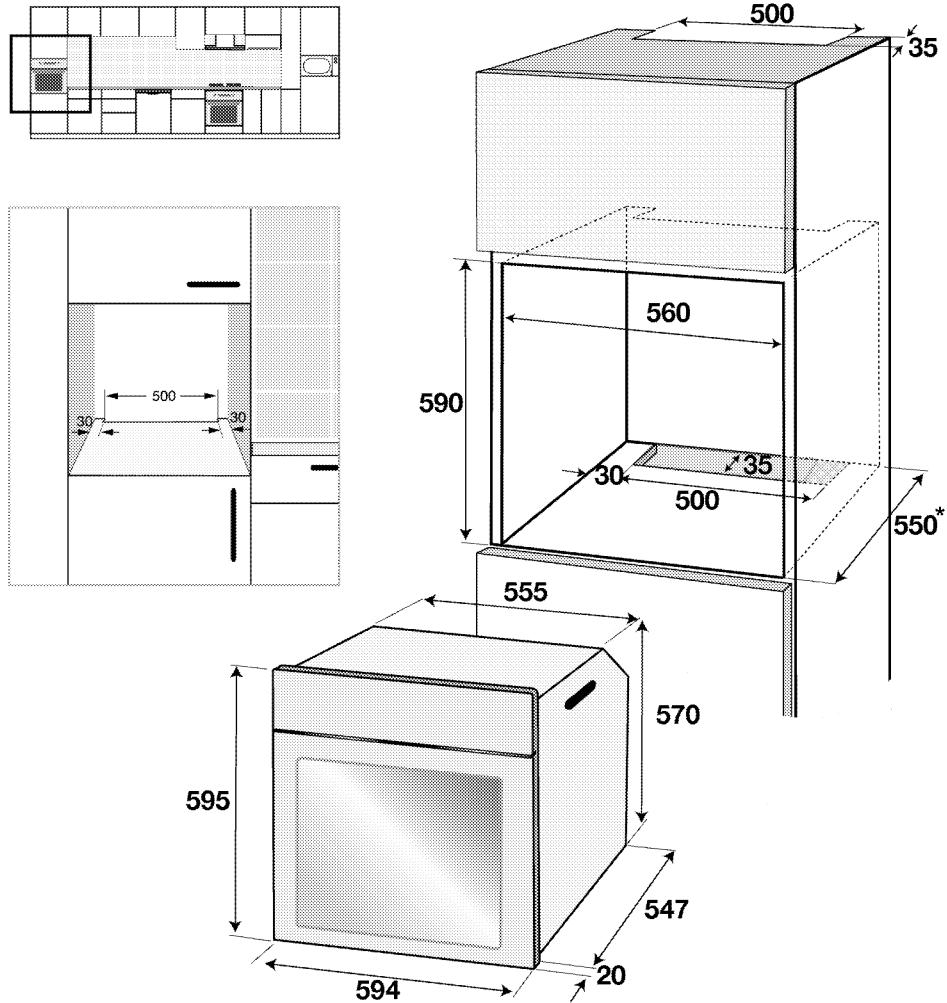
Не користете ја вратата или раката за носење или поместување на производот.



Ако производот има ракки, притиснете ги назад во страничните сидови по преместување на производот.



\* МИН.



\* мин.

## Поставување и поврзување

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

### Електрично поврзување

Поврзете го производот за заземјен штекер / довод на струја којшто е обезбеден со минијатурен автоматски осигурувач со соодветен капацитет како што е посочено во табелата „Технички спецификации“. Инсталацијата за заземјувањето треба да ја направи квалификуван електричар ако го користите производот со или

без трансформатор. Нашата компанија нема да биде одговорна за какви било оштетувања што ќе се случат заради употреба на производот без инсталација со заземување во согласност со локалните регулативи.



### ОПАСНОСТ:

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



### ОПАСНОСТ:

Кабелот за напојување не смее да се приклештува, превиткува или притиснува или да се допира со врелите делови на апаратот.

Оштетениот кабел за напојување мора да се замени од страна на квалификуван електричар. Инаку, постои ризик од електричен удар, краток спој или пожар со непрофесионални поправки!

- Поврзувањето мора да биде усогласено со државните регулативи.
- Податоците за довод на ел. енергија мора да соодветствуваат со податоците што се дадени на плочката со номинални вредности на апаратот. Отворете ја предната врата за да ја видите плочката со номинални вредности.
- Кабелот за напојување за производот мора да е усогласен со вредностите во табелата „Технички спецификации“.



### ОПАСНОСТ:

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

### Поврзување на кабелот за напојување

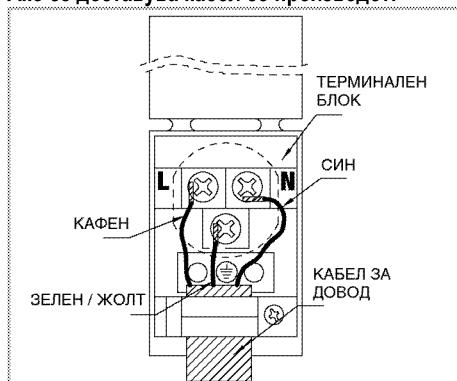


Додека се поврзуваат жиците, мора сè да биде во согласност со националните/локалните регулативи за електрика и мора да се употребуваат соодветните штекери/линии и приклучоци за рерна. Во случај кога моќноста на производот е ограничена на помала вредност од капацитетот на приклучокот и штекерот/линијата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

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

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

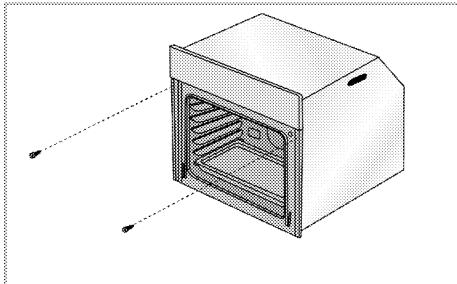
### Ако се доставува кабел со производот:



2. За монофазно поврзување, поврзете ги жиците како што е посочено подолу:
  - Кафена/Црна жица - L (фаза)
  - Сина/сива жица = N (нулта)
  - Зелено/жолта жица = (E) (заземување)
» или
  - сива/Црна жица - L (фаза)
  - Сина/Кафена жица = N (нулта)
  - Зелено/жолта жица = (E) (заземување)

## Инсталација на производот

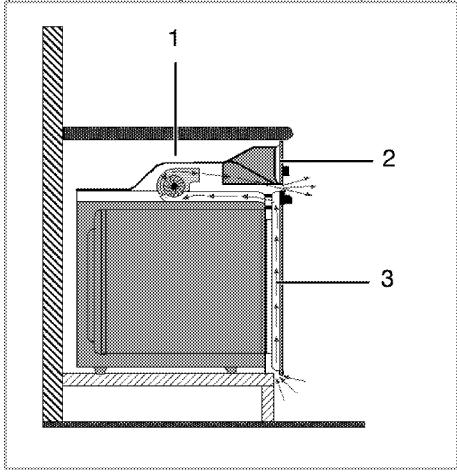
- Лизнете ја рерната во елементот, порамнете ја и обезбедете ја обезбедувајќи дека кабелот за напојување нема да биде приклештен и/или заглавен.



Обезбедете ја рерната со 2 шрафа како што е посочено.

По инсталирањето, проверете дали завртките се доволно затегнати и рерната не се поместува. Рерната може да се преврти за време на користењето ако не е инсталирана според инструкциите и ако завртките не се доволно затегнати.

### За производите со вентилатор за разладување (Може да не е вклучена со вашиот производ.)



- 1 Вентилатор за разладување
- 2 Контролен панел
- 3 Врата

Вградениот вентилатор за разладување ги лади и елементот за вградување и предницата на производот.



Вентилаторот за разладување продолжува да работи уште 20-30 минути дури и кога е исклучена рерната.

Ако сте готвеле со програмирање на тајмерот на рерната, ќе се исклучи и вентилаторот за ладење по истекот на времето за готвење заедно со сите други функции.

## Конечна проверка

1. Работете со производот.
2. Проверете ги функциите.

## Фрлање на стариот производ

- Чувайте го оригиналното пакување и транспортирајте го производот во него. Следете ги упатствата на пакувањето. Ако немате оригинално пакување, спакувајте го производот во меуреста пластична опаковка или тврд картон и залепете го со селотејл цврсто.
- За да спречите грилот и решетките во рерната да ја оштетат вратата, ставете парче картон од внатрешната страна на вратата од рерната во иста висина како и решетките. Залепете ја вратата на рерната за страничните сидови.
- Не користете ја вратата или раката за подигнување или поместување на производот.



Не ставајте предмети на производот и поставете го во исправена позиција.



Проверете го општиот изглед на производот за да видите дали има оштетувања што настанале при транспортот.

## 4 Подготовка

### Совети за штедење енергија

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

- Користете темни и глазирани садови за готвење бидејќи преносот на топлината е подобар.
- При готвење на јадењата, извршете ја операцијата за претходно загревање ако е препорачано во упатството за користење или во рецептот за готвење.
- Не отворајте ја вратата на перната често за време на готвењето.
- Готовете повеќе од едно јадење во перната секогаш кога е тоа можно. Може да готовите со ставање два сада за готвење на жичениот грил.
- Готовете повеќе од едно јадење последователно. Пертната е веќе врела.
- Може да штедите енергија со исклучување на перната неколку минути пред да истече времето за готвење. Не отворајте ја вратата на перната.
- Одмрзнете ги замрзнатите јадења пред да ги готовите.

### Првична употреба

#### Поставување на времето



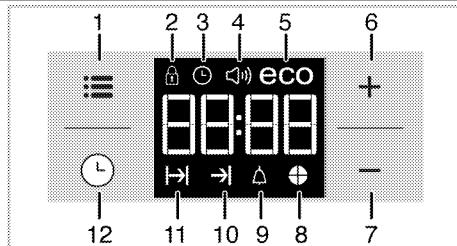
При кое било прилагодување, соодветните симболи ќе трепкаат на екранот.

Притиснете ги копчињата **+/-** за да го поставите времето откако перната ќе се вклучи за првпат.



Кај модели со контроли на допир, право допрете **≡**, а потоа употребете **+/-** за да го одредите времето од денот.

Потврдете ја поставката со допир на симболот **⌚** иочекајте 4 секунди без да допирате на копчињата за да потврдите.



- 1 Копче за прилагодување
- 2 Симбол за заклучени копчиња
- 3 Симбол за часовник
- 4 Симбол за јачина на алармот (Може да не е вклучена со вашиот производ.)
- 5 Симбол за економичен режим
- 6 Копче за плус
- 7 Копче за минус
- 8 Симбол за печење пита
- 9 Симбол за аларм
- 10 Симбол за крајно време за готвење
- 11 Симбол за време на готвење
- 12 Копче за програми



Ако не се постави времето на почеток, часовникот ќе почне со работа од **12:00** и ќе се прикаже симболот **⌚**. Симболот ќе исчезне штом ќе се постави времето.



Поставките за тековно време се откажуваат ако схема струја. Треба одново да ги прилагодите.

#### Прво чистење на производот



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

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

#### Воведно загревање

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



## ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Врелите површини предизвикуваат изгореници!

Производот е врел кога се употребува. Никогаш не допирајте ги врелите горилници, внатрешните делови на рерната, грејачите, итн. Држете ги децата на страна. Секогаш користете ракавици за рерна што се отпорни за топлина кога ставате или вадите садови во / од врелата рерна.

## Електрична рерна

1. Извадете ги сите тави за печене и жичениот грил од рерната.
2. Затворете ја врата на рерната.
3. Изберете ја позицијата Статично.
4. Изберете ја најголемата моќност на грилот, видете *Како се работи со електричната рерна, страница 20*.
5. Вклучете ја рерната да работи околу 30 минути.

6. Исклучете ја рерната, видете *Како се работи со електричната рерна, страница 20*

## Рерна со грил

1. Извадете ги сите тави за печене и жичениот грил од рерната.
2. Затворете ја врата на рерната.
3. Изберете ја најголемата моќност на грилот, видете *Како се работи со грилот, страница 26*.
4. Вклучете ја рерната да работи околу 30 минути.
5. Исклучете го грилот, видете *Како се работи со грилот, страница 26*



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

## 5 Како се ракува со перната

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



#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Врелите површини предизвикуваат изгореници!

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

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



#### ОПАСНОСТ:

Внимавајте кога ја отворате вратата на перната бидејќи излегува пареа.

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

### Совети за печење

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

### Совети за печење месо

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

### Совети за печење на грил

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

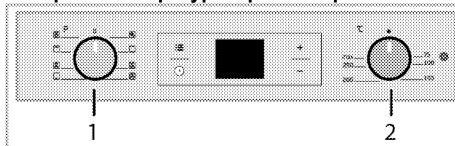
- Распоредете ги парчињата што ќе се печат на грил на решетката за грил или во тава за печење со решеткаст грил така што опфатениот простор не ја надминува големината на грејачот.
- Лизнете ги решетката или тавата за печење со грил на саканото ниво во перната. Ако печете со решетка, ставете ја тавата за печење на подолгата решетка да ги собира маснотите. Тавата за печење мора да биде со големина колку што е целата површина на печење. Можно е да не ја добиете со производот. Додавте вода во садот за печење за полесно чистење.



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

### Како се работи со електричната перна

#### Избор на температура и работен режим

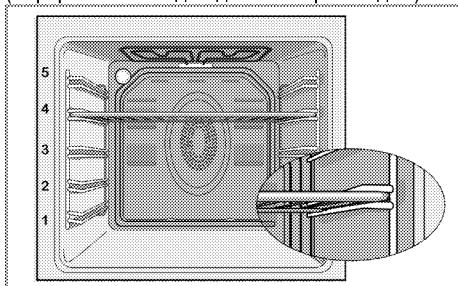


- 1 Регулатор со функции
  - 2 Регулатор за термостат
    - Поставете го регулаторот за функции на саканата температура.
    - Поставете го регулаторот за функции на саканата работна температура.
- » Перијата се загрева до прилагодената температура и ја одржува. За време на загревањето, сијаличката за температура свети.
- #### Исклучување на електричната перна
- Свртете ги регулаторот за функции и регулаторот за температура во позиција за исклученост (горе).

Важно е да го ставите решеткастиот грил правилно на лежиштата. Решеткастиот грил мора да се вметне меѓу лежиштата како што е прикажано на сликата.

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

(Варира зависно од моделот на производот.)



### Работни режими

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

#### Горен и долен грејач



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

#### Долен грејач



Работи само долниот грејач. Соодветно е за пица и за последователно потемнување на храната од долната страна. Оваа функција мора да се користи и за лесно чистење со пареа.

#### Горен/долен грејач потпомогнато со вентилатор



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

### Работа со вентилатор



Рерната не се загрева. Вклучен е само вентилаторот (во задниот сид). Соодветно за бавно одмрзнување замрзнатата зрењата храна на собна температура и ладење на готвената храна.

### Загревање со вентилатор



Топлиот воздух загреван со задниот грејач се распределува еднакво и бргу низ рерната со помош на вентилаторот. Соодветно е за готвење на јадењата на различни нивоа на полиците и не е потребно претходно загревање во повеќето случаи. Соодветно за готвење со повеќе тави.

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

### „3Д“-функција



Вклучени се горниот и долниот грејач топлењето преку вентилаторот (во задниот сид). Храната се готви рамномерно и бргу од сите страни. Гответе само со една тава.

### Целосен грил



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

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

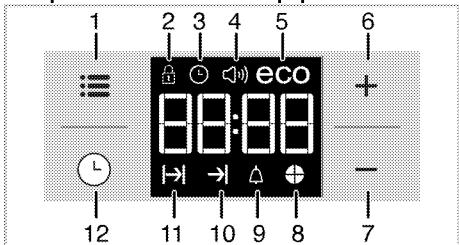
## Грил+вентилатор



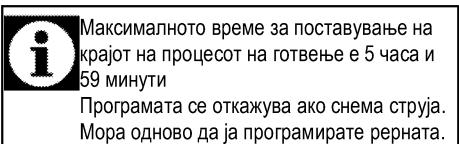
Ефектот на грилот не е толку моќен како со Целосен грил

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

## Употреба на часовникот на рерната

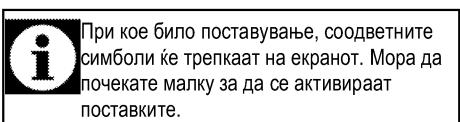


- 1 Копче за прилагодување
- 2 Симбол за заклучени копчиња
- 3 Симбол за часовник
- 4 Симбол за јачина на алармот (Може да не е вклучена со вашиот производ.)
- 5 Симбол за економичен режим
- 6 Копче за плус
- 7 Копче за минус
- 8 Симбол за печење пита
- 9 Симбол за аларм
- 10 Симбол за крајно време за готовење
- 11 Симбол за време на готовење
- 12 Копче за програми

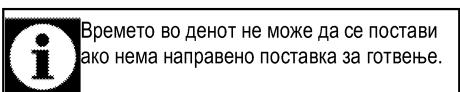


Максималното време за поставување на крајот на процесот на готовење е 5 часа и 59 минути

Програмата се откажува ако снема струја.  
Мора одново да ја програмирате рерната.



При кое било поставување, соодветните симболи ќе трепкаат на екранот. Мора да почекате малку за да се активираат поставките.



Времето во денот не може да се постави ако нема направено поставка за готовење.



Преостанатото време ќе се прикаже ако времето за готовење се постави кога ќе започне готовењето.

## Готовење со поставување на времето за готовење;

Може да ја поставите рерната така што таа ќе се исклучи на крајот на одреденото време со поставување на време за готовење на тајмерот.

1. Изберете функција за готовење.
2. Допрете додека не се појави симболот на екранот за времето за готовење.
3. Поставете го времето за готовење со копчињата / .

» » Отако ќе го поставите времето за готовење, симболот и времето ќе се прикажуваат постојано.

4. Ставете го садот во рерната и поставете ја температурата преку регулаторот за температура. Готовењето ќе започне.

» Кога ќе започне готовењето, на екранот почнува да се одборојува времето и сите делови на симболот со одбрано време почнуваат да светат. Поставеното време на готовење е поделено на 4 еднакви дела, а кога ќе помине времето од секој дел, симболот од тој дел се гаси. Значи, лесно може да разберете уште колку време преостанало од вкупното време за готовење.

## Поставување крај на времето за готовење за подоцна;

По поставување на времето за готовење на тајмерот, може да го поставите времето за крај на готовењето за подоцна.

1. Изберете функција за готовење.
2. Допрете додека не се појави симболот на екранот за времето за готовење.
3. Поставете го времето за готовење со копчињата / .

» » Отако ќе го поставите времето за готовење, симболот ќе се прикажува постојано.

4. Допрете додека не се појави симболот на екранот за крајното време за готовење.
5. Притиснете ги копчињата / за да го поставите крајното време за готовење.

» Отако ќе го поставите времето за готовење, симболите и и времето ќе се прикажуваат постојано. Отако ќе започне готовењето, симболот ќе исчезне.

6. Ставете го садот во рерната и поставете ја температурата преку регулаторот за температура. Готвењето ќе започне.

#### » Таймерот на рерната го пресметува

**почетното време за готвење со одземање на времето за готвење од крајното време за готвење што го поставивте.** Избраниот режим на работа се активира кога почетното време за готвење ќе се достигне и рерната ќе се загреје на поставената температура. Ја одржува оваа температура сè до крајот на времето за готвење.

» Кога ќе започне готвењето, на екранот почнува да се одбројува времето и сите делови на симболот со одбрано време почнуваат да светат. Поставеното време на готвење е поделено на 4 еднакви дела, а кога ќе помине времето од секој дел, симболот од тој дел се гаси. Значи, лесно може да разберете уште колку време преостанало од вкупното време за готвење.

7. Отако ќе заврши процесот на готвење, се прикажува „End“ (крај) на екранот и се огласува таймерот со аудио предупредување.
8. Аудио предупредувањето ќе се огласува 2 минути. За да го запрете предупредувањето, само притиснете го кое било копче.

Предупредувањето нема да се слуша и ќе се прикажува тековното време.



Рерната одново ќе започне со работа ако го притиснете кое било копче за крај на аудио предупредувањето. Свртете ги копчињата за температура и функции на „0“ (исклучено) позиција за да ја исклучите рерната и да спречите таа повторно да почне со работа на крајот на предупредувањето.

#### Активирање на заштитата за копчињата

Може да спречите рерната да се користи со активирање на функцијата за заштита на копчињата.

1. Допрете додека не се појави симболот на екранот.
- » Ќе се прикаже „OFF“ (исклучено) на екранот.
2. Притиснете го копчето за да ја активирате заштитата за копчињата.
- » Штом ќе се активира заштитата за копчињата, ќе се прикаже „On“ (вклучено) на екранот и ќе свети симболот за заштитени копчиња.



Копчињата на рерната не се функционални кога е активна заштитата за копчињата. Защитата за копчињата нема да се откаже ако снема струја.

#### За да ја деактивирате заштитата за копчињата

1. Допрете додека не се појави симболот на екранот.
- » Ќе се прикаже „On“ (вклучено) на екранот.
2. Деактивирајте ја заштитата за копчињата со притисок на копчето .
- » Се прикажува „OFF“ (исклучено) штом ќе се исклучи заштитата за копчињата.

#### Поставување на алармот

Може да го користите таймерот на рерната за какво било предупредување или потсетување освен за програмата за готвење.

Алармот нема влијание врз функциите на рерната. Се користи само како предупредување. На пример, ова е корисно кога сакате да ја свртите храната во рерната во одреден момент. Таймерот ќе се огласи со предупредување на крајот на поставеното време.

1. Допрете додека не се појави симболот на екранот.



Максималното време за алармот е 23 часа и 59 минути.

2. Поставете го времетраењето на алармот преку копчињата - .



Функционалните копчиња за тонот на алармот, времето во денот, осветленоста на екранот и копчињата за температура треба да бидат во позиција за исклученост - 0 (OFF).

» Симболот ќе свети и ќе се појави времето за алармот на екранот штом ќе се постави времето за алармот.

3. По истекот на времето за алармот, симболот ќе започне да трепка и ќе се слушне предупредувањето.

#### Исклучување на алармот

1. Аудио предупредувањето ќе се огласува 2 минути. За да го запрете предупредувањето, само притиснете го кое било копче.
- » Предупредувањето нема да се слуша и ќе се прикажува тековното време.

#### Откажување на алармот:

1. Допрете додека не се појави симболот на екранот за да го откажете алармот.

2. Притиснете и држете го копчето  додека не се прикаже „00:00“.

 Се прикажува времето за алармот. Ако времето за алармот и времето за готвење се постават истовремено, ќе се прикажува пократкото време.

#### Менување на тонот за алармот

1. Допрете  додека не се појави симболот  на еcranот.
2. Прилагодете го саканиот тон за аларм со копчињата  / .
3. Тонот што го поставивте набрзо ќе се активира.

» Избраниот тон за алармот ќе се прикаже како „b-01“, „b-02“ или „b-03“ на еcranот.

#### Промена на времето во денот

За менување на времето во денот што сте го поставиле порано:

1. Допрете  додека не се појави симболот  на еcranот.
2. Поставете го времето во денот со копчињата  / .
3. Времето што го поставивте набрзо ќе се активира.

#### Економичен режим

Со поставување на времето за готвење во рерната на економичен режим, може да штедите ел. енергија додека готвите.

Во овој режим готвењето привршува со внатрешната температура од рерната, така што грејачите се гасат пред крајното време за готвење.

#### Поставување на економичен режим

1. Допрете  додека не се појави симболот **eco** (еко) на еcranот.  
» Ќе се прикаже „OFF“ (исклучено) на еcranот.
2. Овозможете го економичниот режим допирајќи на копчето .

» Штом ќе се активира заштитата за копчињата, ќе се прикаже „On“ (вклучено) на еcranот, а симболот **eco** (еко) ќе продолжи да свети.

#### Оневозможување на економичниот режим

1. Допрете  додека не се појави симболот **eco** (еко) на еcranот.  
» Ќе се прикаже „On“ (вклучено) на еcranот.
2. Оневозможете го економичниот режим допирајќи на копчето .

» Се прикажува „OFF“ (исклучено) штом ќе се исключи заштитата за копчињата.

#### Поставување на осветленоста на еcranот (Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)

1. За осветленост на еcranот, допрете  додека да се појават на еcranот **d-01** или **d-02**, или **d-03**.
  2. Поставете ја саканата осветленост со копчињата  / .
- » Времето што го поставивте набрзо ќе се активира.

## Табела со времиња за готвење



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

## Печење тесто и месо



1-вата полица во перната е **долната** полица.

Јадење	Број за ниво на готвење		Позиција на решетката	Температура во (°C)	Време на готвење (приближно во мин.)
Колачи во тава*	Едно ниво		3	175	25 ... 30
Колач во калап*	Едно ниво		2	180	40 ... 50
Колач на хартија за готвење*	Едно ниво		3	175	25 ... 30
	2 нивоа		1 - 5	175	30 ... 40
	3 нивоа		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Пандишпан*	Едно ниво		3	200	5 ... 10
	2 нивоа		1 - 5	175	20 ... 30
Колачи*	Едно ниво		3	175	25 ... 30
	2 нивоа		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 нивоа		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Тесто за крофни*	Едно ниво		2	200	30 ... 40
	2 нивоа		1 - 5	200	45 ... 55
	3 нивоа		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Богато тесто*	Едно ниво		2	200	25 ... 35
	2 нивоа		1 - 5	200	35 ... 45
	3 нивоа		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Маја*	Едно ниво		2	200	35 ... 45
	2 нивоа		1 - 3	190	35 ... 45
Лазанъи*	Едно ниво		2 - 3	200	30 ... 40
Пица*	Едно ниво		2	200 ... 220	15 ... 20
Говедски стек (цел) / печенка	Едно ниво		3	25 мин. 250/макс., потоа 180 ... 190	100 ... 120
Јагнешки бут (динстан)	Едно ниво		3	25 мин. 250/макс., потоа 190	70 ... 90
	Едно ниво		3	25 мин. 250/макс., потоа 190	60 ... 80
Печено пилешко	Едно ниво		2	15 мин. 250/макс., потоа 180 ... 190	55 ... 65
	Едно ниво		2	15 мин. 250/макс., потоа 180 ... 190	55 ... 65
Мисирка (5.5 кг)	Едно ниво		1	25 мин. 250/макс., потоа 180 ... 190	150 ... 210
	Едно ниво		1	25 мин. 250/макс., потоа 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Едно ниво		3	200	20 ... 30
	Едно ниво		3	200	20 ... 30

При готвење со две тави истовремено, ставете ја подлабоката тава на горната полица, а другата на подолната полица.

\* Се препорачува перната да се загрева пред готвење на која било храна.

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

## Совети за печење колачи

- Ако колачот е многу сув, зголемете ја температурата за околу 10°C и намалете го времето за готвење.
- Ако колачот е влажен, употребете помалку течност или намалете ја температурата за 10°C.

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

#### Совети за печење тесто

- Ако тестото е многу суво, зголемете ја температурата за околу 10°C и намалете го времето за готвење. Навлажнете ги слоевите тесто со смеса од млеко, масло, јајце и јогурт.
- Ако на тестото му треба многу време да се испече, обрнете внимание дебелината на тестото што сте го подготвиле да не ја надминува длабочината на тавата.
- Ако горната површина на тестото се зацрни, но долниот дел не е зготвен, проверете дали количината сос што сте ја употребиле во тестото е премногу близу до долната страна на тестото. Обидете се да го разнесете сосот еднакво во средината и врз слоевите тесто за изедначено печење.



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

#### Совети за готвење зеленчук

- Ако јадењето со зеленчук снема сок и се исуши, готовете го во тенџере со капак

наместо во тава. Затворените садови ќе го задржат сокот во јадењето.

- Ако јадењето со зеленчук не се зготви, сварете го зеленчукот претходно или подгответе го како конзервирана храна и ставете го во перната.

#### Како се работи со грилот



##### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Затворете ја вратата на перната при употреба на грилот.

Врелите површини предизвикуваат изгореници!

#### Вклучување на грилот

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

» Се вклучува сијаличката за температура.

#### Исклучување на грилот

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



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

#### Табела со времиња на готвење за грил

##### Печење на грил со електричен грил

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

\* во зависност од густината

\*Претходно загрејте околу 5 минути.

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

## 6 Одржување и грижа

### Општи информации

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



#### ОПАСНОСТ:

Исклучете го производот од довод на ел. енергија пред одржување и чистење.  
Постои ризик од струен удар!



#### ОПАСНОСТ:

Оставете апаратот да се излади пред чистење.  
Врелите површини предизвикуваат изгореници!

- Чистете го производот темелно по секоја употреба. На тој начин остатоците од готвење ќе се отстранат полесно и ќе се избегне нивно горење при следниот пат на вклучување на апаратот.
- Не се потребни специјални средства за чистење за производот. Користете топла вода со средство за миење, мека крпа или сунѓер за чистење на производот и избришете со сува крпа.
- Секогаш избришете ја прекумерната течност темелно по чистењето, а секое претекување мора веднаш да се избрише.
- Не користете средства за чистење што содржат киселина или хлорид за чистење на површините од не'рѓосувачки челик или од инокс, како и ракчите. Користете мека крпа со течен детергент (но не абразив) за да ги исчистите овие површини обрнувајќи внимание да бришете во еден правец.



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



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

### Чистење на контролниот панел

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



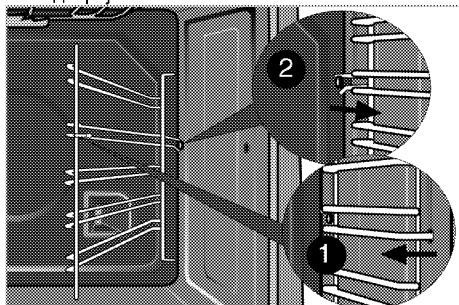
Не отстранувајте ги контролните копчиња/регулатори за да го исчистите контролниот панел.  
Контролниот панел може да се оштети!

### Чистење на перната

Чистење на страничните сидови(Варира зависно од моделот на производот.)

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

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

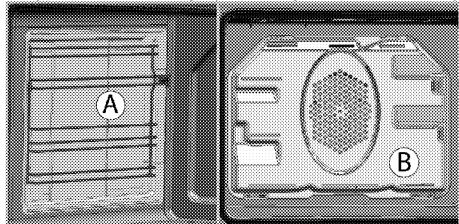


### Каталитички сидови

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

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

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

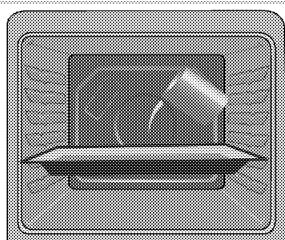


### Лесно чистење со пареа

Овозможува лесно чистење бидејќи нечистотијата (под услов ако не сте чекале предолго) се

омекнува со пареата што се создава во рерната, а водените капки се кондензираат на внатрешните површини.

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



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

#### Чистење на вратата на рерната

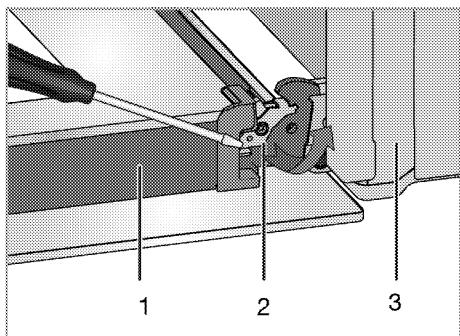
За да ја исчистите вратата на рерната, користете топла вода со средство за миење, мека крпа или сунѓер за да го исчистите производот и избришете го со сува крпа.



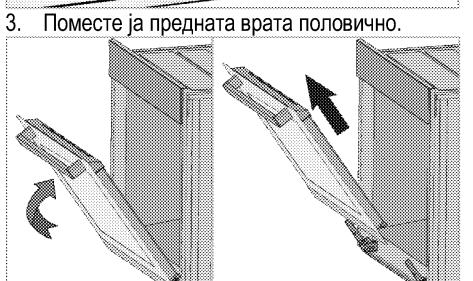
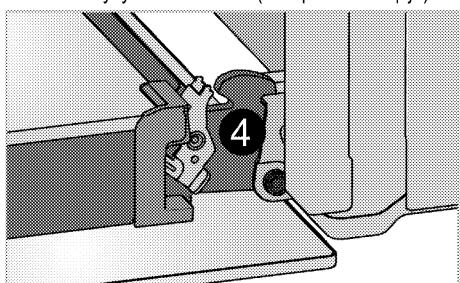
Не користете груби абразивни средства или остро метални жици за чистење на вратат на рерната. Може да ја изгребат површината и да го уништат стаклото.

#### Вадење на вратата на рерната

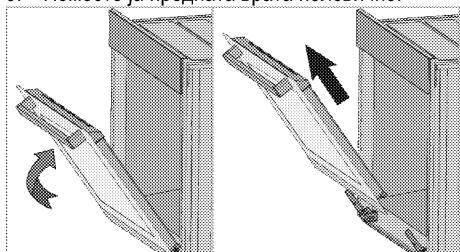
1. Отворете ја предната врата (1).
2. Отворете ги спојниците на кукиштето за шарките (2) десно и лево напред странично со притиснување надолу како што е прикажано на сликата.



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



3. Поместе ја предната врата половично.



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

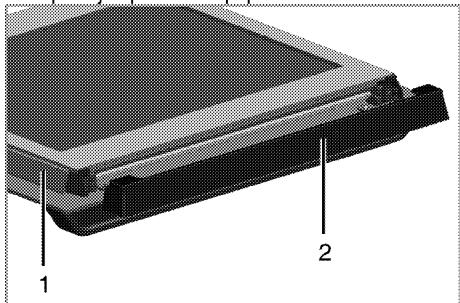


Чекорите што ќе ги направите за време на постапката на вадење, треба да се повторат по обратен редослед за да поставите вратата на место. Не заборавајте да ги затворите спојниците на кукиштето на шарките при повторно поставување на вратата.

## Вадење на внатрешното стакло на вратата

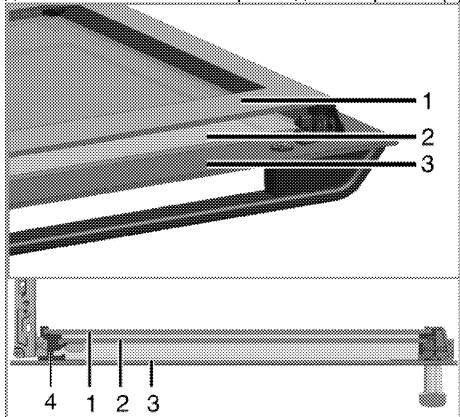
(Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)

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



- 1 Рамка
- 2 Пластичен дел

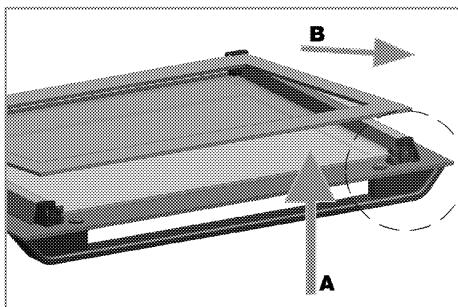
Повлечете кон себе и извадете го пластичниот дел што е поставен на горниот дел на вратата (1).



- 1 Највнатрешно стаклено окно
- 2 Внатрешно стаклено окно
- 3 Надворешно стаклено окно
- 4 Пластичен отвор за стакленото окно - долу

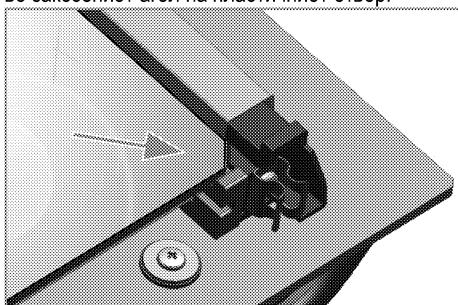
Како што е прикажано на сликата, подигнете го највнатрешното стакло (1) делумно во правец на А и повлечете го кон надвор во правец В.

Повторете ја истата постапка за да го извадите внатрешното внатрешно стакло (2).



Првиот чекор да ја составите вратата е да го поставите внатрешното стаклено окно на свое место (2).

Како што е прикажано на сликата, ставете го закосениот агол на стакленото окно за да навлезе во закосениот агол на пластичниот отвор.



Внатрешното стаклено окно (2) мора да се постави во пластичниот отвор близу до највнатрешното стаклено окно (1).

Кога го поставувате највнатрешното стаклено окно (1), проверете дали печатената страна на окното е насочена кон внатрешното стаклено окно. Важно е да ги поставите долните агли на внатрешното стаклено окно во долниот пластичен отвор (5).

Притискајте го пластичниот дел кон рамката додека не слушнете звук на кликување.

## Замена на светилката во перната



### ОПАСНОСТ:

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



Светилката во перната е специјална електрична сијаличка што може да издржи и на 300 °C. Видете *Технички спецификации, страница 12* за повеќе детали. Светилките за перната може да се купат кај овластените сервиси.



Позицијата на светилката може да варира од онаа на спликата.



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

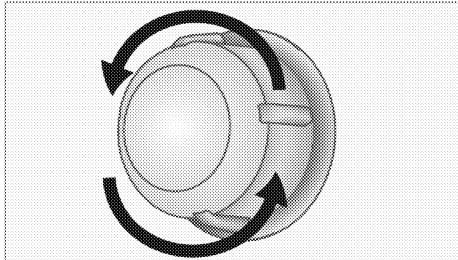


Сијалиците што се користат во овој производ треба да ги издружуваат екстремните физички услови, како што се температурите над 50 °C.

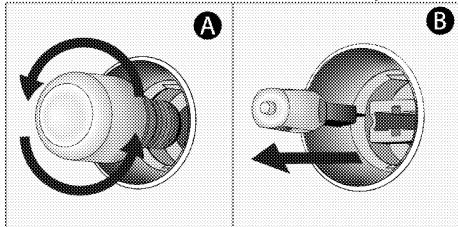
### Ако перната има тркалезна светилка:

- Исклучете го производот од струја.

- Свртете го стаклениот капак обратно од движењето на сказалките на часовникот за да го извадите.



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



- Ставете го стаклениот капак одново.

## **7 Решавање проблеми**

### **Рерната испушта пареа додека работи.**

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

### **Производот еmitува звук при загревање и ладење.**

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

### **Производот не работи.**

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

### **Сијаличката во рерната не работи.**

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

### **Рерната не се загрева.**

- Не се поставени функцијата и/или температурата. >>> Поставете ги функцијата и температурата со регулаторот/копчето за функција/температура.
- Тајмерот не е наместен кај моделите што се опремени со тајмер. >>> Прилагодете го времето.  
(Каж производите со микропечка, тајмерот ја контролира само микропечката.)
- Нема струја. >>> Проверете дали има струја. Проверете ги осигурувачите во кутијата. Ако е неопходно, заменете ги или активирајте ги осигурувачите.

### **(Каж моделите со тајмер) Приказот на часовникот трепка или е вклучен симболот за часовник.**

- Има прекин на струја. >>> Прилагодете го времето/прекинувачот на производот и вклучете го одново.

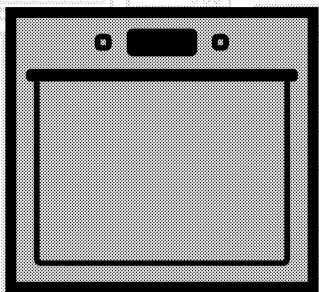


Консултирајте се со овластен агент за сервисирање или со застапникот од каде што сте го купиле производот ако не можете сами да го решите проблемот иако сте ги примениле упатствата во ова поглавје. Никогаш не обидувајте се сами да го поправате расипаниот уред.



# Sisseehitatav ahi

## Kasutusjuhend



ET

**beko**

## Tutvuge palun esmalt käesoleva kasutusjuhendiga!

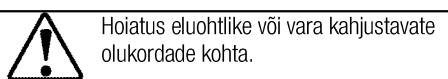
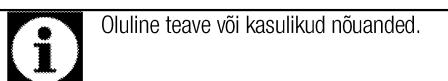
Lugupeetud klient!

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

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

### Sümbolite tähdused

Kasutusjuhendis kasutatakse järgmisi sümboleid:



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



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

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

**2 Üldine teave** **9**

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

**3 Paigaldamine** **12**

Enne paigaldamist .....	12
Paigaldamine ja ühendamine .....	14
Toote kõrvaldamine kasutuselt .....	16

**4 Ettevalmistused** **17**

Nõuandeid energia säästmiseks .....	17
Esimene kasutuskord .....	17

Kellaaja sisestamine .....	17
Seadme esmane puhastamine .....	17
Esmane kuumutamine .....	17

**5 Kuidas ahju kasutada** **19**

Üldine teave küpsetamise, rõstimise ja grillimise kohta .....	19
Elektriahju kasutamine .....	19
Töörežiimid .....	20
Ahju kella kasutamine .....	21
Küpsetusaegade tabel .....	23
Kuidas grilli kasutada .....	24
Küpsetamaegade tabel grillimiseks .....	24

**6 Hoidmine ja hooldus** **25**

Üldine teave .....	25
Juhpaneeli puhastamine .....	25
Ahju puhastamine .....	25
Ahjuukse eemaldamine .....	26
Ukse siseklaasi eemaldamine .....	26
Ahjuvalgusti pírni vahetamine .....	27

**7 Probleemide lahendamine** **29**

# **1 Olulised hoiatused ning juhised ohutuse tagamiseks ja keskkonna säästmiseks**

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

## **Üldine ohutus**

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

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

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

Lapsed ei tohi seadmega mängida, kui puudub järelevalve.

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

muud olulised dokumendid ja osad.

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

## **Elektriohutus**

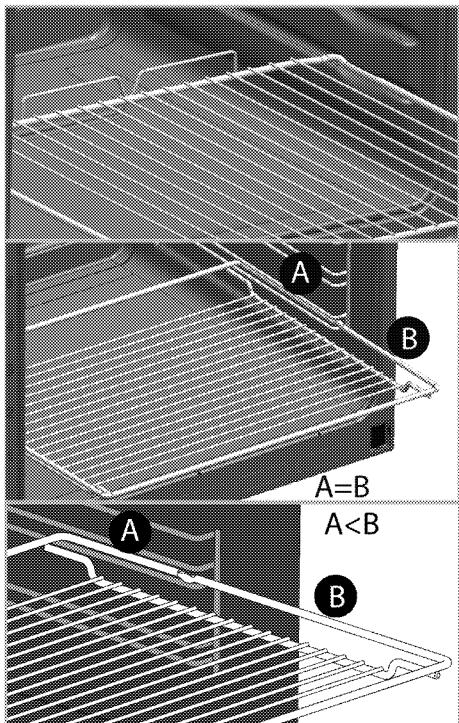
- Rikkis toodet ei tohi kasutada, vaid see tuleb lasta volitatud teeninduses korda teha.  
**Elektrilöögi oht!**
- Toote võib ühendada ainult maandatud elektrikontakti/-liiniga, mille pingi ja kaitse vastavad tabelile "Tehnilised andmed". Laske maandus paigaldada kvalifitseeritud elektrikul olenemata sellest, kas kasutatakse toodet transformatoriga või ilma. Meie ettevõte ei vastuta probleemide eest, mis on tingitud toote kasutamisest ilma

- kohalikele eeskirjadele vastava maanduseta.
- Ärge kunagi peske toodet veega uhtudes või üle kallates! Elektrilöögi oht!
- Paigaldamise, hoolduse, puhastamise ja remondi ajaks tuleb toode vooluvõrgust lahitada.
- Kui toote toitejuhe saab viga, peab tootja, hooldusfirma või vastava kvalifikatsiooniga elektrik ohu välimiseks selle välja vahetama.
- Seade tuleb paigaldada nii, et selle saab võrgust täielikult lahti ühendada. Lahtiühendamise võimalus tuleb tagada voolupistikuga või püsielektrisüsteemi paigaldatud lülitiga, mis vastab ehitusnõuetele.
- Kasutamisel ahju tagakülg kuumeneb. Veenduge, et elektrijuhtmed ei puutu vastu ahju tagakülge, sest kuumus võib neid kahjustada.
- Ärge muljuge toitejuhet ahjuukse ja korpuse vaheli ja ärge asetage seda tuliste pindade peale. Juhtme isolatsioon võib sulada ning lühise tööttu võib tekkida tulekahju.
- Elektriseadmetel ja -süsteemidel peaksid töid teostama ainult volitatud ja vastava kvalifikatsiooniga isikud.
- Kahjustuste tekkimisel lülitage toode välja ning lahutage see vooluvõrgust. Selleks lülitage välja kaitsekork.
- Veenduge, et kaitsme voolutugevus vastab toote niminäitajatele.

### Toote ohutu kasutamine

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

- Ärge tökestage ventilatsiooniavasid.
- Ärge kuumutage ahjus suletud konservikarpe ja klaaspurke. Purgis tekkida võiva surve tagajärvel võib see lõhkeda.
- Ärge asetage küpsetusplaate, nõusid või fooliumit ahju põhja. Kogunev kuumus võib ahju põhja kahjustada.
- Ärge kasutage ahju ukseklaasi puhastamiseks tugevatoimelisi abrasiivseid puhastusvahendeid ega teravaid metallkraabitsaid, sest need võivad pinda kriimustada ning põhjustada klaasi purunemise.
- Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.
- (Varieerub olenevalt toote mudelist.)  
Traatrest ja ahjuplaadi asetamine siinidele  
Traatrest ja/või ahjuplaat tuleb kindlasti asetada siinidele õigesti. Lükake traatrest või küpsetusplaat kahe siini vahelle ja enne sellele toidu asetamist veenduge, et see püsib kindlalt paigal (vt alolevat joonist).



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

- kütteelementidega kokku. Ärge kunagi kasutage küpsetuspaberit küpsetuspaberi jaoks ettenähtud temperatuurist kõrgemal temperatuuril. Ärge kunagi asetage küpsetuspaberit vahetult ahjupõhjale.
- HOIATUS: Enne lambipirni vahetamist veenduge, et seadme toitejuhe on pistikust eemaldatud või seade on välja lülitatud - muidu võite saada elektrilöögi.
  - Ülekuumenemise välimiseks ei tohi seadet paigaldada dekoratiivse ukse taha.

Toote tuleohutuse tagamine:

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

### Ettenähtud otstarve

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

vms kuivatamiseks (riputades need käependemete külge) ja kütmiseks.

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

### Laste ohutuse tagamine

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

### Toote körvaldamine kasutuselt

**WEEE direktiivi täitmine ja romuseadme körvaldamine:**



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

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

#### **RoHS-direktiivi täitmine:**

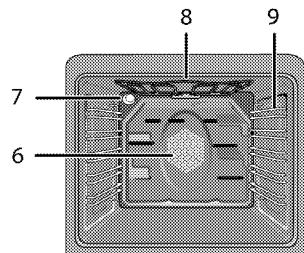
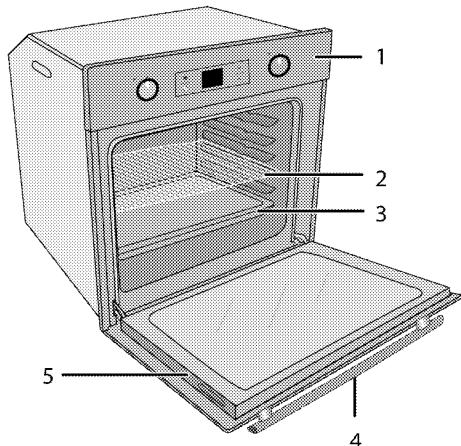
Seade vastab Euroopa Liidu RoHS-direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda direktiivis mainitud kahjulikke ja keelatud materjale.

#### **Pakkematerjali kõrvaldamine**

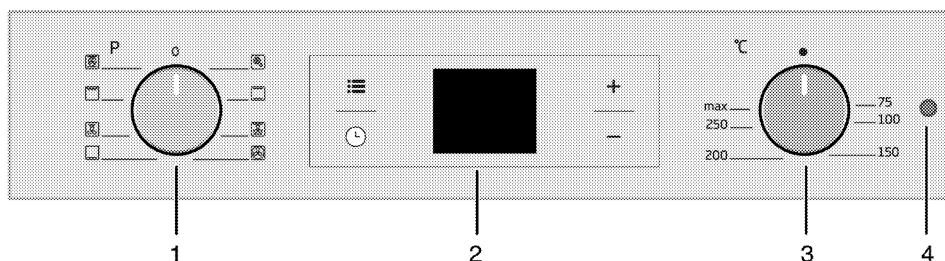
- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale ohutus kohas, kust lapsed neid kätte ei saa. Toote pakend on valmistatud taaskasutatavatest materjalidest. Kõrvaldage pakkematerjalid nõuetekohaselt ja sorteerige vastavalt taaskasutatavate jäätmete kogumise eeskirjadele. Ärge visake neid olmeprügi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

## 2 Üldine teave

### Ülevaade



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



- |   |                  |
|---|------------------|
| 1 | Funktsooninupp   |
| 2 | Digitaalne timer |
| 3 | Termostaatrupp   |
| 4 | Termostaadilamp  |

## Pakendi sisu

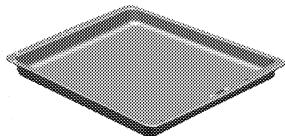


Lisavarustus võib sõltuvalt toote mudelist varieeruda. Kõiki kasutusjuhendis kirjeldatud lisasid ei pruugi teie tootel olla.

### 1. Kasutusjuhend

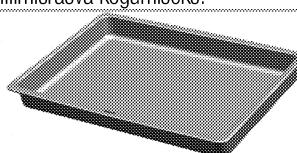
### 2. Harilik plaat

Kasutatakse küpsetiste, külmutatud toitude ning suurte praadide valmistamiseks.



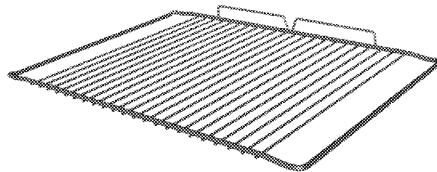
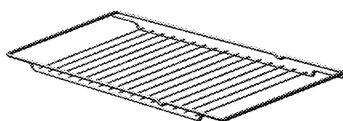
### 3. Sügav ahjuplaat

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



### 4. Traatrest

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

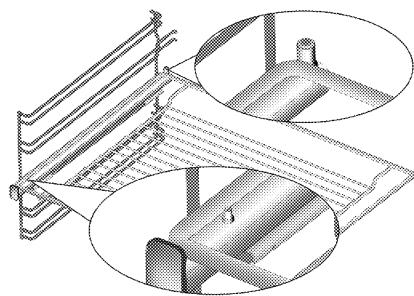
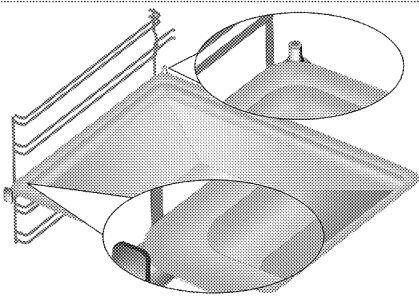


### 5. Traatresti ja küpsetusplaadi asetamine teleskoopsiinidele

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

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

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



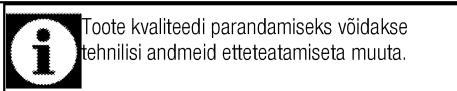
## Tehnilised andmed

<b>Pinge/sagedus</b>	<b>220-240 V ~ 50 Hz</b>
Energiatarve kokku	2.5 kW
Juhtme tüüp/ristlõige	minH05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
<b>Välismõõtmned (kõrgus/laius/sügavus)</b>	<b>595 mm/594 mm/567 mm</b>
Paigaldusmõõtmned (kõrgus/laius/sügavus)	**590 või 600 mm/560 mm/min 550 mm
<b>Peamine ahi</b>	<b>Multifunktionsaalne ahi</b>
Sisevalgusti	15/25 W
Grilli energiatarve	2.2 kW

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

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

\*\* Vt Paigaldamine, lk 12.



### 3 Paigaldamine

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



Toote paigalduskoha ning elektrisüsteemi ettevalmistamine on kliendi ülesanne.



#### OHT:

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



#### OHT:

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

#### Enne paigaldamist

Seade on mõeldud integreerimiseks kaubandusvõrgus müüdavate köögikappidega. Seadme ning köögiseinte

ja -mõöbli vahelle tuleb jäätta ohutuse tagamiseks piisav vahe. Vt joonist (väärtsused millimeetrites).

- Pinnad, stünteetilised laminaadid ja kasutatavad puhastusvahendid peavad olema kuumuskindlad (vähemalt 100 °C).
- Köögikapid peavad olema horisontaalsed ja kinnitatud.
- Kui ahju all on sahtel, tuleb ahju ja sahtli vahelle paigaldada riil.
- Kandke seadet vähemalt kahe inimesega.



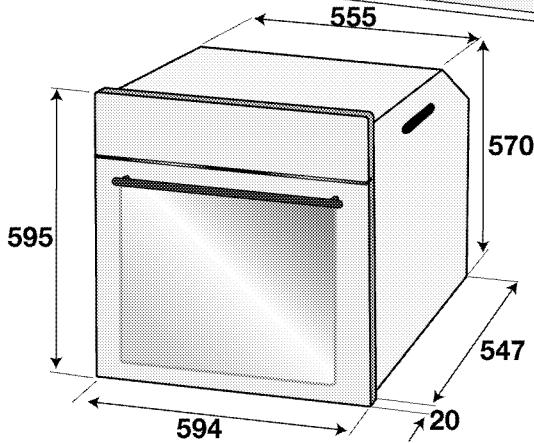
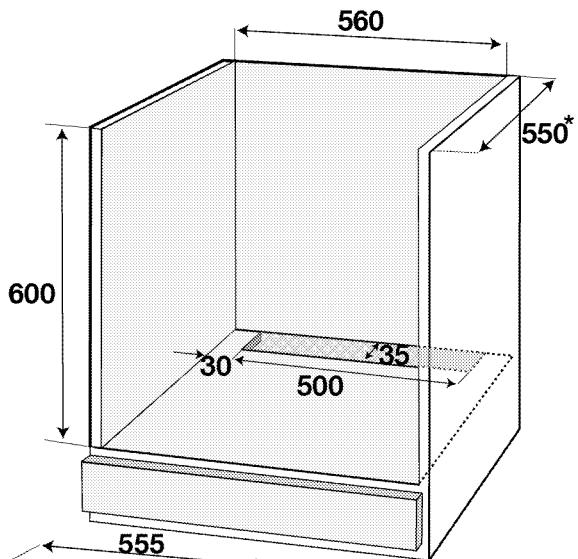
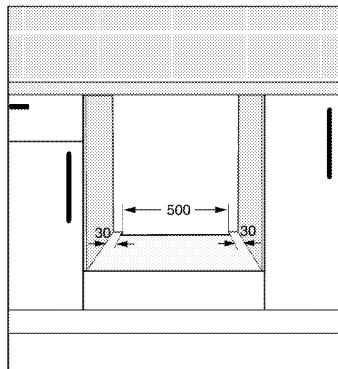
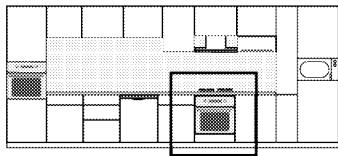
Ärge paigaldage toodet külmkappide ega sügavkülmikute kõrvale. Tootest eralduv soojus suurendab jahutusseadmete energiatarvet.



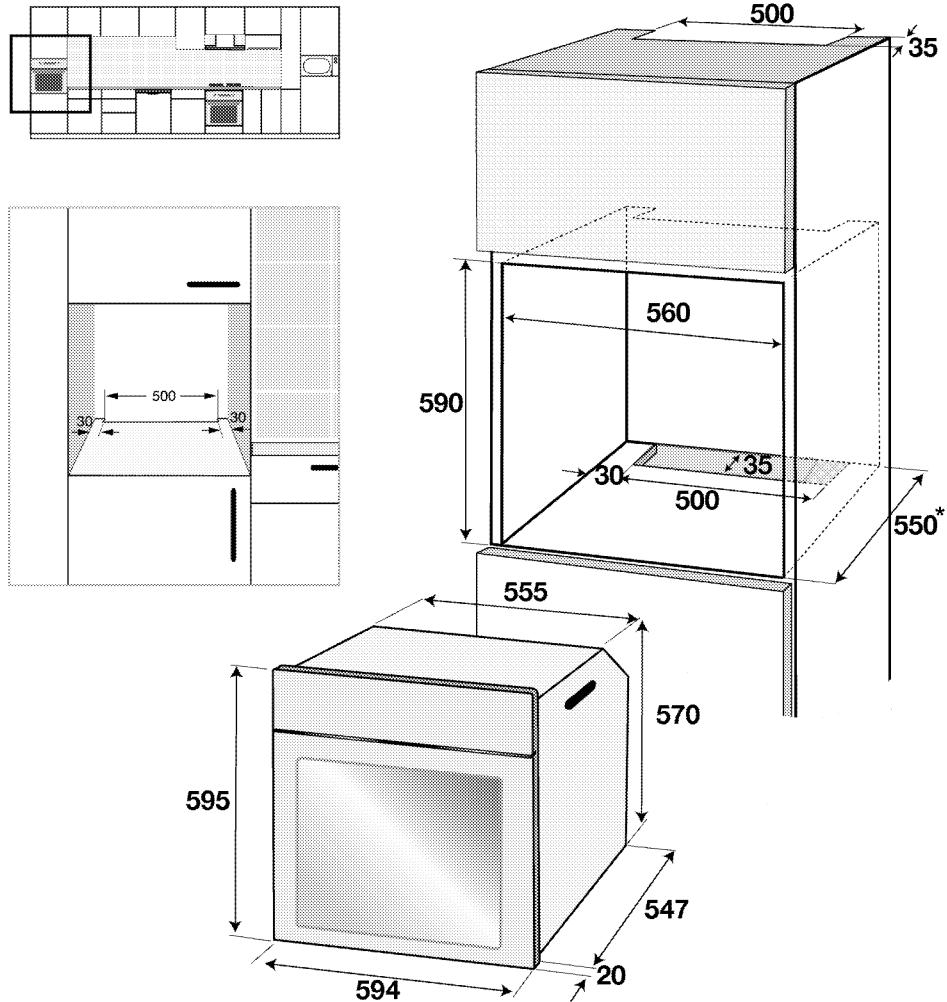
Ärge kasutage toote töstmiseks või liigutamiseks ust ega uksekäepidet.



Kui tootel on traadist sangad, lükake need pärast toote nihutamist tagasi külgsesse.



\* min



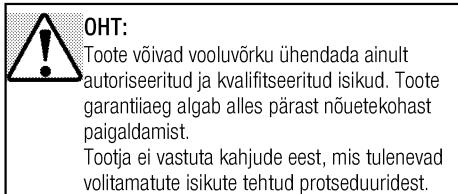
\* min

## Paigaldamine ja ühendamine

- Toodet tohib paigaldada ja ühendada ainult vastavalt ametlikele paigalduseeskirjadele.

### Elektriühendused

Ühendage toode maandatud elektrikontaktu-/liiniga, millel on sobivate näitajatega minikaitselülit (vt tabelit "Tehnilised andmed"). Laske maandus paigaldada kvalifitseeritud elektrikul olenemata sellest, kas kasutate toodet transformatoriga või ilma. Meie ettevõte ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad kasutamisest ilma kohalikele eeskirjadele vastava maanduseta.





#### OHT:

Toitejuhet ei tohi kinnitada klambritega, väänanega ega muljuda ning see ei tohi puutuda kokku toote kuumenevate osadega.

Kahjustatud toitejuhtme peab välja vahetama kvalifitseeritud elektrik. Muul juhul tuleb arvestada elektrilöögi, lühise või tulekahju ohuga!

- Ühendus peab vastama riiklikele eeskirjadele.
- Võrgutoite näitajad peavad vastama seadme tüübislidle märgitud andmetele. Tüübislidi vaatamiseks avage eesuks.
- Toote toitejuhe peab vastama tehnilliste andmete tabelis toodud väärustele.



#### OHT:

Enne elektritoode tegemist ühendage toode vooluvõrgust lahti.

Elektrilöögi oht!

### Toitejuhtme ühendamine

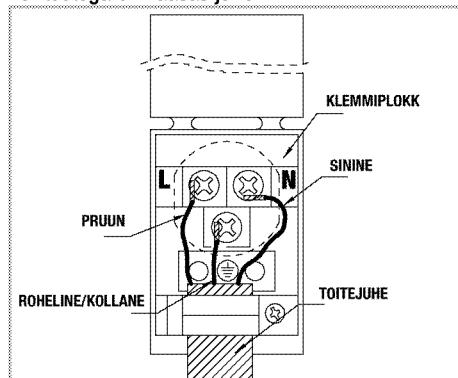


Juhmestiku paigaldamisel tuleb järgida elektrisüsteemidele kehtestatud siseriiklikke/kohalikke eeskirju ning kasutada ahju jaoks sobivat elektrikontakti-/liini ja pistikut. Kui toote võimsus on suurem kui pistiku ja elektrikontakti-/liini (kestev) taluvusvool, tuleb toode ühendada püsielektrisüsteemi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

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

Soovitatav on kasutada lisakaitseks jäakvoolukatkestit.

### Kui tootega on kaasas juhe:

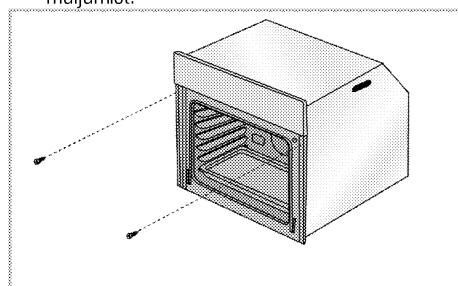


2. Ühefaasilise ühenduse puhul ühendage juhtmed alljärgnevalt:

- Pruu/Must juhe = L (Faas)
  - Sinine/hall juhe = N (Neutraal)
  - Roheline/kollane juhe = (E) (maandus)
- » või
- Hall/Must juhe = L (Faas)
  - Sinine/pruun juhe = N (Neutraal)
  - Roheline/kollane juhe = (E) (maandus)

### Toote paigaldamine

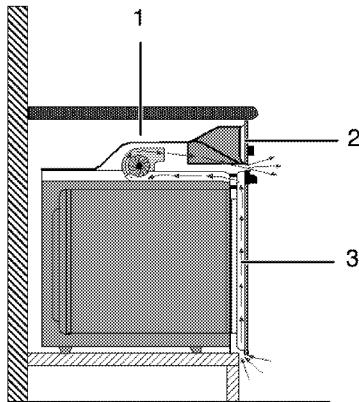
1. Lükake ahi kappi, rihtige otseks ja kinnitage paika, vältides ühtlasi toitejuhtme vigastamist ja muljumist.



Kinnitage ahi joonisel näidatud viisil kahe kruviga.

Pärast paigaldamist veenduge, et kruvid on kõvasti kinni ja ahi ei liigu. Kui ahi pole paigaldatud juhist järgi või kruvid pole piisavalt tugevasti kinni, võib ahi kasutamise ajal ümber kukkuda.

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



- 1 Jahutusventilaator
- 2 Juhtpaneel
- 3 Uks

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



Jahutusventilaator töötab pärast ahju väljalülitamist veel umbes 20–30 minutit.

Kui kasutasite küpsetamiseks ahju programmeeritud taimerit, lülitub küpsetusaja lõppedes koos kõigi teiste funktsioonidega välja ka jahutusventilaator.

**Lõppkontroll**

1. Toote kasutamine.
2. Kontrollige funktsioone.

**Toote kõrvaldamine kasutuselt**

- Hoidke toote originaalkarp alles ja kasutage seada toote transportimiseks. Järgige karibile märgitud juhiseid. Kui teil originaalkarpi pole, pakkiige toode mulliklesse või paksu kargongi sisse ja kinnitage kindlalt teibiga.
- Et traatrest ja ahjus asuv küpsetusplaat ei saaks kahjustada ahju ust, asetage ahju ukse sisekülgile papirriba, mis oleks küpsetusplaatidega ühel joonel. Teipige ahju uks külgselte külje.
- Ärge kasutage toote töstmiseks või liigutamiseks ust ega uksekäepidet.



Ärge asetage tootele esemeid ja hoidke seda teisaldamise ajal püstiasendis.



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

## 4 Ettevalmistused

### Nõuanded energia säästmiseks

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

- Kasutage ahjus tumedaid ja emailkattega küpsetusnöüsidi, kuna need juhivad paremini soostust.
- Roogade valmistamisel eelkuumutage ahju, kui nii on soovitatud kasutusjuhendis või retseptis.
- Küpsetamise ajal vältige ahjuukse sagedast avamist.
- Kui vähegi võimalik, küpsetage ahjus korraga mitut rooga. Traatrestile võib asetada kaks hautamisanumat.
- Samuti võib valmistada mitu rooga üksteise järel. Ahi on juba eelnevalt kuum.
- Saate säästa energiat, kui lülitate ahju välja mõned minutid enne küpsetusaja lõppu. Ärge avage ahjuu.
- Külmutatud road sulatage enne kuumutamist üles.

### Esimene kasutuskord

#### Kellaaja sisestamine



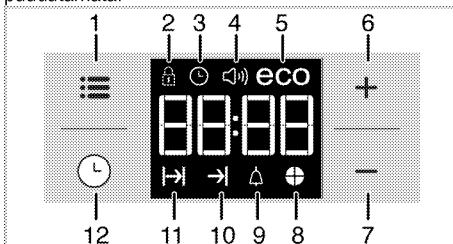
Muudatuste tegemise ajal vilguvad ekraanil vastavad tähisid.

Pärast ahju esmakordset sisselülitamist vajutage kellaaja sisestamiseks klahvi **+/-**.



Puutejuhitimisega mudelite puhul puudutage esmalt klahvi **---** ja seejärel kasutage kellaaja määramiseks klahvi **+/-**.

Väärtuse kinnitamiseks puudutage tähist **○** ja oodake kinnitamiseks 4 sekundit ilma ühtki klahvi puudutamata.



- 1 Seadistusklahv
- 2 Klahviluku sümbol
- 3 Kella tähis

- 4 Alaromi helitugevuse tähis (Teie tootel ei pruugi seda olla.)
- 5 Säästurežiimi tähis
- 6 Plussklahv
- 7 Miinusklahv
- 8 Ajasektori tähis
- 9 Märguande tähis
- 10 Küpsetusaja lõpu tähis
- 11 Küpsetusaja tähis
- 12 Programmiklahv



Kui algusaega pole määratud, hakkab kell tööle **12:00** ning kuvatakse tähis **○**. Kui kell on õigeks pandud, tähis kaob.



Voolukatkestuse korral kellaaja sätted kustuvad. Need tuleb uuesti paika seada.

#### Seadme esmane puhastamine



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

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

#### Esmane kuumutamine

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



#### HOIATUS

Kuumad pinnad tekivad põletusi!  
Toode võib kasutamisel olla kuum. Ärge kunagi puudutage kuumi põleteid, ahju sisekülgi, küttelemente jne. Hoidke lapsed eemal!

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

#### Elektriahju

- 1 Võtke kõik küpsetusplaadid ja traatrest ahjust välja.
- 2 Sulgege ahjuuks.
- 3 Valige staatiline asend.
- 4 Valige kõige võimsam grilli kuumutusaste, vt *Elektriahju kasutamine, lk 19.*

5. Laske ahjul töötada umbes 30 minutit.
6. Lülitage ahi välja, vt *Elektriahju kasutamine, lk 19*.

#### **Grillahi**

1. Võtke kõik küpsetusplaadid ja traatrest ahjust välja.
2. Sulgege ahjuuks.
3. Valige kõige võimsam grilli kuumutusaste, vt *Kuidas grilli kasutada, lk 24*.
4. Laske ahjul töötada umbes 30 minutit.
5. Lülitage grill välja, vt *Kuidas grilli kasutada, lk 24*.



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

## 5 Kuidas ahju kasutada

### Üldine teave küpsetamise, rõstimise ja grillimise kohta



#### HOIATUS

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



#### OHT:

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

### Nõuanded küpsetamiseks

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

### Nõuanded rõstimiseks

- Terve kana, kalkun ja suured lihatükid küpsevad paremini läbi, kui neid immutada kastmega, nt sidrunimahl ja musta pipraga.
- Kontidega liha küpsetamiseks kulub samas mõõdus kontideta lihaga vörreldes umbes 15–30 minutit kauem aega.
- Liha iga sentimeetri kohta (paksus) tuleb küpsemisaega arvestada umbes 4–5 minutit.
- Laske lihal pärast küpsetusaja lõppu umbes 10 minutit ahjus jahtuda. Mahl jaguneb paremini üle kogu liha ja ei jookse liha lõikamisel välja.
- Kala tuleb asetada kuumuskindla alusega keskmisele või alumisele siinile.

### Nõuanded grillimiseks

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

- Jaotage grillitavad tükid traatrestile või küpsetusplaadile nii, et nad ei jäeks kuumuti välispiiridest välja.
- Lükake traatriiul või restiga küpsetusplaat ahjus soovitud siinile. Kui kasutate grillimisel traatriiulit, lükake alumisele siinile küpsetusplaat, et rasv mahा ei tilguks. Ahju tuleb lükata küpsetusplaat, mis katab kogu grillimisala. Plaati ei pruugi tooteega kaasas olla. Lisage küpsetusplaadile veidi vett, et seda oleks kergem puhastada.

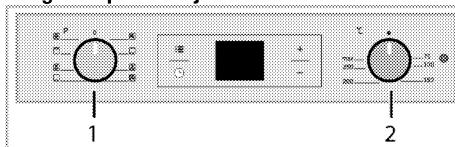


Grillimiseks sobimatud toiduained võivad pöhjustada tulekahju. Grillige ainult suurel kuumusel grillimiseks sobilikku toitu.

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

### Elektriahju kasutamine

#### Valige temperatuur ja töörežiim



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

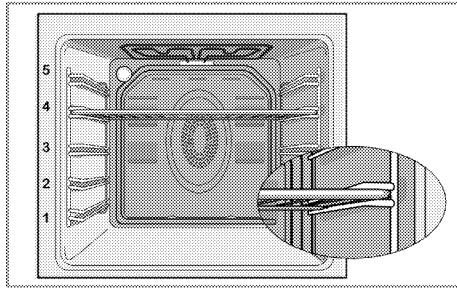
### Elektriahju väljalülitamine

Keerake funktsiooninupp ja temperatuurinupp väljalülitatud (ülemisse) asendisse.

Oluline on asetada traatrest traatriiulile öigesti. Traatrest tuleb asetada traatriiulite vaheline, nagu joonisel näidatud.

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

(Varieerub olenevalt toote mudelist.)



## Töörežiimid

Siin näidatud töörežiimide järjekord võib erineda teie toote süsteemist.

### Ülemine ja alumine kuumutus



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

### Alumine kuumutus



Töötab ainult alumine küttekeha. Sobib pitsa valmistamiseks ja toidu pruunistamiseks altpoolt. Seda funktsiooni tuleb kasutada ka hõlpsaks auruga puhastamiseks.

### Alumine/ülemine kuumutus koos ventilaatoriga



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

### Kasutamine ventilaatoriga



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

### Ventilaatorkuumutus



Tagumise kuumuti poolt köetud soe õhk kandub ventilaatori toimel kiiresti ja ühtlaselt üle terve ahju. Sobib toidu küpsetamiseks erinevates riiluvahedades ja enamasti pole eelkuumutus vajalik. Võimaldab küpsetada mitme panniga. Seda funktsiooni tuleb kasutada ka hõlpsaks auruga puhastamiseks.

### "3D" funktsioon



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

### Täisgrill



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

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

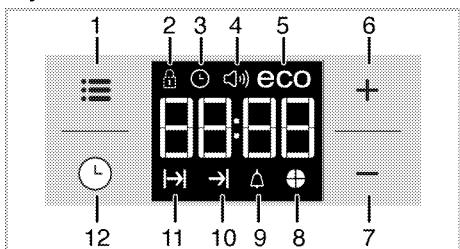
### Grill + ventilaator



Grilliefekt on nõrgem kui täisgrilli kasutamisel

- Pange väikesed või keskmise suurusega portsonnid grillimiseks õige riuli asendiga grilli alla.
- Määra see soovitud temperatuur.
- Pärast poolt grillimisaega pöörake toitu.

## Ahu kella kasutamine



- 1 Seadistusklahv
- 2 Klahviluku sümbol
- 3 Kella tähis
- 4 Alarumi helitugevuse tähis (Teie tootel ei pruugi seda olla.)
- 5 Säästurežiimi tähis
- 6 Plusslahv
- 7 Miinuslahv
- 8 Ajasektori tähis
- 9 Märguande tähis
- 10 Küpsetusaja lõpu tähis
- 11 Küpsetusaja tähis
- 12 Programmklahv

**i** Maksimaalne küpsetamise lõpetamiseks seatav aeg on 5 tundi ja 59 minutit. Voolukatkestuse korral programm tühistatakse. Ahi tuleb uuesti programmeerida.

**i** Seadistamise ajal vilguvad ekraanil vastavad tähisid. Sätete rakendumiseks peate mõne hetke ootama.

**i** Kui küpsetamissäteid pole valitud, ei saa kellaega määrata.

**i** Kui on määratud küpsetusaeg, siis näidatakse küpsetamise ajal järelejäänud aega.

## Küpsetamine määratud küpsetusajaga

Ahu saab seadistada nii, et see lõpetab etteantud aja möödumisel töö. Selleks määratatakse taimeri abil küpsetusaeg.

1. Valige küpsetusfunktsioon.
2. Puudutage klahvi (L), kuni ekraanile ilmub küpsetusaja tähis .
3. Määrake küpsetusaeg klahviga .
- » » Kui küpsetusaeg on määratud, jäab tähis koos aja sümboliga ekraanile.

4. Pange toit ahju ja seadke temperatuurinupu abil temperatuuri. Küpsetamise algab.

» Küpsetamise alguses, kui kõik aja tähise osad on sütinud, algab küpsetusaja pöördarvestus. Määratud küpsetusaeg on jagatud neljaks vördeks osaks. Iga osa aja täitumisel lülitub selle osa tähis välja. Tänu sellele on teil hea ülevaade kui palju aega on jäändud küpsetamise lõpuni vörreledes kogu küpsetusajaga.

## Küpsetusaja lõpu hilisemaks seadmine

Pärast küpsetusaja määramist taimeri abil saate seada küpsetusaja lõpu hilisemaks.

1. Valige küpsetusfunktsioon.
2. Puudutage klahvi , kuni ekraanile ilmub küpsetusaja tähis .
3. Määrake küpsetusaeg klahviga .
- » » Kui küpsetusaeg on määratud, jäab küpsetamise tähis põlema.
4. Puudutage klahvi , kuni ekraanile ilmub küpsetusaja lõpu tähis .
5. Küpsetusaja lõpu määramiseks vajutage klahvi .
- » Kui küpsetusaeg on määratud, jäavad tähisid ja koos aja sümboliga ekraanile. Pärast küpsetamise algust tähis kaob.
6. Pange toit ahju ja seadke temperatuurinupu abil temperatuuri. Küpsetamise algab.

» **Ahu taimer arvutab välja küpsetamise algusaja, lahutades küpsetamise kestuse küpsetusaja lõpust.** Küpsetamise algusaaja saabudes aktiveeritakse valitud töörežiim ning ahi soojeneb määratud temperatuurini. Määratud temperatuur püsib küpsetusaja lõpuni.

» Küpsetamise alguses, kui kõik aja tähise osad on sütinud, algab küpsetusaja pöördarvestus. Määratud küpsetusaeg on jagatud neljaks vördeks osaks. Iga osa aja täitumisel lülitub selle osa tähis välja. Tänu sellele on teil hea ülevaade kui palju aega on jäändud küpsetamise lõpuni vörreledes kogu küpsetusajaga.

7. Kui küpsetamine on lõppenud, ilmub ekraanile teade "End" (Lõpp) ning kõlab taimeri märguandesignaal.
8. Märguandesignaal kestab 2 minutit. Märguandesignaali vaigistamiseks vajutage suvalist klahvi. Märguandesignaal vaigistatakse ning ekraanile ilmub jooksev kellaaeg.

**i** Kui vajutate märguandesignaali lõppedes suvalist klahvi, alustab ahi uuesti tööd. Keerake temperatuurinupp ja funktsiooninupp asendisse "0" (Väljalülitud), et ahi lülitiks välja ega hakkaks pärast märguande lõppu uuesti tööle.

## Klahviluku sisselülitamine

Ahju kasutamist saab tökestada, aktiveerides klahviluku funktsiooni.

- Puudutage klahvi , kuni ekraanile ilmub tähis .  
» Ekraanile ilmub tähis "OFF" (Väljalülitatud).
- Klahviluku sisselülitamiseks vajutage klahvi .  
» Kui klahvilukk on aktiveeritud, ilmub ekraanile tähis "On" (Sisselülitatud) ja tähis  jääb põlema.



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

## Klahviluku väljalülitamiseks puudutage

- Puudutage klahvi , kuni ekraanile ilmub tähis .  
» Ekraanile ilmub tähis "On" (Sisselülitatud).
- Klahviluku väljalülitamiseks vajutage klahvi .  
» Kui klahvilukk on välja lülitatud, ilmub ekraanile tähis "OFF" (Väljalülitatud).

## Märguandekella seadmne

Seadme kella saab kasutada märguande või meeldetuletuse funktsioonis küpsetusprogrammist sõltumatult.

Märguandekella funktsioon ei mõjuta ahju tööd. Seda kasutatakse ainult hoiatusena. Näiteks võib seda kasutada, kui soovite küpsetist teatud aja möödumises ümber pöörata. Määratud aja möödumisel edastab taimer hoiatussignaali.

- Puudutage klahvi , kuni ekraanile ilmub tähis .



Maksimaalne märguande aeg on 23 tundi ja 59 minutit.

- Määrase märguande kestus klahviga .



Märguandesignaali, kellaaja ja ekraani heleduse funktsiooniklahvid ning temperatuuri klahvid peavad olema väljalülitatud asendis 0 (OFF).

» Pärast märguande aja sisestamist jääb tähis  põlema ja ekraanile ilmub märguande aeg.

- Kui märguande aeg on möödas, hakkab tähis  vilkuma ning kõlab märguandesignaal.

## Märguandesignaali väljalülitamine

- Märguandesignaali kestab 2 minutit.  
Märguandesignaali vaigistamiseks vajutage suvalist klahvi.  
» Märguandesignaali vaigistatakse ning ekraanile ilmub jooksev kellaag.

## Märguande tühistamine

- Märguande tühistamiseks puudutage klahvi , kuni ekraanile ilmub tähis .

- Vajutage pikalt klahvi , kuni ekraanile ilmub "00:00".



Ekraanile ilmub märguande aeg. Kui korraga on seatud märguande aeg ning küpsetusaeg, näidatakse ekraanil lühemat ajavahemikku.

## Märguandesignaali muutmine

- Puudutage klahvi , kuni ekraanile ilmub tähis .  
» Seadistage klahviga  soovitud märguandesignaali.
- Määratud signaal aktiveeritakse veidi aja pärast.  
» Valitud märguandesignaali näidatakse ekraanil kujul "b-01", "b-02" või "b-03".

## Kellaaja muutmine

- Varem sisestatud kellaaja muutmine
- Puudutage klahvi , kuni ekraanile ilmub tähis .

2. Määrase kellaag klahviga .

3. Määratud aeg aktiveeritakse veidi aja pärast.

## Säästurežiim

Säästurežiimi abil saate energiat kokku hoida, määrates ahju küpsetusaja. Sellel režiimil lülitatakse küttekehad enne küpsetusaja lõppu välja ning kasutatakse ahju jätksoojust.

## Säästurežiimi määramine

- Puudutage tähis , kuni ekraanile ilmub säästurežiimi tähis eco.  
» Ekraanile ilmub tähis "OFF" (Väljalülitatud).
- Säästurežiimi sisselülitamiseks puudutage klahvi .

» Kui klahvilukk on aktiveeritud, ilmub ekraanile tähis "On" (Sisselülitatud) ja säästurežiimi tähis jääb põlema.

## Säästurežiimi väljalülitamine

- Puudutage tähis , kuni ekraanile ilmub säästurežiimi tähis eco.  
» Ekraanile ilmub tähis "On" (Sisselülitatud).
- Säästurežiimi väljalülitamiseks puudutage klahvi .

» Kui klahvilukk on välja lülitatud, ilmub ekraanile tähis "Off" (Väljalülitatud).

## Ekraani heleduse määramine

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

- Puudutage klahvi , kuni ekraanile ilmub selle heledust näitav d-01, d-02 või d-03.
- Määrase soovitud heledus klahviga .

» Määratud aeg aktiveeritakse veidi aja pärast.

## Küpsetusaegade tabel



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

## Küpsetamine ja rõstimine



1. siiniks loetakse ahju **alumist** riilivahet.

Roog	Kuumusastme number		Sini asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (iliikaudne, min)
Koogid küpsetusplaadi*	1. aste		3	175	25 ... 30
Koogid vormis*	1. aste		2	180	40 ... 50
Koogid pabervormides*	1. aste		3	175	25 ... 30
	2. aste		1 - 5	175	30 ... 40
	3. aste		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Biskvitkook*	1. aste		3	200	5 ... 10
	2. aste		1 - 5	175	20 ... 30
Küpsised*	1. aste		3	175	25 ... 30
	2. aste		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3. aste		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Taignatooted*	1. aste		2	200	30 ... 40
	2. aste		1 - 5	200	45 ... 55
	3. aste		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Muretaigan*	1. aste		2	200	25 ... 35
	2. aste		1 - 5	200	35 ... 45
	3. aste		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Juuretis*	1. aste		2	200	35 ... 45
	2. aste		1 - 3	190	35 ... 45
Lasanje*	1. aste		2 - 3	200	30 ... 40
Pitsa*	1. aste		2	200 ... 220	15 ... 20
Biifsteek (suur tükki) / praad	1. aste		3	25 min 250/max, seejärel 180 ... 190	100 ... 120
Lambikritits (pajaroog)	1. aste		3	25 min 250/max, seejärel 190	70 ... 90
	1. aste		3	25 min 250/max, seejärel 190	60 ... 80
Kanapraad	1. aste		2	15 min 250/max, seejärel 180 ... 190	55 ... 65
	1. aste		2	15 min 250/max, seejärel 180 ... 190	55 ... 65
Kalkun (5,5 kg)	1. aste		1	25 min 250/max, seejärel 180 ... 190	150 ... 210
	1. aste		1	25 min 250/max, seejärel 180 ... 190	150 ... 210
Kala	1. aste		3	200	20 ... 30
	1. aste		3	200	20 ... 30

Kui kasutate küpsetamiseks korraga kahte ahjuplaati, asetage sugavam ahjuplaat ülemisele siinile ja teine plaat alumiisele siinile.

\* Koigi töötude punut on soovitatav ahju eelkuumutamine.

Eelkuumutamist nöödva küpsetamise korral  
ellkuumutage ahi küpsetamise alguses, kuni see jõub  
määratud temperatuurini.

### Nõuandeid kookide küpsetamiseks

- Kui kook on liiga kuiv, suurendage temperatuuri umbes 10 °C võrra ja lühendage küpsetusaega.
- Kui kook on liiga niiske, kasutage vähem vedelikku või vähenud temperatuuri 10 °C võrra.

- Kui kook on pealt liiga pruun, asetage see madalamale siinile, vähendage temperatuuri ja pikendage küpsetusaega.
- Kui kook on seest hästi läbi küpsenud, kuid pealt toores, kasutage vähem vedelikku, vähendage temperatuuri ja pikendage küpsetusaega.

### Nõuandeid küpsetiste tegemiseks

- Kui küpsetis on liiga kuiv, suurendage temperatuuri umbes 10 °C võrra ja lühendage

küpsetusaega. Niisutage taignakihte piimast, õlist, munast ja jogurtist tehtud kastmega.

- Kui küpsemine võtab liiga kaua aega, siis vaadake, et taigen ei ulatuks üle plaadi servade.
- Kui küpsetise pealisspind pruuunistub, aga alumine osa ei küpse, siis veenduge, et te pole küpsetise alaosas liiga palju kastet kasutanud. Püüdke jaotada kastet taignakihtide vahelle ja peale võrdsetes kogustes, et need pruuunistuks ühtlaselt.



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

## Nõuandeid köögiviljade küpsetamiseks

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

## Küpsetamisaegade tabel grillimiseks

### Grillimine elektrigrilliga

Toit	Silm asend	Soovitatav temperatuur (°C)**	Grillimisaeg (lõigikaudu)
Kala	4...5	250/max	20...25 min. #
Villutatud kana	4...5	250/max	25...35 min.
Lambakarbonaad	4...5	250/max	20...25 min.
Röstitib	4...5	250/max	25...30 min. *
Vasikakarbonaad	4...5	250/max	25...30 min. *
Röstitib *	4	250/max	1...3 min.

\* sõltuvalt paksusest

#Eelsoojendage 5 minutit

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

## Kuidas grilli kasutada



### HOIATUS

Sulgege grillimise ajaks ahjujuks. Kuumad pinnad võivad tekitada põletust!

### Grilli sisselülitamine

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

### Grilli väljalülitamine

1. Keerake funktsiooninupp väljalülitatud (ülemisse) asendisse.



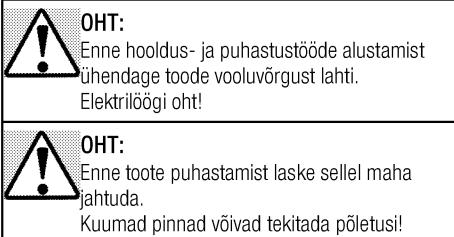
Grillimiseks sobimatud toiduained võivad põhjustada tulekahju. Grillige ainult suurel kuumusel grillimiseks sobilikku toitu.

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

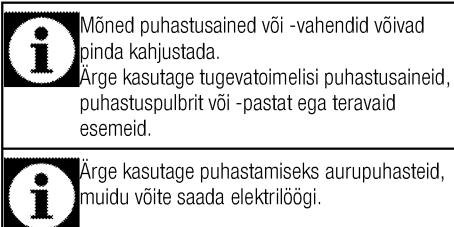
# 6 Hoidmine ja hooldus

## Üldine teave

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



- Puhastage toodet põhjalikult pärast iga kasutuskorda. Sel viisil on lihtsam eemaldada toiduvalmisi ja ääke, vältides nende kõrbemist seadme järgmisel kasutuskorral.
- Toote puastamiseks pole vaja spetsiaalseid puastusvahendeid. Kasutage toote puastamiseks sooja vett koos vedela pesuvahendiga, pehmet lappi või käsna ning kuivatamiseks kuiva lappi.
- Liigne vedelik tuleb pärast puastamist alati ära pühkida ja pritsim kohe kuivatada.
- Ärge kasutage roostevabast terasest või inoxist pindade ja käepideme puastamiseks puastusvahendeid, mis sisaldavad hapet või kloriidi. Nende osade puastamiseks kasutage pehmet lappi ja vedelat puastusvahendit (mitteabrasiivset), tömmates lapiga ainult ühes suunas.



## Juhtpaneeli puastamine

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

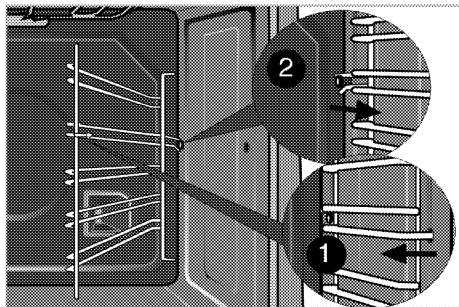


## Ahju puastamine

Külgseina puastamine (Varieerub olenevalt toote mudelist.)

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

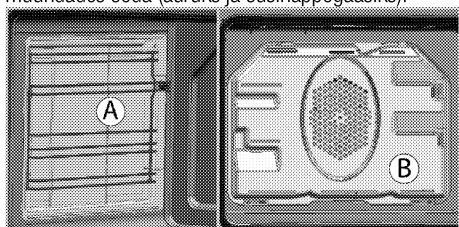
1. Eemaldage küljeraami eesmine osa, tömmates seda küljseinast eemale.
2. Võtke küljeraam välja, tömmates seda enda suunas.



## Katalüütised seinad

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

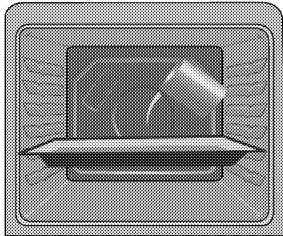
Teie toote küljseinad (A) ja/või tagasein (B) võivad seestpoolt olla kaetud katalüütilise emailiga. Katalüütised seinad on heledat matti värviga ja poorse piinnaga. Ahju katalüütisi seinu ei tohiks puastada. Katalüütiste seinte poorne pind puastub automaatselt, imedes pritsivat rasva sisse ning muundades seda (auruks ja süsihappegaasiks).



## Hölbuse auruga puastamine

Muudab puastamise hölpsaks, kuna mustus (mis ei ole liiga kauaks puastamata jäänud) pehmeneb ahju sisemuses tekkiva auru ja sisepindadele kondenseeruvate veepiiskade toimel.

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



3. Seadke ahju lihtne puastamine auru režiim ja käivitada 100 °C juures 25 minutit.
4. Avage uks ja pühkige ahju sisepindu niiske käsna või lapiiga.
5. Kasutage törksa mustuse eemaldamiseks sooga vett koos vedela pesuvahendiga, pehmest lappi või käsna ning kuivatamiseks kuiva lappi.

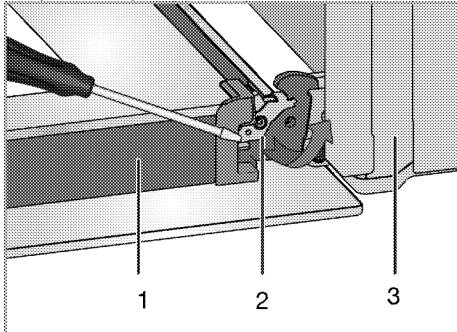
#### Ahjuukse puastamine

Kasutage ahjuukse puastamiseks sooga vett koos vedela pesuvahendiga, pehmest lappi või käsna ning kuivatamiseks kuiva lappi.

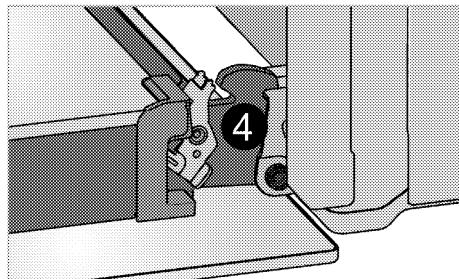
**i** Ärge kasutage ukse puastamiseks karedaid abrasiivseid puastusvahendeid või teravaid metallkraabitsaid. Need võivad pinda kriimustada ning klaasi lõhkuda.

#### Ahjuukse eemaldamine

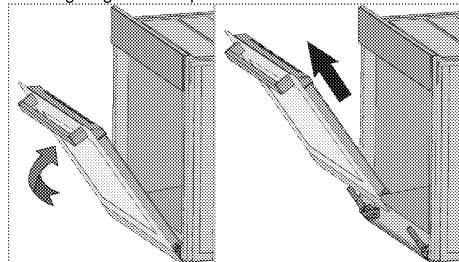
1. Avage eesuks (1).
2. Avage eesukse paremal ja vasakul küljel asuva hingede pesa (2) klambrid, vajutades neid alla joonisel kujutatud viisil.



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



3. Liigutage eesust pooles ulatuses.



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

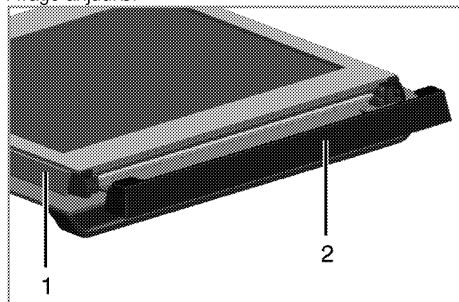
**i** Uks tagasipanemisel tuleb eemaldamistoiminguid korralta vastupidises järikorras. Ärge unustage ukse taaspalgdamisel sulgeda hinge pesa juures olevaid klambreid.

#### Ukse siseklaasi eemaldamine

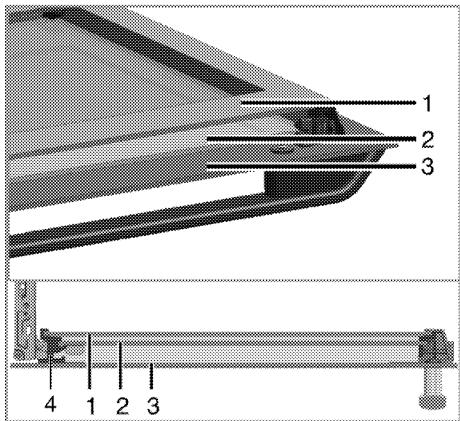
(See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

Ahjuukse sisemist klaaspaneeli saab puastamiseks eemaldada.

Avage ahjuuks.



- |   |          |
|---|----------|
| 1 | Raam     |
| 2 | Plastosa |
- Eemaldage eesukse ülaossa paigaldatud plastosa, tömmates seda enda poole.



1 Köige seespoolsema klaaspaneeli

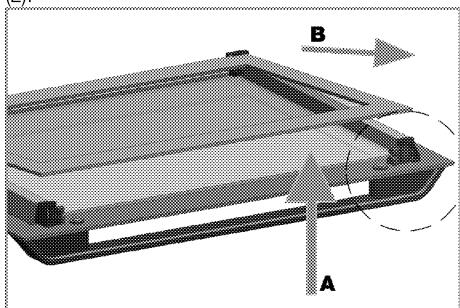
2 Sisemine klaaspaneel

3 Välimine klaaspaneel

4 Klaaspaneeli plastist pesa – alumine

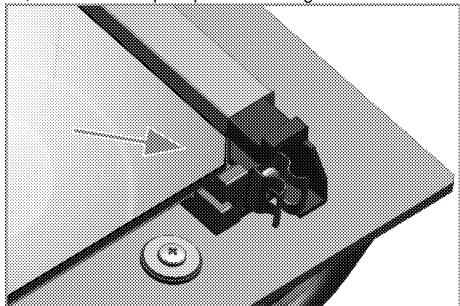
Kerigitage köige seespoolsemat klaaspaneeli (1) veidi tähise **A** suunas ja tömmake see tähise **B** suunas välja, nagu joonisel näidatud.

Eemaldage samamoodi ka teine sisemine klaaspaneel (2).



Ukse kokkumonteerimisel tuleb esimese asjana paigaldada sisemine klaaspaneel (2).

Nagu joonisel näidatud, asetage klaaspaneeli kaldnurk nii, et see toetub plastpesa kaldnurgale.



Sisemine klaaspaneel (2) tuleb paigaldada plastist pesasse köige seespoolsema klaaspaneeli (1) lähevale.

Kõige seespoolsema klaaspaneeli (1) paigaldamisel jätkke trükiga külj sisemise klaaspaneeli suunas. Sisemise klaaspaneeli alumine nurk peab asetuma alumisse plastpesasse. Suruge plastosa vastu raami, kuni kuulete klöpsatust.

### Ahjuvalgusti pirni vahetamine



OHT:

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



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



Valgusti asukoht ei pruugi olla sama mis joonisel.



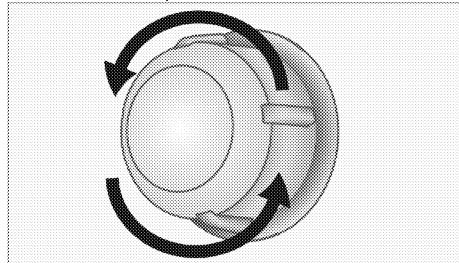
Sellel seadmel kasutatud lamp pole sobiv koduse majapidamise valgustamiseks. Selle lambi eesmärk on aidata kasutajal toiduaineid paremini näha.



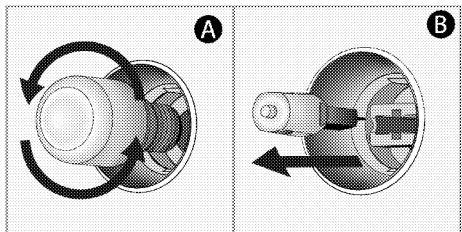
Sellel seadmel kasutatud lambid peavad vastu pidama ekstreemsetele tingimustele, nt üle 50 °C temperatuurile.

### Kui ahjul on ümar valgusti:

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



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



4. Paigaldage klaaskate tagasi.

## **7 Probleemide lahendamine**

### **Kasutamise ajal tuleb ahjust auru.**

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

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

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

### **Toode ei tööta.**

- Võrgukaitse on rakendunud või läbi põlenud. >>> *Kontrollige elektrikilbi korke. Vajadusel vahetage või lähtestage need.*

- Toode ei ole ühendatud (maandatud) pistikupessa. >>> *Kontrollige pistiku ühendust.*

### **Ahju tuli ei tööta.**

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

### **Ahi ei lähe soojaks.**

- Ei pruugi olla seadud konkreetse küpsetusfunktsiooni ja/või temperatuuri jaoks. >>> *Määrase konkreetne küpsetusfunktsioon ja/või temperatuur.*
- Taimer on seadistamata (taimeriga mudelite). >>> *Sisestage kella-aeg. (Mikrolaineahjuga toodetel juhib taimer ainult mikrolaineahju.)*
- Voolukatkestus. >>> *Kontrollige, kas vool on olemas. Kontrollige elektrikilbi kaitsmeid. Vajadusel vahetage või lähtestage kaitsmed.*

### **Kella-aeg vilgub või kella tähis põleb (taimeriga mudelite).**

- Vahepeal on toimunud voolukatkestus. >>> *Pange kell õigeks / lülitage toode välja ja seejärel uuesti sisse.*



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

