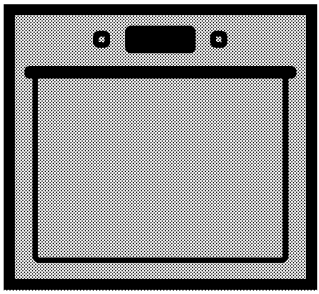
Sisseehitatav ahi

Kasutusjuhend



BVM34400BS

ET | CZ

285.4605.13/AA/17.08.2017/4-2

Tutvuge palun esmalt käesoleva kasutusjuhendiga!

Lugupeetud klient!
Aitäh, et otsustasite Bekou toote kasuks. Loodetavasti jääte selle kaasaegse tehnoloogia järgi valmistatud kvaliteetse toote tööga rahule. Selleks tutvuge enne toote kasutamist hoolikalt kasutusjuhendi ja kõigi kaasasolevate dokumentidega ja hoidke need alles. Kui annate toote üle uuele omanikule, pange kaasa ka kasutusjuhend. Järgige kõiki kasutusjuhendis toodud hoiatusi ja juhiseid.
Pidage meeles, et kasutusjuhendis võib olla juttu mitmest mudelist. Mudelite erinevused on kasutusjuhendis välja toodud.

Sümbolite tähendused
Kasutusjuhendis kasutatakse järgmisi sümboleid:

Oluline teave või kasulikud nõuanded.

Hoiatus eluohtlike või vara kahjustavate olukordade kohta.

Hoiatus elektrilöögi kohta.

Hoiatus tulekahju kohta.

Hoiatus tuliste pindade kohta.

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

CE

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

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 8
Pakkematerjali kõrvaldamine 8

2 Üldine teave 9

Ülevaade 9
Pakendi sisu 10
Tehnilised andmed 11

3 Paigaldamine 12

Enne paigaldamist 12
Paigaldamine ja ühendamine 13
Toote kõrvaldamine kasutuselt 14

4 Ettevalmistused 16

Nõuandeid energia säästmiseks 16
Esimene kasutuskord 16
Esmane kellaaja sisestamine 16
Seadme esmane puhastamine 17
Esmane kuumutamine 17

5 Kuidas ahju kasutada 18

Üldine teave küpsetamise, röstimise ja grillimise kohta 18
Elektriahju kasutamine 18
Ahju funktsioonid 19
Ahju juhtseadme kasutamine 22
Küpsetusaegade tabel 33
Pitsamenüü retseptid 35
Kuidas grilli kasutada 39

6 Hoidmine ja hooldus 42

Üldine teave 42
Juhtpaneeli puhastamine 42
Ahju puhastamine seestpoolt 42
Ahjuukse eemaldamine 43
Ukse siseklaasi eemaldamine 43
Ahjuvalgusti pirni vahetamine 44

7 Probleemide lahendamine 46

1 Olulised hoiatused ning juhised ohutuse tagamiseks ja keskkonna säästmiseks

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

Üldine ohutus

- Üle 8-aastased lapsed ja füüsilise, meele- või vaimupuudega inimesed või isikud, kellel puuduvad vastavad kogemused või teadmised, võivad seadet kasutada juhul, kui nad teevad seda järelevalve all või on saanud seadme kasutamiseks vajalikud juhised ning mõistavad sellega kaasnevaid ohte.
  Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi omapead seadet puhastada ja hooldada.
- Seadet ei tohi kasutada lapsed ega füüsilise, meele- või vaimse puudega isikud või kogemusteta ja vastavate teadmisteta isikud, kui nad ei tegutse nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve või juhendamise all.
  Lapsed ei tohi seadmega mängida, kui puudub järelevalve.
- Kui toode antakse kellelegi teisele isiklikuks kasutamiseks või uuele omanikule, tuleb anda kaasa ka kasutusjuhend, toote etiketid ja muud olulised dokumendid ja osad.
- Paigaldus- ja remonttööd tuleb alati jätta volitatud teeninduse hooleks. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad 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 pinge ja kaitse vastavad tabelile “Tehnilised andmed”. Laske maandus paigaldada kvalifitseeritud elektrikul olenemata sellest, kas kasutate toodet transformaatoriga või ilma. Meie ettevõte ei vastuta probleemide eest, mis on tingitud toote kasutamisest ilma

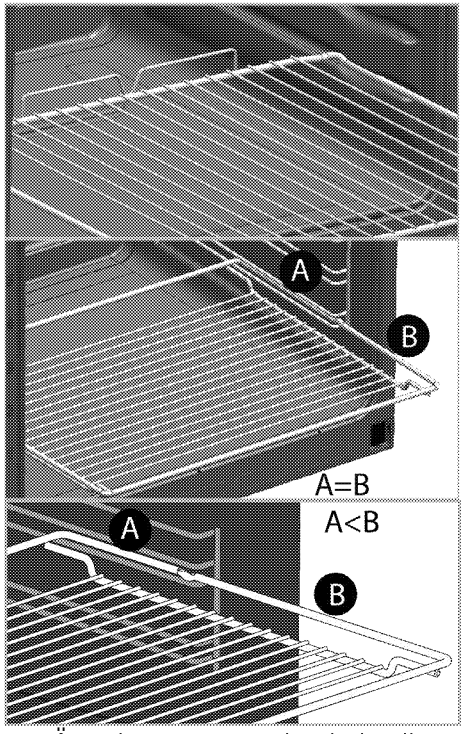
kohalikele eeskirjadele vastava maanduseta.
- Ärge kunagi peske toodet veega uhtudes või üle kallates! Elektrilöögi oht!
- Ärge kunagi puudutage pistikut märgade kätega! Ärge kunagi eemaldage pistikut juhtmest tõmmates, vaid hoidke pistikust.
- Paigaldamise, hoolduse, puhastamise ja remondi ajaks tuleb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

Toote ohutu kasutamine

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

hoiduda kokkupuutest ahju sees paiknevate kuumutuselementidega.

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



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

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

- HOIATUS: Enne lambipirni vahetamist veenduge, et seade on välja lülitatud – muidu võite saada elektrilöögi.
- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi seadet paigaldada dekoratiivse ukse taha.
- Toode tuleb paigutada otse põrandale. Seda ei tohi asetada aluse või postamendi peale.

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.
- Seade on mõeldud ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muuks otstarbeks, näiteks ruumi kütmiseks.
- Toodet ei tohi kasutada taldrikute soojendamiseks grillielemendi all, käterätikute ja nõudepesulappide vms kuivatamiseks (riputades need käepidemete külge) ja kütmiseks.
- Tootja ei võta mingit vastutust ebaõige kasutamise või käsitsemise tagajärjel tekkinud kahjude eest.
- Ahju võib kasutada toidu sulatamiseks, küpsetamiseks, hautamiseks ja grillimiseks.

Laste ohutuse tagamine

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

Toote kõrvaldamine kasutuselt

WEEE direktiivi täitmine ja romuseadme kõrvaldamine:

Seade vastab Euroopa Liidu WEEE direktiivile (2012/19/EL). Seadmel on elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) liigiti kogumise tähis.
Seade on valmistatud kvaliteetsetest osadest ja materjalidest, mis sobivad ringlussevõtmiseks ja taaskasutamiseks. Ärge visake tarbetuks muutunud seadet tavalise olmeprügi ega muude jäätmete hulka. Viige see elektri- ja elektroonikajäätmete kogumispunkti. Kogumispunktide kohta saate täpsemat teavet kohalikust omavalitsusest.

RoHS-direktiivi täitmine:

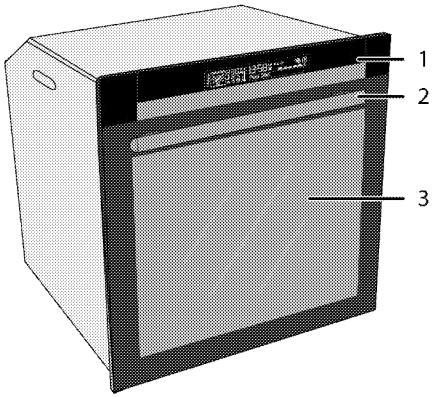
Seade vastab Euroopa Liidu RoHS-direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda direktiivis mainitud kahjulikke ja keelatud materjale.

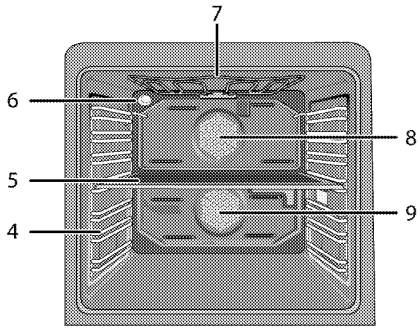
Pakkematerjali kõrvaldamine

- 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.

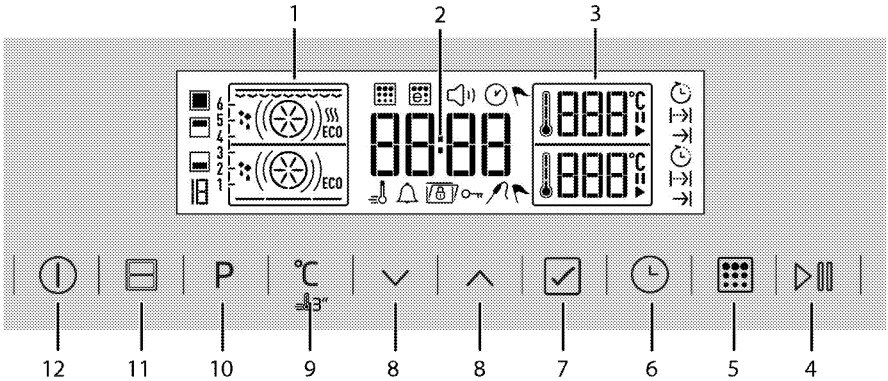
2 Üldine teave

Ülevaade





1 Juhtpaneel
2 Käepide
3 Eesuks
4 Riiuli asendid
5 Keskosa plaat
6 Tuli
7 Ülemine kuumutuselement
8 Ülemise osa ventilaatori mootor (pleki taga)
9 Alumise osa ventilaatori mootor (pleki taga)

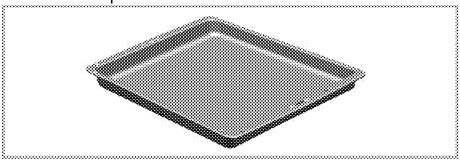


1 Funktsiooninäit
2 Praeguse kellaaja näidu väli
3 Temperatuurinäidu väli
4 Küpsetamise alustamise/lõpetamise klahv
5 Isepuhastuse (pürolüüsi) nupp*
6 Kellaaja ja seadistuste klahv
7 Kinnitusklahv
8 Üles/alla liikumise klahvid
9 Temperatuuri/võimenduse seadmise klahv
10 Funktsiooni valikuklahv
11 Ahjuosa valikuklahv
12 Sisse-/väljalülitusklahv
* (Varieerub olenevalt toote mudelist.)

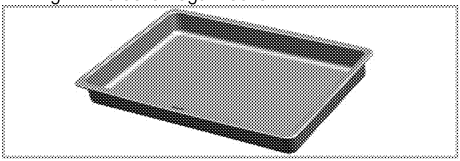
Pakendi sisu

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

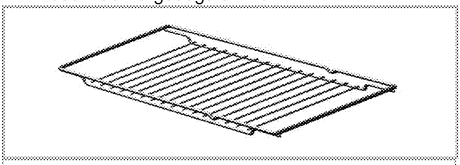
1. **Kasutusjuhend**
2. **Ahjuplaat**
   Kasutatakse küpsetiste, külmutatud toitude ning suurte praadide valmistamiseks.

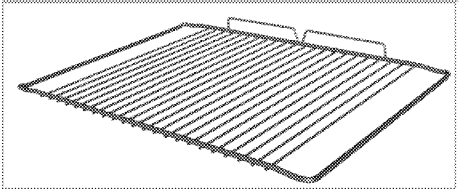


3. **Sügav ahjuplaat**
   Kasutatakse küpsetiste, suurte praadide, suure veesisaldusega roogade valmistamiseks ja grillimisrasva kogumiseks.

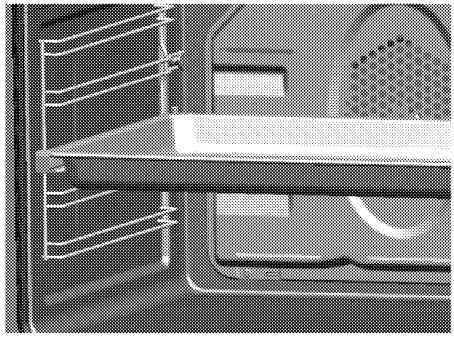


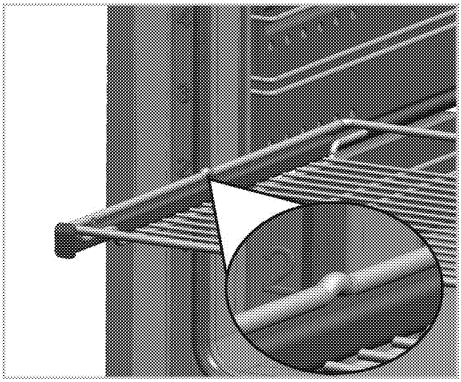
4. **Traatrest**
   Kasutatakse praadide valmistamiseks või haudenõus valmistatavate roogade asetamiseks soovitud kõrgusega siinile.





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 tihvtid teleskoopsiinide tagaosas toetuma traatresti ja küpsetusplaadi servade vastu.





Tehnilised andmed

Pinge/sagedus	220-240 V ~ 50 Hz
Energiatarve kokku	3,5kW
Kaitse	min 16 A
Juhtme tüüp/ristlõige	minH05VV-FG 3 x 1,5 mm^2
Välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus)	595 mm/594 mm/567 mm
Paigaldusmõõtmed (kõrgus/laius/sügavus)	**590 või 600 mm/560 mm/min 550 mm
Peamine ahi	**Multifunktsionaalne ahi - Kaheosaline ahi**
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 väärtused on saadud standardkoormusel alumise-ülemise kuumutiga või ventilaatoriga kuumutusrežiimis (kui see on olemas).
Energiatõhususe klass määratakse vastavalt järgmistele prioriteetidele olenevalt sellest, kas vastav funktsioon on tootel olemas või mitte. 1 – Ökonoomne ventilaatoriga kuumutamine, 2 – Üliaeglane kuumutamine, 3 – Kiire kuumutamine, 4 – Ventilaatoriga kuumutamine (ülemine ja alumine küttekeha), 5 – Ülemise ja alumise küttekehaga kuumutamine.

** Vt *Paigaldamine, lk 12*.

Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid etteteatamiseta muuta.

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

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

3 Paigaldamine

Toode tuleb lasta paigaldada pädeval spetsialistil vastavalt kehtivatele eeskirjadele. Muidu muutub garantii kehtetuks. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad 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 defekte. Defektide esinemisel ärge laske toodet paigaldada.
Kahjustatud toode võib kujutada ohtu.

Enne paigaldamist

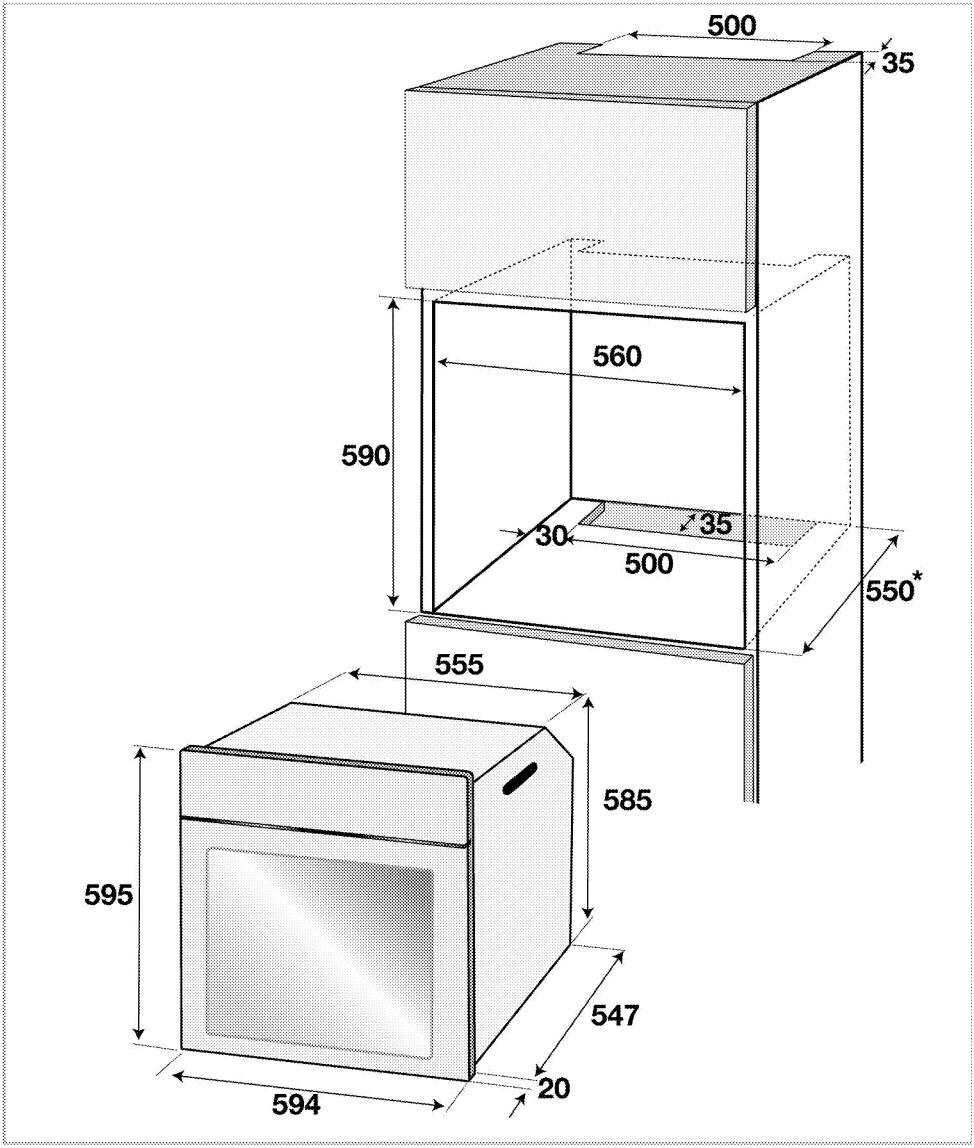
Seade on mõeldud integreerimiseks kaubandusvõrgus müüdavate köögikappidega. Seadme ning köögiseinte ja -mööbli vahele tuleb jätta ohutuse tagamiseks piisav vahe. Vt joonist (väärtused millimeetrites).

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

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

Ärge kasutage toote tõstmiseks või liigutamiseks ust ega uksekäepidet.

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



* min

Paigaldamine ja ühendamine

- Toodet tohib paigaldada ja ühendada ainult vastavalt ametlikele paigalduseeskirjadele.

Elektriühendused

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

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

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

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

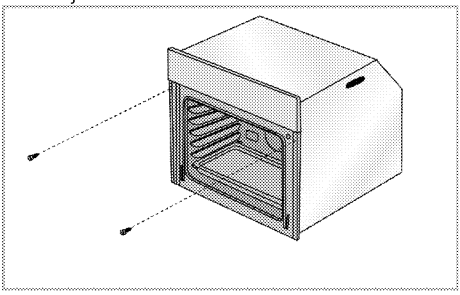
OHT:
Enne elektritööde tegemist ühendage toode vooluvõrgust lahti.
Elektrilöögi oht!

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

Ühendage toitejuhe pistikupesaga.

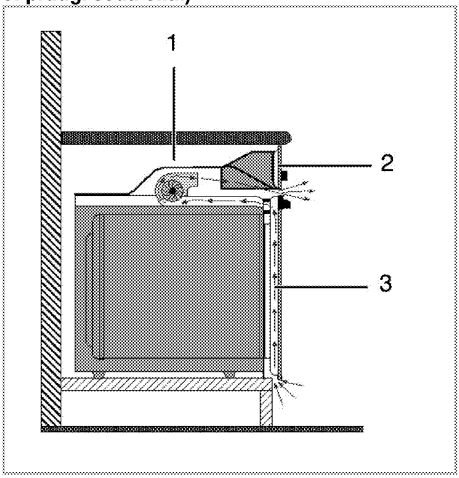
Toote paigaldamine

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



Kinnitage ahi joonisel näidatud viisil kahe kruviga.

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. Ühendage toitejuhe vooluvõrku ja lülitage toote kaitse sisse.
2. Kontrollige funktsioone.

Toote kõrvaldamine kasutuselt

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

Ärge asetage tootele esemeid ja hoidke seda teisaldamise ajal püstiasendis.

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

4 Ettevalmistused

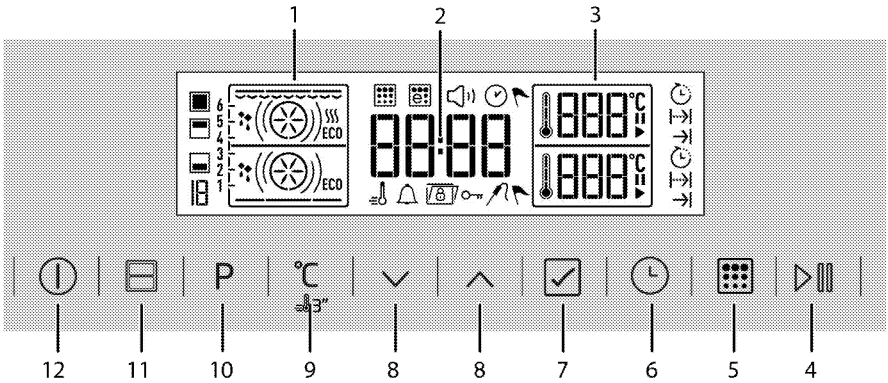
Nõuandeid energia säästmiseks

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

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

Esimene kasutuskord

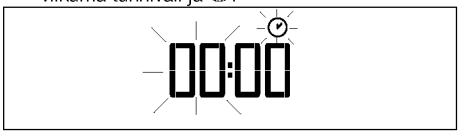
Esmane kellaaja sisestamine



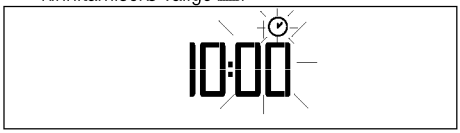
1 Funktsiooninäit
2 Praeguse kellaaja näidu väli
3 Temperatuurinäidu väli
4 Küpsetamise alustamise/lõpetamise klahv
5 Isepuhastuse (pürolüüsi) nupp*
6 Kellaaja ja seadistuste klahv
7 Kinnitusklahv
8 Üles/alla liikumise klahvid
9 Temperatuuri/võimenduse seadmise klahv
10 Funktsiooni valikuklahv
11 Ahjuosa valikuklahv
12 Sisse-/väljalülitusklahv
* (Varieerub olenevalt toote mudelist.)

Algusaja sisestamine

1. Kui lülitate ahju esimest korda sisse, hakkab vilkuma tunniväli ja 🕒.



2. Tundide arvu seadmiseks valige ∧/∨.
3. Kinnitamiseks valige ☑.
4. Vilkuma hakkab minutiväli ja tähis 🕒. Minutite arvu seadmiseks valige ∧/∨. Minutite kinnitamiseks valige ☑.



» Näidikul kuvatakse ootekuva. Näidikul kuvatakse ainult praegune kellaaeg.

Pikema voolukatkestuse korral kuvatakse kellaaja sisestamise menüü uuesti.

Seadme esmane puhastamine

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

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

Esmane kuumutamine

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

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

Elektriahi

1. Võtke kõik küpsetusplaadid ja traatrest ahjust välja.
2. Sulgege ahjuuks.
3. Valige staatiline asend.

Grillahi

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

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

5 Kuidas ahju kasutada

Üldine teave küpsetamise, röstimise ja grillimise kohta

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

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

Nõuanded küpsetamiseks

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

Nõuanded röstimiseks

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

Nõuanded grillimiseks

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

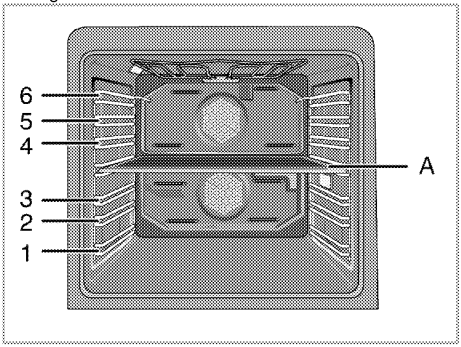
- Jaotage grillitavad tükid traatrestile või küpsetusplaadile nii, et nad ei jääks kuumuti välispiiridest välja.
- Lükake traatrest või restiga küpsetusplaat ahjus soovitud siinile. Kui kasutate grillimisel traatresti, lükake alumisele siinile küpsetusplaat, et rasv maha ei tilguks. Lisage küpsetusplaadile veidi vett, et seda oleks kergem puhastada.

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

Elektriahju kasutamine

Restivahed

Ahjus saab kasutada 6 resti. 3 neist on ahju alaosas ning 3 ülaosas. Lisaks on ka keskosa plaadi (A) vahes resti siin. Ärge küpsetamise ajal sellesse vahesse resti asetage.



Küpsetamiseks saab kasutada ahju 4 eri osa.

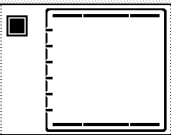
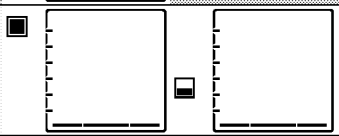
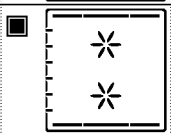
	Ülemine osa	Ülemist osa saab kasutada ainult küpsetamiseks. See sobib grillimiseks ja väikeste roogade küpsetamiseks.	Kui ahju ülemine osa on kasutuses, kuvatakse näidikul selle osa temperatuur, restivahed, küpsetamise tähis, ooterežiimi tähis, küpsemisaja tähis ja küpsetamisaja lõpu

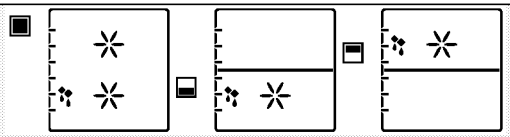
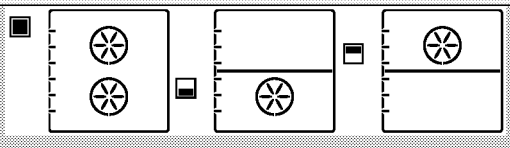
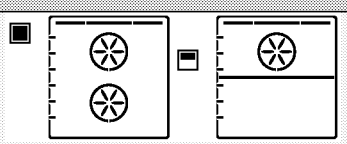
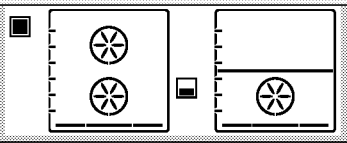
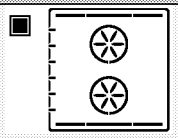
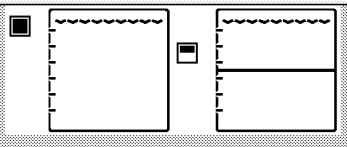
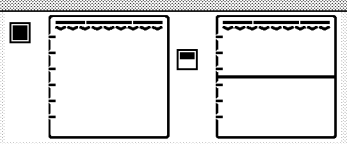
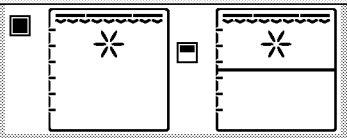
			tähis.
	Alumine osa	Alumist osa saab kasutada ainult küpsetamiseks. See sobib grillimiseks ja keskmise suurusega roogade küpsetamiseks.	Kui ahju ülemine osa on kasutuses, kuvatakse näidikul selle osa temperatuur, restivahed, küpsetamise tähis, ooterežiimi tähis, küpsemisaja tähis ja küpsetamisaja lõpu tähis.
	Ülemine ja alumine osa	Küpsetamiseks saab samaaegselt kasutada nii ahju alumist kui ka ülemist osa. Sel viisil saab küpsetada eri roogasid.	Kui ahju ülemine ja alumine osa on kasutuses, kuvatakse näidikul nende osade temperatuur, restivahed, küpsetamise tähis, ooterežiimi tähis, küpsemisaja tähis ja küpsetamisaja lõpu tähis.
	Suur ahjuosa	Küpsetamiseks saab kasutada suurt ahjuosa. See sobib suurte ja mitmest osast koosnevate roogade küpsetamiseks.	Kui suur ahjuosa on kasutuses, kuvatakse näidikul selle osa temperatuur, restivahed, küpsetamise tähis, ooterežiimi tähis, küpsemisaja tähis ja küpsetamisaja lõpu tähis.

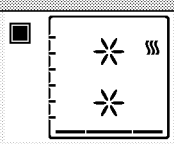
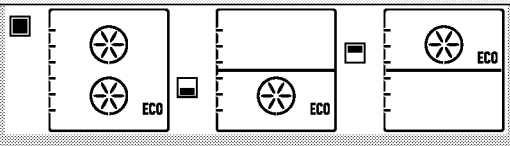
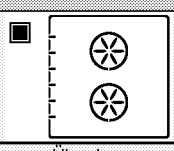
Ahju funktsioonid

Siin näidatud töörežiimide järjekord võib erineda teie toote süsteemist. Need funktsioonid on ainult ühe suure ahjuosaga ahjul.

Selles jaotises kirjeldatakse kõiki ahju funktsioone.

Tähis	Nimetus	Kirjeldus
	Staatiline (ülemine ja alumine kuumutus)	Töötavad nii ülemine kui ka alumine küttekeha. Kasutage küpsetamiseks korraga ainult ühte alust.
	Alumine kuumutus	Töötab ainult alumine küttekeha. Sobib pitsa valmistamiseks ja toidu pruunistamiseks altpoolt.
	Vaikimisi + ventilaator (kuumutus koos ventilaatoriga)	Töötavad ülemine ja alumine küttekeha ning ventilaator (tagaseinas). Kuumutatud õhk kandub ventilaatori toimel kiiresti üle ahju. Kasutage küpsetamiseks korraga ainult ühte alust.

	Sulatus (ventilaatoriga)	Ahju ei kuumutata. Töötab ainult ventilaator (tagaseinas). Sobib külmutatud peenestatud toidu aeglaseks sulatamiseks toatemperatuurini ja küpsetatud toidu jahutamiseks.
	Küpsetusventilaator	Töötab ainult ventilaator (tagaseinas). Ventilaatorkuumuti poolt köetud õhk kandub ventilaatori toimel kiiresti ja ühtlaselt üle terve ahju. Enamasti pole eelkuumutus vajalik.
	Ülemine küttekeha + ventilaator (ülemine kuumutus koos ventilaatoriga)	Töötavad ülemine küttekeha ja ventilaator (tagaseinas). Ventilaatoriga jaotub kuum õhk ühtlasemalt kui ainult ülemise kuumutusega.
	Pitsa	Samaaegselt töötavad nii alumine küttekeha kui ka ventilaatorkuumuti (tagaseinas). Sobib pitsa küpsetamiseks.
	Multi "3D" küpsetusrežiim	Samaaegselt töötavad nii ülemine ja alumine küttekeha kui ka ventilaatorkuumuti (tagaseinas). Kasutage küpsetamiseks korraga ainult ühte alust.
	Säästugrill	Töötab ainult ahju ülemise küttekeha sisemine osa. Sobib väiksemate ja keskmise suurusega lihatükkide grillimiseks.
	Täisgrill	Töötavad ahju ülemise küttekeha sisemine ja välimine osa. Sobib keskmise suurusega lihatükkide grillimiseks.
	Grill + ventilaator (grill koos ventilaatoriga)	Töötab ahju ülemine küttekeha, alumine küttekeha ja ventilaator. Kuum õhk kandub ventilaatori toimel kiiresti

		üle ahju. Sobib keskmise suurusega lihatükkide grillimiseks.
	Soojas hoidmine	Kasutatakse toidu hoidmiseks serveerimistemperatuuril pika aja vältel. Ärge kasutage seda režiimi toidu küpsetamiseks.
	Ökonoomne ventilaatorkuumutus	Töötab ainult ventilaator (tagaseinas). Võrreldes küpsetusfunktsioonidega temperatuurivahemikus 160-220°C saab ventilaatorkuumutust kasutada energia säästmiseks. Küpsetamine võtab mõnevõrra rohkem aega. Selle funktsiooniga seotud küpsetusajad on kirjas tabelis "Ökonoomne ventilaatorkuumutus".
	Madalal temperatuuril küpsetamine	Kasutatakse küpsetamiseks madalal temperatuuril ja pikema aja vältel (10–15 tundi).

Ülemine osa	Ventilaatorkuumutus Ökonoomne ventilaatorkuumutus Ülemine küttekeha + ventilaator Täisgrill + ventilaator Täisgrill Sulatus Säästugrill
Alumine osa	Ventilaatorkuumutus Ökonoomne ventilaatorkuumutus Sulatus Alumine kuumutus Pitsa
Alumine ja ülemine osa	Ventilaator + ventilaator Täisgrill + ventilaator Sulatus + sulatus Säästugrill + ventilaator Ventilaator + alumine küttekeha

	Ventilaator + Pitsa
Suur ahjuosa	Vaikimisi Vaikimisi + ventilaator Ventilaatorkuumutus Multi (3-D) küpsetusrežiim Pitsa Ülemine küttekeha + ventilaator Täisgrill + ventilaator Täisgrill Säästugrill Ökonoomne ventilaatorkuumutus Alumine kuumutus Soojas hoidmine Madalal temperatuuril küpsetamine Sulatus

Funktsioonide tabel

Funktsioonide tabel näitab ahju funktsioone ning vastavaid suurimaid ja väiksemaid temperatuure.

Funktsioonid erinevad olenevalt toote mudelist.

Muudatuste tegemise ajal vilguvad ekraanil vastavad tähised.

Voolukatkestuse korral programm tühistatakse. Ahi tuleb uuesti programmeerida.

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

Isegi kui ahi pole sisse lülitatud, süttib ahjuukse avamisel ahju tuli.

Ohutuse tagamiseks on maksimaalne küpsetusaeg („Cooking Time“) kõigis režiimides peale soojashoidmise („Warm Keeping“) ja madalal temperatuuril küpsetamise („Low Temp. Cooking“) 6 tundi .

Ohutuse tagamiseks on maksimaalne küpsetusaeg („Cooking Time“) kõigis režiimides peale soojashoidmise („Warm Keeping“) ja madalal temperatuuril küpsetamise („Low Temp. Cooking“) 6 tundi .

280°C või suurema temperatuuri juures töötab ahi maksimaalselt 2 tundi.

Suur ahjuosa

Funktsioon	Soovituslik temperatuur (°C)	Temperatuurivahemik (°C)
Vaikimisi	200	40–320
Vaikimisi + ventilaator	175	40–280
Ventilaatorkuumutus	180	40–250
Multi (3-D) küpsetusrežiim	205	40–250
Pitsa	210	40–320
Ülemine küttekeha + ventilaator	200	40–280
Täisgrill + ventilaator	200	40–280
Täisgrill	280	40–280
Säästugrill	280	40–280
Ökonoomne ventilaatorkuumutus	180	160–220
Alumine kuumutus	180	40–220
Soojas hoidmine	60	40–100
Madalal temperatuuril küpsetamine	100	50–150
Sulatus	-	-

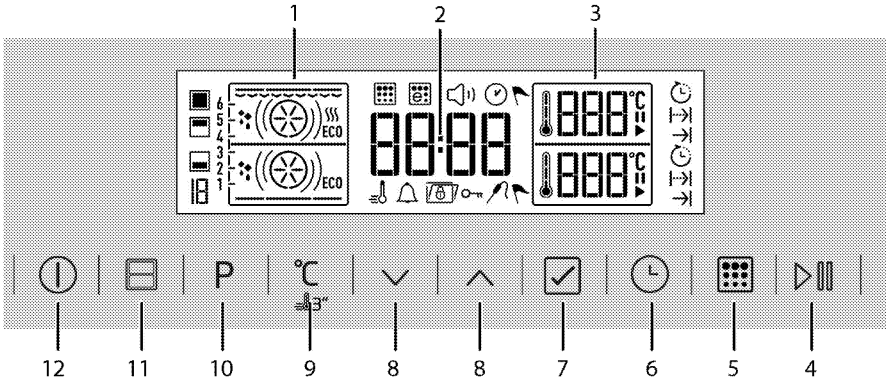
Ülemine osa

Funktsioon	Soovituslik temperatuur (°C)	Temperatuurivahemik (°C)
Ventilaatorkuumutus	180	40–250
Ülemine küttekeha + ventilaator	200	40–280
Täisgrill + ventilaator	200	40–280
Täisgrill	280	40–280
Säästugrill	280	40–280
Ökonoomne ventilaatorkuumutus	180	160–220
Sulatus	-	-

Alumine osa

Funktsioon	Soovituslik temperatuur (°C)	Temperatuurivahemik (°C)
Ventilaatorkuumutus	180	40–250
Pitsa	210	40–280
Ökonoomne ventilaatorkuumutus	180	160–220
Alumine kuumutus	180	40–220
Sulatus	-	-

Ahju juhtseadme kasutamine



1 Funktsiooninäit
2 Praeguse kellaaja näidu väli
3 Temperatuurinäidu väli
4 Küpsetamise alustamise/lõpetamise klahv
5 Isepuhastuse (pürolüüsi) nupp*
6 Kellaaja ja seadistuste klahv
7 Kinnitusklahv
8 Üles/alla liikumise klahvid
9 Temperatuuri/võimenduse seadmise klahv
10 Funktsiooni valikuklahv
11 Ahjuosa valikuklahv
12 Sisse-/väljalülitusklahv
* (Varieerub olenevalt toote mudelist.)

Ekraani sümbolid:

Kiirkuumutuse (võimendus) sümbol
Küpsetamise kestuse sümbol
Küpsetamise kestuse lõpu sümbol
Märguande sümbol
Osa valiku sümbol
Küpsetamise sümbol
Praeguse aja sümbol
Peatamise sümbol
Soojenduse sümbol
Sulatuse sümbol
Klahviluku sümbol
Kellaaja kuva sümbol
Helitugevuse sätte sümbol
Isepuhastuse (pürolüüs) sümbol*
Säästurežiimil isepuhastuse (säästupürolüüs) sümbol*
Lihatermomeetri sümbol *
* Varieerub olenevalt toote mudelist.

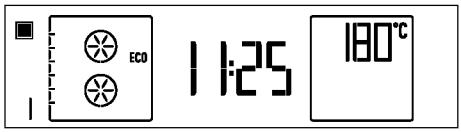
Ahju kasutamine üheosalisena

Manuaalne küpsetusrežiim temperatuuri ja tööfunktsiooni seadmisega

Manuaalses režiimis kasutamisel töötab ahi pärast funktsiooni ja temperatuuri valimist küpsetusajast sõltumatult. Küpsetusaja lõpus ei lülitu ahi automaatselt välja. Kasutaja peab ise küpsetamise lõpetama.

Pärast elektritoite esmakordset sisselülitamist ja praeguse kellaaja määramist naaseb ahi ootenäidikule. Näidikul kuvatakse ainult praegune kellaaeg.

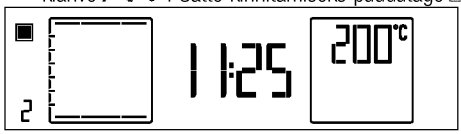
1. Eemaldage ahjust keskosa plaat. Ainult pärast keskosa plaadi eemaldamist hakkab ahju taimer tööle suure üheosalise ahju küpsetussättega.
2. Ahju sisselülitamiseks puudutage klahvi ⏻ kaks sekundit.
3. Kui ahi on sisse lülitatud, kuvatakse suures üheosalises ahjus küpsetamise esimene eriomane funktsioon.



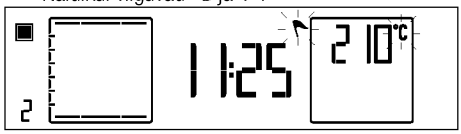
4. Tööfunktsiooni määramise näidiku avamiseks puudutage P.

» Näidikul vilgub vastava funktsiooni number.

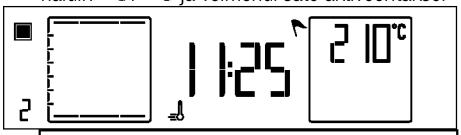
5. Valige soobiv küpsetusfunktsioon, puudutades klahve ∧/∨. Sätte kinnitamiseks puudutage ☑.



6. Kui soovite muuta temperatuuri, puudutage temperatuurinäidiku avamiseks üks kord °C. Näidikul vilguvad °C ja .

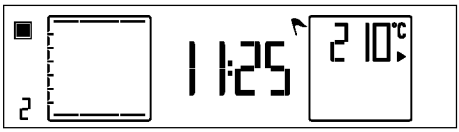


7. Sobiva temperatuuri määramiseks puudutage ^ /v. Jõudes vajaliku väärtuseni, puudutage temperatuuri kinnitamiseks ☑.
8. Võimenduse (kiirkuumutuse) valimiseks puudutage °C umbes kolm sekundit, kuni avaneb näidik ≡🌡. ≡🌡 ja võimendi säte aktiveeritakse.



Võimendi sätte määramisel töötab ahi kuni seadistatud temperatuuri saavutamiseni maksimumvõimsusel. Seadistatud temperatuuri saavutamisel ≡🌡 kaob. Võimendi säte on aktiivne funktsioonidel, millel kuvatakse ≡🌡, kui °C puudutatakse pikka aega. Võimendi saab aktiveerida ainult suure üheosalise ahju küpsetustoimingute korral.

9. Pange toit ahju ja sulgege uks.
10. Kui küpsetusfunktsioon ja temperatuuri väärtused sobivad, puudutage küpsetamise alustamiseks kaks sekundit ▷|||. Küpsetamine algab ja näidikul kuvatakse ▶.



» Ahi kuumeneb seadistatud temperatuurini.

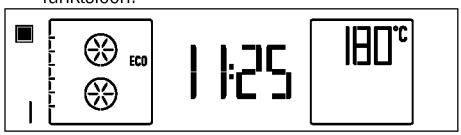
Kui ahi saavutab seadistatud temperatuuri, lülituvad ahju sisetemperatuuri sümboli 🌡 kõik segmendid sisse.

11. Kui küpsetis on valmis, puudutage küpsetamise lõpetamiseks uuesti klahvi ▷||| kaks sekundit.

Küpsetamine määratud küpsetusajaga

Valides toidule sobiva temperatuuri ja funktsiooni ning määrates küpsetamisaja, saab ahjul lasta küpsetamisaja lõppedes automaatselt välja lülituda. Pärast elektritoite esmakordset sisselülitamist ja praeguse kellaaja määramist naaseb ahi ootenäidikule. Näidikul kuvatakse ainult praegune kellaaeg.

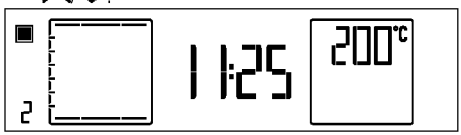
1. Eemaldage ahjust keskosa plaat. Ainult pärast keskosa plaadi eemaldamist hakkab ahju taimer tööle suure üheosalise ahju küpsetussättega.
2. Ahju sisselülitamiseks puudutage klahvi ⏻ kaks sekundit.
3. Kui ahi on sisse lülitatud, kuvatakse suures üheosalises ahjus küpsetamise esimene eriomane funktsioon.



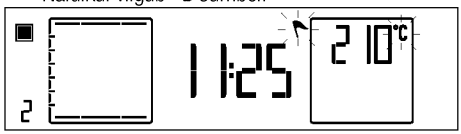
4. Tööfunktsiooni määramise näidiku avamiseks puudutage P.

» Näidikul vilgub vastava funktsiooni number.

5. Sobiva tööfunktsiooni määramiseks puudutage ^/v.



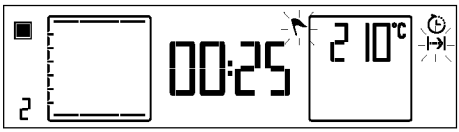
6. Kui soovite muuta temperatuuri, puudutage temperatuurinäidiku avamiseks üks kord °C. Näidikul vilgub °C sümbol.



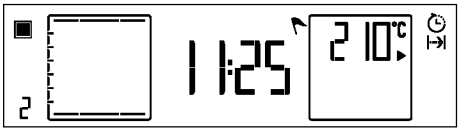
7. Sobiva temperatuuri määramiseks puudutage ^ /v. Jõudes vajaliku väärtuseni, puudutage temperatuuri kinnitamiseks ☑.
8. Võimenduse (kiirkuumutuse) valimiseks puudutage °C umbes kolm sekundit, kuni avaneb näidik ≡🌡. ≡🌡 ja võimendi säte aktiveeritakse.

Võimendi sätte määramisel töötab ahi kuni seadistatud temperatuuri saavutamiseni maksimumvõimsusel. Seadistatud temperatuuri saavutamisel ≡🌡 kaob. Võimendi säte on aktiivne funktsioonidel, millel kuvatakse ≡🌡, kui °C puudutatakse pikka aega. Võimendi saab aktiveerida ainult suure üheosalise ahju küpsetustoimingute korral.

9. Küpsetamisaja valimiseks puudutage üks kord 🕒. Näidikul vilgub |→|.



10. Sobiva küpsetusaja määramiseks puudutage ^ /v ja sätte kinnitamiseks puudutage ☑. Pärast küpsetamisaja määramist jäävad →| ja ⏲ näidikul põlema.
11. Pange toit ahju ja sulgege uks.
12. Kui küpsetusfunktsioon, temperatuur ja aeg sobivad, puudutage küpsetamise alustamiseks kaks sekundit ▷||. Küpsetamine algab ja näidikul kuvatakse ▶.



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

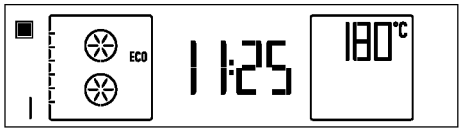
Kui ahi saavutab seadistatud temperatuuri, lülituvad ahju sisetemperatuuri sümboli kõik segmendid sisse.

13. Kui küpsetamine on lõppenud, hakkavad näidikul vilkuma 🔔 ja →| ning kõlab märguandesignaal.
14. Märguandesignaali vaigistamiseks puudutage mis tahes klahvi. Ahi lülitub automaatselt välja.
15. Kui tahate, et ahi töötaks edasi, vajutage kaks sekundit ▷||. Ahi jätkab küpsetamist määramata tähtajaga.

Kui soovite pärast küpsetusaja reguleerimist ja küpsetussätte määramist sätte tühistada, peate nullima küpsetusaja. Soovi korral võite ahju ka välja lülitada, puudutades ⏻.

Küpsetusaja lõpu hilisemaks seadmine.
Ahju töötamise ja automaatse väljalülitamise tagamiseks saate määrata roa jaoks sobiva temperatuuri ja tööfunktsiooni, küpsetusaja ja selle hilisema lõpetamisaja ning juhtida küpsetamist käsitsi ilma küpsetusaega määramata.
Pärast elektritoite esmakordset sisselülitamist ja praeguse kellaaja määramist naaseb ahi ootenäidikule. Näidikul kuvatakse ainult praegune kellaaeg.

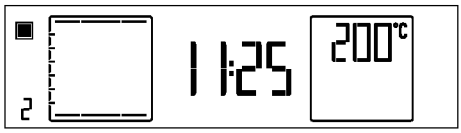
1. Eemaldage ahjust keskosa plaat. Ainult pärast keskosa plaadi eemaldamist hakkab ahju taimer tööle suure üheosalise ahju küpsetussättega.
2. Ahju sisselülitamiseks puudutage klahvi ⏻ kaks sekundit.
3. Kui ahi on sisse lülitatud, kuvatakse suures üheosalises ahjus küpsetamise esimene eriomane funktsioon.



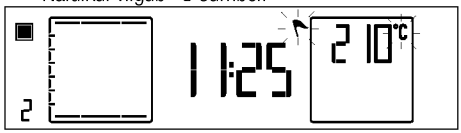
4. Tööfunktsiooni määramise näidiku avamiseks puudutage P.

» Näidikul vilgub vastava funktsiooni number.

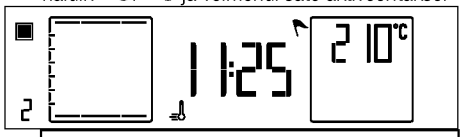
5. Sobiva tööfunktsiooni määramiseks puudutage ^/^.



6. Kui soovite muuta temperatuuri, puudutage temperatuurinäidiku avamiseks üks kord °C. Näidikul vilgub °C sümbol.



7. Sobiva temperatuuri määramiseks puudutage ^ /v. Jõudes vajaliku väärtuseni, puudutage temperatuuri kinnitamiseks ☑.
8. Võimenduse (kiirkuumutuse) valimiseks puudutage °C umbes kolm sekundit, kuni avaneb näidik ≡🌡. ≡🌡 ja võimendi säte aktiveeritakse.

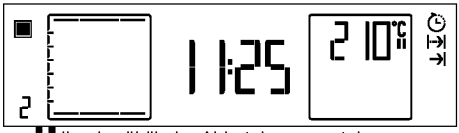


Võimendi sätte määramisel töötab ahi kuni seadistatud temperatuuri saavutamiseni maksimumvõimsusel. Seadistatud temperatuuri saavutamisel ≡🌡 kaob. Võimendi säte on aktiivne funktsioonidel, millel kuvatakse ≡🌡, kui °C puudutatakse pikka aega. Võimendi saab aktiveerida ainult suure üheosalise ahju küpsetustoimingute korral.

9. Küpsetamisaja valimiseks puudutage üks kord. Näidikul vilgub.

10. Sobiva küpsetusaja määramiseks puudutage / ja sätte kinnitamiseks puudutage. Pärast küpsetamisaja määramist jäävad ja näidikul põlema.
11. Küpsetusaja lõpu valimiseks puudutage kaks korda lühikese vahega. Näidikul vilgub.

12. Sobiva küpsetusaja lõpu määramiseks puudutage / ja sätte kinnitamiseks puudutage. Kui küpsetusaja lõpp on määratud, jäävad püsivalt näidikule.
13. Pange toit ahju ja sulgege uks.
14. Kui küpsetusfunktsioon, temperatuur, kestus ja lõpuaeg sobivad, puudutage küpsetamise alustamiseks kaks sekundit.



» » ilmub näidikule. Ahju taimer arvutab automaatselt välja küpsetamise algusaja, lahutades määratud küpsetusaja lõpust küpsetuse kestuse. Küpsetuse algusaja saabudes käivitatakse valitud küpsetusfunktsioon, kustub ja ahi soojeneb määratud temperatuurini. Ahi jääb määratud küpsetusaja lõpuni sellele temperatuurile. Sisetemperatuuri sümboli kõik astmed süttivad, kui sisetemperatuur saavutab seadistatud taseme. Funktsiooninäidikule ilmuvad täiendavad aktiivsed küttekehad ja panni soovituslik asend. Küpsemise ajal põleb ahju tuli.

Kui ahi saavutab seadistatud temperatuuri, lülituvad ahju sisetemperatuuri sümboli kõik segmendid sisse.

15. Kui küpsetamine on lõppenud, hakkavad näidikul vilkuma ja ning kõlab märguandesignaal.
16. Märguandesignaali vaigistamiseks puudutage mis tahes klahvi. Ahi lülitub automaatselt välja.
17. Kui tahate, et ahi töötaks edasi, vajutage kaks sekundit. Ahi jätkab küpsetamist määramata tähtajaga.

Kui soovite pärast küpsetusaja reguleerimist ja küpsetussätte määramist programmi tühistada, peate nullima küpsetusaja. Soovi korral võite ahju ka välja lülitada, puudutades.

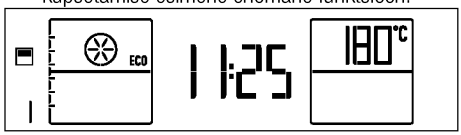
Ainult ahju ülemise või alumise osa kasutamine
Manuaalne küpsetusrežiim temperatuuri ja tööfunktsiooni seadmisega

Manuaalses režiimis kasutamisel töötab ahi pärast funktsiooni ja temperatuuri valimist küpsetusajast sõltumatult. Küpsetusaja lõpus ei lülitu ahi automaatselt välja. Kasutaja peab ise küpsetamise lõpetama.
Pärast elektritoite esmakordset sisselülitamist ja praeguse kellaaja määramist naaseb ahi ootenäidikule. Näidikul kuvatakse ainult praegune kellaaeg.

1. Asetage keskosa plaat 3. ja 4. restijuhiku vahel asuvasse korpusesse.

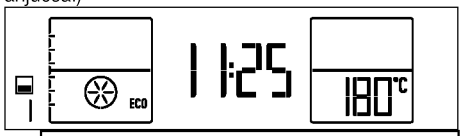
Kui keskosa plaati oma kohale ei asetata, töötab ahju taimer üheosalise ahju töörežiimis.

2. Ahju sisselülitamiseks puudutage klahvi kaks sekundit.
3. Kui ahi on sisse lülitatud, kuvatakse ülemises osas küpsetamise esimene eriomane funktsioon.



4. Ahju alumise osa aktiveerimiseks puudutage üks kord.

Temperatuuri määramise ja küpsetuse alustamise toimingud on nii ahju alumise kui ülemise osa korral sarnased. (Joonistel kujutatakse valituna alumist ahjuosa.)

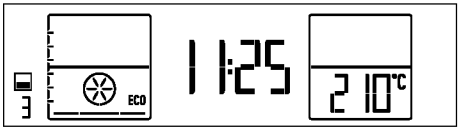


Kui puudutate, aktiveeritakse järgemööda ainult alumine osa, nii alumine kui ülemine osa ja ainult ülemine osa.

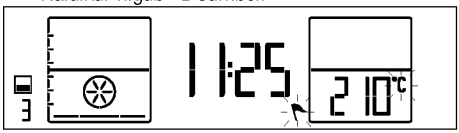
5. Tööfunktsiooni määramise näidiku avamiseks puudutage P.

» Näidikul vilgub vastava funktsiooni number.

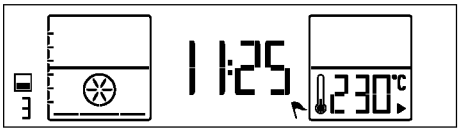
6. Sobiva tööfunktsiooni määramiseks puudutage ⌒⌒.



7. Kui soovite muuta temperatuuri, puudutage temperatuurinäidiku avamiseks üks kord °C. Näidikul vilgub °C sümbol.



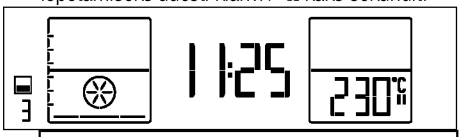
8. Sobiva temperatuuri määramiseks puudutage ⌃ /⌄. Jõudes vajaliku väärtuseni, puudutage temperatuuri kinnitamiseks ☑.
9. Pange toit ahju ja sulgege uks.
10. Kui küpsetusfunktsioon ja temperatuuri väärtused sobivad, puudutage küpsetamise alustamiseks kaks sekundit ▷||. Küpsetamine algab ja näidikul kuvatakse ▶.



» Ahi kuumeneb seadistatud temperatuurini.

Kui ahi saavutab seadistatud temperatuuri, lülituvad ahju sisetemperatuuri sümboli kõik segmendid sisse.

11. Kui küpsetis on valmis, puudutage küpsetamise lõpetamiseks uuesti klahvi ▷|| kaks sekundit.



Kui küpsetamiseks kasutatakse ainult alumist või ülemist osa, ärge asetage kasutamata osasse esemeid, kuna ka see osa soojeneb.

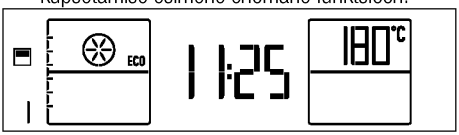
Küpsetamine määratud küpsetusajaga

Valides toidule sobiva temperatuuri ja funktsiooni ning määrates küpsetamisaja, saab ahjul lasta küpsetamisaja lõppedes automaatselt välja lülituda. Pärast elektritoite esmakordset sisselülitamist ja praeguse kellaaja määramist naaseb ahi ootenäidikule. Näidikul kuvatakse ainult praegune kellaaeg.

1. Asetage keskosa plaat 3. ja 4. restijuhiku vahel asuvasse korpusesse.

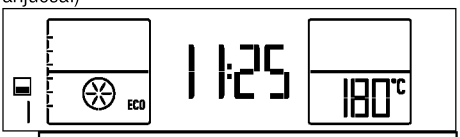
Kui keskosa plaati oma kohale ei asetata, töötab ahju taimer üheosalise ahju töörežiimis.

2. Ahju sisselülitamiseks puudutage klahvi ⏻ kaks sekundit.
3. Kui ahi on sisse lülitatud, kuvatakse ülemises osas küpsetamise esimene eriomane funktsioon.



4. Ahju alumise osa aktiveerimiseks puudutage üks kord ⊟.

Temperatuuri määramise ja küpsetuse alustamise toimingud on nii ahju alumise kui ülemise osa korral sarnased. (Joonistel kujutatakse valituna alumist ahjuosa.)

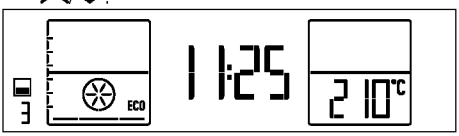


Kui puudutate ⊟, aktiveeritakse järgemööda ainult alumine osa, nii alumine kui ülemine osa ja ainult ülemine osa.

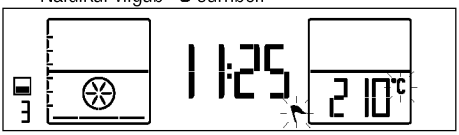
5. Tööfunktsiooni määramise näidiku avamiseks puudutage P.

» Näidikul vilgub vastava funktsiooni number.

6. Sobiva tööfunktsiooni määramiseks puudutage ⌒⌒.

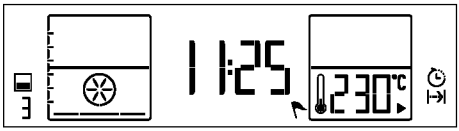


7. Kui soovite muuta temperatuuri, puudutage temperatuurinäidiku avamiseks üks kord °C. Näidikul vilgub °C sümbol.



8. Sobiva temperatuuri määramiseks puudutage ⌃ /⌄. Jõudes vajaliku väärtuseni, puudutage temperatuuri kinnitamiseks ☑.
9. Küpsetusaja valimiseks vajutage üks kord ◷, et kerida tekstinäidikule „Cooking time" (Küpsetusaeg). Samal ajal vilgub |→|.

10. Sobiva küpsetusaja määramiseks puudutage ^ /v ja sätte kinnitamiseks puudutage ☑. Pärast küpsetamisaja määramist jäävad |→| ja ⏲ näidikul põlema.
11. Pange toit ahju ja sulgege uks.
12. Kui küpsetusfunktsioon, temperatuur ja aeg sobivad, puudutage küpsetamise alustamiseks kaks sekundit ▷||. Küpsetamine algab ja näidikul kuvatakse ▶.



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

Kui ahi saavutab seadistatud temperatuuri, lülituvad ahju sisetemperatuuri sümboli kõik segmendid sisse.

13. Kui küpsetamine on lõppenud, hakkavad näidikul vilkuma ◝ ja |→| ning kõlab märguandesignaal.
14. Märguandesignaali vaigistamiseks puudutage mis tahes klahvi. Ahi lülitub automaatselt välja.
15. Kui tahate, et ahi töötaks edasi, vajutage kaks sekundit ▷||. Ahi jätkab küpsetamist määramata tähtajaga.

Kui soovite pärast küpsetusaja reguleerimist ja küpsetussätte määramist sätte tühistada, peate nullima küpsetusaja. Soovi korral võite ahju ka välja lülitada, puudutades ⏻.

Küpsetusaja lõpu hilisemaks seadmine.

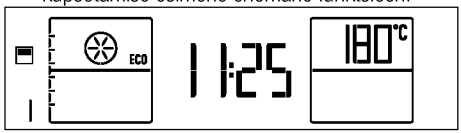
Ahju töötamise ja automaatse väljalülitamise tagamiseks saate määrata roa jaoks sobiva temperatuuri ja tööfunktsiooni, küpsetusaja ja selle hilisema lõpetamisaja ning juhtida küpsetamist käsitsi ilma küpsetusaega määramata.

Pärast elektritoite esmakordset sisselülitamist ja praeguse kellaaja määramist naaseb ahi ootenäidikule. Näidikul kuvatakse ainult praegune kellaaeg.

1. Asetage keskosa plaat 3. ja 4. restijuhiku vahel asuvasse korpusesse.

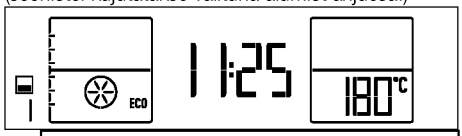
Kui keskosa plaati oma kohale ei asetata, töötab ahju taimer üheosalise ahju tööreżiimis.

2. Ahju sisselülitamiseks puudutage klahvi ⏻ kaks sekundit.
3. Kui ahi on sisse lülitatud, kuvatakse ülemises osas küpsetamise esimene eriomane funktsioon.



4. Ahju alumise osa aktiveerimiseks puudutage üks kord ⊟.

Aktiivse ahjuosa kõrval kuvatakse ◝. Temperatuuri määramise ja küpsetuse alustamise toimingud on nii ahju alumise kui ülemise osa korral sarnased. (Joonistel kujutatakse valituna alumist ahjuosa.)



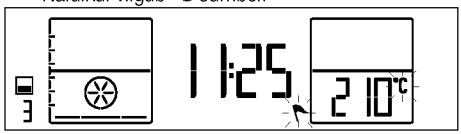
Kui puudutate ⊟, aktiveeritakse järgemööda ainult alumine osa, nii alumine kui ülemine osa ja ainult ülemine osa.

5. Tööfunktsiooni määramise näidiku avamiseks puudutage P.

» Näidikul vilgub vastava funktsiooni number.

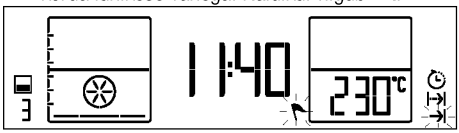
6. Sobiva tööfunktsiooni määramiseks puudutage ^/v.

7. Kui soovite muuta temperatuuri, puudutage temperatuurinäidiku avamiseks üks kord °C. Näidikul vilgub °C sümbol.



8. Sobiva temperatuuri määramiseks puudutage ^ /v. Jõudes vajaliku väärtuseni, puudutage temperatuuri kinnitamiseks ☑.
9. Küpsetamisaja valimiseks puudutage üks kord ⏲. Näidikul vilgub |→|.

10. Sobiva küpsetusaja määramiseks puudutage ∧ /∨ ja sätte kinnitamiseks puudutage ☑. Kui küpsetusaeg on määratud, kuvatakse →| püsivalt.
11. Küpsetusaja lõpu valimiseks puudutage ⏲ kaks korda lühikese vahega. Näidikul vilgub →|.



12. Sobiva küpsetusaja lõpu määramiseks puudutage ∧/∨ ja sätte kinnitamiseks puudutage ☑. Kui küpsetusaja lõpp on määratud, jäävad →| püsivalt näidikule.
13. Pange toit ahju ja sulgege uks.
14. Kui küpsetusfunktsioon, temperatuur, kestus ja lõpuaeg sobivad, puudutage küpsetamise alustamiseks kaks sekundit ▷||.

» » ❙❙ ilmub näidikule. Ahju taimer arvutab automaatselt välja küpsetamise algusaja, lahutades määratud küpsetusaja lõpust küpsetuse kestuse. Küpsetuse algusaja saabudes käivitatakse valitud küpsetusfunktsioon, →| kustub ja ahi soojeneb määratud temperatuurini. Ahi jääb määratud küpsetusaja lõpuni sellele temperatuurile. Sisetemperatuuri sümboli kõik astmed süttivad, kui sisetemperatuur saavutab seadistatud taseme. Funktsiooninäidikule ilmuvad täiendavad aktiivsed küttekehad ja panni soovituslik asend. Küpsemise ajal põleb ahju tuli.

Kui ahi saavutab seadistatud temperatuuri, lülituvad ahju sisetemperatuuri sümboli 🌡 kõik segmendid sisse.

15. Kui küpsetamine on lõppenud, hakkavad näidikul vilkuma ◥ ja →| ning kõlab märguandesignaal.
16. Märguandesignaali vaigistamiseks puudutage mis tahes klahvi. Ahi lülitub automaatselt välja.
17. Kui tahate, et ahi töötaks edasi, vajutage kaks sekundit ▷||. Ahi jätkab küpsetamist määramata tähtajaga.

Kui soovite pärast küpsetusaja reguleerimist ja küpsetussätte määramist programmi tühistada, peate nullima küpsetusaja. Soovi korral võite ahju ka välja lülitada, puudutades ⏻.

Ahju ülemise ja alumise osa korraga kasutamine
Manuaalne küpsetusrežiim temperatuuri ja tööfunktsiooni seadmisega

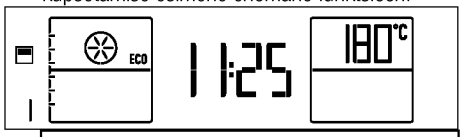
Manuaalses režiimis kasutamisel töötab ahi pärast funktsiooni ja temperatuuri valimist küpsetusajast sõltumatult. Küpsetusaja lõpus ei lülitu ahi automaatselt välja. Kasutaja peab ise küpsetamise lõpetama.

Pärast elektritoite esmakordset sisselülitamist ja praeguse kellaaja määramist naaseb ahi ootenäidikule. Näidikul kuvatakse ainult praegune kellaaeg.

1. Asetage keskosa plaat 3. ja 4. restijuhiku vahel asuvasse korpusesse.

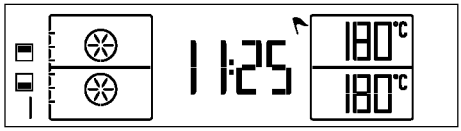
Kui keskosa plaati oma kohale ei asetata, töötab ahju taimer üheosalise ahju töörežiimis.

2. Ahju sisselülitamiseks puudutage klahvi ⏻ kaks sekundit.
3. Kui ahi on sisse lülitatud, kuvatakse ülemises osas küpsetamise esimene eriomane funktsioon.



Kui puudutate ⊟, aktiveeritakse järgemööda ainult alumine osa, nii alumine kui ülemine osa ja ainult ülemine osa.

4. Mõlema osa aktiveerimiseks puudutage kaks korda ⊟.

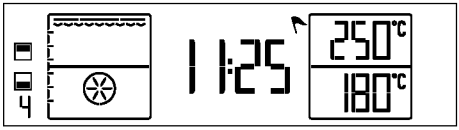


5. Tööfunktsiooni määramise näidiku avamiseks puudutage P.

» Näidikul vilgub vastava funktsiooni number.

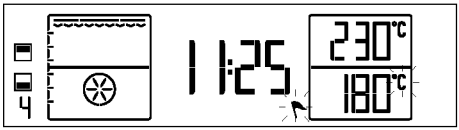
6. Puudutage ∧/∨, et valida mõlema ahjuosa tarbeks mõeldud funktsioonide hulgast sobiv küpsetusfunktsioon. Näiteks ülemises osas grillimiseks ja alumises osas küpsetise valmistamiseks võite valida grilli ja ventilaatori toega funktsiooni.

Pärast funktsiooni valimist saab kummagi ahjuosa jaoks eraldi seadistada sätted **„Temperature"** (Temperatuur) ja **„Cooking time"** (Küpsetusaeg). Vilguvad nende sätete aktiivsete küpsetusosade sümbolid ◥ ja °C.



7. Kui soovite muuta ülemise ahjuosa temperatuuri, puudutage ülemise osa temperatuurinäidiku avamiseks üks kord °C. Valitud ahjuosa temperatuurinäidikul vilguvad ja °C.

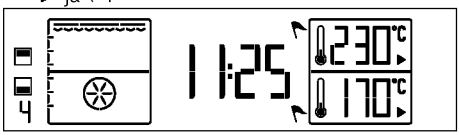
8. Sobiva temperatuuri määramiseks puudutage /. Soovitud väärtuseni jõudmisel puudutage temperatuuri kinnitamiseks ☑. °C süttib püsivalt ja aktiivse küpsetusosa sümbol hakkab vilkuma.
9. Alumise ahjuosa temperatuuri muutmiseks puudutage ☑, et aktiveerida alumise osa temperatuurinäidik. Alumise osa sümbol hakkab vilkuma.



10. Puudutage alumise osa temperatuurinäidiku avamiseks °C. Valitud ahjuosa temperatuurinäidikul vilguvad °C ja .
11. Sobiva temperatuuri määramiseks puudutage / . Soovitud väärtuseni jõudmisel puudutage temperatuuri kinnitamiseks ☑. °C süttib püsivalt ja aktiivse küpsetusosa sümbol hakkab vilkuma.

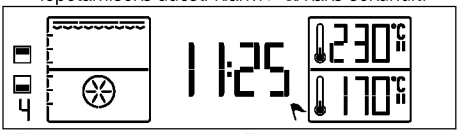
> Kui soovite ülemise ja alumise osa korraga kasutamise ajal muuta temperatuuri sätet, ei saa erinevus kahe osa vahel ületada 80 °C, kuna ühe osa temperatuur mõjutab ka teist osa.

12. Pange toit ahju ja sulgege uks.
13. Kui küpsetusfunktsioon ja temperatuuri väärtused sobivad, puudutage küpsetamise alustamiseks kaks sekundit ▷||. Küpsetamine algab ning ülemise ja alumise ahjuosa näidikutel kuvatakse ▶ ja .



> Kui ahi saavutab seadistatud temperatuuri, lülituvad ahju sisetemperatuuri sümboli kõik segmendid sisse.

14. Kui küpsetis on valmis, puudutage küpsetamise lõpetamiseks uuesti klahvi ▷|| kaks sekundit.



Küpsetamine määratud küpsetusajaga

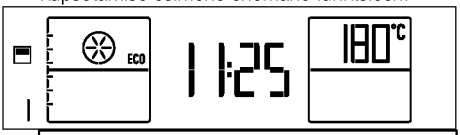
Poolautomaatne töörežiim

Valides toidule sobiva temperatuuri ja funktsiooni ning määrates küpsetamisaja, saab ahjul lasta küpsetamisaja lõppedes automaatselt välja lülituda. Pärast elektritoite esmakordset sisselülitamist ja praeguse kellaaja määramist naaseb ahi ootenäidikule. Näidikul kuvatakse ainult praegune kellaaeg.

1. Asetage keskosa plaat 3. ja 4. restijuhiku vahel asuvasse korpusesse.

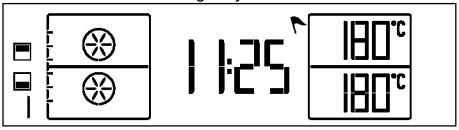
> Kui keskosa plaati oma kohale ei asetata, töötab ahju taimer üheosalise ahju töörežiimis.

2. Ahju sisselülitamiseks puudutage klahvi ⏻ kaks sekundit.
3. Kui ahi on sisse lülitatud, kuvatakse ülemises osas küpsetamise esimene eriomane funktsioon.



> Kui puudutate ⊟, aktiveeritakse järgemööda ainult alumine osa, nii alumine kui ülemine osa ja ainult ülemine osa.

4. Mõlema osa aktiveerimiseks puudutage kaks korda ⊟. Kummagi ahjuosa kõrval kuvatakse .



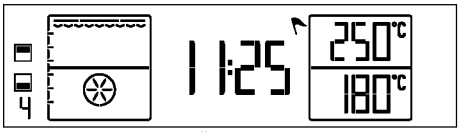
5. Tööfunktsiooni määramise näidiku avamiseks puudutage P.

» Näidikul vilgub vastava funktsiooni number.

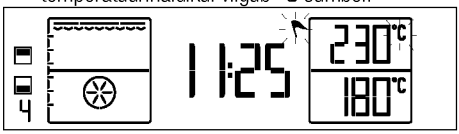
6. Puudutage /, et valida mõlema ahjuosa tarbeks mõeldud funktsioonide hulgast sobiv küpsetusfunktsioon. Näiteks ülemises osas grillimiseks ja alumises osas küpsetise

valmistamiseks võite valida grilli ja ventilaatori toega funktsiooni.

Pärast funktsiooni valimist saab kummagi ahjuosa jaoks eraldi seadistada sätted **„Temperature"** (Temperatuur) ja **„Cooking time"** (Küpsetusaeg). Nende sätete aktiivse küpsetusosa sümbol hakkab vilkuma.



7. Kui soovite muuta ülemise ahjuosa temperatuuri, puudutage ülemise osa temperatuurinäidiku avamiseks üks kord °C. Valitud ahjuosa temperatuurinäidikul vilgub °C sümbol.



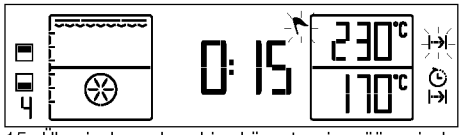
8. Sobiva temperatuuri määramiseks puudutage / . Soovitud väärtuseni jõudmisel puudutage temperatuuri kinnitamiseks ☑. °C süttib püsivalt ja aktiivse küpsetusosa sümbol hakkab vilkuma.
9. Alumise ahjuosa temperatuuri muutmiseks puudutage ☑, et aktiveerida alumise osa temperatuurinäidik. Alumise osa sümbol hakkab vilkuma.

10. Puudutage alumise osa temperatuurinäidiku avamiseks üks kord °C. Valitud ahjuosa temperatuurinäidikul vilgub °C sümbol.
11. Sobiva temperatuuri määramiseks puudutage / . Soovitud väärtuseni jõudmisel puudutage temperatuuri kinnitamiseks ☑. °C süttib püsivalt ja aktiivse küpsetusosa sümbol hakkab vilkuma.

> Kui soovite ülemise ja alumise osa korraga kasutamise ajal muuta temperatuuri sätet, ei saa erinevus kahe osa vahel ületada 80 °C, kuna ühe osa temperatuur mõjutab ka teist osa.

12. Ahju aktiivse alumise osa küpsetusaja valimiseks puudutage üks kord ⏲. Samal ajal vilgub |→|.

13. Sobiva küpsetusaja määramiseks puudutage / ja sätte kinnitamiseks puudutage ☑. Kui küpsetusaeg on määratud, kuvatakse näidikul püsivalt |→|.
14. Ülemise ahjuosa küpsetusaja valimiseks aktiveerige esmalt see osa, puudutades ☑. Ülemise osa sümbol hakkab vilkuma. Seejärel puudutage üks kord ⏲. Samal ajal vilguvad |→| sümbolid.



15. Ülemisele osale sobiva küpsetusaja määramiseks puudutage / ja sätte kinnitamiseks puudutage ☑. Kui ülemise osa küpsetusaeg on määratud, kuvatakse näidikul püsivalt |→|.
16. Pange toit ahju ja sulgege uks.
17. Kui küpsetusfunktsioon, temperatuur ja aeg sobivad, puudutage küpsetamise alustamiseks kaks sekundit ▷||. Küpsetamine algab ja näidikul kuvatakse ▶.

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

> Kui ahi saavutab seadistatud temperatuuri, lülituvad ahju sisetemperatuuri sümboli kõik segmendid sisse.

18. Lühema küpsetusaja möödumisel kõlab üks helisignaal ning vastava ahjuosa |→| ja ▶ sümbolid kaovad.

Kui küpsetamine on lõppenud, hakkavad näidikul vilkuma ja |→| ning kõlab märguandesignaal.

19. Kui küpsetuse kestus on lõppenud, võtke toit ahjust välja. Ahjuukse sulgemisel jätkub küpsetamine selles ahjuosas, mille küpsetamise kestus oli pikem.
20. Pikema küpsetusaja möödumisel kõlab kaks helisignaali ning vastava ahjuosa |→| ja ▶ sümbolid hakkavad vilkuma.

21. Küpsetamise lõpeb.
22. Kui tahate, et mõlemad ahjuosad töötaksid edasi, puudutage kaks sekundit ▷‖. Ahi jätkab küpsetamist määramata tähtajaga.

Kui soovite katkestada poolautomaatse programmi pärast selle seadistamist, peate nullima küpsetuse kestuse. Soovi korral võite ahju ka välja lülitada, puudutades kaks sekundit ⏻.

Elektriahju väljalülitamine

Ahju väljalülitamiseks puudutage kaks sekundit ⏻.

Klahviluku kasutamine

Ahju kasutamist saab tõkestada klahviluku funktsiooni sisselülitamisega.

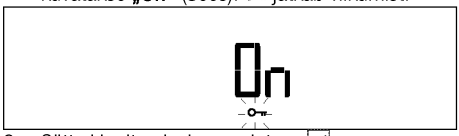
Klahvilukku saab kasutada siis, kui ahi on ooterežiimis. Voolukatkestuse korral määratud klahvilukk tühistatakse.

Klahviluku sisselülitamine

1. Puudutage lühikeste vahedega korduvalt klahvi 🕒, kuni näidikul kuvatakse **„OFF"** (VÄLJAS).

» 🔑 hakkab vilkuma.

2. Klahviluku sisselülitamiseks puudutage üks kord klahvi ∧. Klahvilukk lülitatakse sisse ja näidikul kuvatakse **„On"** (Sees). 🔑 jätkab vilkumist.



3. Sätte kinnitamiseks puudutage ☑.

» Tekst kaob ja 🔑 jääb püsivalt põlema.

Kuni klahviluku funktsioon on sisse lülitatud, ei saa kasutada ahju muid klahve peale klahvide ∧/∨.

Klahviluku väljalülitamine

1. Klahviluku väljalülitamiseks puudutage üks kord ∨. Näidikul kuvatakse **„OFF"** (VÄLJAS).
2. Sätte kinnitamiseks puudutage ☑.

» Klahvilukk lülitatakse välja ja 🔑 näidikul kaob.

Kella kasutamine märguande funktsioonis

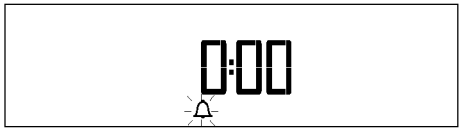
Seadme kella saab kasutada mis tahes hoiatuse või meeldetuletuse jaoks küpsetusprogrammist sõltumatult.

Märguandekell ei mõjuta ahju tööd. Seda kasutatakse ainult hoiatusena. Näiteks võib seda kasutada, kui soovite küpsetist teatud aja möödudes ümber pöörata. Märguandekell hakkab helisema, kui etteantud aeg on läbi.

Maksimaalne märguande aeg on 23 tundi ja 59 minutit.

Märguande määramine.

1. Puudutage lühikeste vahedega korduvalt 🕒, kuni näidikul kuvatakse 🔔. 🔔 hakkab vilkuma.



2. Sobiva aja määramiseks puudutage ∧/∨ ja sätte kinnitamiseks puudutage ☑. Kui märguande aeg on määratud, kuvatakse 🔔 püsivalt.
3. Pärast märguande aja möödumist kõlab märguandesignaal.
4. Märguande vaigistamiseks vajutage suvalist klahvi.

Märguande tühistamine.

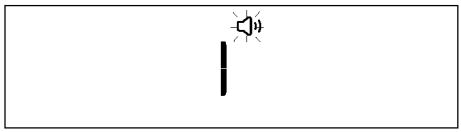
1. Puudutage lühikeste vahedega korduvalt klahvi 🕒, kuni näidikul kuvatakse 🔔.
2. Puudutage ∨, kuni näidikul kuvatakse **„00:00"**, ja puudutage sätte kinnitamiseks ☑.

» Märguanne tühistatakse ja sümbol 🔔 kaob.

Heli seadistamine

Heli saab seadistada ainult siis, kui ahi on ooterežiimil.

1. Puudutage lühikeste vahedega korduvalt klahvi 🕒, kuni näidikul kuvatakse 🔊. Näidikul hakkab vilkuma 🔊.



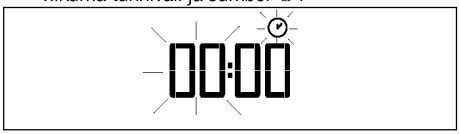
2. Helitüüpe on kaks ning need on tähistatud numbritega **„1"** ja **„2"**. Sobiva tüübi valimiseks puudutage ∧/∨.
3. Sätte kinnitamiseks puudutage ☑.

» Näidik naaseb ootekuvale. Näidikul kuvatakse ainult praegune kellaaeg.

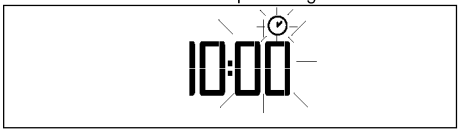
Praeguse kellaaja seadistamine

Praegust kellaaega saab seadistada ainult siis, kui ahi on ooterežiimil. Kui soovite muuta algsel häälestamisel määratud kellaaega, tehke järgmist.

1. Puudutage lühikeste vahedega korduvalt klahvi, kuni näidikul kuvatakse. Näidikul hakkavad vilkuma tunniväli ja sümbol.



2. Määrake ∧/∨ abil tunnivälja väärtus.
3. Sätte kinnitamiseks puudutage ☑.
4. Vilkuma hakkavad minutiväli ja sümbol. Määrake ∧/∨ klahvide abil minutivälja väärtus. Minutite kinnitamiseks puudutage ☑.



» Näidik naaseb ootekuvale. Näidikul kuvatakse ainult praegune kellaaeg.

Küpsetusaegade tabel

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

Suure ahjuosaga ahi Küpsetamine ja röstimine

Kui näete ahjuukse avamisel ukse klaasil olevaid küpsetamisnäpunäiteid, siis pidage silmas, et need on ettenähtud suure ahjuosa jaoks.

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

Roog	Plaatide arv (tepsi adeti)	Töörežiim	Siini asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (ligikaudne, min)
Koogid küpsetusplaadil*	Üks plaat		3	175	25 ... 35
Koogid vormis*	Üks plaat		2	180	40 ... 50
Koogid pabervormides*	Üks plaat		3	175	20 ... 30
	2 plaati		1–5	175	30 ... 40
	3 plaati		1–3–5	170	35 ... 45
Biskviitkook*	Üks plaat		3	200	5 ... 10
	2 plaati		1–5	175	20 ... 30
Küpsised*	Üks plaat		3	175	25 ... 30
	2 plaati		1–5	170 ... 190	30 ... 40
	3 plaati		1–3–5	175	35 ... 45
Taignatooted*	Üks plaat		2	200	30 ... 40
	2 plaati		1–5	200	45 ... 55
	3 plaati		1–3–5	200	55 ... 65
Muretaigen*	Üks plaat		2	200	25 ... 35
	2 plaati		1–5	200	35 ... 45
	3 plaati		1–3–5	190	45 ... 55
Juuretis*	Üks plaat		2	200	35 ... 45
	2 plaati		1–3	190	35 ... 45
Lasanje*	Üks plaat		2–3	200	30 ... 40
Pitsa*	Üks plaat		2	200 ... 220	15 ... 20
	Üks plaat		3	200	10 ... 15
Biifsteek (suur tükk) / praad	Üks plaat		3	25 min 250/max seejärel 180 ... 190	100 ... 120
Lambakints (pajaroog)	Üks plaat		3	25 min 250/max seejärel 190	70 ... 90
	Üks plaat		3	25 min 250/max seejärel 190	70 ... 90
Kanapraad	Üks plaat		2	15 min 250/max	60 ... 70

				seejärel 180 ... 190	
	Üks plaat		2	15 min 250/max seejärel 180 ... 190	55 ... 65
Kalkun (5.5 kg)	Üks plaat		1	25 min 250/max seejärel 180 ... 190	150 ... 210
	Üks plaat		1	25 min 250/max seejärel 180 ... 190	150 ... 210
Kala	Üks plaat		3	200	20 ... 30
	Üks plaat		3	200	20 ... 30
Kui kasutate küpsetamiseks korraga kahte ahjuplaati, asetage sügavam ahjuplaat ülemisele siinile ja teine plaat alumisele siinile. * Kõigi toitude puhul on soovitatav eelkuumutamine.					

Ainult alumine osa Küpsetamine ja röstimine

Roog	Plaatide arv (tepsi adeti)	Töörežiim	Siini asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (ligikaudne, min)
Koogid vormis*	Üks plaat		2	175	40 ... 50
Koogid pabervormides*	Üks plaat		2	175	25 ... 35
	2 plaati		1–3	175	40 ... 45
Küpsised*	Üks plaat		2	170 ... 180	35 ... 45
	2 plaati		1–3	165	35 ... 40
Muretaigen*	Üks plaat		2	190	35 ... 45
Pitsa*	Üks plaat		1	200	10 ... 15
Kanapraad	Üks plaat		1	15 min 250/max seejärel 180 ... 190	55 ... 65
Kalkun (5.5 kg)	Üks plaat		1	25 min 250/max seejärel 180 ... 190	150 ... 210
Kala	Üks plaat		2	200	20 ... 30
* Kõigi toitude puhul on soovitatav eelkuumutamine.					

Ainult ülemine osa Küpsetamine ja röstimine

Roog	Plaatide arv (tepsi adeti)	Töörežiim	Siini asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (ligikaudne, min)
Koogid vormis*	Üks plaat		4	175	40 ... 50
Koogid pabervormides*	Üks plaat		4	175	40 ... 45
Küpsised*	Üks plaat		4	170 ... 180	35 ... 45
Muretaigen*	Üks plaat		4	190	35 ... 45
Kanapraad	Üks plaat		4	15 min 250/max seejärel 180 ... 190	55 ... 65
Kalkun (5.5 kg)	Üks plaat		4	25 min 250/max seejärel 180 ... 190	150 ... 210
Kala	Üks plaat		5	200	20 ... 30
* Kõigi toitude puhul on soovitatav eelkuumutamine.					

Pitsa küpsetamine suurel temperatuuril

Roog	Plaatide arv (tepsi adeti)	Töörežiim	Siini asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (ligikaudne, min)
Dieetpitsa*	Üks plaat		2	320	3 ... 4
Rooma stiilis vorstipitsa	Üks plaat		2	310	4 ... 5
Kahepoolne pitsa*	Üks plaat		2	320	3 ... 4
Calzone*	Üks plaat		2	260	10 ... 11
Türgi pitsa	Üks plaat		1	320	4 ... 5
Türgi pitsa hakklihaga*	Üks plaat		2	260	10 ... 12
Napoli pitsa*	Üks plaat		2	310	4 ... 5
Pizza Margherita*	Üks plaat		2	310	4 ... 5
Türgi pita Cheddari	Üks plaat		1	300	5 ... 6

juustu ja suitsulihaga					
Segupitsa*	Üks plaat		2	320	4 ... 5

* Kõigi toitude puhul on soovitatav eelkuumutamine.

Aeglane küpsetamine/Ökonoomne ventilaatorsoojendus

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

Ärge avage režiimi Aeglane küpsetamine/Ökonoomne ventilaatorsoojendus korral ahjuust.

Roog	Kuumusastme number		Siini asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (ligikaudne, min)
Lihahautis	1. aste		3	160	100 ... 120
Kanahautis	1. aste		3	160	70 ... 100
Aedoad	1. aste		3	160	130 ... 150
Baklažaanihautis	1. aste		3	160	130 ... 150
Praad – tükeldamata	1. aste		3	160	110 ... 130
Praad – tükeldatud	1. aste		3	160	100 ... 120
Koogid pabervormides	1. aste		3	185	35 ... 40
Küpsised Kreeka pähklitega	1. aste		3	185	30 ... 35
Taignatooted	1. aste		3	200	40 ... 45
Muretaigen	1. aste		3	200	40 ... 45

- Eelkuumutage 6–7 minutit.
- Valge/punane liha tuleb pannil mõlemalt poolt pruunistada ning seejärel hautada, kuni vedelik on aurustunud.
- Aedube tuleb enne hautamist 30 minutit kupatada. Kasutada võib ka konservube.
- Toit valmib kiiremini, kui katta hautamisnõu kaanega.

Nõuandeid kookide küpsetamiseks

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

Nõuandeid küpsetiste tegemiseks

- Kui küpsetis on liiga kuiv, suurendage temperatuuri umbes 10 °C võrra ja lühendage küpsetusaega. Niisutage taignakihte piimast, õlist, munast ja jogurtist tehtud kastmega.
- Kui küpsemine võtab liiga kaua aega, siis vaadake, et taigen ei ulatuks üle plaadi servade.
- Kui küpsetise pealispind pruunistub, aga alumine osa ei küpse, siis veenduge, et te poleks küpsetise alaosas liiga palju kastet kasutanud. Selleks et küpsetis ühtlaselt pruunistuks, proovige kaste taignakihtide vahel ühtlaselt jaotada.

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

Nõuandeid köögiviljade küpsetamiseks

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

Pitsamenüü retseptid

VORSTIPITSA ROOMA STIILIS

KOOSTISOSAD

Tainas

- 300 ml leiget joogivett (40°C)
- 1 spl oliiviõli
- 20 g värsket pärmi
- 20 g granuleeritud suhkrut

- 500 g jahu
- 15 g soola

Kaste
- 6 tomatit
- 2 spl tomatipastat
- 2 spl oliiviõli
- 2 spl soola

Kate
- 400 g riivitud mozzarellat
- 400 g vorsti
- 4 dessertlusikatäit tüümiani
- Oliiviõli

VALMISTAMINE
- Segage potis vesi, oliiviõli, pärm ja granuleeritud suhkur.
- Valage eraldi potti jahu ja tehke selle keskele auk.
- Valage auku vedelikusegu ja sõtkuge segu 10 minutit.
- Lisage soola ja sõtkuge veel 3–4 minutit.
- Määrige 1 spl oliiviõliga nõu, pange tainas sinna sisse ja katke nõu alumiiniumfooliumiga.
- Laske taignal 1 päev külmikus kerkida.
- Jagage tainas 4 võrdseks osaks ja rullige igat osa.
- Pange rullitud tainas koos jahuga suurde potti ja laske neil pool tundi olla. Seejärel katke pott niiske rätikuga.
- Riivige tomatid ja segage kastme koostisosad eraldi potis.
- Lõigake pitsakatteks ettenähtud vorstid ringjateks viiludeks.
- Rullige tainas taignarulli kasutades õhukeseks kihiks.
- Määrige rullitud taignale tomatikaste ning seejärel lisage natuke mozzarellat ja vorstid.
- Lõpuks lisage vorstidele ülejäänud mozzarella ja kuivatatud tüümian ning valage peale oliiviõli.
-

Märkus. Selle retsepti abil saab valmistada 4 pitsat.

KAHEPOOLNE PITSA

KOOSTISOSAD

Tainas
- 300 ml leiget joogivett (40°C)
- 1 spl oliiviõli
- 20 g värsket pärmi
- 20 g granuleeritud suhkrut
- 500 g jahu
- 15 g soola

Kate
- 200 g arugulat
- 240 g parmesani
- Oliiviõli

VALMISTAMINE
- Segage potis vesi, oliiviõli, pärm ja granuleeritud suhkur.
- Valage eraldi potti jahu ja tehke selle keskele auk.
- Valage auku vedelikusegu ja sõtkuge segu 10 minutit.
- Lisage soola ja sõtkuge veel 3–4 minutit.
- Määrige 1 spl oliiviõliga nõu, pange tainas sinna sisse ja katke nõu alumiiniumfooliumiga.
- Laske taignal 1 päev külmikus kerkida.
- Jagage tainas 8 võrdseks osaks ja rullige igat osa.
- Pange rullitud tainas koos jahuga suurde potti ja laske neil pool tundi olla. Seejärel katke pott niiske rätikuga.
- Rullige tainas taignarulli kasutades õhukeseks kihiks.
- Tehke taignasse kahviga augud, et see kerkima ei hakkaks. Veenduge, et taignas oleks piisavalt auke.
- Küpsetage ükshaaval iga taignaosa.
- Pange kahe taignaosa vahele parmesani. Katteks lisage parmesani, arugulat ja oliiviõli ning seejärel serveerige.

Märkus. Selle retsepti abil saab valmistada 4 pitsat.

CALZONE (PITSATASKU)

KOOSTISOSAD

Tainas
- 300 ml leiget joogivett (40°C)
- 1 spl oliiviõli
- 20 g värsket pärmi
- 20 g granuleeritud suhkrut
- 500 g jahu
- 15 g soola

Kaste
- 200 g tomatipüreed
- 1 spl oliiviõli
- 1 tl soola

Täide
- 250 g ricottat või vadakujuustu
- 200 g kääritatud vorsti
- 300 g mozzarellat vees
- 40 g parmesani
- 2 muna

VALMISTAMINE
- Segage potis vesi, oliiviõli, pärm ja granuleeritud suhkur.
- Valage eraldi potti jahu ja tehke selle keskele auk.

- Valage auku vedelikusegu ja sõtkuge segu 10 minutit.
- Lisage soola ja sõtkuge veel 3–4 minutit.
- Määrige 1 spl oliiviõliga pott, pange tainas sinna sisse ja katke pott alumiiniumfooliumiga.
- Laske taignal ahjus 1 tund 40° juures kerkida, kasutades ahju vaikerežiimi.
- Jagage tainas 4 võrdseks osaks ja rullige igat osa.
- Pange rullitud tainas koos jahuga suurde potti ja laske neil pool tundi olla. Seejärel katke pott niiske rätikuga.
- Segage kastme koostisosad eraldi potis.
- Lõikuge täiteks ettenähtud kääritatud vorst ja mozzarella pisikesteks kuubikuteks ning segage need ülejäänud koostisosadega.
- Rullige tainas taignarulli kasutades õhukeseks kihiks.
- Pange täide rullitud taigna ühele poolele ja sulgege tasku taigna teise poolega. Pöörake ääred sisse ja sulgege need kindlalt.
- Määrige taignale kaste ja seejärel küpsetage.

Märkus. Selle retsepti abil saab valmistada 4 pitsataskut.

TÜRGI PITSA

KOOSTISOSAD

Tainas
- 250 ml leiget joogivett (40°C)
- ½ spl oliiviõli
- 6 g värsket pärmi
- 1 tl soola
- 375 g jahu
- ½ spl oliiviõli

Kate
- 200 g vähemasvasest loomalihast hakkliha
- 1 peenekshakitud sibul
- 2 peenekshakitud küüslauguküünt
- 4 peenekshakitud peterselli
- 1 peenekshakitud roheline pipar
- 2 tl tomatipastat
- 2 tl punapiprapastat
- Sool
- Must pipar
- Köömned
- Paprika

VALMISTAMINE
- Segage potis vesi, oliiviõli, pärm ja granuleeritud suhkur.
- Valage eraldi potti jahu ja tehke selle keskele auk.
- Valage auku vedelikusegu ja sõtkuge segu 10 minutit.
- Lisage soola ja sõtkuge veel 3–4 minutit.
- Määrige 1 spl oliiviõliga pott, pange tainas sinna sisse ja katke pott alumiiniumfooliumiga.
- Laske taignal ahjus 1 tund 40° juures kerkida, kasutades ahju vaikerežiimi.
- Jagage tainas 4 võrdseks osaks ja rullige igat osa.
- Pange rullitud tainas koos jahuga suurde potti ja laske neil pool tundi olla. Seejärel katke pott niiske rätikuga.
- Rullige tainas taignarulli kasutades õhukeseks kihiks.
- Segage katte koostisosad eraldi potis.
- Määrige taignale kate ja seejärel küpsetage.

Märkus. Selle retsepti abil saab valmistada 4 Türgi pitsat.

TÜRGI PITSA HAKKLIHAGA

KOOSTISOSAD

Tainas
- 250 ml leiget joogivett (40°C)
- 50 g leiget piima
- 25 g värsket pärmi
- 25 g granuleeritud suhkrut
- 500 g jahu
- 25 g soola

Täide
- 2 peenekshakitud sibulat
- 300 g vähemasvast loomalihast hakkliha
- 4 peenekshakitud peterselli
- 4 spl oliiviõli
- Sool
- Must pipar

Ääred
- 50 g airaani
- 1 muna

Kate
- Või

VALMISTAMINE
- Segage potis vesi, oliiviõli, pärm ja granuleeritud suhkur.
- Valage eraldi anumasse jahu ja tehke selle keskele auk.
- Valage auku vedelikusegu ja sõtkuge segu 10 minutit.
- Lisage soola ja sõtkuge veel 3–4 minutit.
- Määrige 1 spl oliiviõliga pott, pange tainas sinna sisse ja katke pott alumiiniumfooliumiga.
- Laske taignal ahjus 1 tund 40° juures kerkida, kasutades ahju vaikerežiimi.
- Jagage tainas 4 võrdseks osaks ja rullige igat osa.

- Pange rullitud tainas koos jahuga suurde potti ja laske neil pool tundi olla. Seejärel katke pott niiske rätikuga.
- Praadige sibulad ja hakkliha pannil oliiviõlis. Seejärel lisage petersell, sool, must pipar ning segage.
- Rullige tainas taignarulli kasutades, kuid mitte väga õhukeseks kihiks.
- Pange täide rullitud taigna ühele poolele ning määrige airaani-munasegu pealemähitava taignaosa äärele. Seejärel mähkige tainas kokku.
- Küpsetage pita.
- Küpsetamise järel serveerige pita võiga.

Märkus. Selle retsepti abil saab valmistada 4 pitat.

NAPOLI PITSA

KOOSTISOSAD

Tainas

- 300 ml leiget joogivett (40°C)
- 1 spl oliiviõli
- 20 g värsket pärmi
- 20 g granuleeritud suhkrut
- 500 g jahu
- 15 g soola

Kaste

- 200 g tomatipüreed
- 1 spl oliiviõli
- 1 tl soola

Kate

- 400 g mozzarellat vees
- 20 fileeritud anšoovist
- 4 spl kapparit
- Oliiviõli

VALMISTAMINE

- Segage potis vesi, oliiviõli, pärm ja granuleeritud suhkur.
- Valage eraldi potti jahu ja tehke selle keskele auk.
- Valage auku vedelikusegu ja sõtkuge segu 10 minutit.
- Lisage soola ja sõtkuge veel 3–4 minutit.
- Määrige 1 spl oliiviõliga nõu, pange tainas sinna sisse ja katke nõu alumiiniumfooliumiga.
- Laske taignal 1 päev külmikus kerkida.
- Jagage tainas 4 võrdseks osaks ja rullige igat osa.
- Pange rullitud tainas koos jahuga suurde potti ja laske neil pool tundi olla. Seejärel katke pott niiske rätikuga.
- Segage kastme koostisosad eraldi potis.
- Lõigake juust suurteks rõngasteks.
- Rullige tainas taignarulli kasutades.
- Määrige taignale tomatikaste, lisage rõngakujulised mozzarella viilud, anšoovised ja kappar. Seejärel küpsetage.

Märkus. Selle retsepti abil saab valmistada 4 pitsat.

PIZZA MARGHERITA

KOOSTISOSAD

Tainas

- 300 ml leiget joogivett (40°C)
- 1 spl oliiviõli
- 20 g värsket pärmi
- 20 g granuleeritud suhkrut
- 500 g jahu
- 15 g soola

Kaste

- 200 g tomatipüreed
- 1 spl oliiviõli
- 1 tl soola

Kate

- 400 g mozzarellat vees
- 10 värsket basiilikut
- Oliiviõli

VALMISTAMINE

- Segage potis vesi, oliiviõli, pärm ja granuleeritud suhkur.
- Valage eraldi potti jahu ja tehke selle keskele auk.
- Valage auku vedelikusegu ja sõtkuge segu 10 minutit.
- Lisage soola ja sõtkuge veel 3–4 minutit.
- Määrige 1 spl oliiviõliga pott, pange tainas sinna sisse ja katke pott alumiiniumfooliumiga.
- Laske taignal 1 päev külmikus kerkida.
- Jagage tainas 4 võrdseks osaks ja rullige igat osa.
- Pange rullitud tainas koos jahuga suurde potti ja laske neil pool tundi olla. Seejärel katke pott niiske rätikuga.
- Segage kastme koostisosad eraldi potis.
- Lõigake juust suurteks rõngasteks.
- Rullige tainas taignarulli kasutades.
- Määrige taignale tomatikaste ja lisage katteks rõngasteks lõigatud juustuviilud.
- Küpsetamise järel ja enne serveerimist lisage värsket basiilikut ja oliiviõli.

Märkus. Selle retsepti abil saab valmistada 4 pitsat.

TÜRGI PITA CHEDDARI JA SUITSULIHAGA

KOOSTISOSAD

Tainas
- 250 ml leiget joogivett (40°C)
- 50 g leiget piima
- 25 g värsket pärmi
- 25 g granuleeritud suhkrut
- 500 g jahu
- 25 g soola

Täide
- 200 g riivitud Cheddari juustu
- 120 g suitsuliha

Ääred
- 50 g airaani
- 1 muna

Kate
- Või

VALMISTAMINE
- Segage potis vesi, oliiviõli, pärm ja granuleeritud suhkur.
- Valage eraldi anumasse jahu ja tehke selle keskele auk.
- Valage auku vedelikusegu ja sõtkuge segu 10 minutit.
- Lisage soola ja sõtkuge veel 3–4 minutit.
- Määrige 1 spl oliiviõliga pott, pange tainas sinna sisse ja katke pott alumiiniumfooliumiga.
- Laske taignal ahjus 1 tund 40° juures kerkida, kasutades ahju vaikerežiimi.
- Jagage tainas 4 võrdseks osaks ja rullige igat osa.
- Pange rullitud tainas koos jahuga suurde potti ja laske neil pool tundi olla. Seejärel katke pott niiske rätikuga.
- Äärte jaoks ettenähtud koostisosad segage eraldi potis.
- Rullige tainas taignarulli kasutades, kuid mitte väga õhukeseks kihiks.
- Määrige taigna äärtele airaani-munasegu ning mähkige ääred kokku. Määrige airaani-munasegu ka mähitud äärele.
- Pange taignale Cheddari juust ja asetage suitsuliha viilud üksteise kõrvale. Seejärel küpsetage.
- Küpsetamise järel pange pita äärtele võid ja serveerige.

Märkus. Selle retsepti abil saab valmistada 4 pitat.

SEGAPITSA
KOOSTISOSAD
Tainas
- 300 ml leiget joogivett (40°C)
- 1 spl oliiviõli
- 20 g värsket pärmi
- 20 g granuleeritud suhkrut
- 500 g jahu
- 15 g soola

Kaste
- 200 g tomatipüreed
- 4 värsket tüümianivart
- 1 spl oliiviõli
- 1 tl soola

Kate
- • 20 viilu kääritatud vorsti
- • 200 g vorsti
- • 8 salaamiviilu
- • 10 ilma seemneteta oliivi
- • 1 spl purgimaisi
- • 8 keskmise suurusega kultuurseent
- • 400 g riivitud mozzarellat
- • Oliiviõli

VALMISTAMINE
- • Segage potis vesi, oliiviõli, pärm ja granuleeritud suhkur.
- • Valage eraldi potti jahu ja tehke selle keskele auk.
- • Valage auku vedelikusegu ja sõtkuge segu 10 minutit.
- • Lisage soola ja sõtkuge veel 3–4 minutit.
- • Määrige 1 spl oliiviõliga pott, pange tainas sinna sisse ja katke pott alumiiniumfooliumiga.
- • Laske taignal 1 päev külmikus kerkida.
- • Jagage tainas 4 võrdseks osaks ja rullige igat osa.
- • Pange rullitud tainas koos jahuga suurde potti ja laske neil pool tundi olla. Seejärel katke pott niiske rätikuga.
- • Rullige tainas taignarulli kasutades õhukeseks kihiks.
- • Määrige rullitud taignale tomatikaste ning lisage natuke mozzarellat ja muud koostisosad. Seejärel lisage ülejäänud mozzarella ja küpsetage.
- • Enne serveerimist lisage küpsetatud pitsale oliiviõli.

Märkus. Selle retsepti abil saab valmistada 4 pitsat.

Kuidas grilli kasutada

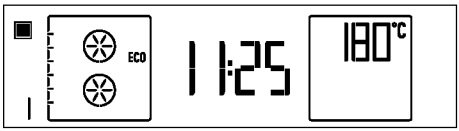
HOIATUS
Sulgege grillimise ajaks ahjuuks.
Kuumad pinnad võivad tekitada põletusi!

Grillida saab kas suures üheosalises ahjus või ainult ahju ülemises osas, kui kasutatakse eraldi alumist ja ülemist ahjuosa.

Grillimine suures üheosalises ahjus

Pärast elektritoite esmakordset sisselülitamist ja praeguse kellaaja määramist naaseb ahi ootenäidikule. Näidikul kuvatakse ainult praegune kellaaeg.

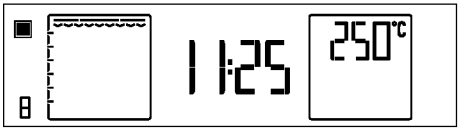
1. Eemaldage ahjust keskosa plaat. Ainult pärast keskosa plaadi eemaldamist hakkab ahju taimer tööle suure üheosalise ahju küpsetussättega.
2. Ahju sisselülitamiseks puudutage kaks sekundit ⏻.
3. Kui ahi on sisse lülitatud, kuvatakse suures üheosalises ahjus küpsetamise esimene eriomane funktsioon.



4. Tööfunktsiooni määramise näidiku avamiseks puudutage P.

» Näidikul vilgub vastava funktsiooni number.

5. Soovitud grillifunktsiooni valimiseks puudutage ∧ /∨.



6. Pärast funktsiooni valimist saab määrata sätted „Temperature" (Temperatuur), „Rapid Heating (Booster)" (Kiirkuumutus (võimendus)), „Cooking time" (Küpsetusaeg) ja „Cooking end time" (Küpsetusaja lõpp). Vt (Ahju kasutamine üheosalisena) *Ahju juhtseadme kasutamine, lk 22*
7. Kui küpsetusfunktsioon, temperatuur ja aeg sobivad, puudutage küpsetamise alustamiseks klahvi ▷|||. Küpsetamine algab.
8. Küpsetusaja määramisel lülitub ahi selle aja lõppedes automaatselt välja. Kõlab kaks helisignaali. Kui küpsetusaega ei määrata, puudutage küpsetamise lõpetamiseks uuesti ▷|||.
9. Ahju väljalülitamiseks puudutage klahvi ⏻.

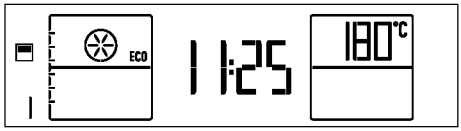
Grillimine ainult ülemise osa režiimis

Pärast elektritoite esmakordset sisselülitamist ja praeguse kellaaja määramist naaseb ahi ootenäidikule. Näidikul kuvatakse ainult praegune kellaaeg.

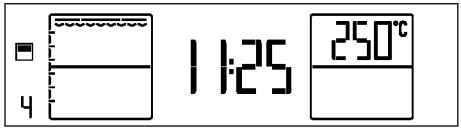
1. Asetage keskosa plaat 3. ja 4. restijuhiku vahel asuvasse korpusesse.

Kui keskosa plaati oma kohale ei asetata, töötab ahju taimer üheosalise ahju tööreziimis.

2. Ahju sisselülitamiseks puudutage kaks sekundit ⏻.
3. Kui ahi on sisse lülitatud, kuvatakse suures üheosalises ahjus küpsetamise esimene eriomane funktsioon.



4. Soovitud grillifunktsiooni valimiseks puudutage ∧ /∨.



5. Pärast funktsiooni valimist saab määrata sätted „Temperature" (Temperatuur), „Rapid Heating (Booster)" (Kiirkuumutus (võimendus)), „Cooking time" (Küpsetusaeg) ja „Cooking end time" (Küpsetusaja lõpp). Vt (Ainult ahju ülemise või alumise osa kasutamine) *Ahju juhtseadme kasutamine, lk 22*
6. Kui küpsetusfunktsioon, temperatuur ja aeg sobivad, puudutage küpsetamise alustamiseks klahvi ▷|||. Küpsetamine algab.
7. Kui on vastavalt seadistatud, lülitub ahi küpsetusaja lõppedes automaatselt välja. Kõlab kaks helisignaali. Kui küpsetusaega ei määrata, puudutage küpsetamise lõpetamiseks uuesti ▷|||.
8. Ahju väljalülitamiseks puudutage klahvi ⏻.

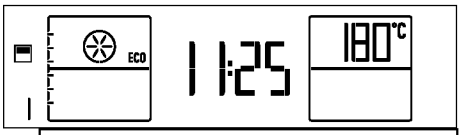
Ahju ülemise ja alumise osa korraga kasutamine

Pärast elektritoite esmakordset sisselülitamist ja praeguse kellaaja määramist naaseb ahi ootenäidikule. Näidikul kuvatakse ainult praegune kellaaeg.

1. Asetage keskosa plaat 3. ja 4. restijuhiku vahel asuvasse korpusesse.

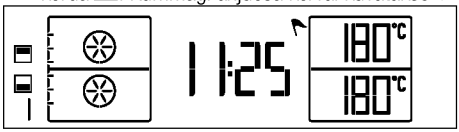
Kui keskosa plaati oma kohale ei asetata, töötab ahju taimer üheosalise ahju tööreziimis.

2. Ahju sisselülitamiseks puudutage kaks sekundit ⏻.
3. Kui ahi on sisse lülitatud, kuvatakse suures üheosalises ahjus küpsetamise esimene eriomane funktsioon.



Kui puudutate ⊟, aktiveeritakse järgemööda ainult alumine osa, nii alumine kui ülemine osa ja ainult ülemine osa.

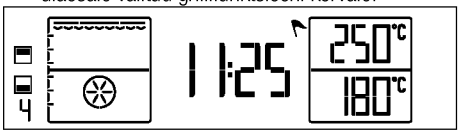
4. Mõlema osa aktiveerimiseks puudutage kaks korda ⊟. Kummagi ahjuosa kõrval kuvatakse ⚑.



5. Tööfunktsiooni määramise näidiku avamiseks puudutage P.

» Näidikul vilgub vastava funktsiooni number.

6. Puudutades ⌒/⌒ valige teine sobiv funktsioon ülaosale valitud grillifunktsiooni kõrvale.



7. Pärast funktsiooni valimist saab kummagi ahjuosa jaoks eraldi seadistada sätted „Temperature" (Temperatuur) ja „Cooking time" (Küpsetusaeg). Nende sätete aktiivse küpsetusosa ⚑ sümbol hakkab vilkuma. Vt (Ahju ülemise ja alumise osa korraga kasutamine) *Ahju juhtseadme kasutamine, lk 22*
8. Kui küpsetusfunktsioon, temperatuur ja aeg sobivad, puudutage küpsetamise alustamiseks klahvi ▷|||. Küpsetamine algab.
9. Kui on vastavalt seadistatud, lülitub ahi küpsetusaja lõppedes automaatselt välja. Kõlab kaks helisignaali. Kui küpsetusaega ei määrata, puudutage küpsetamise lõpetamiseks uuesti ▷|||.
10. Ahju väljalülitamiseks puudutage klahvi ⏻.

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.

Suure üheosalise ahju korral: küpsetamisaegade tabel grillimiseks

Toit	Sisestustase	Küpsetusaeg (ligikaudne, min)
Kala	4...5	20...25 min #
Tükeldatud kana	4...5	25...35 min
Lambakarbonaad	4...5	20...25 min
Röstbiif	4...5	25...30 min #
Vasikakarbonaad	4...5	25...30 min #
Röstleib	5	1...2 min
# sõltuvalt paksusest **Kõigi toitude puhul on soovitatav eelkuumutamine umbes viis minutit.**		

Ainult ülemise ahjuosa korral: küpsetamisaegade tabel grillimiseks

Toit	Sisestustase	Küpsetusaeg (ligikaudne, min)
Kala	4...5	20...25 min #
Tükeldatud kana	4...5	25...35 min
Lambakarbonaad	4...5	20...25 min
Röstbiif	4...5	25...30 min #
Vasikakarbonaad	4...5	25...30 min #
Röstleib	5	1...2 min
# sõltuvalt paksusest **Kõigi toitude puhul on soovitatav eelkuumutamine umbes viis minutit.**		

6 Hoidmine ja hooldus

Üldine teave

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

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

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

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

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

Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.

Juhtpaneeli puhastamine

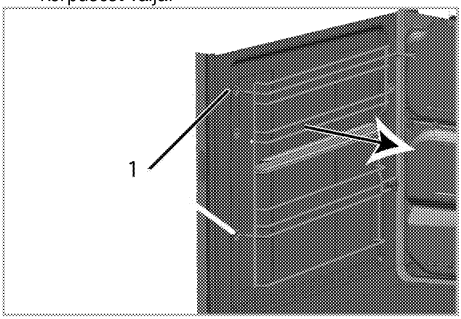
Puhastage juhtpaneeli ja nuppe niiske lapiga ning seejärel pühkige need kuivaks.

Ärge eemaldage juhtpaneeli puhastades ahju nuppe.
Muidu võite juhtpaneeli kahjustada!

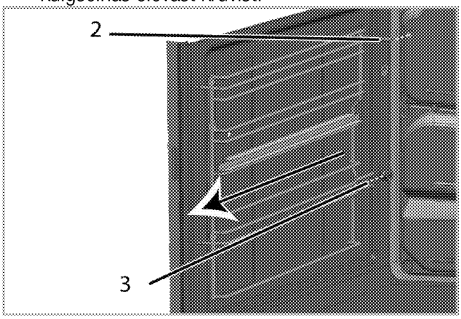
Ahju puhastamine seestpoolt

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

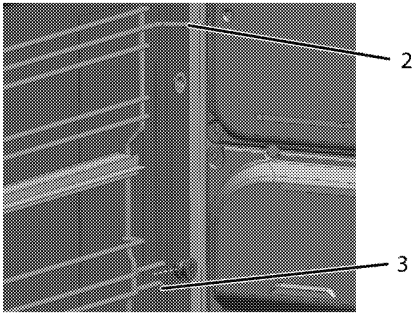
1. Eemaldage ahjust keskosa plaat
2. Tõmmake traatresti ja võtke tihvt nr (1) oma korpusest välja.



3. Eemaldage traatrest täielikult, tõmmates selle ahjust välja. Eemaldage kindlasti tihvt nr 2 ahju tagaseinas asuvast korpusest ja ots nr 3 külgseinas olevast kruvist.



4. Kasutage traatresti ja ahju külgseinte puhastamiseks nõudepesuvahendit, leiget vett ja pehmet lappi või käsna ning kuivatamiseks kuiva lappi.
5. Kinnitage traatresti tihvt ahju nii, et nende tihvtid (2) saab panna keres olevatesse korpustesse ja otsa nr 3 külgseinas olevasse kruvisse.

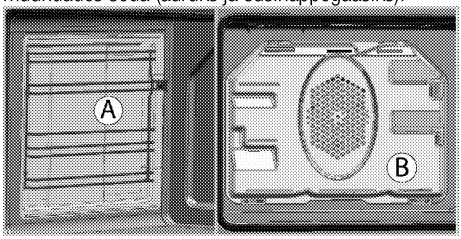


6. Paigaldage traatresti tihvt (1) keres asuvasse korpusesse.

Veenduge, et traatrest on korpuses kindlalt paigal.

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

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



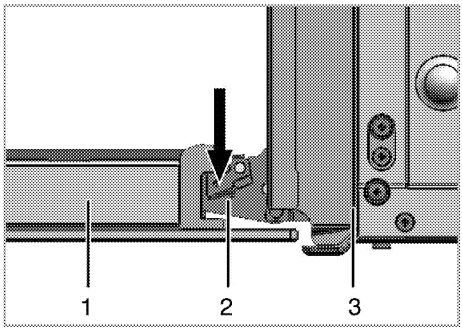
Ahjuukse puhastamine

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

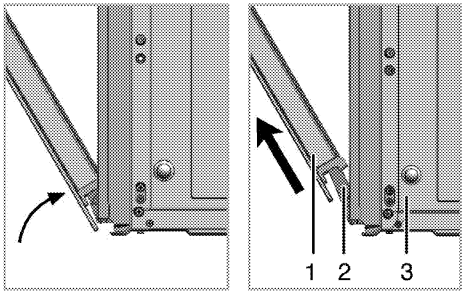
Ärge puhastage ahjuust ja klaasi vahenditega, mis võivad pinda kahjustada, nt tahked abrasiivsed puhastusvahendid, metallkaabitsad, terasvill või pleegitajad.

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 Eesuks
2 Hing
3 Ahi



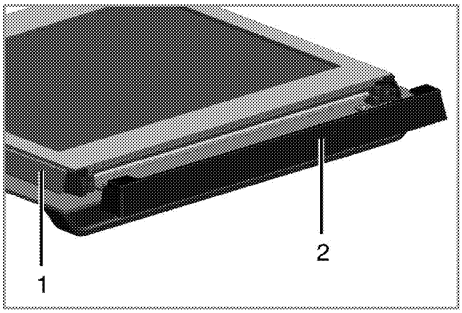
3. Liigutage eesust pooles ulatuses.
4. Eemaldage eesuks seda ülespoole tõmmates ja paremast ning vasakust hingest vabastades.

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

Ukse siseklaasi eemaldamine

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

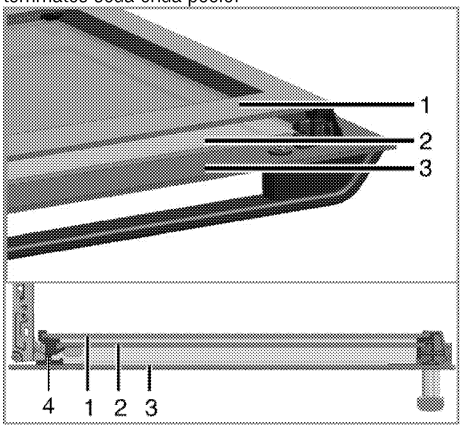
Ahjuukse sisemist klaaspaneeli saab puhastamiseks eemaldada.
Avage ahjuuks.



1 Raam

2 Plastosa

Eemaldage eesukse ülaossa paigaldatud plastosa, tõmmates seda enda poole.



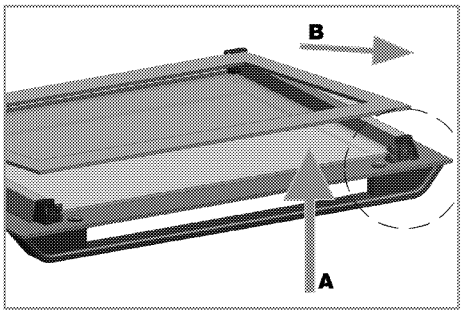
1 Kõige seespoolsem klaaspaneel

2 Sisemine klaaspaneel

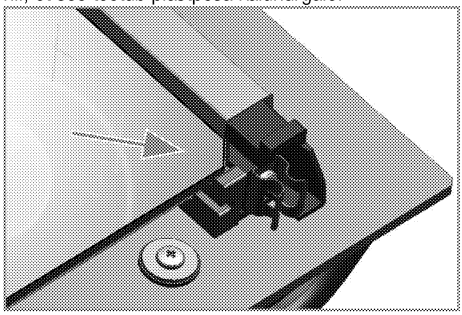
3 Välimine klaaspaneel

4 Klaaspaneeli plastist pesa – alumine

Kergitage kõige seespoolsemat klaaspaneeli (1) veidi tähise **A** suunas ja tõmmake 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 kõige seespoolsema klaaspaneeli (1) lähedale.
Kõige seespoolsema klaaspaneeli (1) paigaldamisel jätke trükiga külg sisemise klaaspaneeli suunas.
Sisemise klaaspaneeli alumine nurk peab asetuma alumisse plastpesasse.
Suruge plastosa vastu raami, kuni kuulete klõpsatust.

Ahjuvalgusti pirni vahetamine

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

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

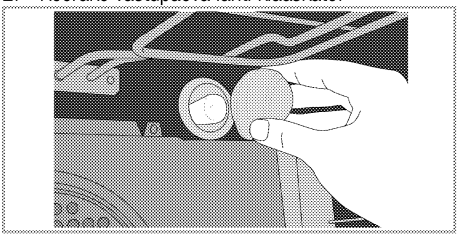
Valgusti asukoht ei pruugi olla sama mis joonisel.

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

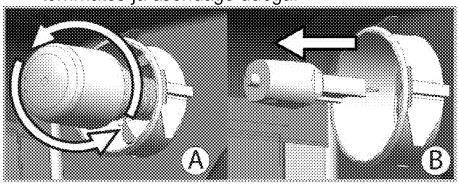
Sellel seadmel kasutatud lambid peavad vastu pidama ekstreemsetele tingimustele, nt üle 50 °C temperatuurile.

Kui ahjul on ümar valgusti:

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



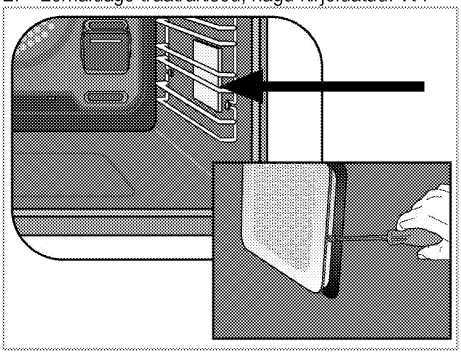
3. Kui teie ahjutuli on alloleval joonisel kujutatud (A) tüüpi, eemaldage see joonisel näidatud viisil keerates ja asendage uuega. Kui teie ahjutuli on (B) tüüpi, eemaldage see joonisel näidatud viisil tõmmates ja asendage uuega.



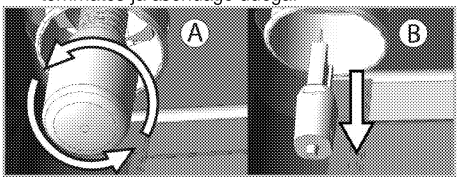
4. Paigaldage klaaskate tagasi.

Kui ahjul on nelinurkne valgusti:

1. Lahutage toode vooluvõrgust.
2. Eemaldage traatrakised, nagu kirjeldatud. Vt .



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



5. Paigaldage uuesti klaaskate ja seejärel traatrakised.

7 Probleemide lahendamine

Kasutamise ajal tuleb ahjust auru.

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

Toote kuumenemisel ja jahtumisel on kuulda metalset heli.

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

Toode ei tööta.

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

Ahju tuli ei tööta.

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

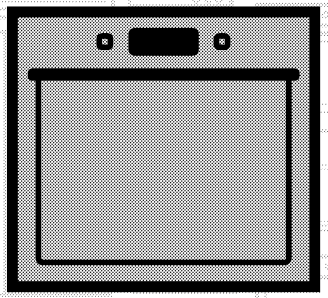
Ahi ei lähe soojaks.

- Funktsioon ja/või temperatuur on sisestamata. >>> *Määrake funktsiooni- ja/või temperatuurinupu/-klahvi abil funktsioon ja temperatuur.*
- Voolukatkestus. >>> *Kontrollige, kas vool on olemas. Kontrollige elektrikilbi kaitsmeid. Vajadusel vahetage või lähtestage kaitsmed.*

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

Vestavná trouba

Návod k použití



CZ

beko

Prosím, čtěte nejprve tento návod.

Vážený zákazníku,
Děkujeme za výběr produktu Beko. Doufáme, že s tímto produktem, který byl vyroben s využitím vysoce kvalitní a moderní technologie, dosáhnete těch nejlepších výsledků. Proto si před použitím produktu pečlivě přečtěte celý návod k použití a jakékoli doplňující dokumenty a uchovejte je pro budoucí použití. Pokud produkt předáte další osobě, rovněž jí předejte návod k použití. Dodržte veškerá varování a informace obsažené v návodu k použití.
Nezapomeňte, že tento návod se může vztahovat i k několika jiným modelům. Rozdíly mezi modely jsou v návodu výslovně uvedeny.

Vysvětlení symbolů

V celém návodu k použití jsou použity následující symboly:

Důležité informace o užitečných tipech k použití.

Varování na nebezpečné situace vůči životu a majetku.

Varování na zásah elektrickým proudem.

Nebezpečí vzniku požáru.

Upozornění na horké povrchy.

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

CE

1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí 4

Obecná bezpečnost....4
Elektrická bezpečnost....4
Bezpečnost produktu....5
Určené použití....7
Bezpečnost dětí....7
Likvidace starého výrobku....7
Likvidace obalových materiálů....8

2 Obecné informace 9

Přehled....9
Obsah balení....10
Technické parametry....11

3 Montáž 12

Před montáží....12
Instalace a připojení....13
Likvidace starého výrobku....14

4 Příprava 16

Tipy pro úsporu energie....16
Úvodní použití....16
Úvodní nastavení času....16
První čištění produktu....17
Výchozí ohřev....17

5 Obsluha trouby 18

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování.. 18
Používání elektrické trouby.... 18
Funkce trouby.... 19
Ovládání řídicí jednotky trouby.... 22
Tabulka časů vaření.... 32
Pizza - recepty.... 35
Ovládání grilu.... 39

6 Údržba a péče 42

Obecné informace.... 42
Čištění ovládacího panelu.... 42
Čištění vnitřku trouby.... 42
Odstranění dvířka trouby.... 43
Odstranění vnitřního skla dvířek.... 43
Výměna vnitřní žárovky.... 44

7 Odstraňování potíží 46

1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí

Tento oddíl obsahuje bezpečnostní pokyny, které vám pomohou předejít riziku zranění a poškození.
Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.

Obecná bezpečnost

- Toto zařízení může být používáno dětmi staršími 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností, pokud je na ně dohlíženo nebo byly poučeny o použití zařízení bezpečným způsobem a rozumí zahrnutým rizikům.
  Děti si nesmí se zařízením hrát.
  Čištění a údržba uživatelem nesmí být prováděna dětmi bez dozoru.
- Spotřebič není určen k použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo bez nedostatku zkušeností, aniž by byly pod dohledem nebo proškolení.
  Děti si nesmí se zařízením hrát.
- Pokud je výrobek předán jiné osobě za účelem soukromého použití nebo nepřímého použití, je třeba této osobě poskytnout také uživatelskou příručku, štítky k výrobku a další nezbytné dokumenty a díly.
- Instalaci a opravy musejí vždy provádět pracovníci autorizovaného servisu. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky. Před instalací si pečlivě přečtěte pokyny.
- Nepoužívejte výrobek, pokud je vadný nebo vykazuje viditelné škody.
- Po každém použití zkontrolujte, zda jsou všechna funkční tlačítka vypnutá.

Elektrická bezpečnost

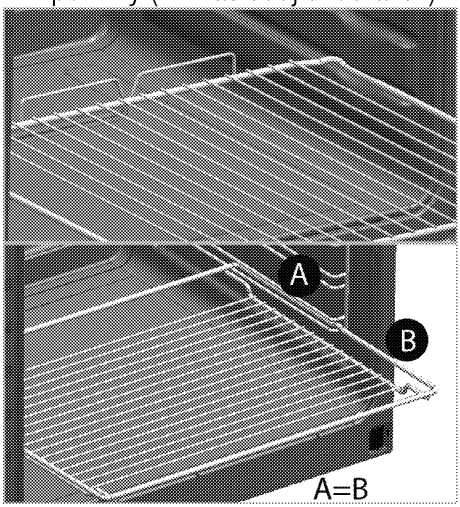
- Dojde-li k selhání produktu, nesmí být používán až do okamžiku opravy zástupcem autorizovaného servisu. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Produkt zapojte pouze do uzemněné zásuvky s daným napětím a ochranou uvedenou v "Technické údaje". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud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

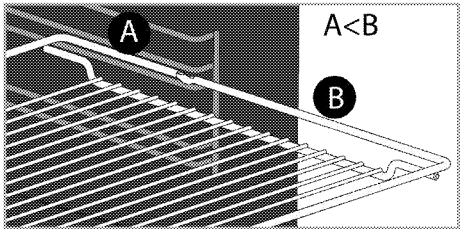
- Produkt nikdy nemyjte nalitím vody na něj! Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Zásuvky se nikdy nedotýkejte mokrýma rukama! Zástrčku nikdy neodpojujte tahem za kabel, vždy za zástrčku.
- Produkt musí být během instalace, údržby, čištění nebo oprav odpojen.
- Pokud je napájecí kabel poškozen,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

Bezpečnost produktu

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

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





- Nepoužívejte výrobek bez předních skleněných dveří nebo s prasklými dveřmi.
- Madlo trouby není sušák pro utěrky. Nevěšte na něj utěrky, rukavice nebo podobné textilní výrobky, když je v provozu gril s otevřenými dvířky.
- Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.
- Pečící papír dejte do pekáče nebo do příslušenství trouby (plech, gril, atd.) společně s jídlem a potom vše zasuňte do předehřáté trouby. Odstraňte části pečícího papíru přečnívající okraje pekáče nebo příslušenství, abyste předešli nebezpečí kontaktu s topnými tělesy v troubě. Pečící papír nikdy nepoužívejte při teplotě překračující uvedenou hodnotu na obalu pečícího papíru. Pečící papír nedávejte přímo na dno trouby.
- VAROVÁNÍ: Než začnete žárovku vyměňovat, ujistěte se, zda je spotřebič vypnutý, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.

- Spotřebič nesmí být instalován za ozdobnými dvířky, aby se zabránilo přehřátí.
- Přístroj umístěte přímo do prostoru určeného pro instalaci. Nesmí být na podstavci nebo základně.

Pro bezpečný provoz:

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

Určené použití

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

Bezpečnost dětí

- VAROVÁNÍ: Přístupné části se mohou během používání rozehřát. Malé děti udržujte mimo dosah.
- Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů. Všechny části obalu prosím likvidujte v souladu se standardy ochrany životního prostředí.
- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti. Udržujte děti mimo dosah tohoto výrobku, pokud je v provozu, nedovolte jim hrát si s výrobkem.
- Nad spotřebič nestavte žádné předměty, na něž by děti mohly dosáhnout.
- Když jsou otevřená dvířka trouby, nevkládejte na ně žádný těžký předmět a nedovolte dětem, aby na ně sedaly. Může se převrátit nebo by se poškodily závěsy dveří.

Likvidace starého výrobku

Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů:

Tento produkt splňuje směrnici EU WEEE (2012/19/EU). Tento výrobek nese symbol pro třídění, platný pro elektrický a elektronický odpad (WEEE).
Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních součástí a materiálů, které lze znovu použít a které jsou vhodné pro recyklaci. Produkt na konci životnosti nevyhazujte do běžného domácího odpadu. Odvezte ho do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Informace o těchto sběrných místech získáte na místních úřadech.

Dodržování směrnice RoHS:

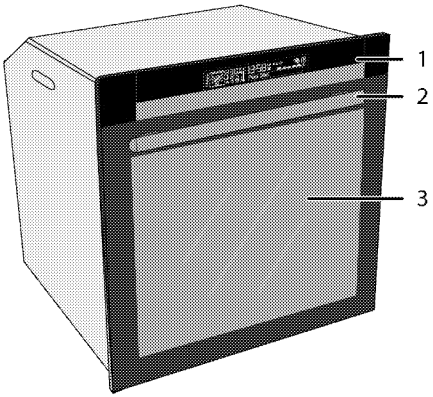
Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnicih EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrnicí zakázané.

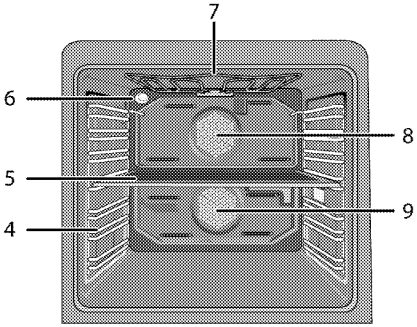
Likvidace obalových materiálů

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

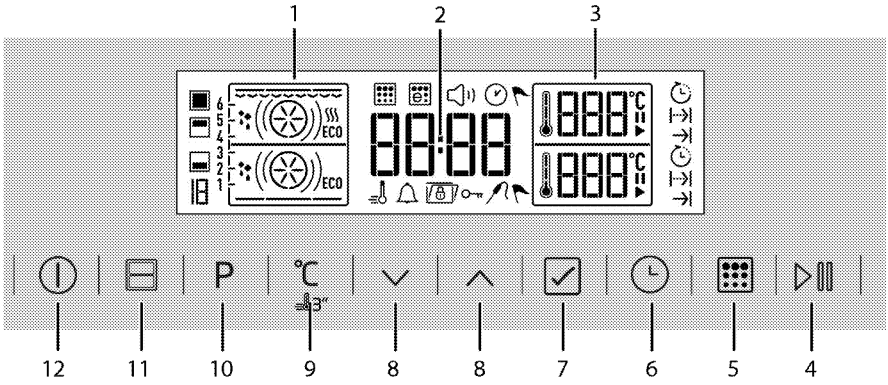
2 Obecné informace

Přehled





1 Ovládací panel
2 Madlo
3 Přední dveře
4 Polohy polic
5 Střední část
6 Světlo
7 Horní topný prvek
8 Motor ventilátoru v horní části (za deskou)
9 Motor ventilátoru ve spodní části (za deskou)

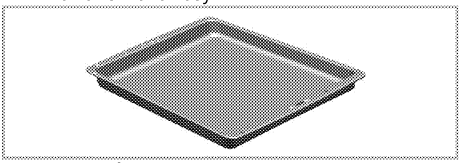


1 Zobrazení funkce
2 Pole ukazatele aktuálního času
3 Pole ukazatele teploty
4 Tlačítko začátku/konce pečení
5 Tlačítko samočištění (pyrolýza)*
6 Tlačítko času a nastavení
7 Tlačítko Potvrzení
8 Tlačítka nahoru/dolů
9 Tlačítko nastavení teploty / zrychlení
10 Tlačítko Výběr funkce
11 Tlačítko Volba části trouby
12 Tlačítko zapnout/vypnout
* (Liší se podle modelu výrobku.)

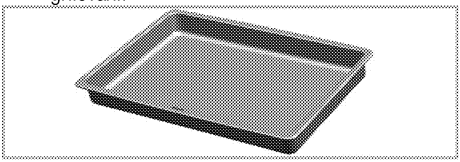
Obsah balení

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

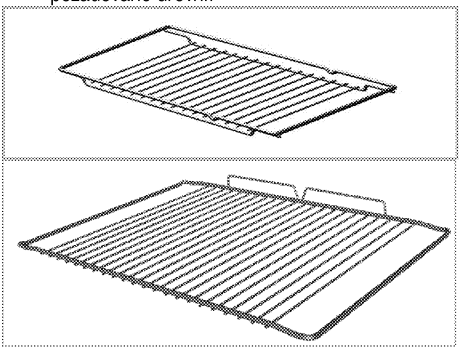
1. **Návod k použití**
2. **Plech do trouby**
   Používá se na cukroviny, mražené potraviny a velké rožněné kusy.



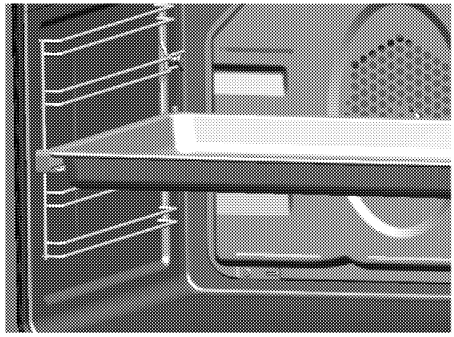
3. **Hluboký plech**
   Slouží na cukroviny, velké rožněné kusy, pokrmy s vysokým obsahem tekutin a na sběr tuku při grilování.

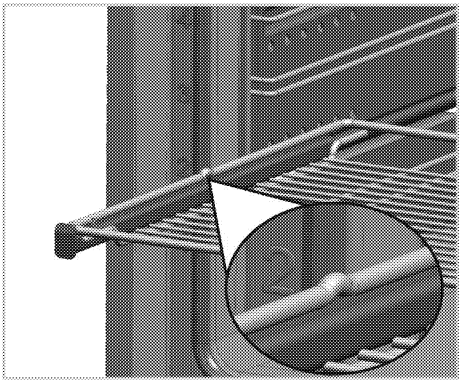


4. **Drátěná police**
   Slouží k rožnění a pokládání pečených, rožněných nebo v hrnci pečených pokrmů na požadované úrovni.



5. **Správné umístění drátěné police a plechu na teleskopické přihrádky**
   (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)
   Teleskopické přihrádky umožňují snadno vkládat a vyjímat plechy a drátěnou polici.
   Při používání plechu a drátěné police s teleskopickými přihrádkami, zkontrolujte, zda jsou kolíky v zadní části stojanů na teleskopické přihrádky u okrajů drátěné police a plechu.





Technické parametry

Napětí/frekvence	220-240 V ~ 50 Hz
Celková spotřeba energie	3,5kW
Pojistka	min. 16 A
Typ kabelu / průřez	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm^2
Vnější rozměry (výška/šířka/hloubka)	595 mm/594 mm/567 mm
Rozměry instalace (výška/šířka/hloubka)	**590 nebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hlavní trouba	**Multifunkční trouba - Trouba s duální části**
Vnitřní světlo	15/25 W
Spotřeba energie grilu	2.2 kW

Základy: Informace na energetickém štítku elektrických trub jsou uvedeny v souladu s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Tyto hodnoty jsou zjišťovány za standardního zatížení s horním-dolním ohřevem nebo horkovzdušném provozu (pokud existuje).
Třída energetické účinnosti je stanovena v souladu s následujícími prioritami podle toho, zda na výrobku existují příslušné funkce nebo ne. 1-Vaření s eko-ventilátorem, 2- Turbo pomalé pečení, 3- Turbo pečení, 4- Horní/dolní ohřev s ventilátorem, 5- Horní a dolní ohřev.

** Viz . *Montáž, strana 12.*

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

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

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

3 Montáž

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

Za přípravu místa a elektrické instalace výrobku odpovídá zákazník.

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

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

Před montáží

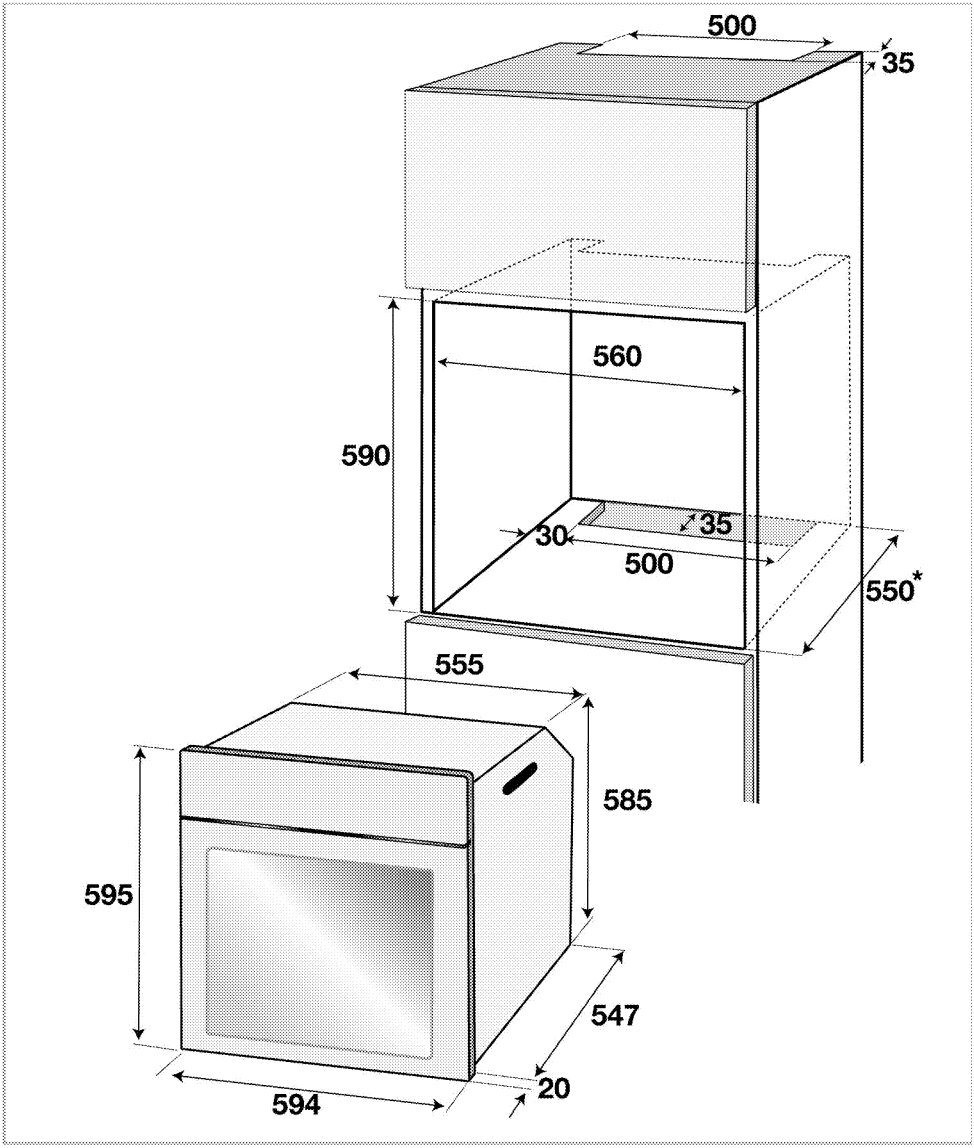
Spotřebič je určen pro instalaci do běžně dostupných kuchyňských skříní. Mezi přístrojem a kuchyňskými stěnami a nábytkem musí zůstat bezpečnostní vzdálenost. Viz obrázek (hodnoty v mm).

- Povrchy, syntetické lamináty a lepidla musejí být tepluvzdorné (100 °C minimum).
- Kuchyňské skříně musejí být nastaveny rovně.
- Pokud je pod troubou zásuvka, mezi troubou a zásuvkou musí být instalována police.
- Spotřebič přenášejte nejméně ve dvou.

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

Nepoužívejte dvířka nebo madlo k přenášení či přesouvání výrobku.

Pokud má výrobek drátěná madla, zatlačte je zpět do stran výrobku po přesunutí.



* min.

Instalace a připojení

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

Elektrické zapojení

Zapojte výrobek do uzemněné zásuvky/vedení chráněné pojistkou o vhodné kapacitě podle tabulky "Technické parametry". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost neodpovídá za škody vzniklé z důvodu používání výrobku bez správného uzemnění v souladu s místními předpisy.

NEBEZPEČÍ:
Výrobek smí připojit k napájení pouze autorizovaný a kvalifikovaný pracovník. Záruční lhůta výrobku začíná běžet až po řádné instalaci.
Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami.

NEBEZPEČÍ:
Napájecí kabel je nutno nepřiskřípnout, ohnout či zmáčknout, nesmí přijít do styku s horkými částmi zařízení.
Poškozený napájecí kabel musí vyměnit kvalifikovaný elektrikář. Jinak je zde nebezpečí zásahu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru!

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

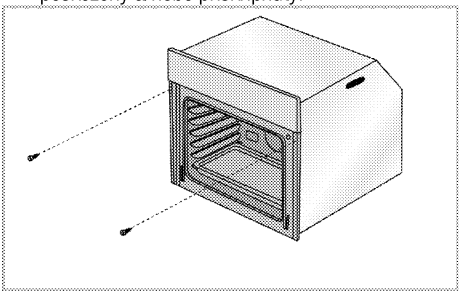
NEBEZPEČÍ:
Než zahájíte jakoukoli činnost na elektrické instalaci, odpojte výrobek od napájení.
Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!

Zástrčka napájecího kabelu musí být snadno dosažitelná i po instalaci (neveďte ji nad varnou deskou).

Zapojte napájecí kabel do zásuvky.

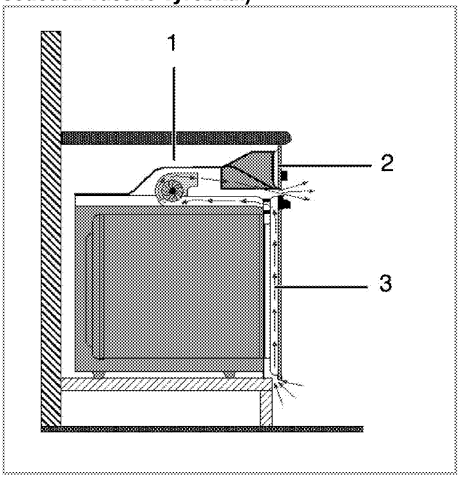
Instalace výrobku

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



Troubu zajistěte 2 šrouby podle obrázku.

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



1 Chladicí ventilátor
2 Ovládací panel
3 Přední dveře

Vestavný ochlazovací ventilátor chladí vestavnou skříň i přední stranu zařízení.

Chladicí ventilátor běží ještě 20-30 minut, i když je trouba vypnutá.
Pokud jste pekli pomocí naprogramování časovače trouby, vypne se chladicí ventilátor na konci doby pečení zároveň se všemi funkcemi.

Poslední kontrola

1. Zapojte napájecí kabel a zapněte pojistku výrobku.
2. Zkontrolujte funkce.

Likvidace starého výrobku

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

Nevkládejte žádné předměty na výrobek a posouvejte jej ve svislé poloze.

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

4 Příprava

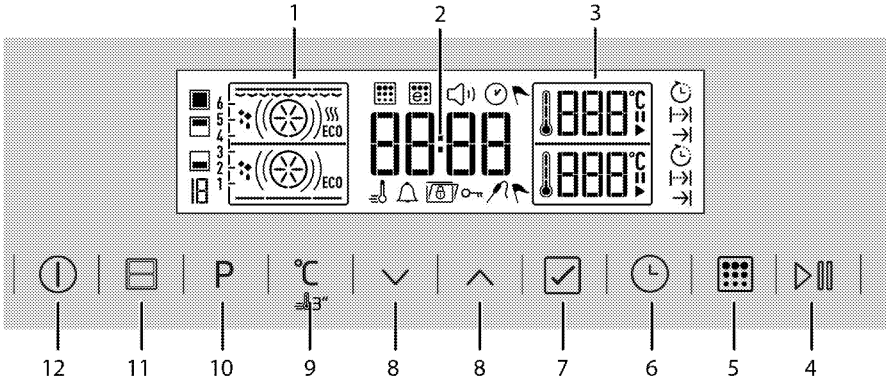
Tipy pro úsporu energie

Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:

- Používejte tmavé a smaltované nádoby, přenos tepla pak bude lepší.
- Když připravujete pokrmy, provádějte předehřívání, pokud je doporučuje návod k použití nebo recept.
- Během pečení neotevírejte často dvířka trouby.
- Zkuste péct více než jeden pokrm v troubě současně, jakmile je to možné. Můžete vařit tak, že na drátěnou polici umístíte dvě nádoby.
- Pečte více než jeden pokrm za druhým. Trouba již bude horká.
- Energii ušetříte, pokud troubu vypnete pár minut před koncem doby pečení. Neotevírejte dvířka trouby.
- Zmražené potraviny před vařením rozmrazte.

Úvodní použití

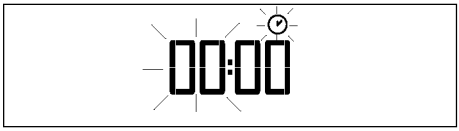
Úvodní nastavení času



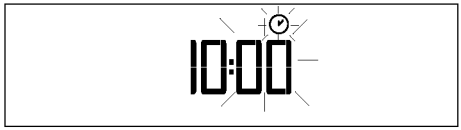
1 Zobrazení funkce
2 Pole ukazatele aktuálního času
3 Pole ukazatele teploty
4 Tlačítko začátku/konce pečení
5 Tlačítko samočištění (pyrolýza)*
6 Tlačítko času a nastavení
7 Tlačítko Potvrzení
8 Tlačítka nahoru/dolů
9 Tlačítko nastavení teploty / zrychlení
10 Tlačítko Výběr funkce
11 Tlačítko Volba části trouby
12 Tlačítko zapnout/vypnout
* (Liší se podle modelu výrobku.)

Nastavit počáteční čas

1. Když výrobek poprvé zapnete, pole hodin a ⏲ budou blikat.



2. Nastavte hodiny pomocí ∧/∨.
3. Potvrďte pole hodin pomocí ☑.
4. Pole minut a symbol ⏲ budou blikat. Minuty nastavte pomocí ∧/∨. Potvrďte minuty pomocí tlačítka ☑.



» Znovu se zobrazí pohotovostní displej. Na displeji se zobrazuje pouze aktuální čas.

Nabídka pro nastavení času se opět zobrazí v případě dlouhodobého výpadku proudu.

První čištění produktu

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

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

Výchozí ohřev

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

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

Elektrická trouba

1. Vyjměte všechny pečící plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte statickou pozici.

Trouba s grilem

1. Vyjměte všechny pečící plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz .
4. Zapněte troubu asi na 30 minut.
5. Vypínání grilu; viz

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

5 Obsluha trouby

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování

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

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

Tipy pro pečení

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

Tipy na rožnění

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

Tipy na grilování

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

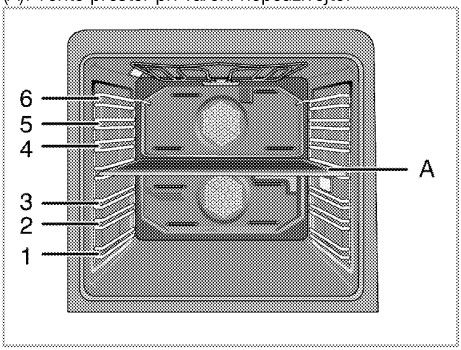
- Pokrmy ke grilování rozmístěte na drátěné mřížce nebo do plechu s drátěnou mřížkou tak, aby pokrytá plocha nepřekračovala rozměry ohřevu.
- Posuňte drátěnou mřížku nebo plech s grilem na požadovanou úroveň v troubě. Pokud grilujete na drátěné mřížce, posuňte na dolní přihrádku pečící plech pro zachytávání tuku. Do tohoto plechu nalijte trochu vody pro snadnější čištění.

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

Používání elektrické trouby

Polohy přihrádky

Ve vaší troubě je k dispozici 6 roštů, 3 z nich ve spodní části a 3 z nich v horní části. Tam je další vedení roštu v otvoru, kde bude nainstalována deska střední části (A). Tento prostor při vaření nepoužívejte.



Můžete vařit ve 4 různých částech trouby.

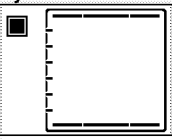
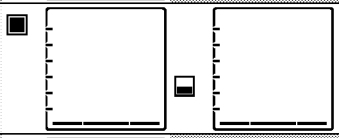
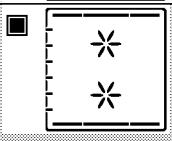
	Horní část	Můžete vařit pouze v horní části. Hodí se pro grilování a pečení malých porcí.	Je-li horní část aktivní, na displeji se zobrazí hodnota teploty, pozice roštu, symbol vaření, symbol pohotovostního režimu, symbol času vaření a symbol času ukončení vaření.

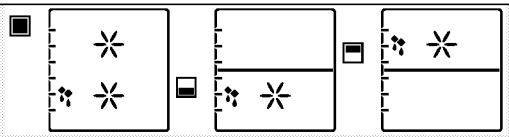
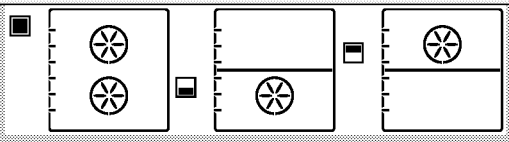
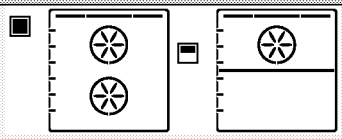
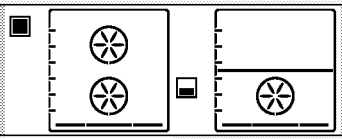
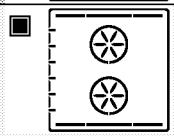
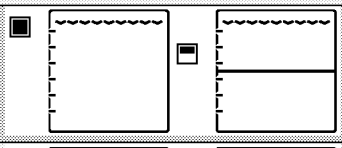
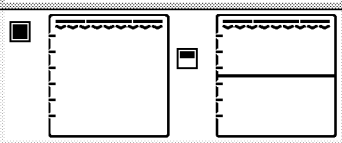
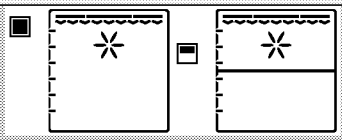
	Spodní část	Můžete vařit pouze ve spodní části. Hodí se pro vaření středně velkých porcí.	Je-li horní část aktivní, na displeji se zobrazí hodnota teploty, pozice roštu, symbol vaření, symbol pohotovostního režimu, symbol času vaření a symbol času ukončení vaření.
	Spodní a horní části	Současně můžete vařit v horní i spodní části. Hodí se pro vaření dvou různých jídel.	Jsou-li spodní a horní části aktivní, na displeji těchto částí se zvlášť zobrazí hodnota teploty, pozice roštu, symbol vaření, symbol pohotovostního režimu, symbol času vaření a symbol času ukončení vaření.
	Jedna velká část	Můžete vařit v jedné velké části. Hodí se pro vaření velkých porcí a různých pokrmů.	Je-li aktivní jedna velká část, na displeji se zobrazí hodnota teploty, pozice roštu, symbol vaření, symbol pohotovostního režimu, symbol času vaření a symbol času ukončení vaření.

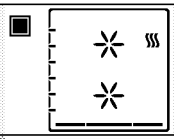
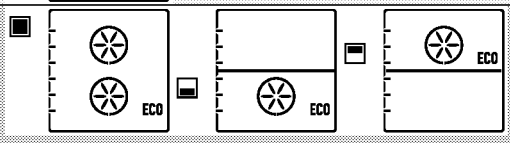
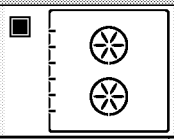
Funkce trouby

V této části jsou vysvětleny všechny funkce trouby.

Pořadí provozních režimů uvedené zde se může lišit od výbavy vašeho přístroje. Tyto funkce se týkají pouze trouby s jednou velkou částí.

Symbol	Název	Popis
	Statický (spodní a dolní ohřev)	Spodní a dolní ohřev je zapnutý současně. Používejte vždy jen jeden plech.
	Dolní ohřev	Pracuje jen spodní ohřev. Je to vhodné pro pizzu a následné opečení potravin zespodu.
	Statický + ventilátor (spodní/horní ohřev podporovaný ventilátorem)	Horní ohřev, dolní ohřev s ventilátorem (v zadní stěně) jsou zapnuté. Ventilátor rychle a rovnoměrně rozvádí horký vzduch v troubě. Používejte vždy jen jeden plech.

	Rozmrazování (s použitím ventilátoru)	Trouba se nezahřívá. Funguje pouze ventilátor (v zadní stěně). Vhodné pro rozmražování mražených pokrmů, a to pomalu při pokojové teplotě, a pro ochlazování vařených pokrmů.
	Pečení s ventilátorem	Funguje pouze ohřev v zadní stěně. Horký vzduch zahřívaný ventilátorem se rovnoměrně rozvádí po celé troubě velmi rychle pomocí ventilátoru. Ve většině případů není předehřívání nutné.
	Horní ohřev+ventilátor (horní ohřev s pomocí ventilátoru)	Horní ohřev a ventilátor v zadní stěně jsou zapnuté. Ventilátor lépe rozhání horký vzduch oproti situaci, kdy je zapnutý jen horní ohřev.
	Pizza	Spodní ohřev a ventilátor (v zadní stěně jsou zapnuté) se spustí současně. Vhodné pro pečení pizzy.
	Multi "3D" vaření	Horní ohřev, spodní ohřev a ohřev ventilátorem jsou spuštěné současně. Používejte vždy jen jeden plech.
	Ekonomický gril	Je spuštěna pouze vnitřní část horního ohřevu v troubě. Vhodné pro grilování malých a středně velkých porcí masa.
	Plný gril	Vnitřní a vnější části horního ohřevu jsou spuštěné současně. Vhodné pro grilování středně velkých porcí masa.
	Gril + ventilátor (gril podporovaný ventilátorem)	Ventilátor v zadní části trouby je spuštěný současně s vnitřní a vnější části topného prvku v horní části trouby. Ventilátor rychle a rovnoměrně rozvádí horký vzduch v troubě. Vhodné pro grilování středně velkých porcí masa.

	Udržování teploty	Slouží k dlouhodobému udržování pokrmu při teplotě pro podávání. Nepoužívejte k vaření potravin.
	Úsporné vaření s ventilátorem	Funguje pouze ohřev v zadní stěně. Pro úsporu energie můžete použít tuto funkci namísto vaření, které byste provedli pomocí ohřevu s ventilátorem při teplotách 160-220°C. Čas pečení se však mírně zvýší. Časy pečení související s touto funkcí jsou uvedeny v tabulce "Úsporné vaření s ventilátorem".
	Pečení při nízké teplotě	Slouží k pečení pokrmů při nízkých teplotách delší dobu (10-15 hodin).

Horní část	Ohřev s ventilátorem Úsporný ventilátor Horní topný prvek + ventilátor Plný gril + ventilátor Plný gril Rozmražení Ekonomický gril
Spodní část	Ohřev s ventilátorem Úsporný ventilátor Rozmražení Dolní ohřev Pizza
Spodní-horní část	S pomocí ventilátoru+S pomocí ventilátoru Plný gril + S pomocí ventilátoru Rozmrazování+Rozmrazování Ekonomický gril + S pomocí ventilátoru S pomocí ventilátoru + Spodní topný prvek S pomocí ventilátoru + Pizza
Jedna velká část	Statické Statické + ventilátor Ohřev s ventilátorem Multi vaření (3D) Pizza Horní topný prvek + ventilátor
	Plný gril + ventilátor Plný gril Ekonomický gril Úsporný ventilátor Dolní ohřev Udržování teploty Pečení při nízké teplotě Rozmražení

Tabulka funkcí

Tabulka funkcí uvádí funkce, které lze používat v troubě, a jejich příslušné maximální a minimální teploty.

	Funkce se liší podle modelu výrobku.
	Při nastavování blikají příslušné symboly na displeji.
	Program se zruší v případě výpadku energie. Troubu pak musíte znovu naprogramovat.
	Aktuální čas nelze nastavit, zatímco trouba pracuje v libovolné funkci nebo pokud na troubě provedete poloautomatické nebo plně automatické nastavení programu.
	I když je trouba vypnutá, světlo v troubě se rozsvítí, jakmile otevřete dvířka trouby.

Z bezpečnostních důvodů je maximální doba, iž lze nastavit pro "Čas vaření" omezena na 6 hodin ve všech pozicích kromě "Uchování teplého pokrmu" a "Pečení při nízké teplotě". Funkce vaření

Z bezpečnostních důvodů je maximální doba, iž lze nastavit pro "Čas vaření" omezena na 6 hodin ve všech pozicích kromě "Uchování teplého pokrmu" a "Pečení při nízké teplotě". Funkce vaření

Trouba je spuštěna maximálně 2 hodiny při teplotě 280°C nebo vyšší.

Jedna velká část

Funkce	Doporučená teplota (°C)	Rozsah teplot (°C)
Statické	200	40-320
Statické + ventilátor	175	40-280
Ohřev s ventilátorem	180	40-250
Multi vaření (3D)	205	40-250
Pizza	210	40-320
Horní topný prvek + ventilátor	200	40-280
Plný gril + ventilátor	200	40-280
Plný gril	280	40-280
Ekonomický gril	280	40-280
Úsporný ventilátor	180	160-220
Dolní ohřev	180	40-220
Udržování teploty	60	40-100
Pečení při nízké teplotě	100	50-150
Rozmražení	-	-

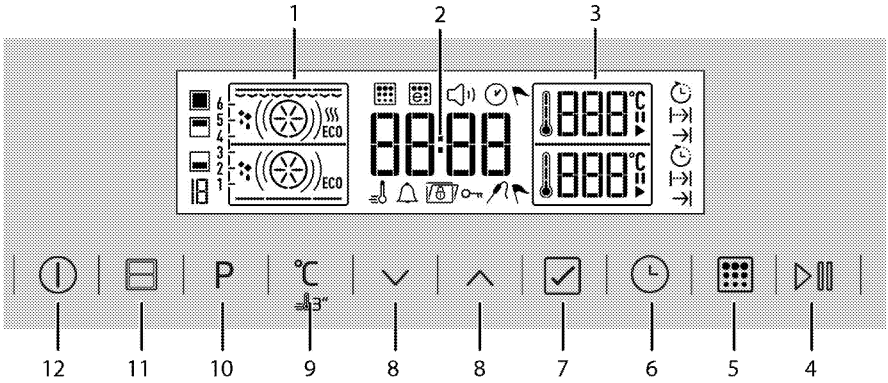
Horní část

Funkce	Doporučená teplota (°C)	Rozsah teplot (°C)
Ohřev s ventilátorem	180	40-250
Horní topný prvek + ventilátor	200	40-280
Plný gril + ventilátor	200	40-280
Plný gril	280	40-280
Ekonomický gril	280	40-280
Úsporný ventilátor	180	160-220
Rozmražení	-	-

Spodní část

Funkce	Doporučená teplota (°C)	Rozsah teplot (°C)
Ohřev s ventilátorem	180	40-250
Pizza	210	40-280
Úsporný ventilátor	180	160-220
Dolní ohřev	180	40-220
Rozmražení	-	-

Ovládání řídicí jednotky trouby



1 Zobrazení funkce
2 Pole ukazatele aktuálního času
3 Pole ukazatele teploty
4 Tlačítko začátku/konce pečení
5 Tlačítko samočištění (pyrolýza)*
6 Tlačítko času a nastavení

7 Tlačítko Potvrzení
8 Tlačítka nahoru/dolů
9 Tlačítko nastavení teploty / zrychlení
10 Tlačítko Výběr funkce
11 Tlačítko Volba části trouby
12 Tlačítko zapnout/vypnout
* (Liší se podle modelu výrobku.)

Symboly na displeji:

Symbol rychlého ohřevu (Urychlení)

Symbol doby vaření

Symbol ukončení doby vaření

Symbol alarmu

Symbol volby části

Symbol pečení

Symbol aktuálního času

Symbol zastavena

Symbol udržování v teple

Symbol Rozmrazování

Symbol Zámek

Symbol zobrazení času

Symbol Nastavení hlasitosti

Symbol samočištění (pyro)*

Symbol úsporného samočištění (ecopyro)*

Symbol teploměru do masa *

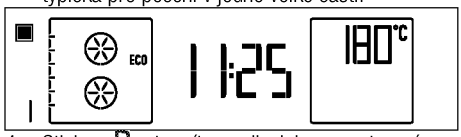
* Liší se podle modelu výrobku.

Provoz trouby jako jedné části

Manuální vaření výběrem teploty a provozní funkce

Během manuálního ovládání bude trouba fungovat bez ohledu na dobu vaření poté, co je proveden výběr funkce a teploty. Trouba se automaticky nevypne na konci doby pečení. Pečení musí ukončit uživatel.
Po prvním zapojení a nastavení aktuálního času se trouba vrátí do pohotovostního nastavení. Na displeji se zobrazuje pouze aktuální čas.

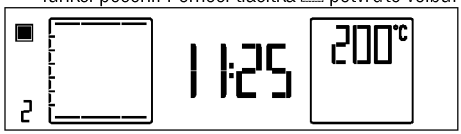
1. Z trouby vyjměte střední část. Po vyjmutí střední části bude trouba fungovat jako jedna velká část.
2. Troubu zapnete stisknutím tlačítka ⏻ po dobu dvou sekund.
3. Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce typická pro pečení v jedné velké části.



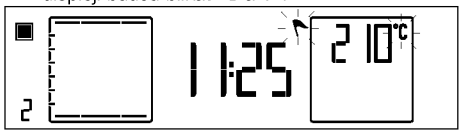
4. Stiskem P vstoupíte na displej pro nastavení provozní funkce.

» Na displeji bude blikat číslo příslušné funkce.

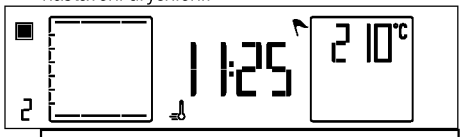
5. Stiskem tlačítek ∧/∨ nastavte požadovanou funkci pečení. Pomocí tlačítka ☑ potvrďte volbu.



6. Pokud chcete změnit teplotu, jednou stiskněte tlačítko °C pro přechod na zobrazení teploty. Na displeji budou blikat °C a .

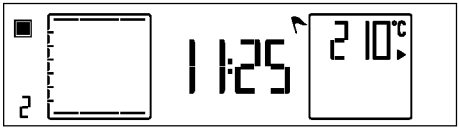


7. Stiskem tlačítek ∧/∨ nastavte požadovanou teplotu. Když je dosažena požadovaná hodnota, stiskněte tlačítko ☑ pro potvrzení teploty.
8. Pro urychlení (rychlý ohřev), stiskněte tlačítko °C po dobu cca 3 sekund, dokud se na displeji nezobrazí . Objeví se a bude aktivováno nastavení urychlení.



Jakmile je nastavení urychlení provedeno, trouba se spustí v maximálním výkonu, aby dosáhla nastavené teploty. Když je dosažena nastavená teplota, zmizí . Nastavení urychlení je aktivní pro funkce, během kterých se zobrazí , když je dlouho stisknuté tlačítko °C. Urychlení lze aktivovat pouze pro funkce pečení prováděné v jedné velké části.

9. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.
10. Jsou-li hodnoty funkce a teploty vhodné, stiskněte na dvě sekundy ▷‖ a začněte vařit. Zahájí se pečení a na displeji se objeví ▶.



» Trouba se ohřeje na nastavenou teplotu.

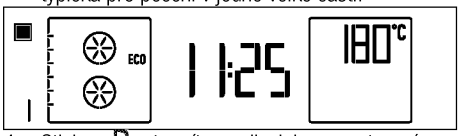
Všechny části symbolu vnitřní teploty v troubě se zapnou, jakmile vaše trouba dosáhne nastavené teploty.

11. Když je proces vaření dokončen, znovu na dvě sekundy stiskněte tlačítko ▷|| pro ukončení vaření.

Vaření s určením doby pečení:

Pomocí výběru teploty a funkce specifické pro vaše jídlo a nastavením doby pečení můžete nastavit, aby se trouba automaticky vypnula na konci doby pečení.
Po prvním zapojení a nastavení aktuálního času se trouba vrátí do pohotovostního nastavení. Na displeji se zobrazuje pouze aktuální čas.

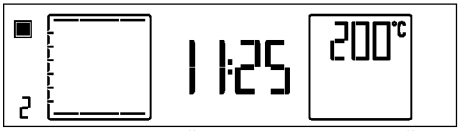
1. Z trouby vyjměte střední část. Po vyjmutí střední části bude trouba fungovat jako jedna velká část.
2. Troubu zapnete stisknutím tlačítka ⏻ po dobu dvou sekund.
3. Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce typická pro pečení v jedné velké části.



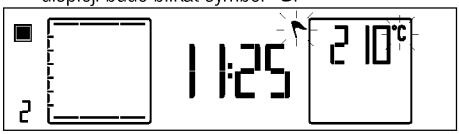
4. Stiskem P vstoupíte na displej pro nastavení provozní funkce.

» Na displeji bude blikat číslo příslušné funkce.

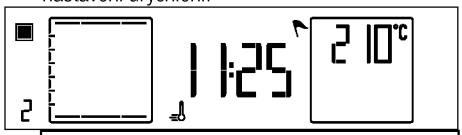
5. Stiskem tlačítek ∧/∨ nastavte požadovanou funkci.



6. Pokud chcete změnit teplotu, jednou stiskněte tlačítko °C pro přechod na zobrazení teploty. Na displeji bude blikat symbol °C.



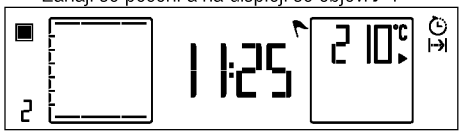
7. Stiskem tlačítek ∧/∨ nastavte požadovanou teplotu. Když je dosažena požadovaná hodnota, stiskněte tlačítko ☑ pro potvrzení teploty.
8. Pro urychlení (rychlý ohřev), stiskněte tlačítko °C po dobu cca 3 sekund, dokud se na displeji nezobrazí ≡🌡. Objeví se ≡🌡 a bude aktivováno nastavení urychlení.



Jakmile je nastavení urychlení provedeno, trouba se spustí v maximálním výkonu, aby dosáhla nastavené teploty. Když je dosažena nastavená teplota, zmizí ≡🌡. Nastavení urychlení je aktivní pro funkce, během kterých se zobrazí ≡🌡, když je dlouho stisknuté tlačítko °C. Urychlení lze aktivovat pouze pro funkce pečení prováděné v jedné velké části.

9. Jednou stiskněte ⏲ pro dobu pečení. Na displeji bude blikat |→|.

10. Stiskněte tlačítka ∧/∨ pro nastavení požadované doby pečení a nastavení potvrďte stiskem tlačítka ☑. Jakmile je nastavena doba pečení, na displeji zůstanou rozsvícené |→| a ⏲.
11. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.
12. Jsou-li hodnoty funkce, teploty a času vhodné, stiskněte na 2 sekundy ▷|| pro zahájení pečení. Zahájí se pečení a na displeji se objeví ▶.



» Vaše trouba zahájí provoz na požadované funkci a vnitřní teplota se zvýší na nastavenou hodnotu. Udrží tuto teplotu až do konce času vaření. Každý stupeň symbolu vnitřní teploty bude svítit, když vnitřní teplota dosáhne nastavené teploty. Na funkčním displeji se zobrazí aktivní ohřev a navrhovaná poloha plechu.

Všechny části symbolu vnitřní teploty v troubě se zapnou, jakmile vaše trouba dosáhne nastavené teploty.

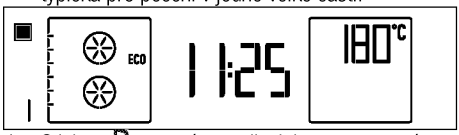
13. Když je pečení dokončeno, na displeji bude blikat ⚑ a |→| zazní výstražný signál.
14. Chcete-li zvukový signál zastavit, stačí stisknout libovolnou klávesu. Trouba se automaticky vypne.

15. Pokud chcete, aby byla trouba dále v provozu, stiskněte na 2 sekundy ▷|||. Trouba bude spuštěna po neurčité časové období.

> Pokud chcete po provedení nastavení pečení zrušit nastavení tím, že upravíte dobu pečení, bude nutné znovu nastavit dobu pečení. Pokud chcete, můžete troubu také vypnout stiskem ⏻.

Nastavení konce doby pečení na pozdější dobu;
Při manuálním ovládání bez nastavení doby pečení můžete pomocí nastavení teploty a funkce specifické pro vaše jídlo, doby pečení a konce pečení na pozdější dobu zajistit, že trouba poběží a automaticky se vypne. Po prvním zapojení a nastavení aktuálního času se trouba vrátí do pohotovostního nastavení. Na displeji se zobrazuje pouze aktuální čas.

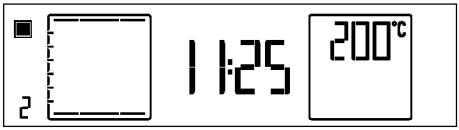
1. Z trouby vyjměte střední část. Po vyjmutí střední části bude trouba fungovat jako jedna velká část.
2. Troubu zapnete stisknutím tlačítka ⏻ po dobu dvou sekund.
3. Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce typická pro pečení v jedné velké části.



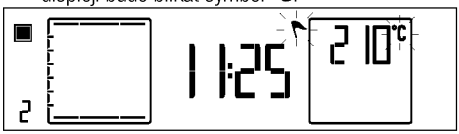
4. Stiskem P vstoupíte na displej pro nastavení provozní funkce.

» Na displeji bude blikat číslo příslušné funkce.

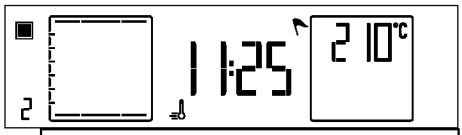
5. Stiskem tlačítek ∧/∨ nastavte požadovanou funkci.



6. Pokud chcete změnit teplotu, jednou stiskněte tlačítko °C pro přechod na zobrazení teploty. Na displeji bude blikat symbol °C.



7. Stiskem tlačítek ∧/∨ nastavte požadovanou teplotu. Když je dosažena požadovaná hodnota, stiskněte tlačítko ☑ pro potvrzení teploty.
8. Pro urychlení (rychlý ohřev), stiskněte tlačítko °C po dobu cca 3 sekund, dokud se na displeji nezobrazí ≡🌡. Objeví se ≡🌡 a bude aktivováno nastavení urychlení.

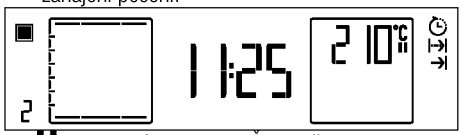


> Jakmile je nastavení urychlení provedeno, trouba se spustí v maximálním výkonu, aby dosáhla nastavené teploty. Když je dosažena nastavená teplota, zmizí ≡🌡. Nastavení urychlení je aktivní pro funkce, během kterých se zobrazí ≡🌡, když je dlouho stisknuté tlačítko °C. Urychlení lze aktivovat pouze pro funkce pečení prováděné v jedné velké části.

9. Jednou stiskněte 🕒 pro dobu pečení. Na displeji bude blikat |→|.

10. Stiskněte tlačítka ∧/∨ pro nastavení požadované doby pečení a nastavení potvrďte stiskem tlačítka ☑. Jakmile je nastavena doba pečení, na displeji zůstanou rozsvícené |→| a 🕒.
11. Dvakrát v krátkém intervalu stiskněte 🕒 pro konec doby pečení. Na displeji bude blikat →|.

12. Stiskněte tlačítka ∧/∨ pro nastavení požadovaného konce doby pečení a nastavení potvrďte stiskem tlačítka ☑. Jakmile je nastavený konec doby pečení, bude stále zobrazeno →|.
13. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.
14. Jsou-li hodnoty funkce, teploty, času a doby ukončení vhodné, stiskněte na 2 sekundy ▷||| pro zahájení pečení.



» » ❚❚ se zobrazí na displeji. Časovač trouby automaticky vypočítá čas spuštění vaření odečtením doby pečení od konce doby pečení, které jste nastavili. Až nastane čas zahájení pečení, bude aktivována zvolená funkce pečení, →| zmizí a trouba se ohřeje na nastavenou teplotu. Bude udržovat tuto teplotu až do konce nastavené doby pečení. Každý stupeň symbolu

vnitřní teploty bude svítit, když vnitřní teplota dosáhne nastavené teploty. Na funkčním displeji se zobrazí aktivní ohřev a navrhovaná poloha plechu. Světlo v troubě je během vaření rozsvícené.

Všechny části symbolu vnitřní teploty v troubě se zapnou, jakmile vaše trouba dosáhne nastavené teploty.

15. Když je pečení dokončeno, na displeji bude blikat a zazní výstražný signál.
16. Chcete-li zvukový signál zastavit, stačí stisknout libovolnou klávesu. Trouba se automaticky vypne.
17. Pokud chcete, aby byla trouba dále v provozu, stiskněte na 2 sekundy . Trouba bude spuštěna po neurčité časové období.

Pokud chcete po provedení nastavení pečení zrušit program tím, že upravíte dobu pečení, bude nutné znovu nastavit dobu pečení. Pokud chcete, můžete troubu také vypnout stiskem .

Použití trouby pouze s horní nebo spodní částí

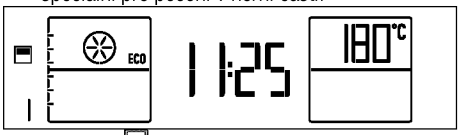
Manuální vaření výběrem teploty a provozní funkce

Během manuálního ovládání bude trouba fungovat bez ohledu na dobu vaření poté, co je proveden výběr funkce a teploty. Trouba se automaticky nevypne na konci doby pečení. Pečení musí ukončit uživatel.
Po prvním zapojení a nastavení aktuálního času se trouba vrátí do pohotovostního nastavení. Na displeji se zobrazuje pouze aktuální čas.

1. Plech ze střední části umístěte do krytu mezi 3. a 4. mřížkou.

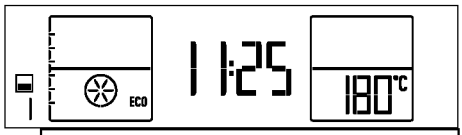
Není-li střední část vložena, časovač trouby se spustí, jako kdyby byla spuštěna celá část.

2. Troubu zapnete stisknutím tlačítka po dobu dvou sekund.
3. Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce speciální pro pečení v horní části.



4. Stiskněte pro aktivaci spodní části trouby.

Nastavení teploty a kroky pro zahájení procesu vaření jak pro spodní, tak horní část trouby se spustí současně. (Na snímcích je vybraná spodní část trouby.)

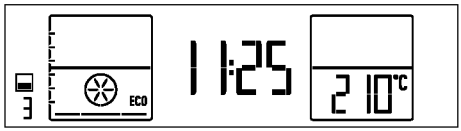


Pokaždé když stisknete , aktivuje se v tomto pořadí pouze spodní část, spodní a horní části a pouze horní část.

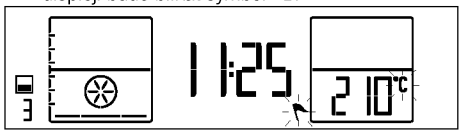
5. Stiskem P vstoupíte na displej pro nastavení provozní funkce.

» Na displeji bude blikat číslo příslušné funkce.

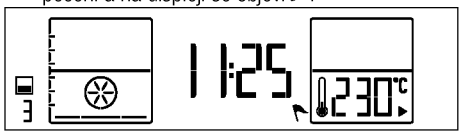
6. Stiskem tlačítek nastavte požadovanou funkci.



7. Pokud chcete změnit teplotu, jednou stiskněte tlačítko °C pro přechod na zobrazení teploty. Na displeji bude blikat symbol °C.



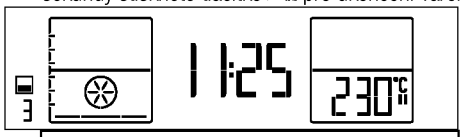
8. Stiskem tlačítek nastavte požadovanou teplotu. Když je dosažena požadovaná hodnota, stiskněte tlačítko pro potvrzení teploty.
9. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.
10. Jsou-li hodnoty funkce a teploty vhodné, stiskněte na dvě sekundy a začněte vařit. Zahájí se pečení a na displeji se objeví .



» Trouba se ohřeje na nastavenou teplotu.

Všechny části symbolu vnitřní teploty v troubě se zapnou, jakmile vaše trouba dosáhne nastavené teploty.

11. Když je proces vaření dokončen, znovu na dvě sekundy stiskněte tlačítko pro ukončení vaření.



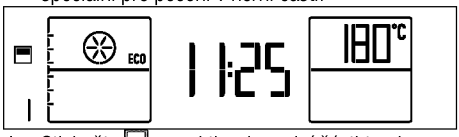
Při použití pouze spodní nebo horní části, nechte nepoužitou část prázdnou, neboť se zahřeje.

Vaření s určením doby pečení:
Pomocí výběru teploty a funkce specifické pro vaše jídlo a nastavením doby pečení můžete nastavit, aby se trouba automaticky vypnula na konci doby pečení.
Po prvním zapojení a nastavení aktuálního času se trouba vrátí do pohotovostního nastavení. Na displeji se zobrazuje pouze aktuální čas.

1. Plech ze střední části umístěte do krytu mezi 3. a 4. mřížkou.

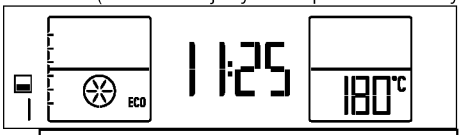
> Není-li střední část vložena, časovač trouby se spustí, jako kdyby byla spuštěna celá část.

2. Troubu zapnete stisknutím tlačítka ⏻ po dobu dvou sekund.
3. Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce speciální pro pečení v horní části.



4. Stiskněte ⊟ pro aktivaci spodní části trouby.

Nastavení teploty a kroky pro zahájení procesu vaření jak pro spodní, tak horní část trouby se spustí současně. (Na snímcích je vybraná spodní část trouby.)

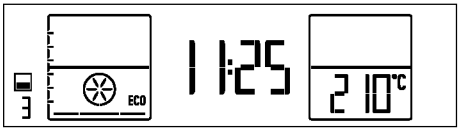


> Pokaždé když stisknete ⊟, aktivuje se v tomto pořadí pouze spodní část, spodní a horní části a pouze horní část.

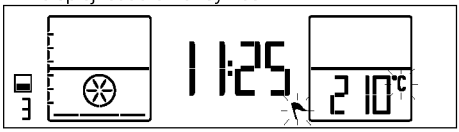
5. Stiskem P vstoupíte na displej pro nastavení provozní funkce.

» Na displeji bude blikat číslo příslušné funkce.

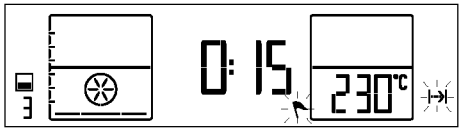
6. Stiskem tlačítek ∧/∨ nastavte požadovanou funkci.



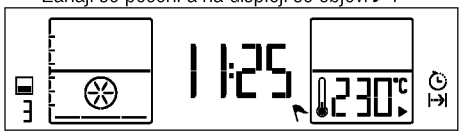
7. Pokud chcete změnit teplotu, jednou stiskněte tlačítko °C pro přechod na zobrazení teploty. Na displeji bude blikat symbol °C.



8. Stiskem tlačítek ∧/∨ nastavte požadovanou teplotu. Když je dosažena požadovaná hodnota, stiskněte tlačítko ☑ pro potvrzení teploty.
9. Pro dobu pečení jednou stiskněte tlačítko ⏲ pro přechod na „dobu pečení“ na textovém displeji. Zároveň bliká |→|.



10. Stiskněte tlačítka ∧/∨ pro nastavení požadované doby pečení a nastavení potvrďte stiskem tlačítka ☑. Jakmile je nastavena doba pečení, na displeji zůstanou rozsvícené |→| a ⏲.
11. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.
12. Jsou-li hodnoty funkce, teploty a času vhodné, stiskněte na 2 sekundy ▷||| pro zahájení pečení. Zahájí se pečení a na displeji se objeví ▶.



» Vaše trouba zahájí provoz na požadované funkci a vnitřní teplota se zvýší na nastavenou hodnotu. Bude udržovat tuto teplotu až do konce nastavené doby pečení. Každý stupeň symbolu vnitřní teploty bude svítit, když vnitřní teplota dosáhne nastavené teploty. Na funkčním displeji se zobrazí aktivní ohřev a navrhovaná poloha plechu.

> Všechny části symbolu vnitřní teploty 🌡 v troubě se zapnou, jakmile vaše trouba dosáhne nastavené teploty.

13. Když je pečení dokončeno, na displeji bude blikat 🔔 a |→| zazní výstražný signál.
14. Chcete-li zvukový signál zastavit, stačí stisknout libovolnou klávesu. Trouba se automaticky vypne.
15. Pokud chcete, aby byla trouba dále v provozu, stiskněte na 2 sekundy ▷|||. Trouba bude spuštěna po neurčité časové období.

> Pokud chcete po provedení nastavení pečení zrušit nastavení tím, že upravíte dobu pečení, bude nutné znovu nastavit dobu pečení. Pokud chcete, můžete troubu také vypnout stiskem ⏻.

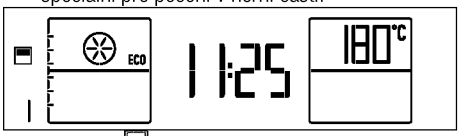
Nastavení konce doby pečení na pozdější dobu;
Při manuálním ovládání bez nastavení doby pečení můžete pomocí nastavení teploty a funkce specifické pro vaše jídlo, doby pečení a konce pečení na pozdější dobu zajistit, že trouba poběží a automaticky se vypne.

Po prvním zapojení a nastavení aktuálního času se trouba vrátí do pohotovostního nastavení. Na displeji se zobrazuje pouze aktuální čas.

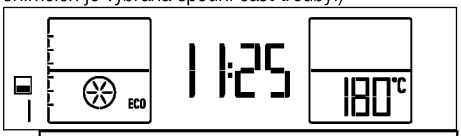
1. Plech ze střední části umístěte do krytu mezi 3. a 4. mřížkou.

> Není-li střední část vložena, časovač trouby se spustí, jako kdyby byla spuštěna celá část.

2. Troubu zapnete stisknutím tlačítka ⏻ po dobu dvou sekund.
3. Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce speciální pro pečení v horní části.



4. Stiskněte ⊟ pro aktivaci spodní části trouby. Vedle aktivní části trouby se objeví 🍳. Nastavení teploty a kroky pro zahájení procesu vaření jak pro spodní, tak horní část trouby se spustí současně. (Na snímcích je vybraná spodní část trouby.)

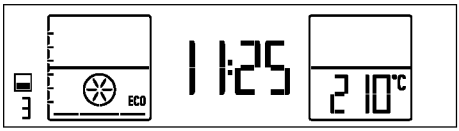


> Pokaždé když stisknete ⊟, aktivuje se v tomto pořadí pouze spodní část, spodní a horní části a pouze horní část.

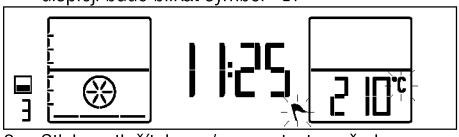
5. Stiskem P vstoupíte na displej pro nastavení provozní funkce.

» Na displeji bude blikat číslo příslušné funkce.

6. Stiskem tlačítek ∧/∨ nastavte požadovanou funkci.

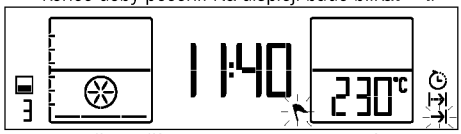


7. Pokud chcete změnit teplotu, jednou stiskněte tlačítko °C pro přechod na zobrazení teploty. Na displeji bude blikat symbol °C.



8. Stiskem tlačítek ∧/∨ nastavte požadovanou teplotu. Když je dosažena požadovaná hodnota, stiskněte tlačítko ☑ pro potvrzení teploty.
9. Jednou stiskněte 🕒 pro dobu pečení. Na displeji bude blikat |→|.

10. Stiskněte tlačítka ∧/∨ pro nastavení požadované doby pečení a nastavení potvrďte stiskem tlačítka ☑. Jakmile je doba vaření nastavená, zobrazí se |→|.
11. Dvakrát v krátkém intervalu stiskněte 🕒 pro konec doby pečení. Na displeji bude blikat →|.



12. Stiskněte tlačítka ∧/∨ pro nastavení požadovaného konce doby pečení a nastavení potvrďte stiskem tlačítka ☑. Jakmile je nastavený konec doby pečení, bude stále zobrazeno →|.
13. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.
14. Jsou-li hodnoty funkce, teploty, času a doby ukončení vhodné, stiskněte na 2 sekundy ▷|| pro zahájení pečení.

» » ❚❚ se zobrazí na displeji. Časovač trouby automaticky vypočítá čas spuštění vaření odečtením doby pečení od konce doby pečení, které jste nastavili. Až nastane čas zahájení pečení, bude aktivována zvolená funkce pečení, →| zmizí a trouba se ohřeje na nastavenou teplotu. Bude udržovat tuto teplotu až do konce nastavené doby pečení. Každý stupeň symbolu vnitřní teploty bude svítit, když vnitřní teplota dosáhne nastavené teploty. Na funkčním displeji se zobrazí aktivní ohřev a navrhovaná poloha plechu. Světlo v troubě je během vaření rozsvícené.

> Všechny části symbolu vnitřní teploty 🌡 v troubě se zapnou, jakmile vaše trouba dosáhne nastavené teploty.

15. Když je pečení dokončeno, na displeji bude blikat 🍳 a |→| zazní výstražný signál.
16. Chcete-li zvukový signál zastavit, stačí stisknout libovolnou klávesu. Trouba se automaticky vypne.
17. Pokud chcete, aby byla trouba dále v provozu, stiskněte na 2 sekundy ▷||. Trouba bude spuštěna po neurčité časové období.

Pokud chcete po provedení nastavení pečení zrušit program tím, že upravíte dobu pečení, bude nutné znovu nastavit dobu pečení. Pokud chcete, můžete troubu také vypnout stiskem ⏻.

Použití horní a spodní části současně

Manuální vaření výběrem teploty a provozní funkce

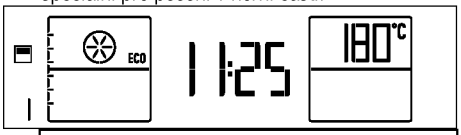
Během manuálního ovládání bude trouba fungovat bez ohledu na dobu vaření poté, co je proveden výběr funkce a teploty. Trouba se automaticky nevypne na konci doby pečení. Pečení musí ukončit uživatel.

Po prvním zapojení a nastavení aktuálního času se trouba vrátí do pohotovostního nastavení. Na displeji se zobrazuje pouze aktuální čas.

1. Plech ze střední části umístěte do krytu mezi 3. a 4. mřížkou.

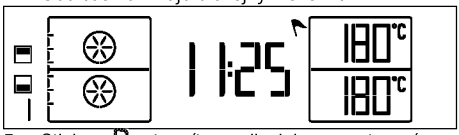
Není-li střední část vložena, časovač trouby se spustí, jako kdyby byla spuštěna celá část.

2. Troubu zapnete stisknutím tlačítka ⏻ po dobu dvou sekund.
3. Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce speciální pro pečení v horní části.



Pokaždé když stisknete ⊟, aktivuje se v tomto pořadí pouze spodní část, spodní a horní části a pouze horní část.

4. Obě části aktivujete dvojitým stisknutím ⊟.

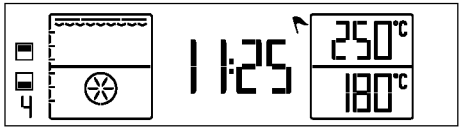


5. Stiskem P vstoupíte na displej pro nastavení provozní funkce.

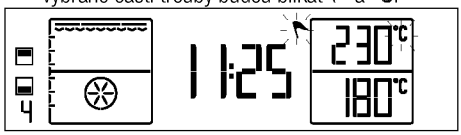
» Na displeji bude blikat číslo příslušné funkce.

6. Stiskněte tlačítka ∧/∨ pro volbu příslušné funkce pečení mezi těmi přizpůsobenými pro obě části trouby. Například, chcete-li grilovat v horní části a péct pečivo ve spodní části, můžete vybrat funkci Gril + Ventilátor.

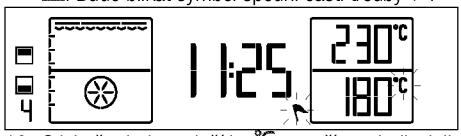
Po zvolení funkce se může nastavit **„Temperature“ (Teplota)** a **„Cooking time“ (Doba pečení)** zvlášť pro každou část trouby. Pro toto nastavení budou blikat symboly aktivních pečicích částí a °C.



7. Pokud chcete změnit teplotu horní části trouby, stiskněte jednou tlačítko °C pro přístup k displeji teploty horní části trouby. Na displeji teploty vybrané části trouby budou blikat a °C.



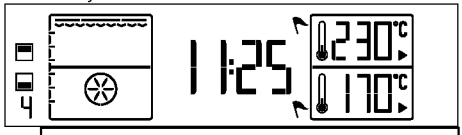
8. Stiskem tlačítek ∧/∨ nastavte požadovanou teplotu. Když dosáhnete požadované hodnoty, potvrďte teplotu stiskem ☑. °C bude stále svítit a symbol aktivní pečicí části bude blikat.
9. Pro změnu teploty spodní části trouby aktivujte displej teploty spodní části trouby stiskem tlačítka ☑. Bude blikat symbol spodní části trouby.



10. Stiskněte jednou tlačítko °C pro přístup k displeji teploty spodní části trouby. Na displeji teploty vybrané části trouby budou blikat °C a .
11. Stiskem tlačítek ∧/∨ nastavte požadovanou teplotu. Když dosáhnete požadované hodnoty, potvrďte teplotu stiskem ☑. °C bude stále svítit a symbol aktivní pečicí části bude blikat.

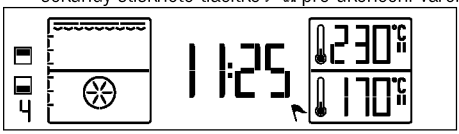
Při současném použití horní a spodní části trouby, chcete-li změnit nastavení teploty, rozdíl mezi částmi nesmí být vyšší než 80°C. A to proto, že části budou ovlivněné teplotou každé z částí.

12. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.
13. Jsou-li hodnoty funkce a teploty vhodné, stiskněte na dvě sekundy ▷‖ a začněte vařit. Pečení bude zahájeno a na displeji horní a spodní části trouby se objeví ▶ a .



Všechny části symbolu vnitřní teploty v troubě se zapnou, jakmile vaše trouba dosáhne nastavené teploty.

14. Když je proces vaření dokončen, znovu na dvě sekundy stiskněte tlačítko ▷|| pro ukončení vaření.



Vaření s určením doby pečení:

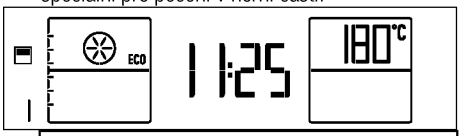
Poloautomatický provoz

Pomocí výběru teploty a funkce specifické pro vaše jídlo a nastavením doby pečení můžete nastavit, aby se trouba automaticky vypnula na konci doby pečení.
Po prvním zapojení a nastavení aktuálního času se trouba vrátí do pohotovostního nastavení. Na displeji se zobrazuje pouze aktuální čas.

1. Plech ze střední části umístěte do krytu mezi 3. a 4. mřížkou.

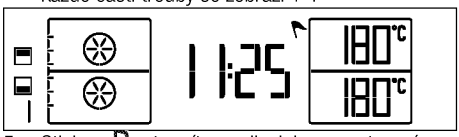
> Není-li střední část vložena, časovač trouby se spustí, jako kdyby byla spuštěna celá část.

2. Troubu zapnete stisknutím tlačítka ⏻ po dobu dvou sekund.
3. Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce speciální pro pečení v horní části.



> Pokaždé když stisknete ⊟, aktivuje se v tomto pořadí pouze spodní část, spodní a horní části a pouze horní část.

4. Aktivujte obě části dvojitým stiskem ⊟. Vedle každé části trouby se zobrazí ◥.

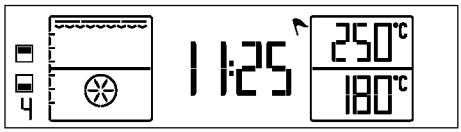


5. Stiskem P vstoupíte na displej pro nastavení provozní funkce.

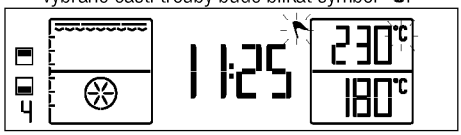
» Na displeji bude blikat číslo příslušné funkce.

6. Stiskněte ∧/∨ pro volbu příslušné funkce pečení mezi těmi přizpůsobenými pro obě části trouby. Například, chcete-li grilovat v horní části a péct pečivo ve spodní části, můžete vybrat funkci Gril + Ventilátor.

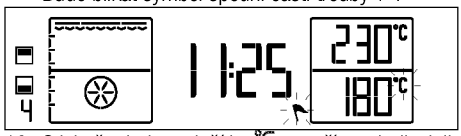
Po zvolení funkce se může nastavit „**Temperature“ (Teplota)** a **„Cooking time“ (Doba pečení)** zvlášť pro každou část trouby. Pro tato nastavení bude blikat symbol aktivní pečicí části ◥.



7. Pokud chcete změnit teplotu horní části trouby, stiskněte jednou tlačítko °C pro přístup k displeji teploty horní části trouby. Na displeji teploty vybrané části trouby bude blikat symbol °C.



8. Stiskem tlačítek ∧/∨ nastavte požadovanou teplotu. Když dosáhnete požadované hodnoty, potvrďte teplotu stiskem ☑. °C bude stále svítit a symbol aktivní pečicí části ◥ bude blikat.
9. Pro změnu teploty spodní části trouby aktivujte displej teploty spodní části trouby stiskem ☑. Bude blikat symbol spodní části trouby ◥.



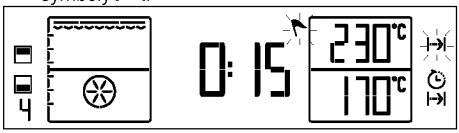
10. Stiskněte jednou tlačítko °C pro přístup k displeji teploty spodní části trouby. Na displeji teploty vybrané části trouby bude blikat symbol °C.
11. Stiskem tlačítek ∧/∨ nastavte požadovanou teplotu. Když dosáhnete požadované hodnoty, potvrďte teplotu stiskem ☑. °C bude stále svítit a symbol aktivní pečicí části ◥ bude blikat.

> Při současném použití horní a spodní části trouby, chcete-li změnit nastavení teploty, rozdíl mezi částmi nesmí být vyšší než 80°C. A to proto, že části budou ovlivněné teplotou každé z částí.

12. Stiskněte jednou tlačítko 🕒 pro dobu pečení aktivní spodní části trouby. Zároveň bude blikat |→|.

13. Stiskněte tlačítka ∧/∨ pro nastavení požadované doby pečení a nastavení potvrďte stiskem tlačítka ☑. Jakmile je nastavená doba pečení, bude na obrazovce stále zobrazeno |→|.
14. Pro dobu pečení horní části nejprve aktivujte tuto část stiskem ☑. Bude blikat symbol horní části ◥.

Pak jednou stiskněte ⏲. Zároveň budou blikat symboly |→|.



15. Nastavte požadovanou dobu pečení pro horní část stiskem tlačítek ∧/∨ a potvrďte tlačítkem ☑. Jakmile je nastavená doba pečení horní části, bude na obrazovce stále zobrazeno |→|.
16. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.
17. Jsou-li hodnoty funkce, teploty a času vhodné, stiskněte na 2 sekundy ▷|| pro zahájení pečení. Zahájí se pečení a na displeji se objeví ▶.

» Vaše trouba zahájí provoz na požadované funkci a vnitřní teplota se zvýší na nastavenou hodnotu. Bude udržovat tuto teplotu až do konce nastavené doby pečení. Každý stupeň symbolu vnitřní teploty bude svítit, když vnitřní teplota dosáhne nastavené teploty. Na funkčním displeji se zobrazí aktivní ohřev a navrhovaná poloha plechu.

Všechny části symbolu vnitřní teploty v troubě se zapnou, jakmile vaše trouba dosáhne nastavené teploty.

18. Na konci krátké doby pečení bude slyšet jeden signál a zmizí symboly příslušné části trouby |→| a ▶.

Když je pečení dokončeno, na displeji bude blikat ⌜ a |→| zazní výstražný signál.

19. Když skončí doba pečení, vyjměte jídlo z trouby. Když znovu zavřete dvířka trouby, bude pokračovat pečení v druhé části s delší dobou pečení.
20. Když je dokončena dlouhá doba pečení, zazní dva signály a budou blikat symboly příslušné části trouby |→| a ▶.
21. Pečení se ukončí.
22. Stiskněte na dvě sekundy ▷||, pokud chcete, aby obě části trouby pokračovaly v pečení. Trouba bude spuštěna po neurčité časové období.

Pokud chcete zrušit poloautomatické programování poté, co jste jej nastavili, je třeba znovu nastavit dobu vaření. Pokud chcete, můžete také troubu vypnout stiskem tlačítka ⏻ po dobu 2 sekund.

Vypnutí elektrické trouby

Troubu vypnete stiskem tlačítka ⏻ po dobu 2 sekund.

Použití zámku

Použitím tlačítek trouby můžete zabránit aktivací funkce zámku.

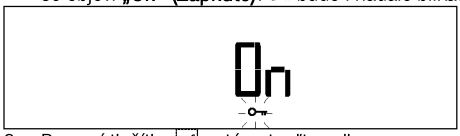
Zámek tlačítek lze použít, je-li trouba v pohotovostním režimu. Nastavený zámek tlačítek bude zrušen v případě výpadku proudu.

Aktivace zámku

1. V krátkých intervalech tiskněte tlačítko ⏲, dokud se na displeji neobjeví **„OFF“ (VYPNUTO)**.

» o-- bude blikat.

2. Stiskněte jednou tlačítko ∧ pro aktivaci zámku tlačítek. Bude aktivován zámek tlačítek, na displeji se objeví **„On“ (Zapnuto)**. o-- bude i nadále blikat.



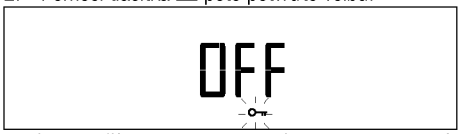
3. Pomocí tlačítka ☑ poté potvrďte volbu.

» Text zmizí a o-- bude stále svítit.

Kromě tlačítek ∧/∨ jiná tlačítka nefungují, když je aktivována funkce zámku tlačítek.

Deaktivace zámku

1. Jednou stiskněte ∨ pro deaktivaci zámku tlačítek. **"OFF"** se zobrazí na displeji.
2. Pomocí tlačítka ☑ poté potvrďte volbu.



» Zámek tlačítek bude deaktivován a z displeje zmizí o--.

Používání hodin jako budíku

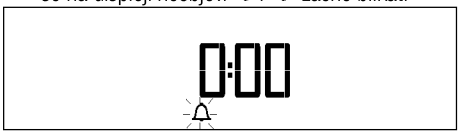
Hodiny na přístroji můžete používat k upozornění nebo připomenutí i mimo pečení.

Budík nemá žádný vliv na funkce trouby. Používá se jako upozornění. Jeden z možných způsobů použití je, chcete-li pokrm v troubě v určitou chvíli obrátit. Budík vydá signál, jakmile uplyne nastavená doba.

Maximální doba budíku může být 23 hodin a 59 minut.

Nastavení budíku:

1. V krátkých intervalech tiskněte tlačítko, dokud se na displeji neobjeví. začne blikat.



2. Stiskněte tlačítka pro nastavení požadované doby a nastavení potvrďte stiskem tlačítka. Jakmile je nastavený čas budíku, bude stále zobrazeno.
3. Ozve se alarm po uplynutí času alarmu.
4. Budík můžete zastavit stisknutím libovolného tlačítka.

Zrušení budíku:

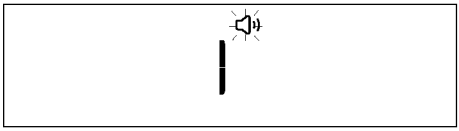
1. V krátkých intervalech tiskněte tlačítko, dokud se na displeji neobjeví.
2. Tiskněte, dokud se na displeji nezobrazí **„00:00“** a nastavení potvrďte stisknutím.

» Budík bude zrušen a symbol zmizí.

Nastavení zvuku

Zvuk lze nastavit pouze, pokud je trouba v pohotovostním displeji.

1. V krátkých intervalech tiskněte tlačítko, dokud se na displeji neobjeví. Na displeji bude blikat.



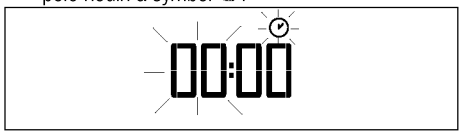
2. K dispozici jsou 2 typy zvuku a to **„1“** a **„2“**. Stiskněte a zvolte požadovaný typ.
3. Pomocí tlačítka poté potvrďte volbu.

» Znovu se zobrazí pohotovostní displej. Na displeji se zobrazuje pouze aktuální čas.

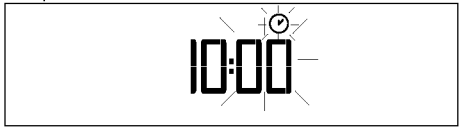
Nastavení aktuálního času

Aktuální čas lze nastavit pouze, je-li trouba vypnuta. Chcete-li provést změnu času nastaveného během počátečního nastavení:

1. V krátkých intervalech tiskněte tlačítko, dokud se na displeji neobjeví. Na displeji bude blikat pole hodin a symbol.



2. Použijte pro nastavení pole hodin.
3. Pomocí tlačítka poté potvrďte volbu.
4. Pole minut a symbol budou blikat. Minuty nastavte pomocí tlačítek. Potvrďte minuty pomocí tlačítka.



» Znovu se zobrazí pohotovostní displej. Na displeji se zobrazuje pouze aktuální čas.

Tabulka časů vaření

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

Na jednu velkou část Pečení a rožnění

Když otevřete dvířka trouby, v případě, že jsou vaření tipy k dispozici na skle dvířek trouby jsou uplatnitelná pro jediný celém úseku.

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

Nádoba	Počet zásobníků	Provozní režim	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Koláče na plechu*	Jeden zásobník		3	175	25 ... 35
Koláč ve formě*	Jeden zásobník		2	180	40 ... 50
Koláče v pečicím papíru*	Jeden zásobník		3	175	20 ... 30
	2 zásobníky		1 - 5	175	30 ... 40
	3 zásobníky		1 - 3 - 5	170	35 ... 45
Koláč*	Jeden zásobník		3	200	5 ... 10
	2 zásobníky		1 - 5	175	20 ... 30
Sušenky*	Jeden zásobník		3	175	25 ... 30

	2 zásobníky	1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 zásobníky	1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Pečivo*	Jeden zásobník	2	200	30 ... 40
	2 zásobníky	1 - 5	200	45 ... 55
	3 zásobníky	1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Hutné pečivo*	Jeden zásobník	2	200	25 ... 35
	2 zásobníky	1 - 5	200	35 ... 45
	3 zásobníky	1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kvasnice*	Jeden zásobník	2	200	35 ... 45
	2 zásobníky	1 - 3	190	35 ... 45
Lasagne*	Jeden zásobník	2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Jeden zásobník	2	200 ... 220	15 ... 20
	Jeden zásobník	3	200	10 ... 15
Hovězí steak (celý) / Rožněný	Jeden zásobník	3	25 min. 250/max. potom 180 ... 190	100 ... 120
Jehněčí kýta (v hrnci)	Jeden zásobník	3	25 min. 250/max. potom 190	70 ... 90
	Jeden zásobník	3	25 min. 250/max potom 190	70 ... 90
Rožněné kuře	Jeden zásobník	2	15 min. 250/max. potom 180 ... 190	60 ... 70
	Jeden zásobník	2	15 min. 250/max. potom 180 ... 190	55 ... 65
Turquie (5,5 kg)	Jeden zásobník	1	25 min. 250/max potom 180 ... 190	150 ... 210
	Jeden zásobník	1	25 min. 250/max. potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryba	Jeden zásobník	3	200	20 ... 30
	Jeden zásobník	3	200	20 ... 30

Když pečete se 2 plechy najednou, umístěte hluboký plech na horní polici a druhý plech na dolní polici.
* Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin.

Pouze pro spodní část Pečení a rožnění

Nádoba	Počet zásobníků	Provozní režim	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Koláč ve formě*	Jeden zásobník		2	175	40 ... 50
Koláče v pečicím papíru*	Jeden zásobník		2	175	25 ... 35
	2 zásobníky		1 - 3	175	40 ... 45
Sušenky*	Jeden zásobník		2	170 ... 180	35 ... 45
	2 zásobníky		1 - 3	165	35 ... 40
Hutné pečivo*	Jeden zásobník		2	190	35 ... 45
Pizza*	Jeden zásobník		1	200	10 ... 15
Rožněné kuře	Jeden zásobník		1	15 min. 250/max. potom 180 ... 190	55 ... 65
Turquie (5,5 kg)	Jeden zásobník		1	25 min. 250/max potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryba	Jeden zásobník		2	200	20 ... 30

* Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin.

Pouze pro horní část Pečení a rožnění

Nádoba	Počet zásobníků	Provozní režim	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Koláč ve formě*	Jeden zásobník		4	175	40 ... 50
Koláče v pečicím papíru*	Jeden zásobník		4	175	40 ... 45
Sušenky*	Jeden zásobník		4	170 ... 180	35 ... 45

Hutné pečivo*	Jeden zásobník		4	190	35 ... 45
Rožněné kuře	Jeden zásobník		4	15 min. 250/max. potom 180 ... 190	55 ... 65
Turquie (5,5 kg)	Jeden zásobník		4	25 min. 250/max. potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryba	Jeden zásobník		5	200	20 ... 30

* Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin.

Pečení pizzy při vysoké teplotě

Nádoba	Počet zásobníků	Provozní režim	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Dietní pizza*	Jeden zásobník		2	320	3 ... 4
Salámová pizza a la Rome	Jeden zásobník		2	310	4 ... 5
Skládaná pizza*	Jeden zásobník		2	320	3 ... 4
Calzone*	Jeden zásobník		2	260	10 ... 11
Turecká pizza	Jeden zásobník		1	320	4 ... 5
Turecká pita s mletým masem*	Jeden zásobník		2	260	10 ... 12
Pizza Napoli*	Jeden zásobník		2	310	4 ... 5
Pizza Margherita*	Jeden zásobník		2	310	4 ... 5
Turecká pita s čedarem a pastrami	Jeden zásobník		1	300	5 ... 6
Míchaná pizza*	Jeden zásobník		2	320	4 ... 5

* Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin.

Pomalé pečení/úsporný ohřev s ventilátorem

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

Neotevírejte dveře Pomalé pečení/úsporný ohřev s ventilátorem v režimu.

Pokrm	Číslo úrovně pečení		Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Maso-dušené	Jedna úroveň		3	160	100 ... 120
Kuře-dušené	Jedna úroveň		3	160	70 ... 100
Fazole	Jedna úroveň		3	160	130 ... 150
Lilek-dušený	Jedna úroveň		3	160	130 ... 150
Steak - Celý	Jedna úroveň		3	160	110 ... 130
Steak - nakrájený	Jedna úroveň		3	160	100 ... 120
Koláče v pečicím papíru	Jedna úroveň		3	185	35 ... 40
Koláčky s vlašskými ořechy	Jedna úroveň		3	185	30 ... 35
Pečivo	Jedna úroveň		3	200	40 ... 45
Hutné pečivo	Jedna úroveň		3	200	40 ... 45

- Předehřívejte 6-7 minut.
- Bílé/červené maso je nutno v pánvi převrátit, než je uvaříte doměkka.
- Fazole je nutno před vařením dusit 30 minut. Můžete přímo použít fazole v konzervě.
- Zakrytím pánve zvýšíte účinnost vaření.

Tipy pro pečení

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

Tipy pro pečení pečiva

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

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

Tipy na pečení zeleniny

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

Pizza - recepty

SALÁMOVÁ PIZZA A LA ROME

INGREDIENCE

Těsto:

- 300 g vlažné vody (40°C)
- 1 lžíce olivového oleje
- 20 g čerstvého droždí
- 20 g cukru krupice
- 500 g mouky
- 15 g soli

Omáčka:

- 6 rajčat
- 2 lžíce rajského protlaku
- 2 lžíce olivového oleje
- 2 lžičky soli

Náplň:

- 400 g strouhaného sýra mozzarella
- 400 g salámu
- 4 kávové lžičky sušeného tymiánu
- Olivový olej

PŘÍPRAVA

- V míse smíchejte vodu, olivový olej, droždí, cukr krupici.
- Do druhé mísy nasypte mouku, uprostřed vytvořte důlek.
- Do důlku nalijte tekutou směs a hněťte po dobu 10 minut.
- Přidejte sůl a hněťte další 3-4 minuty.
- Nádobu na krytí vymažte 1 lžící olivového oleje, vložte do ní těsto a zakryjte alobalem.
- Těsto nechte 1 den fermentovat v chladničce.
- Těsto rozdělte na 4 stejné části a každou z nich vyválejte.
- Velkou mísu vysypte moukou, vložte do ní těsto a nechte ho hodinu a půl odpočívat zakryté vlhkou utěrkou.
- V jiné míse smíchejte rajčata a všechny ostatní ingredience na omáčku.
- Salám nakrájejte na kolečka.
- Těsto pomocí válečku vyválejte dotenka.
- Rajčatovou omáčku rozetřete na vyválené těsto, přidejte mozzarellu a salám.
- Přidejte zbytek mozzarelly, salámu sušený tymián, zalijte olivovým olejem, potom dejte pizzu péct.
-

Oznámení: Recept je na 4 pizzy.

SKLÁDANÁ PIZZA

INGREDIENCE

Těsto:

- 300 g vlažné vody (40°C)
- 1 lžíce olivového oleje
- 20 g čerstvého droždí
- 20 g cukru krupice
- 500 g mouky
- 15 g soli

Náplň:

- 200 g arugula
- 240 g sýra parmazán
- Olivový olej

PŘÍPRAVA

- V míse smíchejte vodu, olivový olej, droždí, cukr krupici.
- Do druhé mísy nasypte mouku, uprostřed vytvořte důlek.
- Do důlku nalijte tekutou směs a hněťte po dobu 10 minut.
- Přidejte sůl a hněťte další 3-4 minuty.
- Nádobu na krytí vymažte 1 lžící olivového oleje, vložte do ní těsto a zakryjte alobalem.
- Těsto nechte 1 den fermentovat v chladničce.
- Těsto rozdělte na 8 stejné části a každou z nich vyválejte.
- Velkou mísu vysypte moukou, vložte do ní těsto a nechte ho hodinu a půl odpočívat zakryté vlhkou utěrkou.
- Těsto pomocí válečku vyválejte do tenka.

- Do těsta udělejte vidličkou dírky, abyste předešli kynutí. Dejte pozor, abyste díry udělali po celé ploše těsta.
- Těsta postupně upečte, jedno za druhým.
- Mezi dvě upečená těsta dejte parmazán. Nahoru dejte parmazán, roketu a olivový olej, potom podávejte.

Oznámení: Recept je na 4 pizzy.

CALZONE

INGREDIENCE

Těsto:

- 300 g vlažné vody (40°C)
- 1 lžíce olivového oleje
- 20 g čerstvého droždí
- 20 g cukru krupice
- 500 g mouky
- 15 g soli

Omáčka:

- 200 g rajčatového pyré
- 1 lžíce olivového oleje
- 1 lžička soli

Náplň:

- 250 g sýra ricotta nebo krémového sýra
- 200 g fermentovaných klobás
- 300 g mozzarelly v nálevu
- 40 g sýra parmazán
- 2 vajíčka

PŘÍPRAVA

- V míse smíchejte vodu, olivový olej, droždí, cukr krupici.
- Do druhé mísy nasypte mouku, uprostřed vytvořte důlek.
- Do důlku nalijte tekutou směs a hněťte po dobu 10 minut.
- Přidejte sůl a hněťte další 3-4 minuty.
- Mísu vymažte 1 lžičkou olivového oleje, vložte do ní těsto a zakryjte alobalem.
- Připravené těsto fermentujte při 40C, v troubě, po dobu 1 hodiny, ve statickém režimu.
- Těsto rozdělte na 4 stejné části a každou z nich vyválejte.
- Velkou mísu vysypte moukou, vložte do ní těsto a nechte ho hodinu a půl odpočívat zakryté vlhkou utěrkou.
- V jiné míse smíchejte všechny přísady na omáčku.
- Fermentovanou klobásu a mozzarellu do náplně nakrájejte na malé kostičky, potom přimíchejte zbytek přísad.
- Těsto pomocí válečku vyválejte do tenka.
- Připravenou náplň dejte na polovinu vyváleného těsta a zakryjte druhou polovinou těsta. Okraje otočte směrem dovnitř a pevně přitiskněte.
- Ingredience na omáčku dejte na těsto, potom upečte.

Oznámení: Recept je na 4 calzone.

TURECKÁ PIZZA

INGREDIENCE

Těsto:

- 250 g vlažné vody (40°C)
- ½ lžičky olivového oleje
- 6 g čerstvého droždí
- 1 lžička soli
- 375 g mouky
- ½ lžičky olivového oleje

Náplň:

- 200 g mletého hovězího masa s nízkým obsahem tuku
- 1 cibule, nakrájená na jemno
- 2 stroužky česneku, nakrájené na jemno
- 4 snítky petrželky, nakrájené na jemno
- 1 zelená paprika, nakrájená na jemno
- 2 lžičky rajského protlaku
- 2 lžičky pasty z červených paprik
- Sůl
- Pepř
- Římský kmín
- Paprika

PŘÍPRAVA

- V míse smíchejte vodu, olivový olej, droždí, cukr krupici.
- Do druhé mísy nasypte mouku, uprostřed vytvořte důlek.
- Do důlku nalijte tekutou směs a hněťte po dobu 10 minut.
- Přidejte sůl a hněťte další 3-4 minuty.
- Nádobu na kynutí vymažte 1 lžící olivového oleje, vložte do ní těsto a zakryjte alobalem.
- Připravené těsto fermentujte při 40C, v troubě, po dobu 1 hodiny, ve statickém režimu.
- Těsto rozdělte na 4 stejné části a každou z nich vyválejte.
- Velkou mísu vysypte moukou, vložte do ní těsto a nechte ho hodinu a půl odpočívat zakryté vlhkou utěrkou.
- Těsto pomocí válečku vyválejte do tenka.
- V jiné míse smíchejte všechny přísady na náplň.
- Ingredience na náplň dejte na těsto, potom upečte.

Oznámení: Recept je na 4 turecké pizzy.

TURECKÁ PITA S MLETÝM MASEM

INGREDIENCE

Těsto:

- 250 g vlažné vody (40°C)
- 50 g vlažného mléka
- 25 g čerstvého droždí
- 25 g cukru krupice
- 500 g mouky
- 25 g soli

Náplň:

- 2 cibule, nakrájené na jemno
- 300 g mletého hovězího masa s nízkým obsahem tuku
- 4 snítky petrželky, nakrájené na jemno
- 4 lžíce olivového oleje
- Sůl
- Pepř

Na okraje

- 50 g ayran
- 1 vejce

Náplň:

- Máslo

PŘÍPRAVA

- V míse smíchejte vodu, olivový olej, droždí, cukr krupici.
- Do druhé mísy nasypte mouku, uprostřed vytvořte důlek.
- Do důlku nalijte tekutou směs a hněťte po dobu 10 minut.
- Přidejte sůl a hněťte další 3-4 minuty.
- Mísu vymažte 1 lžičkou olivového oleje, vložte do ní těsto a zakryjte alobalem.
- Připravené těsto fermentujte při 40C, v troubě, po dobu 1 hodiny, ve statickém režimu.
- Těsto rozdělte na 4 stejné části a každou z nich vyválejte.
- Velkou mísu vysypte moukou, vložte do ní těsto a nechte ho hodinu a půl odpočívat zakryté vlhkou utěrkou.
- Na pánvi opečte cibuli a mleté hovězí maso. Jakmile je to hotové, přidejte petrželku, sůl a černý pepř a promíchejte.
- Těsto pomocí válečku vyválejte do tenka.
- Na vyválené těsto dejte připravenou náplň, okraje potřete směsí vajíčka a ayranu a potom zatočte.
- Připravenou pitu upečte.
- Po upečení podávejte pitu nakrájenou.

Oznámení: Recept je na 4 pity.

PIZZA NAPOLI

INGREDIENCE

Těsto:

- 300 g vlažné vody (40°C)
- 1 lžíce olivového oleje
- 20 g čerstvého droždí
- 20 g cukru krupice
- 500 g mouky
- 15 g soli

Omáčka:

- 200 g rajčatového pyré
- 1 lžíce olivového oleje
- 1 lžička soli

Náplň:

- 400 g mozzarelly v nálevu
- 20 filetů ančoviček
- 4 lžíce kapar
- Olivový olej

PŘÍPRAVA

- V míse smíchejte vodu, olivový olej, droždí, cukr krupici.
- Do druhé mísy nasypte mouku, uprostřed vytvořte důlek.
- Do důlku nalijte tekutou směs a hněťte po dobu 10 minut.
- Přidejte sůl a hněťte další 3-4 minuty.
- Nádobu na kynutí vymažte 1 lžící olivového oleje, vložte do ní těsto a zakryjte alobalem.
- Těsto nechte 1 den fermentovat v chladničce.
- Těsto rozdělte na 4 stejné části a každou z nich vyválejte.
- Velkou mísu vysypte moukou, vložte do ní těsto a nechte ho hodinu a půl odpočívat zakryté vlhkou utěrkou.
- V jiné míse smíchejte všechny přísady na omáčku.
- Sýr na náplň nakrájejte na velká kolečka.
- Těsto vyválejte.
- Rajčatovou omáčku rozetřete na těsto, přidejte mozzarellu nakrájenou na plátky, ančovičky a kapary, dejte péct.

Oznámení: Recept je na 4 pizzy.

PIZZA MARGHERITA

INGREDIENCE

Těsto:

- 300 g vlažné vody (40°C)

- 1 lžíce olivového oleje
- 20 g čerstvého droždí
- 20 g cukru krupice
- 500 g mouky
- 15 g soli

Omáčka:
- 200 g rajčatového pyré
- 1 lžíce olivového oleje
- 1 lžička soli

Náplň:
- 400 g mozzarelly v nálevu
- 10 snítek čerstvé bazalky
- Olivový olej

PŘÍPRAVA
- V míse smíchejte vodu, olivový olej, droždí, cukr krupici.
- Do druhé mísy nasypte mouku, uprostřed vytvořte důlek.
- Do důlku nalijte tekutou směs a hněťte po dobu 10 minut.
- Přidejte sůl a hněťte další 3-4 minuty.
- Mísu vymažte 1 lžičkou olivového oleje, vložte do ní těsto a zakryjte alobalem.
- Těsto nechte 1 den fermentovat v chladničce.
- Těsto rozdělte na 4 stejné části a každou z nich vyválejte.
- Velkou mísu vysypte moukou, vložte do ní těsto a nechte ho hodinu a půl odpočívat zakryté vlhkou utěrkou.
- V jiné míse smíchejte všechny přísady na omáčku.
- Sýr na náplň nakrájejte na velká kolečka.
- Těsto vyválejte.
- Rajčatovou omáčku rozetřete na vyválené těsto, potom přidejte sýr nakrájený na plátky.
- Po upečení přidejte čerstvou bazalku a olivový olej.

Oznámení: Recept je na 4 pizzy.

TURECKÁ PITA S ČEDAREM A PASTRAMI

INGREDIENCE

Těsto:
- 250 g vlažné vody (40°C)
- 50 g vlažného mléka
- 25 g čerstvého droždí
- 25 g cukru krupice
- 500 g mouky
- 25 g soli

Náplň:
- 200 g strouhaného čedaru
- 120 g pastrami

Na okraje
- 50 g ayran
- 1 vejce

Náplň:
- Máslo

PŘÍPRAVA
- V míse smíchejte vodu, olivový olej, droždí, cukr krupici.
- Do druhé mísy nasypte mouku, uprostřed vytvořte důlek.
- Do důlku nalijte tekutou směs a hněťte po dobu 10 minut.
- Přidejte sůl a hněťte další 3-4 minuty.
- Mísu vymažte 1 lžičkou olivového oleje, vložte do ní těsto a zakryjte alobalem.
- Připravené těsto fermentujte při 40C, v troubě, po dobu 1 hodiny, ve statickém režimu.
- Těsto rozdělte na 4 stejné části a každou z nich vyválejte.
- Velkou mísu vysypte moukou, vložte do ní těsto a nechte ho hodinu a půl odpočívat zakryté vlhkou utěrkou.
- V jiné míse smíchejte všechny přísady na okraje.
- Těsto pomocí válečku vyválejte do tenka.
- Okraje vyváleného těsta potřete směsí vajíčka a ayranu, potom okraje zatočte směrem dovnitř. Zatočené okraje potřete směsí vajíčka a ayranu.
- Na těsto dejte sýr čedar, přidejte pastrami a pečte.
- Pitu po upečení nakrájejte a podávejte.

Oznámení: Recept je na 4 pity.

MÍCHANÁ PIZZA

INGREDIENCE

Těsto:
- 300 g vlažné vody (40°C)
- 1 lžíce olivového oleje
- 20 g čerstvého droždí
- 20 g cukru krupice
- 500 g mouky
- 15 g soli

Omáčka:
- 200 g rajčatového pyré
- 4 snítky čerstvého tymiánu
- 1 lžíce olivového oleje
- 1 lžička soli

Náplň:
- • 20 plátků fermentované klobásy
- • 200 g klobásy
- • 8 plátků salámu
- • 10 černých oliv bez pecek

- • 1 lžíce sterilované kukuřice
- • 8 středně velkých žampiónů
- • 400 g strouhaného sýra mozzarella
- • Olivový olej

PŘÍPRAVA

- • V míse smíchejte vodu, olivový olej, droždí a cukr.
- • Do druhé mísy nasypte mouku, uprostřed vytvořte důlek.
- • Do důlku nalijte tekutou směs a hněťte po dobu 10 minut.
- • Přidejte sůl a hněťte další 3-4 minuty.
- • Mísu vymažte 1 lžičkou olivového oleje, vložte do ní těsto a zakryjte alobalem.
- • Těsto nechte 1 den fermentovat v chladničce.
- • Těsto rozdělte na 4 stejné části a každou z nich vyválejte.
- • Velkou mísu vysypte moukou, vložte do ní těsto a nechte ho hodinu a půl odpočívat zakryté vlhkou utěrkou.
- • Těsto pomocí válečku vyválejte do tenka.
- • Rajčatovou omáčku rozetřete na vyválené těsto, přidejte mozzarellu a všechny další přísady, potom přidejte zbytek mozzarelly a dejte péct.
- • Před podáváním přidejte na upečenou pizzu olivový olej.

Oznámení: Recept je na 4 pizzy.

Ovládání grilu

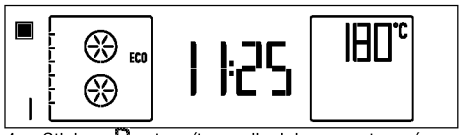
VAROVÁNÍ!
Zavírejte dvířka trouby během grilování.
Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

Grilování lze povést v jedné velké části, pouze v horní části nebo ve spodní-horní části.

Grilování v jedné velké části

Po prvním zapojení a nastavení aktuálního času se trouba vrátí do pohotovostního nastavení. Na displeji se zobrazuje pouze aktuální čas.

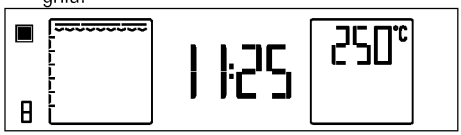
1. Z trouby vyjměte střední část. Po vyjmutí střední části bude trouba fungovat jako jedna velká část.
2. Troubu zapnete stisknutím ⏻ po dobu dvou sekund.
3. Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce typická pro pečení v jedné velké části.



4. Stiskem P vstoupíte na displej pro nastavení provozní funkce.

» Na displeji bude blikat číslo příslušné funkce.

5. Stiskněte ⌒/⌒ a zvolte požadovanou funkci grilu.



6. Poté, co se funkce vyberte, lze nastavit „Teplota“, „Rychlý ohřev (urychlení)“, „Čas vaření“ a „Čas konce vaření“. (Provoz trouby jako jedné části) *Ovládání řídicí jednotky trouby, strana 22*
7. Jsou-li hodnoty funkce a teploty vhodné, stiskněte ▷|| a začněte vařit. Pečení začne.
8. Pokud je nastavená doba pečení, trouba se automaticky vypne na konci této doby. Jsou slyšet dva zvukové signály. Není-li nastavena doba pečení, znovu stiskněte ▷|| pro ukončení pečení, když je dokončen proces pečení.
9. Troubu vypnete stisknutím tlačítka ⏻.

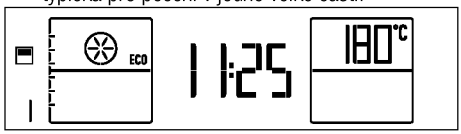
Režim grilování pouze v horní části

Po prvním zapojení a nastavení aktuálního času se trouba vrátí do pohotovostního nastavení. Na displeji se zobrazuje pouze aktuální čas.

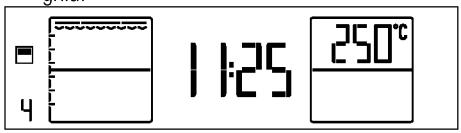
1. Plech ze střední části umístěte do krytu mezi 3. a 4. mřížkou.

Není-li střední část vložena, časovač trouby se spustí, jako kdyby byla spuštěna celá část.

2. Troubu zapnete stisknutím ⏻ po dobu dvou sekund.
3. Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce typická pro pečení v jedné velké části.



4. Stiskněte ⌒/⌒ a zvolte požadovanou funkci grilu.



5. Poté, co se funkce vyberte, lze nastavit „Teplota“, „Rychlý ohřev (urychlení)“, „Čas vaření“ a „Čas konce vaření“. (Použijte pouze horní nebo spodní část trouby) *Ovládání řídicí jednotky trouby, strana 22*
6. Jsou-li hodnoty funkce a teploty vhodné, stiskněte ▷‖ a začněte vařit. Pečení začne.
7. Trouba se automaticky vypne na konci doby pečení, pokud je nastavená. Jsou slyšet dva zvukové signály. Není-li nastavena doba pečení, znovu stiskněte ▷‖ pro ukončení pečení, když je dokončen proces pečení.
8. Troubu vypnete stisknutím tlačítka ⏻.

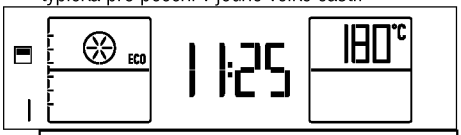
Spustí se grilování pouze v horní části, zatímco je spuštěna horní i spodní část trouby

Po prvním zapojení a nastavení aktuálního času se trouba vrátí do pohotovostního nastavení. Na displeji se zobrazuje pouze aktuální čas.

1. Plech ze střední části umístěte do krytu mezi 3. a 4. mřížkou.

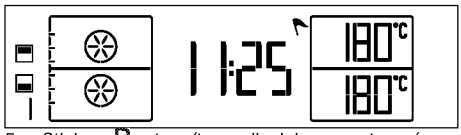
> Není-li střední část vložena, časovač trouby se spustí, jako kdyby byla spuštěna celá část.

2. Troubu zapnete stisknutím ⏻ po dobu dvou sekund.
3. Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce typická pro pečení v jedné velké části.



> Pokaždé když stisknete ⊟, aktivuje se v tomto pořadí pouze spodní část, spodní a horní části a pouze horní část.

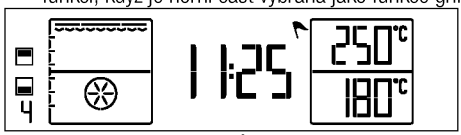
4. Aktivujte obě části dvojitým stiskem ⊟. Vedle každé části trouby se zobrazí ⚑.



5. Stiskem P vstoupíte na displej pro nastavení provozní funkce.

» Na displeji bude blikat číslo příslušné funkce.

6. Stiskem ⌇/⌇ vyberte požadovanou dvojici funkcí, když je horní část vybrána jako funkce grilu.



7. Po zvolení funkce se může nastavit „Temperature“ (Teplota) a „Cooking time“ (Doba pečení) zvlášť pro každou část trouby. Pro tato nastavení bude blikat symbol aktivní pečicí části ⚑. Viz. (Použití horní a spodní části trouby současně) *Ovládání řídicí jednotky trouby, strana 22*
8. Jsou-li hodnoty funkce a teploty vhodné, stiskněte ▷‖ a začněte vařit. Pečení začne.
9. Trouba se automaticky vypne na konci doby pečení, pokud je nastavená. Jsou slyšet dva zvukové signály. Není-li nastavena doba pečení, znovu stiskněte ▷‖ pro ukončení pečení, když je dokončen proces pečení.
10. Troubu vypnete stisknutím tlačítka ⏻.

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

Jedna velká část: tabulka času vaření při grilování

Potraviny	úroveň zasunutí	Čas pečení (cca min.)
Ryba	4...5	20...25 min. #
Kuřecí kousky	4...5	25...35 min.
Kousky jehněčího	4...5	20...25 min.
Roastbeef	4...5	25...30 min. #
Kousky telecího	4...5	25...30 min. #
Toastový chléb	5	1...2 min.

 # podle tloušťky
Doporučujeme, abyste v případě všech jídel nastavili předehřívání zhruba na 5 minut.

Pouze pro horní část: tabulka časů pečení při grilování

Potraviny	úroveň zasunutí	Čas pečení (cca min.)
Ryba	4...5	20...25 min. #
Kuřecí kousky	4...5	25...35 min.
Kousky jehněčího	4...5	20...25 min.
Roastbeef	4...5	25...30 min. #
Kousky telecího	4...5	25...30 min. #
Toastový chléb	5	1...2 min.
# podle tloušťky **Doporučujeme, abyste v případě všech jídel nastavili předehřívání zhruba na 5 minut.**		

6 Údržba a péče

Obecné informace

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

NEBEZPEČÍ:
Odpojte zařízení od napájení, než začnete s údržbou a čištěním.
Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!

NEBEZPEČÍ:
Před čištěním nechte přístroj vychladnout.
Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

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

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

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

Čištění ovládacího panelu

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

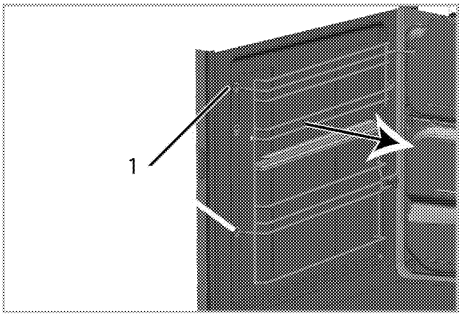
Při čištění ovládacího panelu nesnímejte tlačítka/ovladače.
Ovládací panel by se mohl poškodit.

Čištění vnitřku trouby

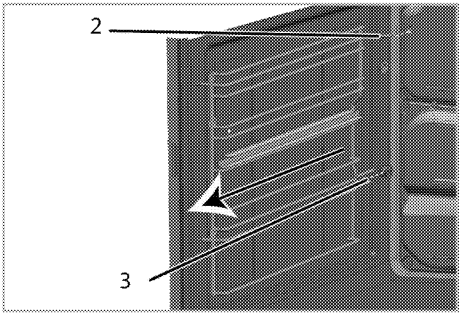
Čištění bočních stěn trouby

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

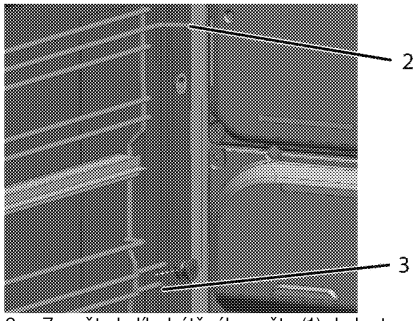
1. Z trouby vyjměte střední část
2. Vytáhněte drátěný držák a vyjměte z pouzdra kolík č. (1).



3. Drátěný držák zcela vysuňte z trouby. Zajistěte, že je kolík č. 2 vytažený z pouzdra v zadní stěně, a že je ze šroubu na boční stěně odstraněna špička č. 3.



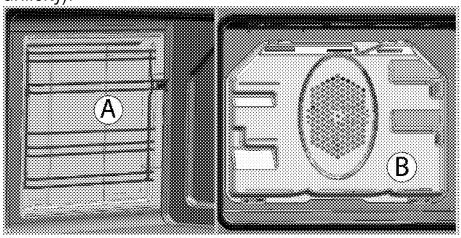
4. Držák a stěny trouby vyčistěte pomocí čisticího prostředku a vlažné vody a pomocí měkkého hadříku nebo houby a vysušte suchým hadříkem.
5. Upevněte kolík drátěného držáku k troubě tak, aby se jejich kolíky (2) vešly do krytů na rámu a hrot č. 3 se dostal do šroubu na boční straně.



6. Zasuňte kolík drátěného roštu (1) do krytu na konstrukci.

Ujistěte se, zda je drátěný držák v krytu dobře usazený.

Katalytické stěny
(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)
Vnitřní boční stěny (A) a/nebo zadní stěna (B) vašeho výrobku mohou být potažené katalytickým smaltem. Katalytické stěny mají světle matovanou barvu a porézní povrch. Katalytické stěny trouby se nesmějí čistit. Porézní povrch katalytických stěn se čistí sám tím, že pohlcuje a přeměňuje prskající tuk (pára a oxid uhličitý).

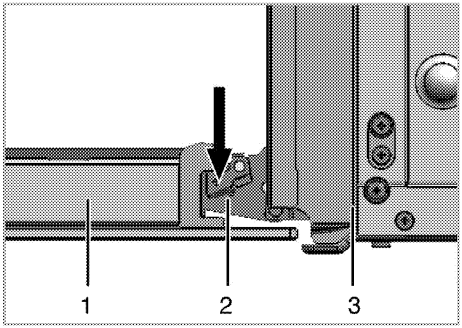


Čištění dvířek trouby
Dvířka trouby omyjte vodou s mycím přípravkem a hadříkem nebo houbou a osušte je suchým hadrem.

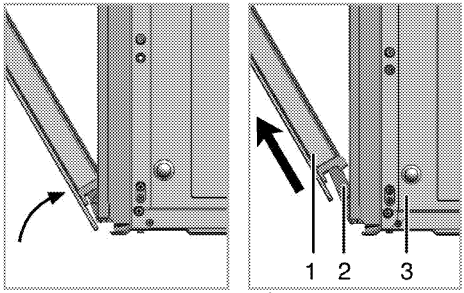
Nemyjte dvířka trouby a sklo pomocí materiálů, které by mohly poškodit povrch, jako jsou tuhé abrazivní čisticí prostředky, kovové škrabky, drátěnky nebo bělidla.

Odstranění dvířka trouby.

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



1 Přední dveře
2 Závěs
3 trouba

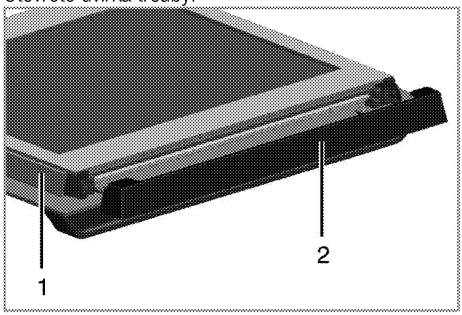


3. Posuňte přední dveře na půl cesty.
4. Demontujte přední dvířka tak, že je zatlačíte nahoru, pokud je chcete uvolnit z pravého a levého závěsu.

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

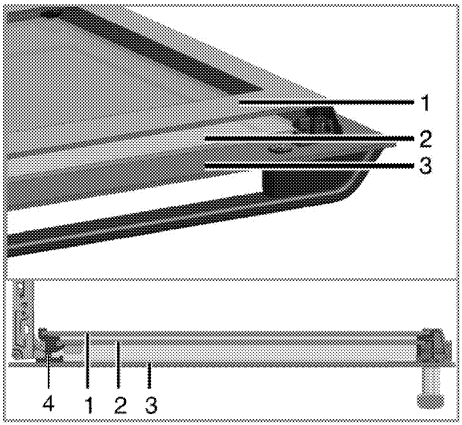
Odstranění vnitřního skla dvířek

(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)
Vnitřní tabuli skla dvířek trouby lze demontovat z důvodu vyčištění.
Otevřete dvířka trouby.



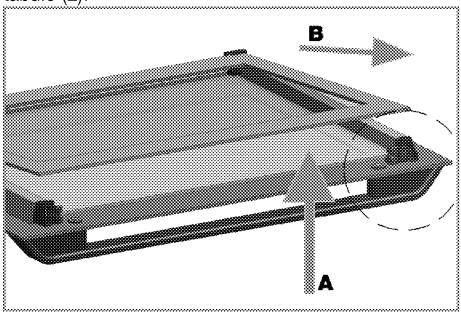
1 Rám
2 Plastový díl

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

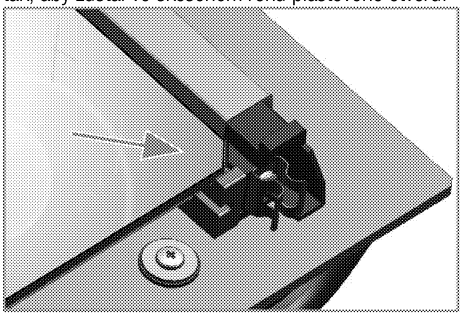


1 Vnitřní skleněná tabule
2 Vnitřní skleněná tabule
3 Vnější skleněná tabule
4 Plastový otvor skleněné tabule - dolní

Podle obrázku zvedněte vnitřní skleněnou tabuli (1) ve směru **A** a vytáhněte ji ve směru **B**.
Tento postup zopakujte při demontáži vnitřní skleněné tabule (2).



Prvním krokem při montáži dvířek je nainstalování vnitřní skleněné tabule (2).
Podle obrázku vložte skosený růžek skleněné tabule tak, aby zůstal ve skoseném rohu plastového otvoru.



Vnitřní skleněnou tabuli (2) je nutno instalovat do plastového otvoru u nejvnitřnější skleněné tabule (1).
Při instalaci vnitřní skleněné tabule (1), zkontrolujte, zda potištěná strana tabule směřuje k nejvnitřnější skleněné tabuli.
Je nutné usadit dolní rohy všech vnitřních skleněných tabulí do dolních plastových otvorů.
Zatlačte plastovou část k rámu, dokud nezacvakne.

Výměna vnitřní žárovky

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

Žárovka je zvláštní typ, který odolává teplotám do 300 °C. Podrobnosti najdete v *Technické parametry, strana 11*. Žárovky v troubě získáte od autorizovaného servisního pracovníka.

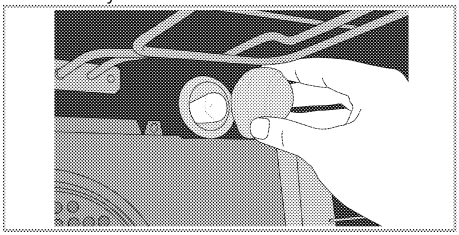
Poloha žárovky se může lišit oproti obrázku.

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

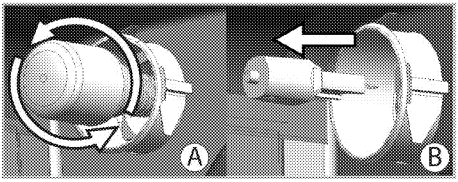
Žárovky použité v tomto spotřebiči musí vydržet extrémní fyzické podmínky, např. teploty nad 50 °C.

Pokud je vaše trouba vybavena kulatou žárovkou:

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



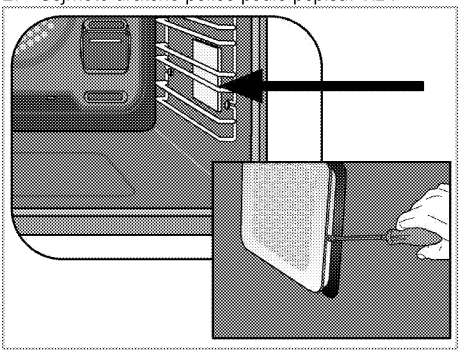
3. Jestliže je vaše světlo v troubě typu (A), který je vyobrazen níže, vyjměte světlo otočením (viz obrázek) a vyměňte ho. Jestliže je světlo typu (B), zatáhněte a vyjměte světlo (viz obrázek) a vyměňte ho.



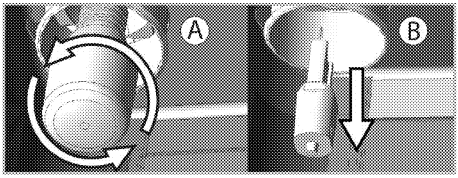
4. Nainstalujte skleněný kryt.

Pokud je vaše trouba vybavena čtvercovou žárovkou:

1. Odpojte výrobek na napájení.
2. Sejměte drátěné police podle popisu. Viz .



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



5. Nainstalujte skleněný kryt a pak drátěné přihrádky.

7 Odstraňování potíží

Z trouby za provozu vychází pára.

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

Při zahřívání a ochlazování výrobek vydává kovový zvuk.

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

Výrobek nehřeje.

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

Světlo trouby nefunguje.

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

Trouba nehřeje.

- Funkce anebo Teplota nejsou nastavené. >>> *Nastavte funkci a teplotu tlačítkem Funkce anebo Teplota.*
- Elektřina je odpojená. >>> *Zkontrolujte, zda je připojená elektřina. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*

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

ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00
pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků BEKO

kontakt	220 105 371
	800 350 333
e-mail	zakaznickecentrum@bekosa.cz
Objednávka opravy spotřebiče online	www.bekocr.cz
5 LET ZÁRUKY – podmínky a registrace online	www.bekocr.cz

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

a) Platný a čitelný prodejní doklad, který obsahuje datum prodeje, model spotřebiče a označení prodejce opravňuje uživatele využít záruku na výrobek v souladu s ustanoveními Občanského zákoníku, v platném znění.

b) Není-li stanoveno jinak, je záruční doba na výrobek 24 měsíců. Začíná plynout ode dne převzetí věci kupujícím vyjma případu, kdy je nutné uvedení do provozu oprávněnou firmou. V tom případě začne záruční doba plynout ode dne uvedení výrobku do provozu.

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

c) Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek může být uplatněna pouze na území České republiky a týká se pouze a výhradně spotřebičů dovezených do ČR prostřednictvím naší společnosti, BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice, která je oficiálním zastoupením značky BEKO pro Českou republiku.

d) Záruka je poskytována kupujícímu (konečnému spotřebiteli) v souladu se zákonem č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele v platném znění, na výrobek sloužící běžnému používání v domácnosti. Výrobek není určen k průmyslovému použití a poskytování služeb. Spotřebiče, které nejsou používány v domácnosti, nejsou předmětem záruky (hotelová a restaurační zařízení, školská zařízení, úklidové firmy, atd...)

e) Práva ze zodpovědnosti za vady výrobku se uplatňují u prodávajícího. Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou v době platnosti záruční lhůty a to výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis.
O odstranění vad výrobku v záruční lhůtě je kupující oprávněný požádat prodejce nebo Zákaznické centrum BEKO tel: 220 105 371 (800 350 333) http://www.bekocr.cz/oprava-spotrebice .

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

g) Při návštěvě servisního technika kupující prokáže existenci záruky předložením čitelného prodejního dokladu nebo certifikátu 5 let záruky BEKO. Po provedení záruční opravy jsou autorizovaná servisní střediska nebo prodávající povinni vydat kupujícímu čitelnou kopii opravního listu nebo doklad o uplatnění práva záruky a době trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen uschovat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku.
Opravní list slouží k prokazování práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si zkontrolovat před podpisem veškeré údaje. Záruční lhůta se v případech, kdy závada znemožnila používání výrobku, prodlužuje o dobu, kdy kupující uplatnil nárok na záruční opravu u autorizovaného střediska až do dne převzetí opraveného výrobku.

h) Výrobek musí být instalován a provozován podle návodu k obsluze a platných norem. Funkce chladniček, mrazniček a jiných kombinací je zaručena při okolní teplotě od +10°C do +32°C.

i) Touto zárukou nejsou dotčena práva kupujícího, která se ke koupi věci váží podle zvláštních právních předpisů.

j) Společnost BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku v celkové délce trvání 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 36 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty.
Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na www.bekocr.cz.
O odstranění vad výrobku v prodloužené záruční lhůtě je kupující oprávněný požádat Zákaznické centrum BEKO tel: 220 105 371 (800 350 333) http://www.bekocr.cz/oprava -spotrebice .

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

V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamace řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dovozce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů /platný certifikát, doklad o zakoupení, vyjádření servisního technika/ na e-mail: reklamace@bekosa.cz nebo poštou na adresu BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice. Spotřebitel nemá právo v průběhu prodloužené záruky na vrácení kupní částky. Uplatnění práva na bezplatné odstraňování výrobních vad podléhá zde uvedeným všeobecným záručním podmínkám.

Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

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