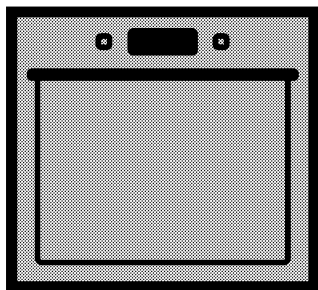


Рерна за вградување

Упатство за корисникот



BIM22300X

MK | HR | ET

285.4476.41/R.AA/24.04.2019/5-3
7754886702

Прочитајте го ова упатство прво!

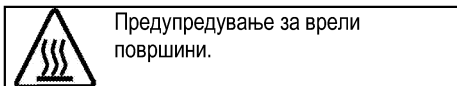
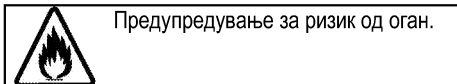
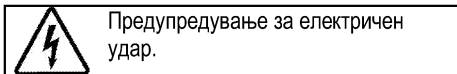
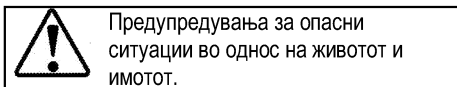
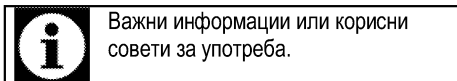
Почитуван потрошувачу,

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

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

Објаснување на симболите

Следните симболи се употребени во ова упатство за употреба:



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

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

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

2 Општи информации **10**

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

3 Инсталација **13**

Пред поставување	13
Поставување и поврзување	15

4 Подготовка **18**

Совети за штедење енергија	18
Првична употреба	18
Поставување на времето	18
Прво чистење на производот.....	18
Воведно загревање.....	18

5 Како се ракува со рерната **20**

Општи информации за печење, динстање и печење на грилот.....	20
Како се работи со електричната рерна	20
Работни режими	21
Употреба на часовникот на рерната	22
Табела со времиња за готвење.....	24
Како се работи со грилот.....	27
Табела со времиња на готвење за грил.....	27

6 Одржување и грижа **28**

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

7 Решавање проблеми **32**

1 Важни упатства и предупредувања за безбедноста и за животната средина

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

Општа безбедност

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

Децата под надзор не смее да си играат со уредот.

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

Електрична безбедност

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

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

напојување. За да го направите ова, исклучете ги осигурувачите дома.

- Проверете дали номиналната вредност на осигурувачот е компатибилна со производот.

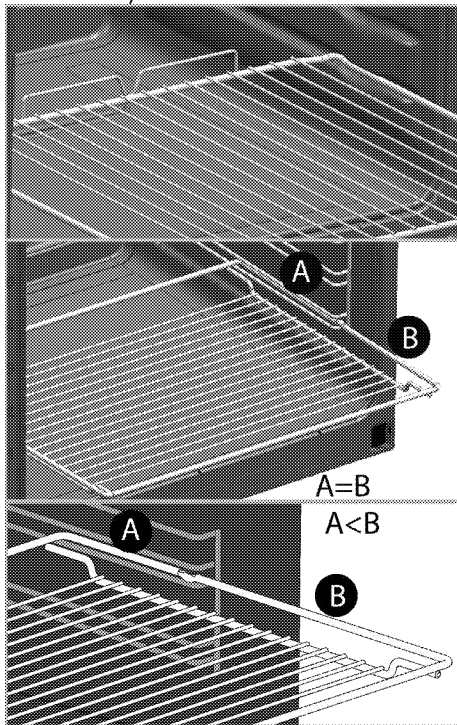
Безбедност на производот

- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и достапните делови стануваат врели во текот на употребата. Треба да внимавате децата да не ги допираат врелите елементи. Децата помали од 8 години треба да се држат настрана освен ако не сте под надзор.
- Не користете го производот кога резонирањето или координацијата се попречени од употреба на алкохол и/или лекаства.
- Внимавајте кога користите алкохолни пијалаци во јадењата. Алкохолот испарува на високи температури и може да предизвика оган бидејќи ќе се запали кога ќе дојде во контакт со врели површини.
- Проверете дали има запаливи материјали близу до производот бидејќи страните стануваат врели при употреба.
- Апаратот се сврелува кога се користи. Треба да внимавате

децата да не ги допираат врелите елементи во рерната.

- Оставете ги сите отвори за вентилација слободни и без препреки.
- Не загревајте затворени конзерви и стаклени тегли во рерната. Може да се набие притисок во конзервата/теглата што предизвикува пукање.
- Не ставајте ги тавите за печење, садовите или алуминиумската фолија директно на дното на рерната. Акумулацијата на топлина може да го оштети дното на рерната.
- Не користете остри абразивни средства за чистење или остри метални сунѓери за чистење на стаклото од вратата на рерната бидејќи може да ја изгребат површината или да предизвикаат пукање на стаклото.
- Не користете чистачи на пареа за да го исчистите апаратот бидејќи тие може да предизвикаат електричен удар.
- (Варира зависно од моделот на производот.)
Правилно ставање на решетката и тавата на решеткастите полици

Важно е правилно да се стави решетката и / или тавата на решетката. Лизнете ги решетката или тавата меѓу 2 шини и проверете дали се рамни пред да ставите храна на нив (видете ја следната слика).



- Не користете го производот ако предната стаклена врата е извадена или напукната.
- Рачката на рерната не е сушара за крпи. Не закачувајте крпи, ракавици или слични производи од текстил кога функцијата за грил е вклучена со отворена врата.

- Секогаш користете ракавици за рерна што се отпорни за топлина кога ставате или вадите садови во / од врелата рерна.
- Ставете хартија за печење во садот за готвење или во додатокот за рерната (тава, решетка и сл.) заедно со храната и потоа ставете сè заедно во веќе загреаната рерна. Отсечете го прекумерниот дел од хартијата за печење што излегува од додатокот или од садот за да го спречите ризикот таа да се допира со грејачите во рерната. Никогаш не користете хартија за печење при работни температури повисоки од посочената вредност на хартијата за печење. Не ставајте ја хартијата за печење директно на долната страна во рерната.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Проверете дали кабелот на уредот е исклучен од струја или дали е исклучено струјното коло пред да ја замените сијаличката со цел да избегнете можност за електричен уред.
- Уредот не смее да се поставува позади декоративна

врата за да се одбегне прегревање.

За да обезбедите апаратот да не предизвика пожар:

- Проверете дали приклучокот соодветствува со штекерот и не предизвикува искрење,
- Не користете оштетен, пресечен или продолжен кабел. Користете го само оригиналниот кабел,
- Проверете дали има течност или влага во штекерот каде што е приклучен производот,

Наменета употреба

- Овој производ е наменет за домашна употреба. Не е дозволена комерцијална употреба.
- **ВНИМАНИЕ:** Овој апарат е наменет само за готвење. Не смее да се користи за други намени, на Пример за загревање на просторија.
- Овој производ не треба да се користи за затоплување на чинии под грилот, за сушење крпи и пешкири и сл. со бесење на рачките и за греење.
- Производителот нема да биде одговорен за каква било штета што ќе биде предизвикана од неправилна употреба или ракување.

- Рерната може да се користи за одмрзнување, печење тесто, печење месо или печење на грилот.

Безбедност за децата

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Достапните делови стануваат врели во текот на употребата. Децата треба да се држат настрана.
- Материјалите за пакување се опасни за децата. Држете ги материјалите за пакување настрана од децата. Фрлете ги сите делови на пакувањето во согласност со стандардите за животна средина.
- Електричните производите се опасни за децата. Држете ги децата подалеку од производот кога тој работи и не дозволувајте им да си играат со него.
- Не ставајте никакви предмети врз апаратот што може да ги дофатат децата.
- Кога вратата е отворена, не ставајте тешки предмети на неа и не дозволувајте децата да седат на неа. Може да се преврти или шарките на вратата може да се оштетат.

Фрлање на стариот производ

Усогласување со Директивата за фрлање на електронска и електрична опрема и за одлагање на отпадот:



Овој отпад е усогласен со Директивата на ЕУ за фрлање на електронска и електрична опрема (2012/19/EU). Овој производ го носи симболот за класификација на отпадот од електрична и електронска опрема (WEEE).

Овој производ е произведен со многу квалитетни делови и материјали коишто може да се користат одново и се соодветни за рециклирање. Не фрлајте го производот со нормалниот домашен отпад и со друг отпад кога веќе нема да го користите. Однесете го во собирен центар за рециклирање на електрична и електронска опрема. Консултирајте се со овластените тела во општината за да дознаете каде има собирни центри.

Усогласување со Директивата за ограничување на опасните материи:

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

Фрлање на материјалот за пакување

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

Фрлање на стариот производ

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



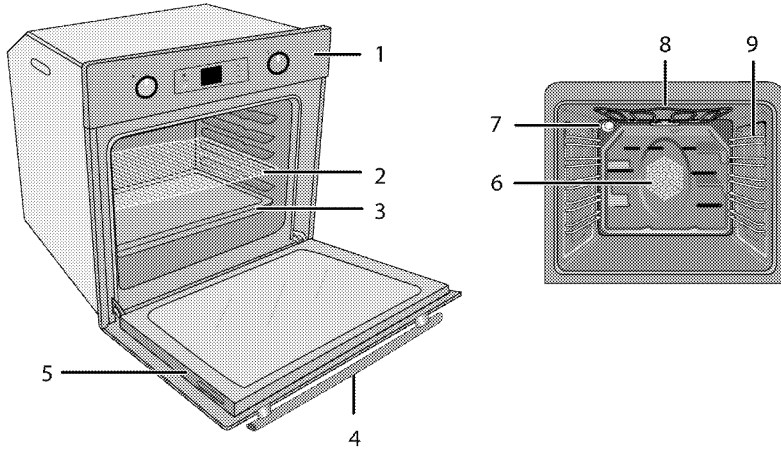
Не ставајте предмети на производот и поставете го во исправена позиција.



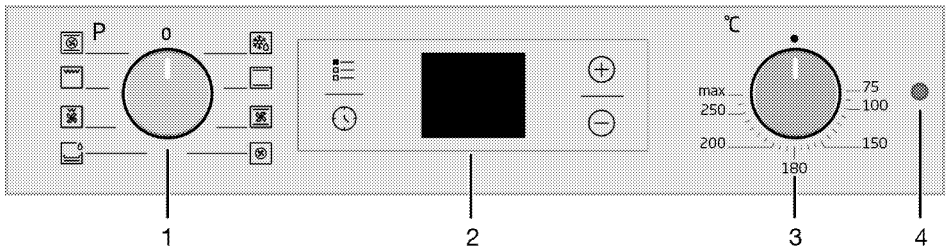
Проверете го општиот изглед на производот за да видите дали има оштетувања што настанале при транспортот.

2 Општи информации

Преглед



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



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

Содржина на пакувањето

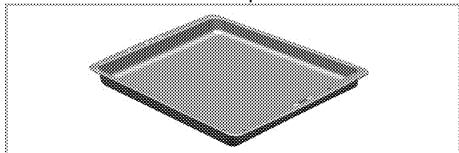


Доставената дополнителна опрема може да зависи од моделот на производот. Целата дополнителна опрема што е опишана во упатството за употреба може да се доставува со производот.

1. Упатство за корисникот

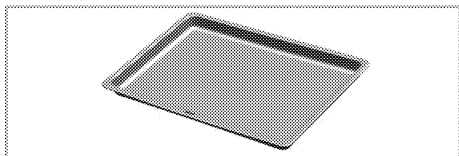
2. Стандардна тава

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



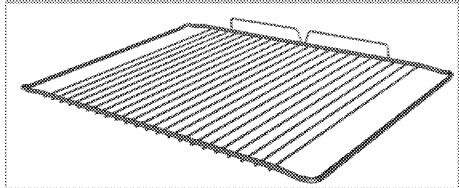
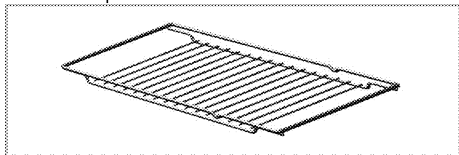
3. Тава за тесто

Користете ја за теста како што се колачи и бисквити.



4. Решетка за грил

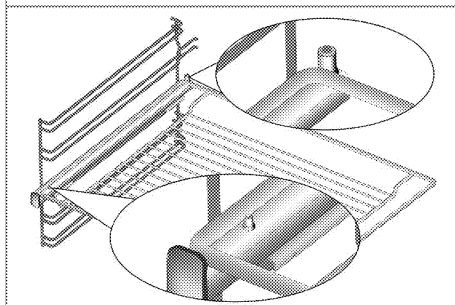
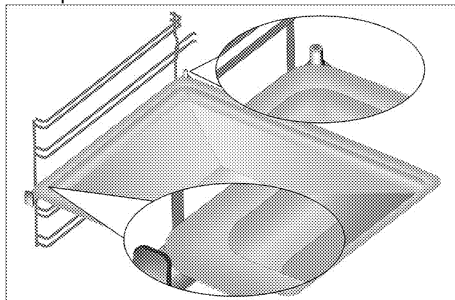
Користете ја за печење и за ставање храна да се пече или готви во тепсии на саканата полица.



5. Правилно ставање на решетката и тавата на телескопските полици (Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)

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

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



Технички спецификации

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

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

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

** Видете *Инсталација, страница 13.*



Техничките спецификации може да се менуваат без претходно известување со цел да се подобри квалитетот на производот.



Сликите во ова упатство се шематски и можеби нема да соодветствуваат со вашиот производ.



Вредностите што се дадени на табличките на производите или во придружната документација се добиени во лабораториски услови во согласност со соодветните стандарди. Овие вредности може да варираат во зависност од работните и средишните услови за производот.

3 Инсталација

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

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



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



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



ОПАСНОСТ:
Пред поставување, проверете го производот визуелно за да видите дали има оштетувања. Ако има, не поставувајте го.
Оштетените производи предизвикуваат безбедносен ризик.

Пред поставување

Апаратот е наменет за поставување во комерцијално достапни кујнски елементи. Безбедносно растојание мора да се остави меѓу апаратот и ѕидовите и елементите во кујната. Погледнете ја сликата (вредности во мм.).

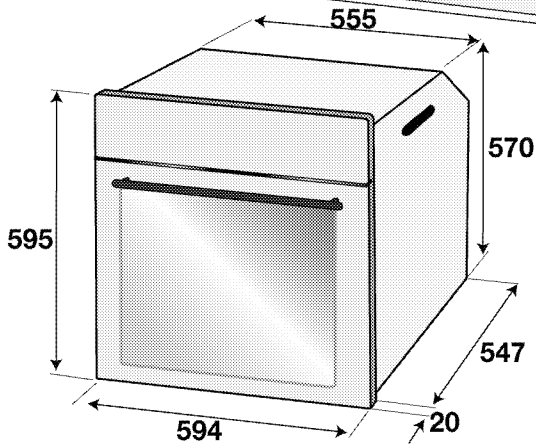
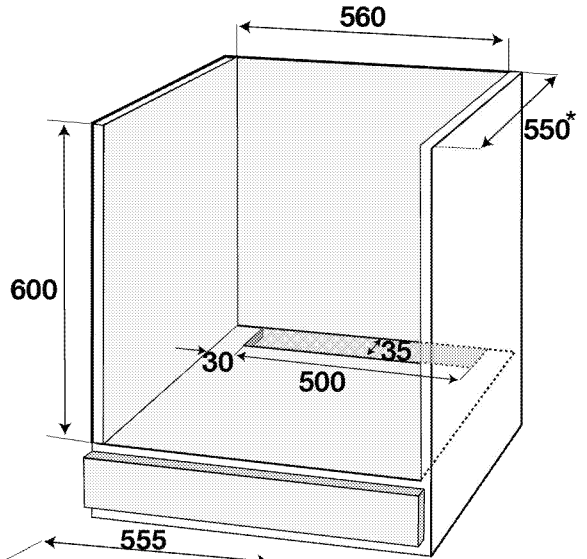
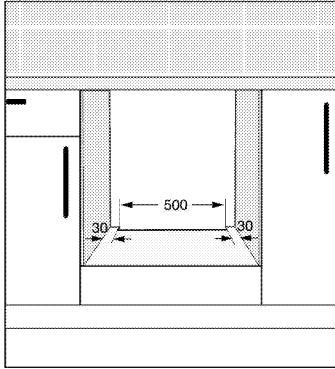
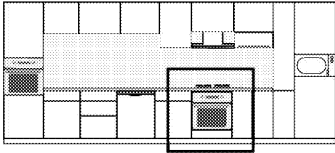
- Површините, синтетичките ламинати и плочките мора да бидат отпорни на топлина (минимум 100 °C).
- Кујнските елементи мора да се поставени рамно и фиксирани.
- Ако има фиока под рерната, мора да се постави полица меѓу рерната и фиоката.
- Носете го апаратот со уште барем две лица.
- Држете ја рерната од отворите за ракување на двете страни за да ја поместите.
- Пред да го инсталирате производот, отстранете ги сите материјали и документи однатре.
- Кујнскиот мебел мора да биде во согласност со димензиите дадени на сликата подолу. На задниот дел од кујнскиот мебел, мора да биде отсечен отвор со димензиите дадени на сликата подолу за да се овозможи доволна вентилација.



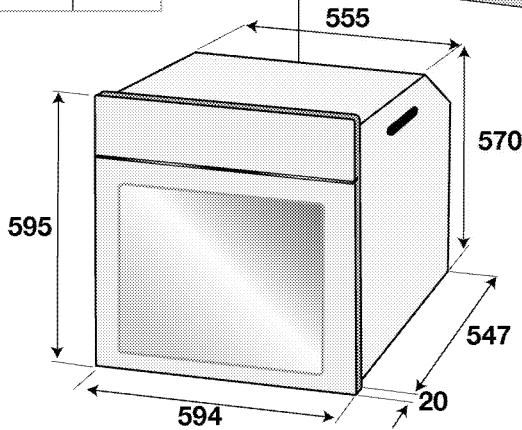
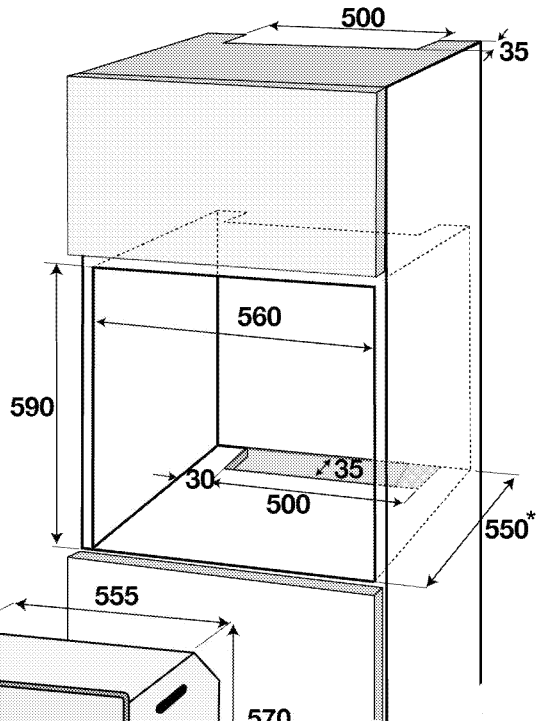
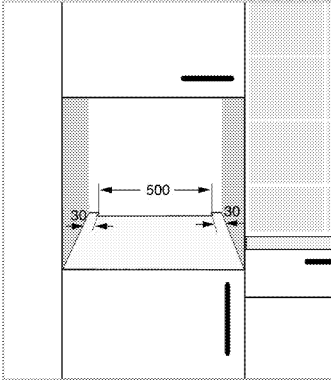
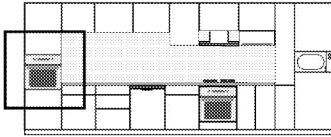
Не поставувајте го производот веднаш до ладилници или замрзнувачи. Топлината што се испушта од производот ќе ја зголеми потрошувачката на струја кај апаратите за ладење.



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



* МИН.



* мин.

Поставување и поврзување

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

Електрично поврзување

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

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

**ОПАСНОСТ:**

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

**ОПАСНОСТ:**

Кабелот за напојување не смее да се приклучува, превиткува или притиснува или да се допира со врелите делови на апаратот. Оштетениот кабел за напојување мора да се замени од страна на квалификуван електричар. Инаку, постои ризик од електричен удар, краток спој или пожар со непрофесионални поправки!

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

**ОПАСНОСТ:**

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



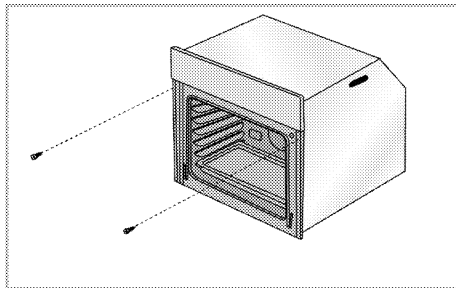
Приклучокот на кабелот за напојување мора да биде на дофат по поставувањето (не пренесувајте го преку плочата.



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

Приклучете го кабелот за напојување во штекерот.
Инсталација на производот

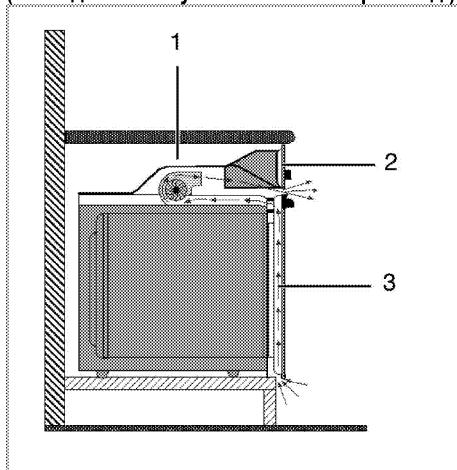
1. Лизнете ја рерната во елементот, порамнете ја и обезбедете ја обезбедувајќи дека кабелот за напојување нема да биде приклучен и/или заглавен.



Обезбедете ја рерната со 2 шрафа како што е посочено.

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

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



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

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



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

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

Конечна проверка

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

4 Подготовка

Совети за штедење енергија

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

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

Првична употреба

Поставување на времето



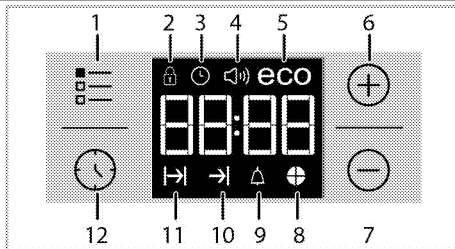
При кое било прилагодување, соодветните симболи ќе трепкаат на екранот.

Притиснете ги копчињата / за да го поставите времето откако рерната ќе се вклучи за првпат.



Кај модели со контроли на допир, прво допрете , а потоа употребете / за да го одредите времето од денот.

Потврдете ја поставката со допир на симболот и почекајте 4 секунди без да допирате на копчињата за да потврдите.



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



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



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

Прво чистење на производот



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

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

Воведно загревање

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



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Врелите површини предизвикуваат изгореници!

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

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

Електрична рерна

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

Рерна со грил

1. Извадете ги сите тави за печење и жичениот грил од рерната.
2. Затворете ја врата на рерната.
3. Изберете ја најголемата моќност на грилот, видете *Како се работи со грилот, страница 27*.
4. Вклучете ја рерната да работи околу 30 минути.
5. Исклучете го грилот, видете *Како се работи со грилот, страница 27*



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

5 Како се ракува со рерната

Општи информации за печење, динстање и печење на грилот.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Врелите површини предизвикуваат изгореници!

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

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



ОПАСНОСТ:

Внимавајте кога ја отворате вратата на рерната бидејќи излегува пара.

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

Совети за печење

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

Совети за печење месо

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

Совети за печење на грил

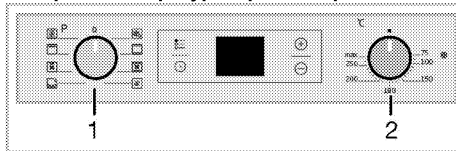
Кога месото, рибата и пилето се печат на грил, тие брзо потемнуваат, имаат вкусна крцкава кора и не се сушат. Рамни парчиња, раженчиња со месо и колбаси се особено погодни за грил, како и зеленчук што содржи многу вода, како домати и пиперки.

- Распоредете ги парчињата што ќе се печат на грил на решетката за грил или во тава за печење со решеткаст грил така што опфатениот простор не ја надминува големината на грејачот.
- Лизнете го решеткастиот грил или тавата за печење со грил на саканото ниво во рерната. Ако печете со решеткаст грил, ставете ја тавата за печење на подолната решетка да ги собира маснотиите. Додајте вода во садот за печење за полесно чистење.



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

Како се работи со електричната рерна Избор на температура и работен режим



1 Регулатор со функции

2 Регулатор за термостатот

1. Поставете го регулаторот за функции на саканата температура.
2. Поставете го регулаторот за функции на саканата работна температура.

» Рерната се загрева до прилагодената температура и ја одржува. За време на загревањето, сијаличката за температура свети.

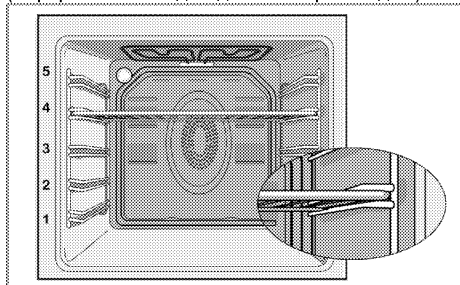
Исклучување на електричната рерна

Свртете ги регулаторот за функции и регулаторот за температура во позиција за исклученост (горе). Важно е да го ставите решеткастиот грил правилно на лежиштата. Решеткастиот грил мора

да се вметне меѓу лежиштата како што е прикажано на сликата.

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

(Варира зависно од моделот на производот.)



Работни режими

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

Горен и долен грејач



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

Долен грејач



Работи само долниот грејач. Соодветно е за пица и за последователно потемнување на храната од долната страна.



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

Горен/долен грејач потпомогнат со вентилатор



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

Работа со вентилатор



Рерната не се загрева. Вклучен е само вентилаторот (во задниот ѕид). Соодветно за бавно одмрзнување замрзната зрнеста храна на собна температура и ладење на зготвената храна.

Загревање со вентилатор



Топлиот воздух загреван со задниот грејач се распределува еднакво и бргу низ рерната со помош на вентилаторот.



Соодветно е за готвење на јадењата на различни нивоа на полиците и не е потребно претходно загревање во повеќето случаи. Соодветно за готвење со повеќе тави.

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

„3Д“-функција



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

Целосен грил



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

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

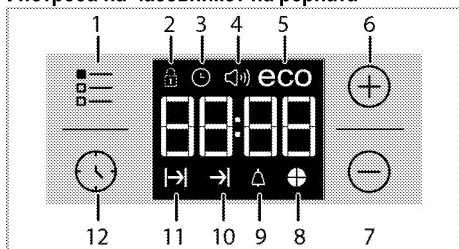
Грил+вентилатор




Ефектот на грилот не е толку моќен како со Целосен грил

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


Употреба на часовникот на рерната




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

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

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

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





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




Преостанатото време ќе се прикаже ако времето за готвење се постави кога ќе започне готвењето.

Готвење со поставување на времето за готвење;

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

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





» Откако ќе го поставите времето за готвење, симболот  и времето ќе се прикажуваат постојано.


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





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




Поставување крај на времето за готвење за подоцна;

По поставување на времето за готвење на тајмерот, може да го поставите времето за крај на готвењето за подоцна.

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

» Откако ќе го поставите времето за готвење, симболот  ќе се прикажува постојано.

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

» Откако ќе го поставите времето за готвење, симболите  и , и времето ќе се прикажуваат постојано. Откако ќе започне готвењето, симболот  ќе исчезне.

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

- » Тајмерот на рерната го пресметува почетното време за готвење со одземање на времето за готвење од крајното време за готвење што го поставивте. Избраниот режим на работа се активира кога почетното време за готвење ќе се достигне и рерната ќе се загрее на поставената температура. Ја одржува оваа температура сè до крајот на времето за готвење.
- » Кога ќе започне готвењето, на екранот почнува да се одбројува времето и сите делови на симболот со одбрано време почнуваат да светат. Поставеното време на готвење е поделено на 4 еднакви дела, а кога ќе помине времето од секој дел, симболот од тој дел се гаси. Значи, лесно може да разберете уште колку време преостанало од вкупното време за готвење.
- Откако ќе заврши процесот на готвење, се прикажува „End“ (крај) на екранот и се огласува тајмерот со аудио предупредување.
 - Аудио предупредувањето ќе се огласува 2 минути. За да го запрете предупредувањето, само притиснете го кое било копче. Предупредувањето нема да се слуша и ќе се прикажува тековното време.



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

Активирање на заштитата за копчињата

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

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



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

За да ја деактивирате заштитата за копчињата

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

Поставување на алармот

Може да го користите тајмерот на рерната за какво било предупредување или потсетување освен за програмата за готвење. Алармот нема влијание врз функциите на рерната. Се користи само како предупредување. На пример, ова е корисно кога сакате да ја свртите храната во рерната во одреден момент. Тајмерот ќе се огласи со предупредување на крајот на поставеното време.

- Допрете додека не се појави симболот на екранот.



Максималното време за алармот е 23 часа и 59 минути.

- Поставете го времетраењето на алармот преку копчињата / .



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

- » Симболот ќе свети и ќе се појави времето за алармот на екранот штом ќе се постави времето за алармот.
- По истекот на времето за алармот, симболот ќе започне да трепка и ќе се слушне предупредувањето.

Исклучување на алармот

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

Откажување на алармот;

- Допрете додека не се појави симболот на екранот за да го откажете алармот.
- Притиснете и држете го копчето додека не се прикаже „00:00“.



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

Менување на тонот за алармот

1. Допрете додека не се појави симболот на екранот.
 2. Прилагодете го саканиот тон за аларм со копчињата / .
 3. Тонот што го поставивте набрзо ќе се активира.
- » Избраниот тон за алармот ќе се прикаже како „b-01“, „b-02“ или „b-03“ на екранот.

Промена на времето во денот

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

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

Економичен режим

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

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

Поставување на економичен режим

1. Допрете додека не се појави симболот **есо** (еко) на екранот.
- » Ќе се прикаже „OFF“ (исклучено) на екранот.

2. Овозможете го економичниот режим допирајќи на копчето .

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

Оневозможување на економичниот режим

1. Допрете додека не се појави симболот **есо** (еко) на екранот.
- » Ќе се прикаже „On“ (вклучено) на екранот.
2. Оневозможете го економичниот режим допирајќи на копчето .
- » Се прикажува „OFF“ (исклучено) штом ќе се исклучи заштитата за копчињата.

Поставување на осветленоста на екранот

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

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

Табела со времиња за готвење



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

Печење тесто и месо



1-вата полица во рерната е долната полица.

Јадење	Број на тапи	Додатоци за користење	Режим на работа	Позиција на решетката	Температура во (°C)	Време на готвење (приближно во мин.)
Колачи во тава	Една тава	Стандардна тава*		3	180	25 ... 30
Колач во калап	Една тава	Модла за колач на решетка за грил**		2	180	40 ... 50
Мапи колачи	Една тава	Стандардна тава*		3	160	25 ... 35
	Една тава	Стандардна тава*		3	150	30 ... 40
	2 тапи	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава*		1-3	150	35 ... 50
	3 тапи	1-Стандардна тава* 3-Тава за тесто* 5-Длабока тава*		1-3-5	150	35 ... 50
Пандишпан	Една тава	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см на решетка за грил**		3	160	25 ... 35
	Една тава	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см на		2	150	30 ... 40

		решетка за грил**				
	2 тава	1-Кружен капац за колач со дијаметар од 26 см на решетка за грил** 4-Кружен капац за колач со дијаметар од 26 см на тава за тесто**		1 - 4	150	35 ... 45
Колачи	Една тава	Тава за тесто*		3	180	25 ... 30
	2 тава	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 тава	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Тесто за крoфни	Една тава	Стандардна тава*		2	200	30 ... 40
	2 тава	1-Тава за тесто* 5-Стандардна тава*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 тава	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Богато тесто	Една тава	Стандардна тава*		2	200	25 ... 35
	2 тава	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 тава	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Маја	Една тава	Стандардна тава*		2	200	35 ... 45
Лазањи	Една тава	Стаклена/метална правоаголна тава на решетка за грил**		2 - 3	200	30 ... 40
Пица	Една тава	Стандардна тава*		2	200 ... 220	15 ... 20
Говедски стек (цел) / печенка	Една тава	Стандардна тава*		3	25 мин. 250/маx, потоа, 180 ... 190	100 ... 120
Јагнешки бут (динстан)	Една тава	Стандардна тава*		3	25 мин. 250/маx, потоа, 190	70 ... 90
	Една тава	Стандардна тава*		3	25 мин. 250/маx, потоа, 190	60 ... 80
Печено пилешко (1,8-2 кг.)	Една тава	Стандардна тава*		2	15 мин. 250/маx, потоа, 180 ... 190	60 ... 80
	Една тава	Стандардна тава*		2	15 мин. 250/маx, потоа, 180 ... 190	60 ... 80
Мисирка (5.5 кг.)	Една тава	Стандардна тава*		1	25 мин. 250/маx, потоа, 180 ... 190	150 ... 210
	Една тава	Стандардна тава*		1	25 мин. 250/маx, потоа, 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Една тава	Стандардна тава*		3	200	20 ... 30
	Една тава	Стандардна тава*		3	200	20 ... 30
<p>Се препорачува рерната да се загрева пред готвење на која било храна. * Додатоците може да не бидат испорачани со производот. ** Додатоците не се испорачуваат со производот. Достапни се за продажба како посебни додатоци.</p>						

Табела за готвење за тестирање јадења
 Јадењата во оваа табела за готвење се
 подготвени според EN 60350-1 за да им олесни на

институциите за контрола да го тестираат
 производот

Јадење	Број на тави	Додатоци за користење	Режим на работа	Позиција на решетката	Температура во (°C)	Време на готвење (приближно во мин.)
Кратконосец	Една тава	Стандардна тава*		3	140	20 ... 30
	Една тава	Стандардна тава*		3	140	20 ... 30
	2 тави	1-Стандардна тава* 3-Тава за тесто*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 тави	1-Стандардна тава* 3-Тава за тесто* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Мали колачи	Една тава	Стандардна тава*		3	160	25 ... 35
	Една тава	Стандардна тава*		3	150	30 ... 40
	2 тави	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 тави	1-Стандардна тава* 3-Тава за тесто* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Пандишпан	Една тава	Кружен капап за колач со дијаметар од 26 см на решетка за грил**		3	160	25 ... 35
	Една тава	Кружен капап за колач со дијаметар од 26 см на решетка за грил**		2	150	30 ... 40
	2 тави	1-Кружен капап за колач со дијаметар од 26 см на решетка за грил** 4-Кружен капап за колач со дијаметар од 26 см на тава за тесто**		1 - 4	150	35 ... 45
Пита со јаболка	Една тава	Кружен црн метален сад со дијаметар од 20 см на решетка за грил**		2	180	50 ... 60
	Една тава	Кружен црн метален сад со дијаметар од 20 см на решетка за грил**		2	170	50 ... 60
	2 тави	1-Кружен црн метален сад со дијаметар од 20 см на решетка за грил** 4-Кружен црн метален сад со дијаметар од 20 см на тава за тесто**		1 - 4	170	50 ... 60

Се препорачува рерната да се загрева пред готвење на која било храна.

* Додатоците може да не бидат испорачани со производот.

** Додатоците не се испорачуваат со производот. Достапни се за продажба како посебни додатоци.

Совети за печење колачи

- Ако колачето е многу сув, зголемете ја температурата за околу 10°C и намалете го времето за готвење.
- Ако колачето е влажен, употребете помалку течност или намалете ја температурата за 10°C.
- Ако колачето е многу темен на површината, ставете го на долната полица, намалете ја температурата и зголемете го времето за готвење.

- Ако е добро зготвено внатре, но лепливо еднадвор, употребете помалку течност, намалете ја температурата и зголемете го времето за готвење.

Совети за печење тесто

- Ако тестото е многу суво, зголемете ја температурата за околу 10°C и намалете го времето за готвење. Навлажнете ги слоевите тесто со смеса од млеко, масло, јајце и јогурт.

- Ако на тестото му треба многу време да се испече, обрнете внимание дебелината на тестото што сте го подготвиле да не ја надминува длабочината на тавата.
- Ако горната површина на тестото се зацрни, но долниот дел не е зготвен, проверете дали количината сос што сте ја употребиле во тестото е премногу близу до долната страна на тестото. Обидете се да го разнесете сосот еднакво во средината и врз слоевите тесто за изедначено печење.



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

Совети за готвење зеленчук

- Ако јадењето со зеленчук снима сок и се исуши, гответе го во тенџере со капак наместо во тава. Затворените садови ќе го задржат сокот во јадењето.
- Ако јадењето со зеленчук не се зготви, сварете го зеленчукот претходно или подгответе го како конзервирана храна и ставете го во рерната.

Како се работи со грилот



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Затворете ја вратата на рерната при употреба на грилот.
Врелите површини предизвикуваат изгореници!

Вклучување на грилот

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

» Се вклучува сијаличката за температура.

Исклучување на грилот

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



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

Табела со времиња на готвење за грил

Печење на грил со електричен грил

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

во зависност од густината

*Претходно загрејте околу 5 минути.

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

Јадењата во оваа табела за готвење се институциите за контрола да го тестираат подготвени според EN 60350-1 за да им олесни на производителот

Храна	Додатоци за користење	Позиција на решетката	Температура во (°C)	Време на готвење (приближно во мин.)
Леб за тостови	Решетка за грил	4	250/max	1...3 мин.
Кофтиња (говедско) - 12 парчиња	Решетка за грил	4	250/max	25...35 мин.


Свртете ја храната откако ќе изминат 2/3 од вкупното време за грил.


Се препорачува рерната да се загрева 5-6 минути пред готвење на која било храна.

6 Одржување и грижа


Општи информации


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

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

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


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

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

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

Чистење на контролниот панел

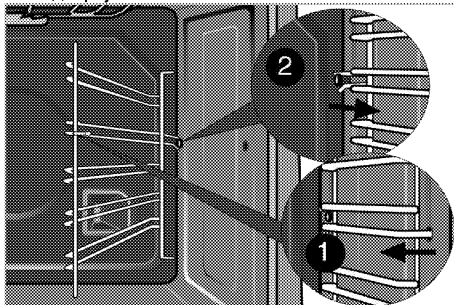
Исчистете ги контролниот панел и регулаторите со влажна крпа и избришете ги со сува.

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

Чистење на рерната

**Чистење на страничните сидови(Варира зависно од моделот на производот.)
(Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)**

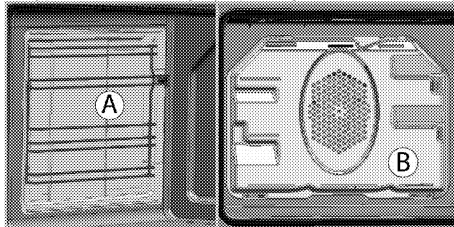
1. Тргнете го предниот дел на страничната рамка со влечење во обратен правец од страничниот сид.
2. Извадете ја страничната рамка се влечење докрај кон вас.



Каталитички сидови

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

Внатрешните странични сидови (А) и/или задниот сид (Б) на вашиот производ може да се премачкани со каталитички еназел. Каталитичките сидови имаат светла мат боја и порозна површина. Не треба да се чистат каталитичките сидови на рерната. Порозните површини на каталитичките сидовите се чистат сами со апсорбирање и преобразување на истурената маснотија (параа и јаглород диоксид).

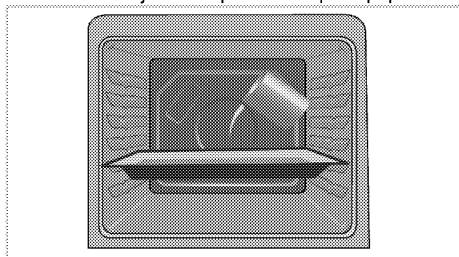


Лесно чистење со параа

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

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

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



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



За време на режимот на лесно чистење параа, водата од тавата за омекнување на лесно обликуваните остатоци/нечистотија во празнината на рерната ќе испари и кондензира во празнината на рерната и внатрешното стакло на вратата на рерната, со што вода може да капе кога е отворена вратата на рерната. Избришете ја кондензацијата додека е отворена вратата.

Чистење на вратата на рерната

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

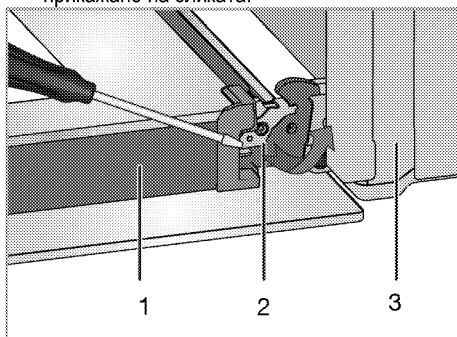


Не користете груби абразивни средства или остри метални жици за чистење на вратата на рерната. Може да ја изгребаат површината и да го уништат стаклото.

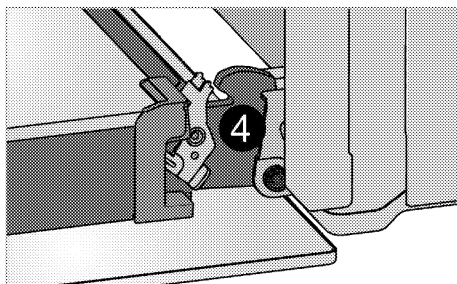
Вадење на вратата на рерната

1. Отворете ја предната врата (1).
2. Отворете ги спојниците на кукиштето за шарките (2) десно и лево напред странично

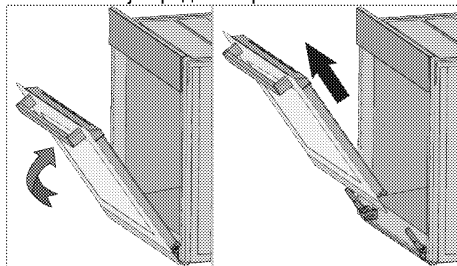
со притиснување надолу како што е прикажано на сликата.



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



3. Поместе ја предната врата половично.



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



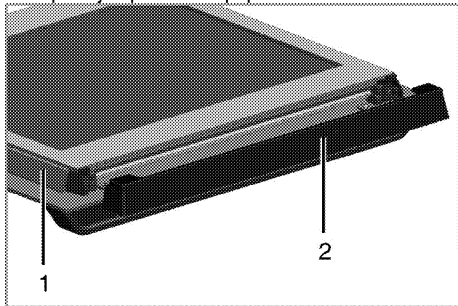
Чекорите што ќе ги направите за време на постапката на вадење, треба да се повторат по обратен редослед за да поставите вратата на место. Не заборавајте да ги затворите спојниците на кукиштето на шарките при повторно поставување на вратата.

Вадење на внатрешното стакло на вратата

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

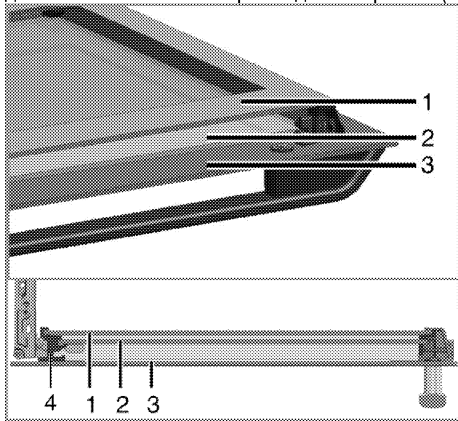
Внатрешното стаклено окно на вратата на рерната може да се извади за чистење.

Отворете ја вратата на рерната.



- 1 Рамка
- 2 Пластичен дел

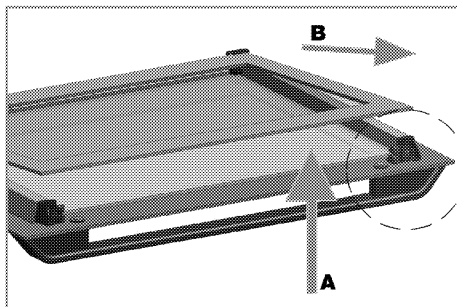
Повлечете кон себе и извадете го пластичниот дел што е поставен на горниот дел на вратата (1).



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

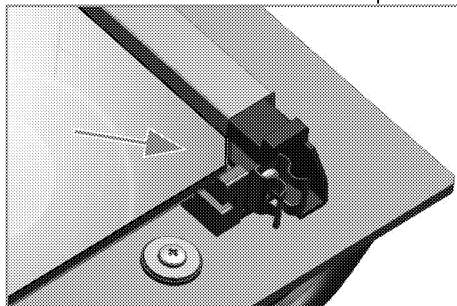
Како што е прикажано на сликата, подигнете го највнатрешното стакло (1) делумно во правец на **A** и повлечете го кон надвор во правец **B**.

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



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

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



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

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





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

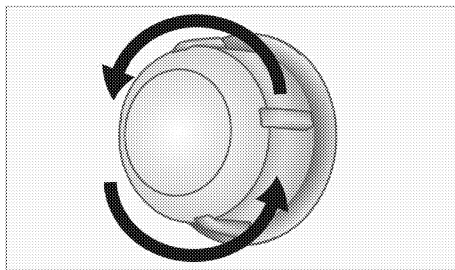
Замена на светилката во рерната



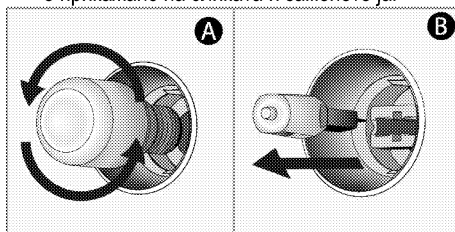
ОПАСНОСТ:

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

	Светилката во рерната е специјална електрична сијаличка што може да издржи и на 300 °С. Видете <i>Технички спецификации, страница 12</i> за повеќе детали. Светилките за рерната може да се купат кај овластените сервисери.
	Позицијата на светилката може да варира од онаа на сликата.
	Сијалицата што се користи во овој уред не е соодветна за осветлување простории во домаќинството. Наменетата употреба на оваа сијалица е да му помага на корисникот да ја гледа храната.
	Сијалиците што се користат во овој производ треба да ги издржуваат екстремните физички услови, како што се температури над 50 °С.



3. Ако сијаличката во рерната е од тип (А) како на долната слика, отстранете ја со вртење како што е прикажано и заменете ја. Ако е од тип (В), повлечете ја и отстранете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја.



4. Ставете го стаклениот капак одново.

Ако рерната има тркалезна светилка:

1. Исклучете го производот од струја.
2. Свртете го стаклениот капак обратно од движењето на сказалките на часовникот за да го извадите.

7 Решавање проблеми

Рерната испушта пареа додека работи.

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

Производот емитува звук на метал при загревање и ладење.

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

Производот не работи.

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

Сијаличката во рерната не работи.

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

Рерната не се загрева.

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

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

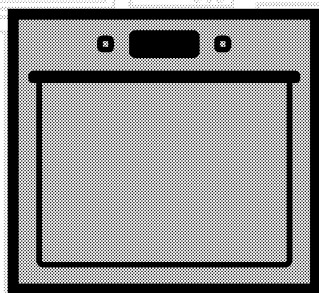
- Има прекин на струја. >>> *Прилагодете го времето/прекинувачот на производот и вклучете го одново.*



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

Ugradbena pećnica

Korisnički priručnik



HR

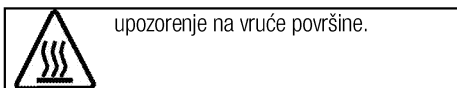
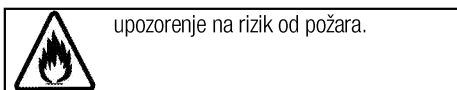
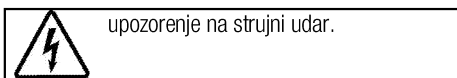
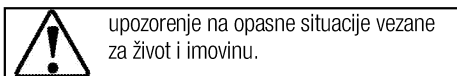
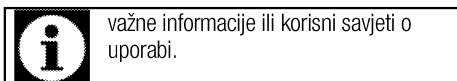
beko

Molimo prvo pročitajte ovaj korisnički priručnik!

Poštovani kupci,
hvala Vam što ste odabrali proizvod tvrtke Beko. Nadamo se da ćete postići najbolje rezultate s proizvodom koji je proizveden visokokvalitetnom i najmodernijom tehnologijom. Zato vas molimo da pažljivo pročitate cijeli korisnički priručnik i druge prateće dokumente prije uporabe proizvoda te da ih sačuvate za buduću uporabu. Ako proizvod dajete nekom drugom, priložite i korisnički priručnik. Poštujte sva upozorenja i informacije u korisničkom priručniku. Imajte na umu da ovaj korisnički priručnik vrijedi i za nekoliko drugih modela. Razlike između modela navedene su u priručniku.

Objašnjenje simbola

U ovom korisničkom priručniku koriste se sljedeći simboli:



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

1 Važne upute i upozorenja za sigurnost i okoliš 4

Opća sigurnost	4
Električna sigurnost.....	4
Sigurnost proizvoda.....	5
Predviđena uporaba	7
Sigurnost za djecu	7
Stara oprema.....	8
Odlaganje materijala pakiranja.....	8
Budući prijevoz	8

2 Opće informacije 9

Pregled	9
Sadržaj paketa.....	10
Tehničke specifikacije	11

3 Instalacija 12

Prije instalacije	12
Montaža i spajanje.....	14

4 Pripreme 16

Savjeti za uštedu energije.....	16
Prva uporaba.....	16
Postavka vremena.....	16
Prvo čišćenje proizvoda.....	16
Prvo zagrijavanje.....	16

5 Kako raditi s pećnicom 18

Opće informacije o pečenju, odmrzavanju i pečenju na roštilju.....	18
Kako koristiti električnu pećnicu	18
Načini rada	19
Uporaba sata pećnice.....	20
Tablica vremena kuhanja	22
Kako raditi s roštiljem	24
Tablica vremena kuhanja za pečenje na grillu.....	24

6 Održavanje 26

Opće informacije	26
Čišćenje kontrolne ploče.....	26
Čišćenje pećnice	26
Skidanje vrata pećnice.....	27
Skidanje stakla unutrašnjih vrata	27
Zamjena lampice pećnice	28

7 Otklanjanje kvarova 30

1 Važne upute i upozorenja za sigurnost i okoliš

Ovaj odjeljak sadrži sigurnosne upute koje će vam pomoći da se zaštitite od rizika od osobnih ozljeda ili oštećenja imovine. Nepoštivanjem ovih uputa poništavaju se sva jamstva.

Opća sigurnost

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim mogućnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako imaju nečiji nadzor ili su upućene u sigurnu uporabu ovog proizvoda i razumiju opasnosti koje on nosi.
Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju bez nadzora čistiti i održavati uređaj.
- Uređaj ne smiju upotrebljavati osobe (uključujući djecu) sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili s nedostatkom iskustva i znanja, osim ako se ne nadziru ili im se daju upute.
Djeca koja se nadziru ne smiju se igrati uređajem.
- Ako se proizvod predaje nekome u svrhu osobne upotrebe ili kao rabljeni uređaj, trebaju se također predati korisnički priručnik, oznake proizvoda i drugi odgovarajući dokumenti i dijelovi.
- Instalacije i popravke moraju uvijek obavljati ovlašteni serviseri.

Proizvođač nije odgovoran za oštećenja nastala zbog postupaka koje vrše neovlaštene osobe, a to može dovesti i do poništavanja jamstva. Prije instalacije pažljivo pročitajte upute.

- Ne radite s proizvodom ako je pokvaren ili ima bilo kakva vidljiva oštećenja.
- Provjerite jesu li funkcijske tipke uređaja isključene nakon svake uporabe.

Električna sigurnost

- Uređaj se ne smije koristiti ako na njemu postoji kvar, osim ako ga nije popravio ovlašteni serviser. Postoji opasnost od strujnog udara!
- Proizvod spojite samo na uzemljenu utičnicu/vod sa naponom i zaštitom kako je navedeno u tablici "Tehničke specifikacije". Neka uzemljenje izvede kvalificirani električar dok koristite proizvod sa ili bez transformatora. Naša tvrtka neće biti odgovorna za bilo kakve poteškoće nastale zbog uporabe proizvoda bez uzemljenja u skladu s lokalnim zakonima.
- Proizvod nikad ne perite tako da ga pršćete ili zalijevate vodom! Postoji opasnost od strujnog udara!

- Utikač nikad ne dodirujte mokrim rukama! Ne isključujte uređaj povlačenjem kabela, kabel uvijek izvucite držeći ga rukom.
- Proizvod mora biti isključen iz struje tijekom instalacije, održavanja, čišćenja i servisiranja.
- Ako je kabel napajanja uređaja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili slično kvalificirana osoba da bi se izbjegla opasnost.
- Uređaj se mora instalirati tako da se u potpunosti može odvojiti od mreže napajanja. Razdvajanje mora biti omogućeno mrežnim utikačem ili prekidačem ugrađenim u fiksnu električnu instalaciju u skladu s građevinskim propisima.
- Stražnja površina pećnice postaje vruća kad se koristi. Pazite da spoj s strujom ne dodiruje stražnju površinu; inače se spojevi mogu oštetiti.
- Nemojte priključiti kabel između vrata pećnice i okvira i nemojte ga provoditi preko vrućih površina. Inače će se izolacija kabela otopiti i uzrokovati požar zbog kratkog spoja.
- Sve radove na električnoj opremi i sustavima smiju obavljati samo ovlaštene i kvalificirane osobe.
- U slučaju bilo kakvog oštećenja, isključite uređaj i otopijte ga s

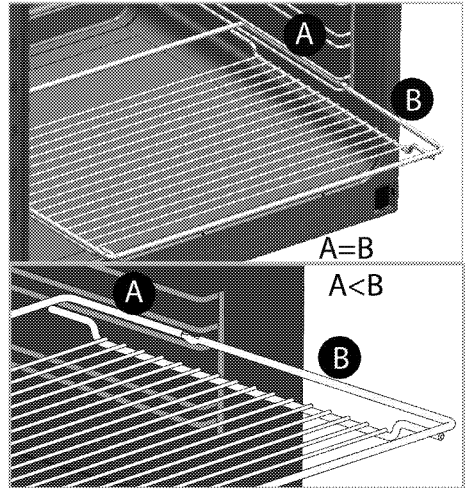
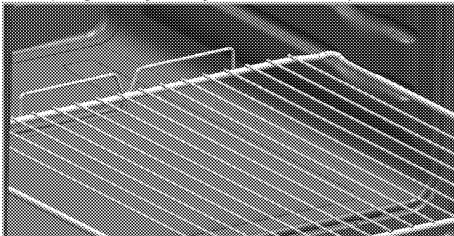
napajanja. Da biste to uradili, isključite osigurač u kući.

- Provjerite je li nazivna struja osigurača kompatibilna s proizvodom.

Sigurnost proizvoda

- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi postanu vrući tijekom uporabe. Trebate izbjegavati dodirivanje grijaćih elemenata. Djeca mlađa od 8 godina se trebaju držati podalje, osim ako imaju stalni nadzor.
- Nikada ne koristite proizvod kad su vam smanjeni prosudba ili koordinacija zbog uporabe alkohola i/ili droga/lijekova.
- Pazite kad koristite alkoholna pića u jelima. Alkohol isparava pri visokim temperaturama i može uzrokovati požar pri kontaktu s vrućim površinama.
- Pazite da blizu proizvoda ne budu zapaljivi materijali jer njegove stranice mogu postati vruće tijekom uporabe.
- Tijekom uporabe uređaj postaje vruć. Trebate izbjegavati dodirivanje grijaćih elemenata u pećnici.
- Držite otvore za ventilaciju bez zapreka.
- Ne grijte zatvorene konzerve i staklenke u pećnici. Tlak koji se stvori u konzervi/staklenci može prouzročiti njeno pucanje.

- Ne stavljajte lim za pečenje, posude ili aluminijsku foliju izravno na dno pećnice. Nakupljanje topline može oštetiti dno pećnice.
- Ne koristite jaka abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre strugače metala za čišćenje stakla vrata pećnice jer mogu izgubiti površinu, što može rezultirati razbijanjem stakla.
- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje uređaja jer to može uzrokovati strujni udar.
- (Funkcije se razlikuju ovisno o modelu proizvoda.)
Pravilno stavljanje žičanog roštilja i lima za pečenje na žičane police
Važno je pravilno staviti žičanu policu i/ili lim za pečenje na policu. Provucite žičanu policu ili lim za pečenje između 2 police i pazite da je u ravnoteži prije nego stavite hranu na nju (molimo pogledajte sljedeću sliku).



- Ne koristite uređaj ako je staklo prednjih vrata skinuto ili puknuto.
- Ručka pećnice nije sušač za ručnike. Ne vješajte ručnik, rukavice ili slične tekstilne proizvode kad je funkcija grilla na otvorenim vratima.
- Uvijek koristite rukavice otporne na toplinu kad stavljate posude u vruću pećnicu i vadite ga iz nje.
- Papir za pečenje stavite u posudu za pečenje ili na dodatak za pećnicu (lim, rešetku i sl.) zajedno s hranom i zatim sve stavite u prethodno zagrijanu pećnicu. Uklonite višak papira za pečenje koji prelazi preko rubova dodatka za pećnicu ili posude kako biste spriječili rizik od kontakta s grijaćim elementima pećnice. Papir za pečenje nikada nemojte upotrebljavati pri radnoj temperaturi višoj od one koja je za njega naznačena. Papir za

pečenje ne stavljajte izravno na dno pećnice.

- UPOZORENJE: Pazite da su kabel za napajanje uređaja ili prekidač isključeni prije zamjene žarulje da biste izbjegli opasnost od električnog udara.
- Uređaj se ne smije postaviti iza dekorativnih vrata da se ne bi pregrijao.

Za pouzdanost proizvoda protiv požara;

- provjerite pristaje li utikač u utičnicu kako ne bi izazivao iskrenje.
- Ne koristite oštećeni ili izrezani ili produžni kabel, osim originalnog kabela.
- Pazite da na utičnici u koju se uključuje uređaj nema tekućina ili vlage.

Predviđena uporaba

- Ovaj proizvod je napravljen za uporabu u kućanstvu. Komercijalna uporaba nije dopuštena.
- OPREZ: Ovaj uređaj je samo u svrhu kuhanja. Ne smije se koristiti u druge svrhe, npr. Grijanje sobe.
- Uređaj se ne smije koristiti za grijanje tanjura pod roštiljem, vješanje ručnika i krpa itd. na ručke, za sušenje i grijanje.
- Proizvođač neće biti odgovoran za bilo kakvu štetu do koje je došlo

zbog nepravilne uporabe ili rukovanja.

- Uređaj se može koristiti za odmrzavanje, pečenje i pečenje na grillu.

Sigurnost za djecu

- UPOZORENJE: Dostupni dijelovi mogu postati vrući tijekom uporabe. Malu djecu treba držati podalje.
- Materijali pakiranja će biti opasni za djecu. Držite materijale pakiranja podalje od djece. Molimo odložite sve dijelove pakiranja prema standardima o zaštiti okoliša.
- Električni aparati su opasni za djecu. Držite djecu podalje od uređaja dok radi i ne dopuštajte im da se igraju s uređajem.
- Nemojte držati bilo kakve predmete do kojih djeca mogu doći iznad uređaja.
- Kad su vrata otvorena, nemojte stavljati bilo kakve teške predmete na njih i ne dozvoljavajte djeci da sjede na njima. Pećnica se može prevrnuti ili se šarke vrata mogu oštetiti.

Stara oprema

Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom otprom (WEEE) i zbrinjavanju otpada:



Ovaj proizvod usklađen je s EU Direktivom WEEE (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi klasifikacijsku oznaku za električni i elektronski otpad (WEEE). Ovaj je proizvod proizveden s visokokvalitetnim dijelovima i materijalima koji se mogu ponovno upotrijebiti i prikladni su za reciklažu. Ne odlažite otpadne uređaje s normalnim otpadom iz kućanstva i drugim otpadom na kraju servisnog vijeka. Odnosite ga u sabirni centar za recikliranje električne i elektroničke opreme. Obratite se lokalnim vlastima da biste saznali više informacija o sabirnim centrima.

Usklađenost s Direktivom o zabrani uporabe određenih opasnih tvari u električnoj i elektroničkoj opremi (RoHS):

Proizvod koji ste kupili usklađen je s EU Direktivom RoHS (2011/65/EU). Ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u Direktivi.

Odlaganje materijala pakiranja

- Električni aparati su opasni za djecu. Držite materijale pakiranja na sigurnom mjestu izvan domašaja djece. Materijali pakiranja proizvoda su proizvedeni od recikliranih materijala. Odložite ih pravilno i sortirajte u skladu s uputama o odlaganju recikliranog otpada. Ne odlažite ih s uobičajenim otpadom iz kućanstva.

Budući prijevoz

- Sačuvajte originalni karton proizvoda i prevozite proizvod u njemu. Slijedite upute na kartonu. Ako

nemate originalni karton, spakirajte proizvod u najlon sa zračnim mjehurićima i čvrsto ga zalijepite trakom.

- Da biste spriječili da žičana polica i lim za pečenje unutar pećnice oštete vrata pećnice, stavite komad kartona na unutrašnju stranu vrata pećnice uz položaj pladnjeva. Zalijepite trakom vrata pećnice na bočne stjenke.
- Ne koristite vrata i/ili ručku da biste pomicali proizvod.



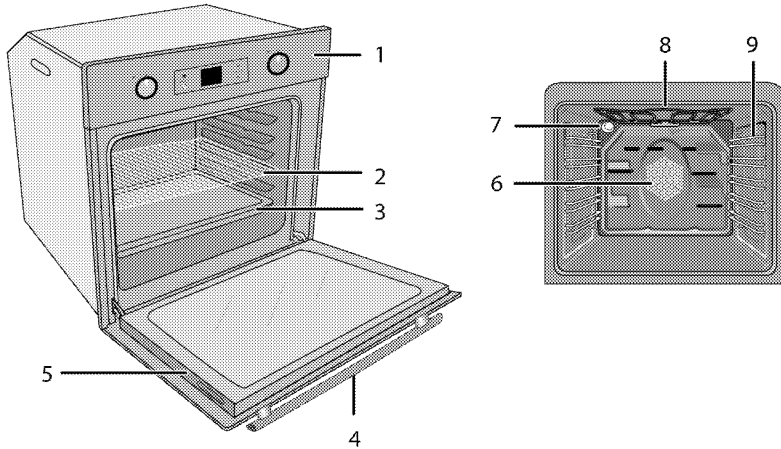
Ne stavljajte bilo kakve predmete na proizvod i pomičite ih u uspravnom položaju.



Provjerite opći izgled vašeg proizvoda i pogledajte ima li oštećenja do kojih je došlo tijekom transporta.

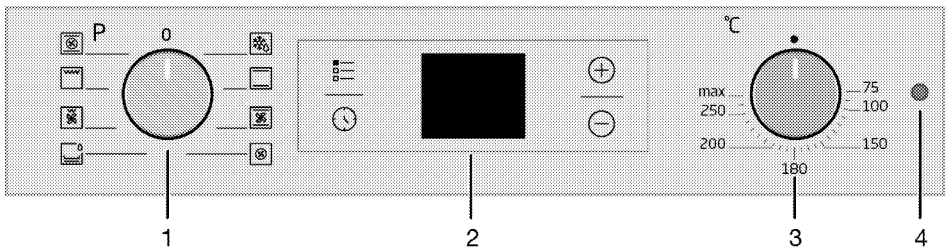
2 Opće informacije

Pregled



- 1 Kontrolna ploča
- 2 Žičana policica
- 3 Lim za pečenje
- 4 Ručka
- 5 Vrata

- 6 Motor s ventilatorom (iza čelične ploče)
- 7 Svjetlo
- 8 Gornji grijaći element
- 9 Položaji police



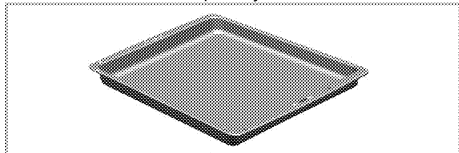
- 1 Tipka funkcija
- 2 Digitalni tajmer
- 3 Tipka termostata
- 4 Svjetlo termostata

Sadržaj paketa

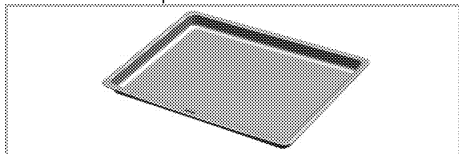


Dodaci dostavljeni s uređajem mogu biti različiti, ovisno o modelu proizvoda. Svi dodaci opisani u korisničkom priručniku možda ne postoje za vaš proizvod.

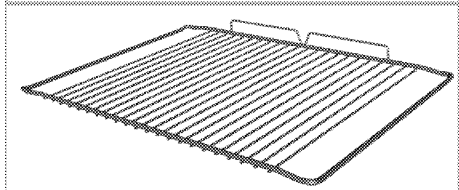
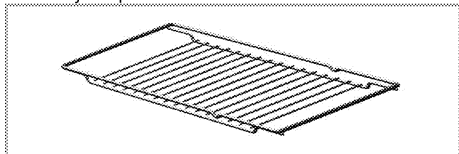
1. **Korisnički priručnik**
2. **Standardni lim za pečenje**
Koristi se za peciva, smrznutu hranu i velike komade mesa za pečenje.



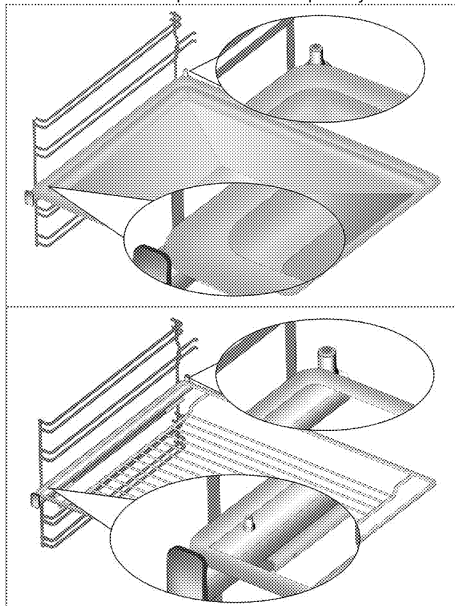
3. **Lim za peciva**
Koristi se za peciva kao što su keksi i biskviti.



4. **Žičana rešetka**
Koristi se za pečenje i za stavljanje hrane koja će se peći ili kuhati u posudama za složenac na željenu policu.



5. **Pravilno stavljanje žičane police i lima za pečenje na teleskopske police.**
(Ova je značajka neobavezna. Možda ne postoji na vašem proizvodu.)
Teleskopske police vam omogućavaju da lako instalirate i uklonite limove za pečenje i žičanu policu.
Kod uporabe lima za pečenje i žičane police s teleskopskim policama, pazite da zatici na stražnjem dijelu teleskopske police stoje uz rubove žičane police i lima za pečenje.



Tehničke specifikacije

Napon/frekvencija	220-240 V ~ 50 Hz
Ukupna potrošnja energije	2.5 kW
Vrsta / presjek kabela	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Vanjske dimenzije (visina/širina/dubina)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimenzije za instalaciju (visina/širina/duljina)	**590 ili 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Glavna pećnica	Multifunkcijska pećnica
Unutarnja lampica	15/25 W
Potrošnja energije za roštilj	2.2 kW

Osnove: Informacije o energetske oznaci električnih pećica se daju u skladu s normom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Te se vrijednosti određuju pod standardnim opterećenjem s grijanjem donjim-gornjim grijačem uz pomoć ventilatora (ukoliko postoji).

Klasa energetske učinkovitosti se određuje u skladu sa sljedećom prioritizacijom ovisno o tome da li odgovarajuće funkcije postoje na proizvodu ili ne. 1-Kuhanje s eko-ventilatorom, 2- Turbo sporo kuhanje, 3-Turbo kuhanje, 4-Grijanje od dolje/od gore uz pomoć ventilatora, 5-Grijanje od gore i od dolje.

** Pogledajte. *Instalacija, stranica 12.*



Tehničke specifikacije mogu biti promijenjene bez prethodne obavijesti da bi se poboljšala kvaliteta proizvoda.



Slike u ovom priručniku su shematske i možda ne odgovaraju u potpunosti vašem proizvodu.



Vrijednosti navedene na oznakama proizvoda ili u njegovoj popratnoj dokumentaciji su dobivene u laboratorijskim uvjetima u skladu s odgovarajućim standardima. Ovisno o uvjetima rada i okoline proizvoda, te vrijednosti mogu biti različite.

3 Instalacija

Proizvod mora ugraditi kvalificirana osoba u skladu s važećim zakonima. Inače će jamstvo biti poništeno. Proizvođač neće biti odgovoran za oštećenja nastala zbog postupaka koje vrše neovlaštene osobe i to može poništiti jamstvo.



Priprema lokacije i instalacija struje za proizvod su odgovornost kupca.



OPASNOST:

Za instalaciju, uređaj mora biti spojen u skladu sa svim lokalnim zakonima o plinu i/ili električnoj energiji.



OPASNOST:

Prije instalacije, vizualno provjerite ima li proizvod nekih oštećenja. Ako ima, nemojte ga instalirati. Oštećeni proizvodi su rizik za vašu sigurnost.

Prije instalacije

Uređaj je namijenjen montaži u komercijalno dostupnim kuhinjskim ormarima. Između jedinice i zidova kuhinje se mora ostaviti sigurnosna razdaljina. Pogledajte sliku (vrijednosti u mm).

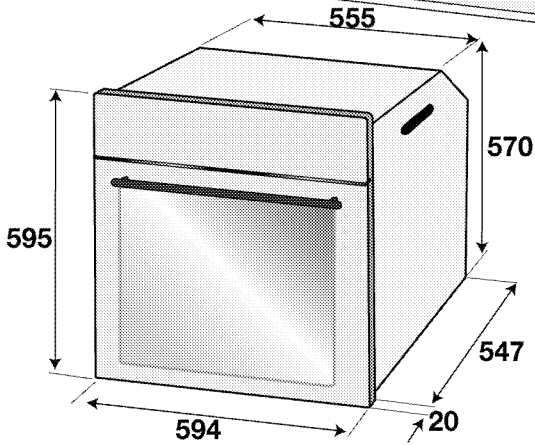
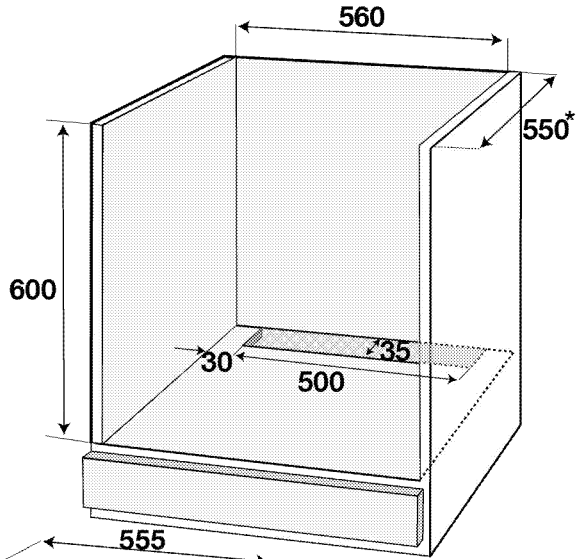
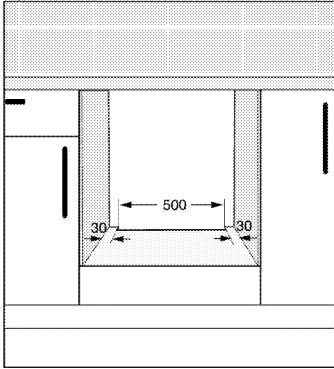
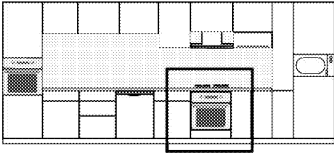
- Površine, sintetički laminati i ljepila koja se koriste moraju biti otporni na toplinu (100 °C minimum).
- Kuhinjski ormari moraju biti ravni i fiksirani.
- Ako je ispod pećnice ladica, između pećnice i ladice se mora ugraditi polica.
- Uređaj moraju nositi najmanje dvije osobe.
- Držite pećnicu za drške s obje strane da biste je pomjerali.
- Prije postavke proizvoda izvadite sve materijale i dokumente iznutra.
- Kuhinjski namještaj mora biti sukladan s dimenzijama navedenim na donjoj slici. Na stražnjem dijelu kuhinjskog namještaja potrebno je otvoriti otvor s dimenzijama navedenim na donjoj slici kako bi se osigurala dostatna ventilacija.



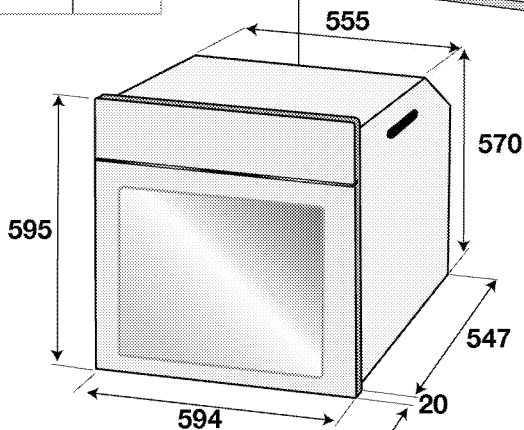
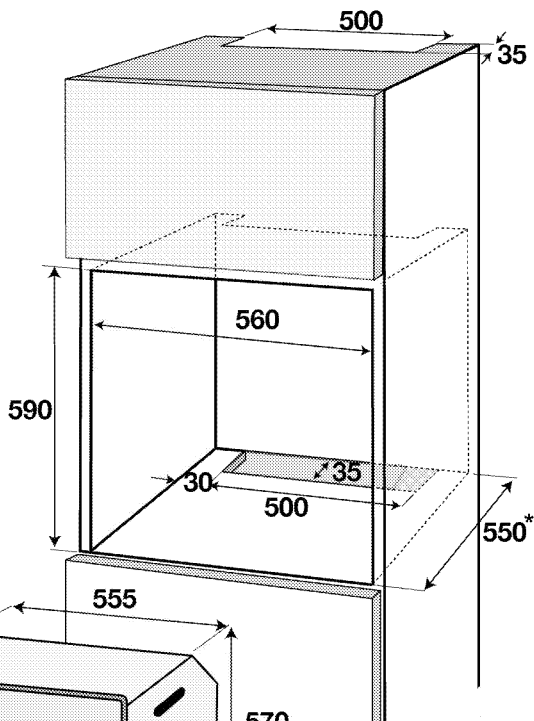
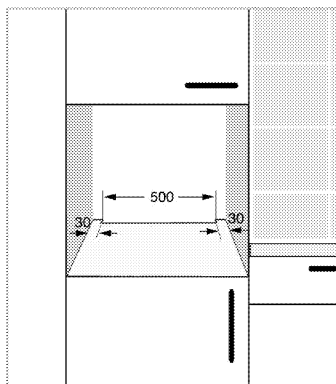
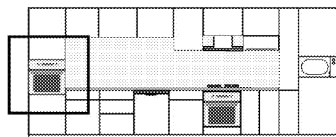
Ne stavljajte uređaj pored hladnjaka ili ledenica. Toplina koju emitira proizvod će povećati potrošnju energije aparata za hlađenje.



Ne koristite vrata i/ili ručku da biste pomicali proizvod.



* min.



* min.

Montaža i spajanje

- Proizvod se smije montirati i spajati samo u skladu sa zakonom propisanim pravilima instalacije.

Elektroinstalacije

Spojite proizvod na uzemljenu utičnicu/vod zaštićene minijaturnim osiguračem odgovarajućeg kapaciteta kako je navedeno u tablici „Tehničke specifikacije”. Neka uzemljenje izvede kvalificirani električar dok upotrebljavate proizvod s transformatorom ili bez njega. Naša tvrtka neće biti odgovorna ni za kakvu štetu

nastalu zbog uporabe proizvoda bez uzemljenja u skladu s lokalnim zakonima.



OPASNOST:

Proizvod smije spojiti na napajanje samo ovlaštena osoba. Razdoblje jamstva proizvoda počinje tek nakon pravilne instalacije. Proizvođač neće biti odgovoran za oštećenja nastala zbog postupaka koje vrše neovlaštene osobe.

**OPASNOST:**

Kabel napajanja ne smije biti stegnut, presavijen ili stisnut ili u dodiru s vrućim dijelovima uređaja.

Oštećeni kabel napajanja mora zamijeniti kvalificirani električar. U suprotnom, postoji opasnost od električnog udara, kratkog spoja ili požara!

- Spoj mora biti u skladu s nacionalnim zakonima.
- Podaci napajanja moraju odgovarati podacima navedenim na tipskoj pločici jedinice. Otvorite prednja vrata da biste vidjeli tipsku pločicu.
- Kabel napajanja na vašem proizvodu mora biti u skladu s tablicom "Tehničke specifikacije".

**OPASNOST:**

Prije početka bilo kakvog rada na električnim instalacijama, molimo ne otpajajte proizvod s napajanja.

Postoji opasnost od strujnog udara!



Utikač na kabelu napajanja mora biti lako dostupan nakon instalacije (ne provodite iznad plamenika).

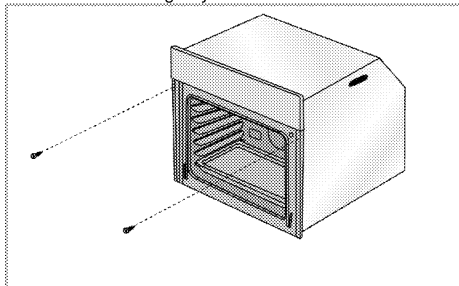


Prilikom izvršavanja ožičenja morate se pridržavati nacionalnih/lokalnih zakona o električnoj energiji i upotrebljavati odgovarajuću utičnicu/vod za pećnicu. U slučaju da su granice snage proizvoda veće od električne vodljivosti utikača i utičnice/voda, proizvod se mora izravno spojiti putem fiksne električne instalacije bez upotrebe utikača i utičnice/voda.

Uključite žicu napajanja u utičnicu.

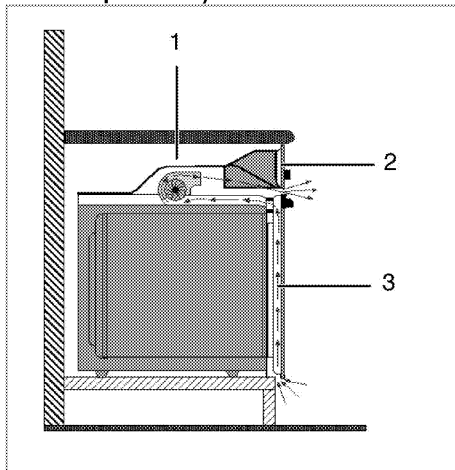
Instaliranje proizvoda

1. Povucite pećnicu u kuhinjski element, poravnajte i pritegnite je, pazite da kabel napajanja nije oštećen i/ili zaglavljen.



Pričvrstite pećnicu s 2 vijka kako je prikazano.

Nakon postavke provjerite jesu li vijci dovoljno zategnuti i da se pećnica ne pomjera. Pećnica se može prevrnuti tijekom uporabe ako nije instalirana prema uputama i ako vijci nisu dovoljno zategnuti.

Za proizvode s ventilatorom (Možda ne postoji na vašem proizvodu.)

- 1 ventilator
- 2 Kontrolna ploča
- 3 Vrata

Ugrađeni ventilator za hlađenje hladi i element u koji je ugrađen i prednji kraj opreme.



ventilator za hlađenje nastavlja raditi 20-30 minuta čak i nakon isključivanja pećnice.

Ako ste kuhali programiranjem programatora pećnice, ventilator za hlađenje će se također isključiti na kraju vremena kuhanja skupa sa svim funkcijama.

Zadnja provjera

1. Korištenje proizvoda
2. Provjerite funkcije.

4 Pripreme

Savjeti za uštedu energije

Sljedeći savjeti će vam pomoći u uporabi Vašeg uređaja na ekološki način i u uštedi energije:

- Koristite poklopce tamnih boja i poklopce premazane emajlom, jer će prijenos topline biti bolji.
- Dok kuhate jela, izvršite zagrijavanje ako se to savjetuje u korisničkom priručniku ili opisu kuhanja.
- Ne otvarajte često vrata tijekom kuhanja.
- Pokušajte kuhati više od jednog jela istodobno, kad god je to moguće. Možete kuhati tako da stavite dvije posude na žičanu policu.
- Kuhajte više od jednog jela jedno nakon drugog. Pećnica će već biti topla.
- Možete uštedjeti energiju tako da isključite pećnicu nekoliko minuta prije kraja vremena kuhanja. Ne otvarajte vrata pećnice.
- Otopite smrznutu hranu prije kuhanja.

Prva uporaba

Postavka vremena



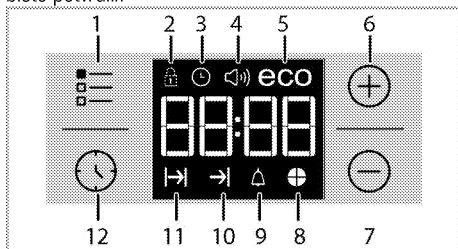
Tijekom podešavanja, povezani znakovi na satu će bljeskati.

Pritisnite tipke \oplus/\ominus da biste postavili vrijeme nakon prvog uključivanja pećnice.



Za modele kojima se upravlja na dodir najprije dodirnite \equiv , a zatim upotrijebite \oplus/\ominus da biste postavili vrijeme u danu.

Potvrdite postavku dodirivanjem simbola ⌚ i pričekajte 4 sekunde bez dodirivanja drugih tipki da biste potvrdili.



- 1 Tipka za prilagođavanje
- 2 Znak zaključavanja tipki
- 3 Znak sata
- 4 Znak glasnoće alarma (Možda ne postoji na vašem proizvodu.)

- 5 Simbol za eko način rada
- 6 Tipka plus
- 7 Tipka minus
- 8 Simbol grafikona za vrijeme
- 9 Znak za alarm
- 10 Znak vremena kraja kuhanja
- 11 Znak vremena kuhanja
- 12 Tipka programa



Ako početno vrijeme nije postavljeno, sat će početi raditi od **12:00** i prikazat će se simbol ⌚ . Simbol će nestati kad se vrijeme postavi.



Postavke točnog vremena opozivaju se u slučaju nestanka struje. Ono se treba ponovno postaviti.

Prvo čišćenje proizvoda



Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu.

Ne koristite agresivna sredstva za čišćenje, prašak/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete.

1. Uklonite sve materijale pakiranja.
2. Obrišite površine proizvoda mokrom krpom ili spužvom i osušite krpom.

Prvo zagrijavanje

Zagrijavajte uređaj otprilike 30 minuta i zatim ga isključite. Tako će biti sagoreni i uklonjeni svi ostaci ili slojevi preostali nakon proizvodnje.



UPOZORENJE

Vruće površine mogu uzrokovati opekline! Proizvod može biti vruć kad se koristi. Nikada nemojte dodirivati plamenike, unutrašnje dijelove pećnice, itd. Držite djecu podalje. Uvijek koristite rukavice otporne na toplinu kad stavljate i vadite posude iz/u tople pećnice.

Električna pećnica

1. Izvadite sve limove za pečenje i žičane police iz pećnice.
2. Zatvorite vrata pećnice.
3. Odaberite položaj "statički".
4. Odaberite najveću snagu grilla; pogledajte *Kako koristiti električnu pećnicu*, stranica 18.
5. Neka pećnica radi oko 30 minuta.
6. Da biste isključili svoju pećnicu, pogledajte *Kako koristiti električnu pećnicu*, stranica 18

Pećnica s roštiljem

1. Izvadite sve limove za pečenje i žičane police iz pećnice.
2. Zatvorite vrata pećnice.
3. Odaberite najveću snagu grilla; pogledajte *Kako raditi s roštiljem, stranica 24*.
4. Neka pećnica radi oko 30 minuta.
5. Da biste isključili svoj roštilj, pogledajte *Kako raditi s roštiljem, stranica 24*



Dim i neugodni miris mogu nastajati tijekom nekoliko sati tijekom prvog rada. To je normalno. Pazite da je u sobi dobra ventilacija da biste uklonili dim i miris. Izbjegnite izravnu inhalaciju dima i mirisa kojeg emitira.

5 Kako raditi s pećnicom

Opće informacije o pečenju, odmrzavanju i pečenju na roštilju



UPOZORENJE

Vruće površine mogu uzrokovati opekline! Proizvod može biti vruć kad se koristi. Nikada nemojte dodirivati plamenike, unutrašnje dijelove pećnice, itd. Držite djecu podalje. Uvijek koristite rukavice otporne na toplinu kad stavljate i vadite posude iz/u tople pećnice.



OPASNOST:

Pazite kad otvarate vrata pećnice jer može izaći para.

Para koja izlazi može opeći vaše ruke, lice i/ili oči.

Savjeti za pečenje

- Koristite odgovarajuće metalne tanjure ili aluminijske posude s premazom protiv lijepljenja ili silikonske kalupe otporne na toplinu.
- dobro iskoristite prostor na polici.
- Stavite modlu za pečenje na sred police.
- Odaberite odgovarajući položaj police prije uključivanja pećnice ili grilla. Ne mijenjajte položaj police kad je pećnica uključena.
- Držite vrata pećnice zatvorena.

Savjeti za pečenje

- Obrada cijelog pileta, purice i velikih komada mesa s marinadom kao što je sok od limuna i crnog papra prije kuhanja će poboljšati performanse kuhanja.
- Pečenje mesa s kostima traje oko 15 do 30 minuta dulje u usporedbi s pečenjem iste veličine mesa bez kostiju.
- Za svaki centimetar debljine mesa je potrebno oko 4 do 5 minuta pečenja.
- Pustite meso da odstoji u pećnici otprilike 10 minuta nakon vremena kuhanja. Sok se bolje prerasporedi preko pečenja i ne izlazi kad se meso reže.
- Ribu se treba staviti na sredinu ili donju policu u posudu koja je otporna na toplinu.

Savjeti za pečenje na roštilju

Kad se meso, riba i perad peče na roštilju, brzo potamne, imaju finu koricu i ne osuše se. Ravni komadi, ražnjići i kobasice su posebno primjereni za pečenje na roštilju, kao i povrće s većim sadržajem vode, kao što su rajčica i luk.

- Raširite komade za pečenje na žičanu policu ili na lim za pečenje sa žičanom policom na takav

način da pokriveni prostor ne prelazi veličinu grijača.

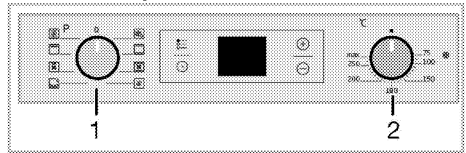
- Povucite žičanu policu ili lim za pečenje s grilom na željeni položaj u pećnici. Ako pečete na grillu ili na žičanoj polici, stavite lim za pečenje na donju policu da biste sakupili masnoću. Dodajte malo vode u posudu za sakupljanje vode zbog lakšeg čišćenja.



Hrana koja nije podesna za pečenje na grillu predstavlja opasnost od požara. Koristite za roštilj samo hranu koja je podesna za intenzivnu toplinu roštilja. Ne stavljajte hranu predaleko u stražnji dio roštilja. To je najtopliji dio i hrana se može zapaliti.

Kako koristiti električnu pećnicu

Odaberite temperaturu i način rada



1 Tipka funkcija

2 Tipka termostata

1. Postavite tipku temperature na željenu temperaturu.

2. Postavite funkcijsku tipku na željeni način rada.

» Pećnica se zagrijava do podešene temperature i održava je. Tijekom zagrijavanja, lampica temperature ostaje uključena.

Isključivanje električne pećnice

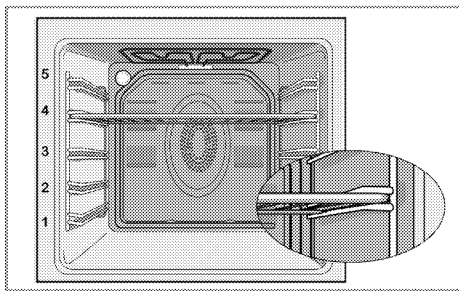
Prebacite funkcijsku tipku i tipku temperature na položaj isključeno (gornji položaj).

Važno je pravilno staviti žičani grill na držač za žice.

Žičana policica se mora staviti između držača žice kako je prikazano na slici.

Nemojte pustiti da žičani grill stoji uz stražnju stjenku pećnice. Pomaknite žičanu policu na prednji dio police i postavite pomoću vrata da biste dobili najbolje performanse grilla.

(Funkcije se razlikuju ovisno o modelu proizvoda.)



Načini rada

Ovdje prikazani redoslijed načina rada se može razlikovati od uređenja Vaše jedinice.

Gornji i donji grijač



Gornji i donji grijač rade. Hrana se grije istodobno s gornje i donje strane. Podesno je npr. za torte, peciva ili kekse i složenice u kalupima za pečenje. Kuhajte samo s jednim limom.

Donji grijač



Radi samo donje grijanje. Podesno je za pizzu i kasnije tamnjenje hrane s donje strane.

Ova se funkcija mora koristiti i za lako parno čišćenje.



Gornji/donji grijač uz pomoć ventilatora



Gornji i donji grijač uz ventilator (na stražnjoj stijenci) su uključeni. Pomoću ventilatora, topli zrak se ujednačeno i brzo distribuirira kroz pećnicu. Kuhajte samo s jednim limom.

Rad s ventilatorom



Pećnica se ne grije. Radi samo ventilator (na stražnjoj stijenci). Podesno za polagano otapanje zrnaste smrznute hrane na sobnoj temperaturi i hlađenje skuhanе hrane.

Grijanje ventilatorom



Topli zrak kojeg zagrijava stražnji grijač se jako brzo jednako raspoređuje kroz cijelu pećnicu pomoću ventilatora.



To je prikladno za kuhanje jela na različitim razinama police i zagrijavanje nije potrebno u većini slučajeva. Podesno za kuhanje s više limova.

Ova se funkcija mora koristiti i za lako parno čišćenje.

"3D" funkcija



Rade gornji, donji grijač i grijanje uz pomoć ventilatora (na stražnjoj stijenci). Hrana se podjednako i brzo grije iz svih pravaca. Kuhajte samo s jednim limom.

Puni grill



Radi veliki grill na gornjoj površini pećnice. Prikladan je za pečenje velike količine mesa na roštilju.

- Stavite velike ili srednje velike porcije na odgovarajući položaj police pod grijačem roštilja za pečenje na roštilju.
- Postavite temperaturu na maksimalnu razinu.
- Okrenite hranu nakon pola vremena pečenja na roštilju.

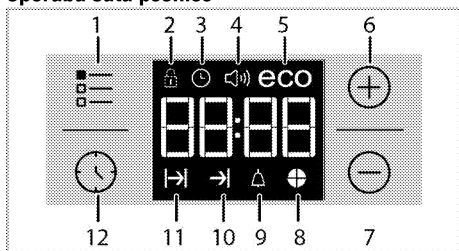
Grill+ventilator







Efekt pečenja na grillu nije toliko jak kao na punom grillu

- Stavite male ili srednje velike porcije na odgovarajući položaj police pod grijačem roštilja za pečenje na roštilju.
- Postavite željenu temperaturu.
- Okrenite hranu nakon pola vremena pečenja na roštilju.

Uporaba sata pećnice








- 1 Tipka za prilagođavanje
- 2 Znak zaključavanja tipki
- 3 Znak sata
- 4 Znak glasnoće alarma (Možda ne postoji na vašem proizvodu.)
- 5 Simbol za eko način rada
- 6 Tipka plus
- 7 Tipka minus
- 8 Simbol grafikona za vrijeme
- 9 Znak za alarm
- 10 Znak vremena kraja kuhanja
- 11 Znak vremena kuhanja
- 12 Tipka programa

	Maksimalno vrijeme koje se može postaviti za vrijeme kraja kuhanja je 5 sata 59 minuta. U slučaju nestanka struje, program će biti opozvan. Morate reprogramirati pećnicu.
	Tijekom postavljanja, povezani će znakovi bljeskati na prikazu. Morate čekati kratko vrijeme da bi postavke stupile na snagu.
	Ako se ne odredi postavka kuhanja, ne može se podesiti točno vrijeme.
	Preostalo vrijeme prikazat će se ako je vrijeme kuhanja postavljeno kad kuhanje počne.

Kuhanje s postavljanjem vremena kuhanja;













Možete postaviti pećnicu tako da se zaustavi na kraju određenog vremena tako da postavite vrijeme kuhanja na brojaču vremena.

1. Odaberite funkciju kuhanja.
2. Dodirnite  dok se ne pojavi simbol  na prikazu za vrijeme kuhanja.
3. Postavite vrijeme kuhanja s pomoću tipki  / .
- » » Nakon što podesite vrijeme kuhanja, simbol  i vremenski period stalno će se prikazivati na prikazu.
4. Stavite posudu u pećnicu i odaberite temperaturu s pomoću tipke za temperaturu. Kuhanje će početi.
- » Vrijeme kuhanja počinje se odbrojavati na zaslonu kada kuhanje započne i kada su svi dijelovi

vremenskog perioda upaljeni. Postavljeno vrijeme kuhanja podijeljeno je u 4 jednaka dijela i kada vrijeme svakog pojedinog dijela završi, ugasi se simbol tog dijela. Tako možete jednostavno vidjeti omjer preostalog i ukupnog vremena kuhanja.

Postavljanje kraja vremena kuhanja na kasnije;

Nakon podešavanja vremena kuhanja na brojaču vremena, možete podesiti vrijeme kraja kuhanja na kasnije.





1. Odaberite funkciju kuhanja.
2. Dodirnite  dok se ne pojavi simbol  na prikazu za vrijeme kuhanja.
3. Postavite vrijeme kuhanja s pomoću tipki  / .
- » » Kad podesite vrijeme kuhanja, simbol  stalno će se pojavljivati na prikazu.
4. Dodirnite  dok se ne pojavi simbol  na prikazu za kraj vremena kuhanja.
5. Pritisnite tipke  /  da biste postavili kraj vremena kuhanja.
- » Nakon što postavite vrijeme kuhanja, simbol  i simbol  i vremenski period stalno će se prikazivati na prikazu. Nakon početka kuhanja nestat će simbol .
6. Stavite posudu u pećnicu i odaberite temperaturu s pomoću tipke za temperaturu. Kuhanje će početi.
- » **Programator vremena pećnice računa vrijeme početka kuhanja oduzimajući vrijeme od kraja kuhanja koje ste postavili.** Odabrani način rada uključuje se kad nastupi vrijeme početka kuhanja i kad se pećnica zagrije do postavljene temperature. On održava ovu temperaturu do kraja vremena kuhanja.
- » Vrijeme kuhanja počinje se odbrojavati na zaslonu kada kuhanje započne i kada su svi dijelovi vremenskog perioda upaljeni. Postavljeno vrijeme kuhanja podijeljeno je u 4 jednaka dijela i kada vrijeme svakog pojedinog dijela završi, ugasi se simbol tog dijela. Tako možete jednostavno vidjeti omjer preostalog i ukupnog vremena kuhanja.
7. Kada vrijeme kuhanja bude gotovo, na prikazu se pojavljuje „Kraj” i brojač vremena daje zvučni signal.
8. Zvučni signal oglasit će se na 2 minute. Da biste zaustavili zvučni signal, samo pritisnite bilo koju tipku. Zvučni signal utišat će se i prikazivat će se trenutno vrijeme.



Ako pritisnete bilo koju tipku na kraju zvučnog signala, pećnica će ponovno početi s radom. Okrenite tipku za temperaturu i funkcijsku tipku na položaj "0" (isključeno) da biste isključili pećnicu kako biste spriječili ponovni rad pećnice na kraju upozorenja.

Uključivanje zaključavanja tipki




Možete spriječiti neovlaštenu uporabu pećnice uključivanjem mogućnosti zaključavanja tipki.

1. Dodirnite  dok se ne pojavi simbol  na prikazu.
 - » Na prikazu će se pojaviti „**Isključeno**”.
2. Pritisnite  da biste uključili zaključavanje tipki.
 - » Kad se uključi zaključavanje tipki, „**Uključeno**” se pojavi na prikazu, a simbol  i dalje svijetli.





Tipke pećnice ne rade kad je uključeno zaključavanje tipki. Zaključavanje tipki neće biti opozvano u slučaju nestanka struje.

Za isključivanje zaključavanja tipki dodirnite

1. Dodirnite  dok se ne pojavi simbol  na prikazu.
 - » Na prikazu će se pojaviti „**Uključeno**”.
2. Onemogućite zaključavanje tipki dodirnom tipke .
 - » Nakon isključivanja zaključavanja tipki će biti prikazano „**ISKLJUČENO**”.

Postavljanje sata s alarmom

Možete upotrijebiti programator na uređaju za bilo kakvo upozorenje ili podsjetnik, osim vremena kuhanja. Sat s alarmom ne utječe na rad pećnice. On se koristi samo kao upozorenje. Na primjer, to je korisno kad želite okrenuti hranu u pećnici u određeno vrijeme. Na kraju postavljenog vremena programator će se oglasiti zvučnim signalom.

1. Dodirnite  dok se ne pojavi simbol  na prikazu.





Maksimalno vrijeme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.

2. Postavite trajanje alarma uz pomoć tipki  / .






Funkcijske tipke za ton alarma, vrijeme, osvjetljenje zaslona i temperaturu trebaju biti u položaju 0 (ISKLJUČENO).

- » Kad se postavi vrijeme alarma, simbol  i dalje će svijetliti, a vrijeme alarma pojaviti će se na prikazu.
3. Na kraju vremena alarma, simbol  početi će bljeskati i oglasiti će se zvučni signal.

Isključivanje alarma

1. Zvučni signal oglasiti će se na 2 minute. Da biste zaustavili zvučni signal, samo pritisnite bilo koju tipku.
 - » Zvučni signal utišat će se i prikazivat će se trenutno vrijeme.





Opozivanje alarma;

1. Dodirnite  dok se ne pojavi simbol  na prikazu kako bi se opozvao alarm.
2. Pritisnite i držite tipku  dok se prikaže „00:00”.







Prikazat će se vrijeme alarma. Ako se u isto vrijeme postave vrijeme alarma i vrijeme kuhanja, prikazivat će se najkraće vrijeme.

Promjena tona alarma

1. Dodirnite  dok se ne pojavi simbol  na prikazu.
2. Podesite željeni ton alarma s pomoću tipki  / .
3. Ton koji ste postavili ubrzo će se aktivirati.
 - » Odabrani ton alarma će biti prikazan na zaslonu kao „b-01”, „b-02” ili „b-03”.

Promjena točnog vremena

Da promijenite vrijeme koje ste prije postavili:



1. Dodirnite  dok se ne pojavi simbol  na prikazu.
2. Postavite vrijeme s pomoću tipki  / .
3. Vrijeme koje ste postavili ubrzo će se aktivirati.

Ekonomični način rada

Možete uštedjeti energiju s pomoću ekonomičnog načina rada tijekom kuhanja tako da postavite vrijeme kuhanja u pećnici.



U ovom načinu kuhanje se završava s pomoću unutarnje temperature pećnice tako da se grijači isključuju prije nego što vrijeme kuhanja završi.

Postavljanje ekonomičnog načina rada

1. Dodirnite simbol  dok se simbol **eco** ne pojavi na prikazu.
 - » Na prikazu će se pojaviti „**Isključeno**”.
2. Uključite ekonomični način rada dodirnom na tipku .




- » Kad se uključi zaključavanje tipki, „**Uključeno**” se pojavi na prikazu, a simbol **eco** i dalje svijetli.

Isključivanje ekonomičnog načina rada

1. Dodirnite simbol  dok se simbol **eco** ne pojavi na prikazu.
 - » Na prikazu će se pojaviti „**Uključeno**”.
 2. Isključite ekonomični način dodirnom na tipku .
- » Nakon isključivanja zaključavanja tipki će biti prikazano „**Isključeno**”.

Postavljanje svjetline zaslona

(Ova je značajka neobavezna. Možda ne postoji na vašem proizvodu.)

1. Dodirnite  sve dok se **d-01** ili **d-02** ili **d-03** ne pojavi na prikazu za označavanje svjetline.
 2. Postavite željenu svjetlinu s pomoću tipki  / .
- » Vrijeme koje ste postavili ubrzo će se aktivirati.

Tablica vremena kuhanja








Vrijeme u ovom prikazu služi kao vodič.
Vrijeme može varirati zbog temperature hrane, debljine, vrste i vašeg načina kuhanja.

Pečenje peciva i mesa



1. polica pećnice je donja polica.

Jelo	Broj limova	Dodatak za upotrebu	Način rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (cca. u min)
Kolači u limu za pečenje	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		3	180	25 ... 30
Torte u kalupu	Jedan lim	Kalup za kolač na žičanoj rešetki**		2	180	40 ... 50
Mali kolači	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		3	160	25 ... 35
	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		3	150	30 ... 40
2 lima	1-Lim za peciva*	3-Standardni lim za pečenje*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 lima					
Spužvasta torta	Jedan lim	Okrugli kalup za kolač s odvojitim rubom promjera 26 cm na žičanoj rešetki**		3	160	25 ... 35
	Jedan lim	Okrugli kalup za kolač s odvojitim rubom promjera 26 cm na žičanoj rešetki**		2	150	30 ... 40
2 lima	1-Okrugli kalup za kolač s odvojitim rubom promjera 26 cm na žičanoj rešetki**	4-Okrugli kalup za kolač s odvojitim rubom promjera 26 cm na limu za peciva**		1 - 4	150	35 ... 45
	3 lima					
Keksi	Jedan lim	Lim za peciva*		3	180	25 ... 30
	2 lima	1-Lim za peciva* 3-Standardni lim za pečenje*		1 - 3	180	30 ... 40
3 lima	1-Lim za peciva*	3-Standardni lim za pečenje* 5-Duboki lim za pečenje*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
	3 lima					
Peciva od tijesta	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		2	200	30 ... 40
	2 lima	1-Lim za peciva* 5-Standardni lim za pečenje*		1 - 5	200	45 ... 55
3 lima	1-Lim za peciva*	3-Standardni lim za pečenje* 5-Duboki lim za pečenje*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
	3 lima					
Bogata peciva	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		2	200	25 ... 35
	2 lima	1-Lim za peciva* 3-Standardni lim za pečenje*		1 - 3	200	35 ... 45
3 lima	1-Lim za peciva*	3-Standardni lim za pečenje* 5-Duboki lim za pečenje*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
	3 lima					
Kvasac	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		2	200	35 ... 45
Lazanje	Jedan lim	Staklena/metalna pravokutna posuda na žičanoj rešetki**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		2	200 ... 220	15 ... 20
Biftek (cijeli) / Pečenje	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		3	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	100 ... 120
Janjeći but (složenic)	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		3	25 min. 250/max, zatim 190	70 ... 90
	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		3	25 min. 250/max, zatim 190	60 ... 80
Pečeno pile	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		2	15 min.	60 ... 80

(1,8-2 kg)					250/max, zatim 180 ... 190	
	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		2	15 min. 250/max, zatim 180 ... 190	60 ... 80
Purica (5,5 kg)	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		3	200	20 ... 30
	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		3	200	20 ... 30













Pradlaže se da obavljate zagrijavanje za svu hranu.



* Ovi dodaci možda ne dolaze s proizvodom.

** Ovi dodaci ne dolaze s proizvodom. Dostupni su komercijalno.

Tablica kuhanja za testiranje jela

Jela u ovoj tablici kuhanja su pripremljena prema EN 60350-1 da bi olakšali kontrolnim institucijama da testiraju proizvod

Jelo	Broj limova	Dodatak za upotrebu	Način rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (cca. u min)
Kolača	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		3	140	20 ... 30
	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		3	140	20 ... 30
	2 lima	1-Standardni lim za pečenje* 3-Lim za peciva*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 lima	1-Standardni lim za pečenje* 3-Lim za peciva* 5-Duboki lim za pečenje*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Mali kolači	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		3	160	25 ... 35
	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		3	150	30 ... 40
	2 lima	1-Lim za peciva* 3-Standardni lim za pečenje*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 lima	1-Standardni lim za pečenje* 3-Lim za peciva* 5-Duboki lim za pečenje*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Spužvasta torta	Jedan lim	Okrugli kalup za kolač s odvojivim rubom promjera 26 cm na žičanoj rešetki**		3	160	25 ... 35
	Jedan lim	Okrugli kalup za kolač s odvojivim rubom promjera 26 cm na žičanoj rešetki**		2	150	30 ... 40
	2 lima	1-Okrugli kalup za kolač s odvojivim rubom promjera 26 cm na žičanoj rešetki** 4-Okrugli kalup za kolač s odvojivim rubom promjera 26 cm na limu za peciva**		1 - 4	150	35 ... 45
Pita od jabuka	Jedan lim	Okruglo crno metalno posude sa promjera 20 cm na žičanoj rešetki**		2	180	50 ... 60

	Jedan lim	Okruglo crno metalno posude sa promjera 20 cm na žičanoj rešetki**		2	170	50 ... 60
	2 lima	1-Okruglo crno metalno posude sa promjera 20 cm na žičanoj rešetki** 4-Okruglo crno metalno posude sa promjera 20 cm na limu za peciva**		1 - 4	170	50 ... 60

Predlaže se da obavljate zagrijavanje za svu hranu.

* Ovi dodaci možda ne dolaze s proizvodom.

** Ovi dodaci ne dolaze s proizvodom. Dostupni su komercijalno.

Savjeti za pečenje torti

- Ako su peciva previše suha, povećajte temperaturu za oko 10°C i smanjite vrijeme kuhanja.
- Ako je torta mokra, koristite manje tekućine i smanjite temperaturu za 10°C.
- Ako je torta previše tamna na vrhu, stavite je na donju policu, smanjite temperaturu i povećajte vrijeme kuhanja.
- Ako je kuhana dobro unutra ali je ljepljiva s vanjske strane, smanjite temperaturu i povećajte vrijeme kuhanja.

Savjeti za pečenje tijesta

- Ako su peciva previše suha, povećajte temperaturu za oko 10°C i smanjite vrijeme kuhanja. Namočite slojeve tijesta pomoću umaka koji se sastoji od mlijeka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako predugo traje da se pecivo ispeče, posebno pazite da debljina peciva koje ste pripremili ne prelazi dubinu lima za pečenje.
- ako gornja strana peciva postane smeđa, ali donji dio nije kuhan, pazite da količina umaka kojeg ste koristili za peciva nije prevelika na dnu peciva. Pokušajte ravnomjerno rasporediti umak između slojeva tijesta za jednako tamnjenje.



Skuhajte tijesto u skladu s režimom i temperaturom navedenom u tablici kuhanja. Ako donji dio još nije dovoljno potamnio, sljedeći put ga stavite na za jednu razinu nižu policu.

Tablica vremena kuhanja za pečenje na grillu Grill s električnom funkcijom

Hrana	Dodatak za upotrebu	Položaj police	Preporučena temperatura (°C)**	Vrijeme pečenja na grillu (približno)
Riba	Žičana rešetka	4..5	250/max	20...25 min. #
Narezana piletina	Žičana rešetka	4..5	250/max	25...35 min.
Komadi janjetine	Žičana rešetka	4..5	250/max	20...25 min.
Pečena govedina	Žičana rešetka	4..5	250/max	25...30 min. #
Komadi teletine	Žičana rešetka	4..5	250/max	25...30 min. #
Tost kruh *	Žičana rešetka	4	250/max	1...3 min.

ovisno o debljini

*Prethodno zagrijte 5 minuta.

**Ako se temperatura roštiljanja na vašem proizvodu ne može podesiti, roštilj će raditi pri maksimalnoj temperaturi.

Savjeti za kuhanje povrća

- Ako u jelu s povrćem nestane soka i jelo postane previše suho, kuhajte ga u tavi s poklopcem umjesto u limu za pečenje. Zatvorene posude sačuvaju sok jela.
- Ako se jelo s povrćem ne skuha, skuhaite prvo povrće ili ga pripremite kao hranu iz limenke i stavite u pećnicu.

Kako raditi s roštiljem



UPOZORENJE

Zatvorite vrata pećnice tijekom pečenja na roštilju.

Vruće površine mogu uzrokovati opekline!

uključivanje grilla

1. Okrenite funkcijsku tipku na željeni znak grilla.
 2. Zatim odaberite željenu temperaturu roštilja.
 3. Ako je potrebno, obavite zagrijavanje oko 5 minuta.
- » Svjetlo temperature se uključuje.

Isključivanje grilla

1. Okrenite funkcijsku tipku na položaj isključeno (gore).



Hrana koja nije podesna za pečenje na grillu predstavlja opasnost od požara. Koristite za roštilj samo hranu koja je podesna za intenzivnu toplinu roštilja. Ne stavljajte hranu predaleko u stražnji dio roštilja. To je najtopliji dio i hrana se može zapaliti.

Jela u ovoj tablici kuhanja su pripremljena prema EN testiraju proizvod
60350-1 da bi olakšali kontrolnim institucijama da



Hrana	Dodatak za upotrebu	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (cca. u min)
Tost kruh	Žičana rešetka	4	250/max	1...3 min.
Ćufte (govedina) - 12 komada	Žičana rešetka	4	250/max	25...35 min.

**Okrenite hranu nakon isteka 2/3 ukupnog vremena pečenja na rešetki.
Preporučuje se izvršiti predgrijavanje u trajanju od 5-6 minuta za svu hranu koja se prži.**



6 Održavanje

Opće informacije

Vijek trajanja proizvoda će se produljiti, a česti problemi će se smanjiti, ako se proizvod redovito čisti.


	OPASNOST: Isključite uređaj iz struje prije početka održavanja i čišćenja. Postoji opasnost od strujnog udara!
	OPASNOST: Pustite da se uređaj ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu uzrokovati opekline!

- Temeljito očistite proizvod nakon svake uporabe. Na taj ćete način uvijek moći lakše ukloniti ostatke od kuhanja, pa neće zagorjeti kad sljedeći put budete koristili uređaj.
- Za uređaja jedinice nisu potrebna posebna sredstva za čišćenje. Koristite toplu vodu s tekućinom za pranje, meku krpu ili spužvu i obrišite je suhom krpom.
- Uvijek pazite da dobro obrišete višak tekućine nakon čišćenja prolivene hrane.
- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili klorid za čišćenje površine od nehrđajućeg čelika i inoksa i ručku. Za čišćenje tih dijelova koristite meku krpu s tekućim deterdžentom (neabrazivnom), pazeci da brišete u jednom smjeru.

	Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite agresivna sredstva za čišćenje, prašak/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete.
	Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje uređaja jer to može uzrokovati strujni udar.

Čišćenje kontrolne ploče

Očistite kontrolnu ploču i kontrolne tipke mokrom krpom i osušite ih.

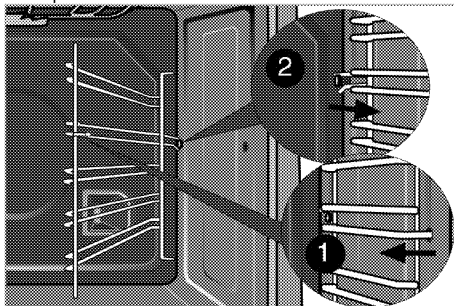
	Ako je proizvod opremljen gumbima/kotačićima, nemojte skidati kontrolne gumbе da biste očistili upravljačku ploču. Kontrolna ploča se može oštetiti!
--	---

Čišćenje pećnice

Za čišćenje bočnog zida (Funkcije se razlikuju ovisno o modelu proizvoda.)

(Ova je značajka neobavezna. Možda ne postoji na vašem proizvodu.)

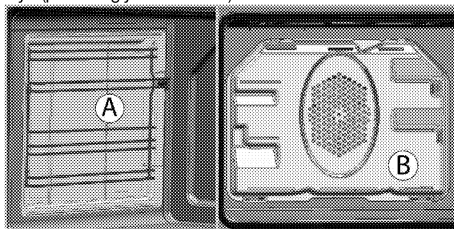
1. Uklonite prednji dio bočne police povlačenjem u suprotnom smjeru od stjenke.
2. Uklonite bočnu policu do kraja povlačenjem prema sebi.



Katalitičke stjenke

(Ova je značajka neobavezna. Možda ne postoji na vašem proizvodu.)

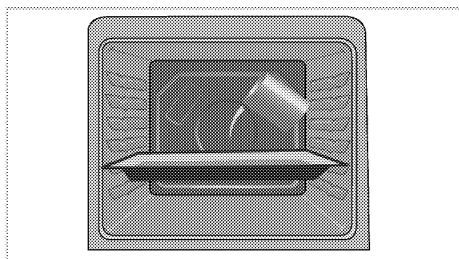
Unutarnje bočne stjenke (A) i/ili stražnja stjenka (B) proizvoda mogu se obložiti katalitičkim emajlom. Katalitičke su stjenke svijetle mat boje i imaju poroznu površinu. Katalitičke stjenke pećnice ne smiju se čistiti. Porozne površine katalitičkih stjenki čiste se automatski s pomoću upijanja i pretvorbe prolivenog ulja (para i ugljikov dioksid).



Lako parno čišćenje

Ova vrsta čišćenja omogućuje lako čišćenje jer se prljavština (koja nije predugo stajala) razgrađuje parom koja nastaje unutar pećnice i vodenim kapljicama koje se kondenziraju na unutrašnjim površinama pećnice.

1. Izvadite sve dodatke iz pećnice.
2. Izlijte 500 ml vode u lim za pečenje i stavite lim na drugu policu pećnice.



3. Namjestite pećnicu na lako parno čišćenje i pustite da radi 25 minuta na 100 °C.
4. Otvorite vrata i obrišite unutrašnje površine pećnice vlažnom spužvom ili krpom.
5. Koristite toplu vodu s tekućinom za pranje, meku krpu ili spužvu da biste očistili tvrdokornu prljavštinu te ju obrišite suhom krpom.



Tijekom jednostavnog načina čišćenja pare, voda koja se stavlja u ladicu za omekšavanje slabo oblikovanih ostaci-prljavština unutar šupljine pećnice će ispariti i kondenzirati u šupljini pećnice i unutrašnje staklo vrata pećnice, tako da voda može kapati kada je vrata pećnice otvorena. Obrišite kondenzaciju čim se vrata pećnice otvore.

Očistite vrata pećnice

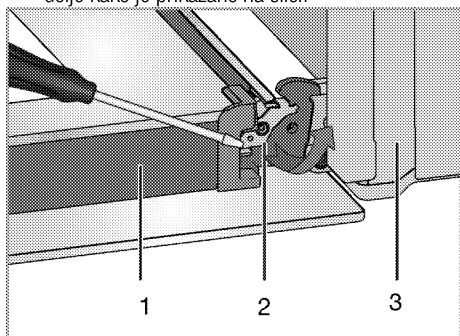
Za čišćenje vrata pećnice, koristite toplu vodu s tekućinom za pranje, meku krpu ili spužvu za čišćenje proizvoda i obrišite ga suhom krpom.



Ne koristite jaka abrazivna sredstva za čišćenje ili metalne strugače za čišćenje vrata pećnice. Oni mogu izgrebati površinu i uništiti staklo.

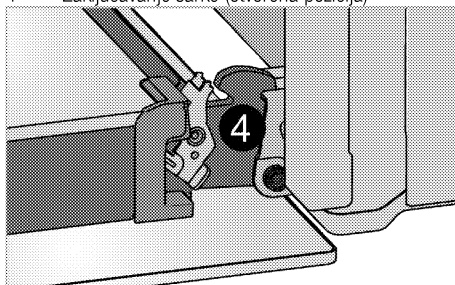
Skidanje vrata pećnice

1. Otvorite prednja vrata (1).
2. Otvorite spojnice na kućištu šarki (2) na lijevoj i desnoj strani prednjih vrata pritiskanjem prema dolje kako je prikazano na slici.

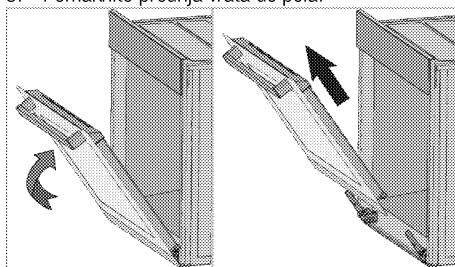


- 1 Vrata
- 2 Zaključavanje šarke (zatvoreni položaj)

- 3 Pećnica
- 4 Zaključavanje šarke (otvorena pozicija)



3. Pomaknite prednja vrata do pola.



4. Uklonite prednja vrata povlačenjem prema gore da biste ih otpustili s desne i lijeve šarke.



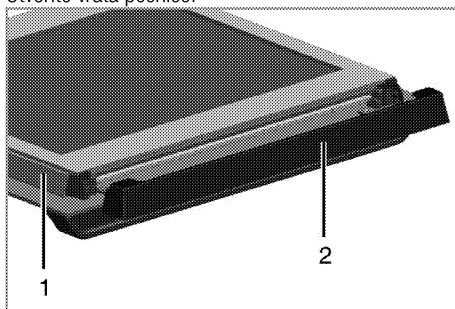
Za montažu vrata se trebaju obrnutim redoslijedom izvršiti koraci izvršeni kod skidanja vrata. Nemojte zaboraviti zatvoriti spojke na kućištu šarki kad vraćate vrata.

Skidanje stakla unutrašnjih vrata

(Ova je značajka neobavezna. Možda ne postoji na vašem proizvodu.)

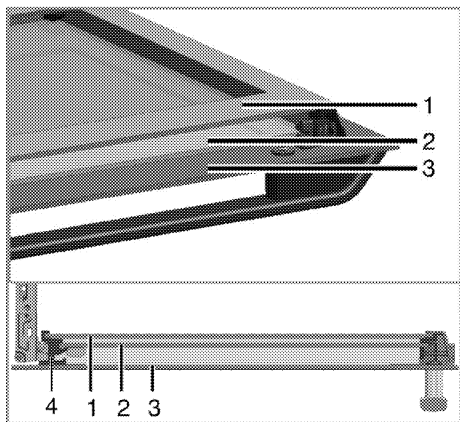
Staklena ploča vrata pećnice se može ukloniti za čišćenje.

Otvorite vrata pećnice.



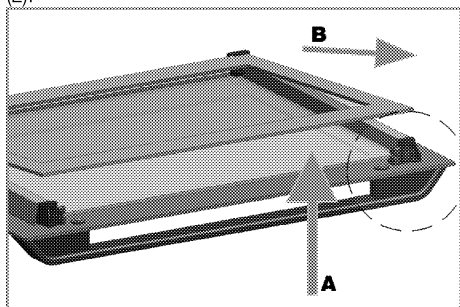
- 1 Okvir
- 2 Plastični dio

Povucite prema sebi i skinite plastični dio montiran na gornji dio prednjih vrata.

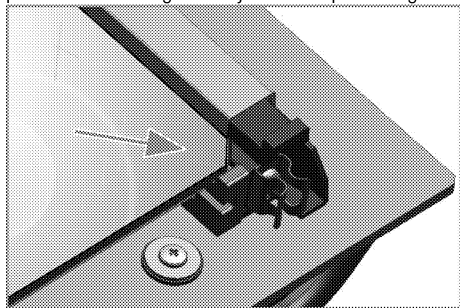


- 1 Krajnje unutrašnje staklo
- 2 Unutarnje staklo
- 3 Vanjsko staklo
- 4 Plastični utor za staklo-donji

Kako je prikazano na slici, podignite krajnje unutarnje staklo malo u smjeru **A** i povucite ga u smjeru **B**. Ponovite isti postupak da biste uklonili unutarnje staklo (2).



Prvi korak za regrupaciju vrata je ponovna montaža unutarnjeg stakla (2). Kako je prikazano na slici, stavite žljebasti kut staklene ploče tako da nalegne na žljebasti kut plastičnog utora.



Unutarnja staklena ploča (2) mora biti instalirana u plastični utor blizu krajnjeg unutarnjeg stakla (1).

Kod montaže zadnjeg unutarnjeg stakla (1), pazite da je ispisana strana stakla okrenuta prema krajnjem unutrašnjem staklu.

Važno je postaviti donji kut unutarnjeg stakla u donje plastične uture (5).

Gurajte plastični dio prema okviru dok ne čujete "klik".

Zamjena lampice pećnice



OPASNOST:

Prije zamjene lampice pećnice, pazite da je proizvod isključen s napajanja i ohlađen da bi se izbjegla opasnost od električnog udara. Vruće površine mogu uzrokovati opekline!



Lampica pećnice je posebna žarulja koja može izdržati i do 300°C. Za detalje, pogledajte *Tehničke specifikacije, stranica 11*. Lampice za pećnicu se mogu nabaviti od ovlaštenih servisera.



Položaj lampice se može razlikovati od slike.



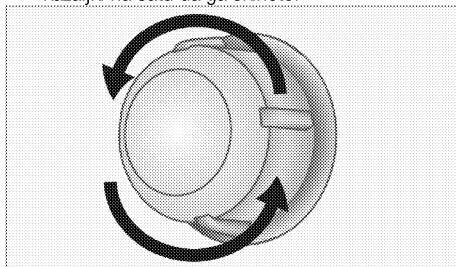
Svjetiljka ovog uređaja nije prikladna za rasvjetu prostorija u kućanstvu. Ova svjetiljka služi kao pomoć korisniku da vidi hranu.



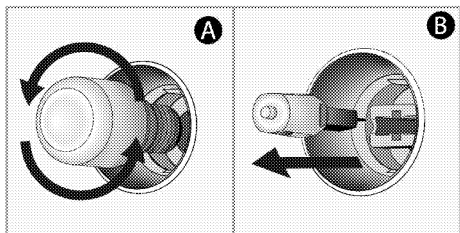
Svjetiljke ovog uređaja moraju podnijeti ekstremne uvjete poput temperatura viših od 50 °C.

Ako je vaša pećnica opremljena okruglom lampom:

1. Isključite uređaj s napajanja.
2. Okrenite stakleni poklopac u smjeru suprotnom od kazaljki na satu da ga skinete.



3. Ako lampa pećnice pripada tipu (A) kako je prikazano na slici ispod, uklonite je tako da je okrećete kako je prikazano i zamijenite je. Ako pripada tipu (B), povucite je i uklonite kako je prikazano na slici i zamijenite je.



4. Vratite stakleni poklopac.

7 Otklanjanje kvarova

Pećnica emitira paru kad radi.

- Normalno je da tijekom rada izlazi para. >>> *To nije kvar.*

Uređaj emitira metalne zvukove dok grije i dok se hladi.

- Kad se metalni dijelovi zagriju, mogu se širiti i uzrokovati buku. >>> *To nije kvar.*

Uređaj ne radi.

- Možda je glavni osigurač pokvaren ili je izbacio. >>> *Provjerite osigurače na ploči s osiguračima. Po potrebi ih zamijenite ili ponovno uključite.*
- Uređaj nije uključen u (uzemljenu) utičnicu. >>> *Provjerite spoj utikača.*

Lampica pećnice ne radi.

- Svjetlo pećnice je u kvaru. >>> *Zamijenite lampicu pećnice.*
- Napajanje je prekinuto. >>> *Provjerite ima li napajanja. Provjerite osigurače na ploči s osiguračima. Po potrebi ih zamijenite ili ponovno uključite.*

Pećnica ne grije.

- Funkcija i/ili temperatura nisu postavljeni. >>> *Postavite funkciju i temperaturu pomoću tipke za funkciju i/ili temperaturu.*
- Kod modela opremljenih tajmerom, tajmer nije podešen. >>> *Postavite vrijeme.* (Kod proizvoda s mikrovalnom pećnicom, tajmer kontrolira samo mikrovalnu pećnicu).
- Napajanje je prekinuto. >>> *Provjerite ima li napajanja. Provjerite osigurače na ploči s osiguračima. Po potrebi ih zamijenite ili ponovno uključite.*

(Kod modela s tajmerom) Displej sata bljeska ili je simbol sata uključen.

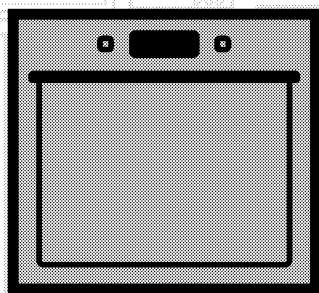
- Bilo je došlo do nestanka struje. >>> *Podesite vrijeme / Isključite uređaj i ponovno ga uključite.*



Konzultirajte se s ovlaštenim serviserom ili dobavljačem gdje ste kupili uređaj ako ne možete riješiti problem iako ste primijenili sve upute u ovom dijelu. Nikada ne pokušavajte samo popraviti pokvareni proizvod.

Sissehitatav ahi

Kasutusjuhend



ET

beko

Tutvuge palun esmalt käesoleva kasutusjuhendiga!

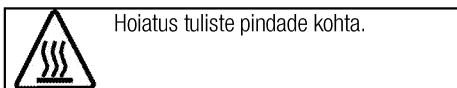
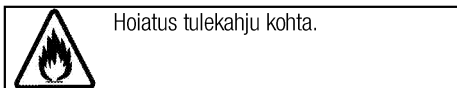
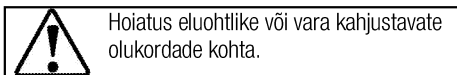
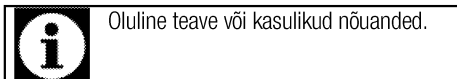
Lugupeetud klient!

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

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

Sümbolite tähendused

Kasutusjuhendis kasutatakse järgmisi sümboleid:



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

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

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

2 Üldine teave 9

Ülevaade	9
Pakendi sisu	10
Tehnilised andmed	11

3 Paigaldamine 12

Enne paigaldamist	12
Paigaldamine ja ühendamine	14

4 Ettevalmistused 16

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

5 Kuidas ahju kasutada 18

Üldine teave küpsetamise, röstimise ja grillimise kohta	18
Elektriahju kasutamine	18
Töörežiimid	19
Ahju kella kasutamine	19
Küpsetusaegade tabel	21
Kuidas grilli kasutada	24
Küpsetamisaegade tabel grillimiseks	25

6 Hoidmine ja hooldus 26

Üldine teave	26
Juhtpaneeli puhastamine	26
Ahju puhastamine	26
Ahjuukse eemaldamine	27
Ukse siseklaasi eemaldamine	27
Ahjuvalgusti piri vahetamine	28

7 Probleemide lahendamine 30

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 volitamatu isikute tehtud protseduuridest ja võivad muuta garantii kehtetuks. Enne paigaldamist tutvuge hoolikalt juhistega.
- Ärge kasutage toodet, kui see on rikkis või sellel on nähtavaid vigastusi.
- Kontrollige pärast iga kasutuskorda, et toote funktsiooninupud on välja lülitatud.

Elektriohutus

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

kohalikele eeskirjadele vastava maanduseta.

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

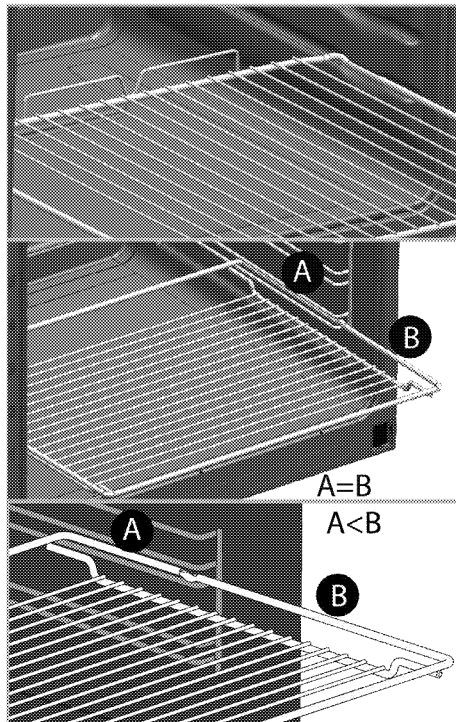
- Elektriseadmetel ja -süsteemidel peaksid töid teostama ainult volitatud ja vastava kvalifikatsiooniga isikud.
- Kahjustuste tekkimisel lülitage toode välja ning lahutage see vooluvõrgust. Selleks lülitage välja kaitsekork.
- Veenduge, et kaitsme voolutugevus vastab toote niminäitajatele.

Toote ohutu kasutamine

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

hoiduda kokkupuutest ahju sees paiknevate kuumutuselementidega.

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



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

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

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

Toote tuleohutuse tagamine:

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

Ettenähtud otstarve

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

vms kuivatamiseks (riputades need käepidemete külge) ja kütmiseks.

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

Laste ohutuse tagamine

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

Toote kõrvaldamine kasutuselt

WEEE direktiivi täitmine ja romuseadme kõrvaldamine:



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

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

RoHS-direktiivi täitmine:

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

Pakkematerjali kõrvaldamine

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

Toote kõrvaldamine kasutuselt

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



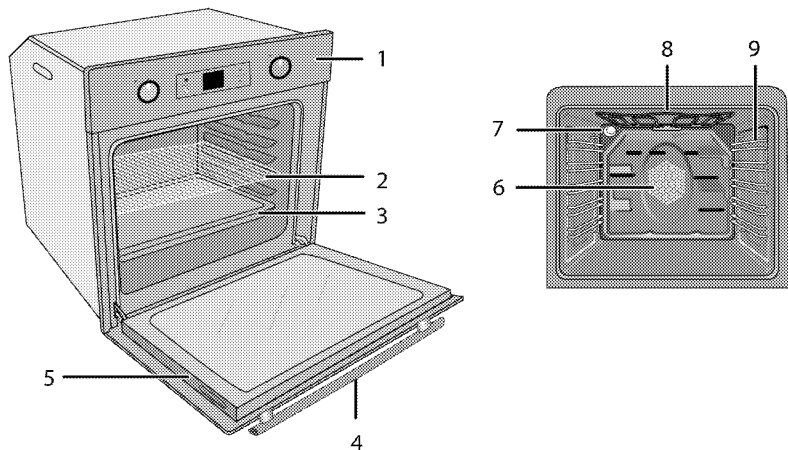
Ärge asetage tootele esemeid ja hoidke seda teisaldamise ajal püstiasendis.



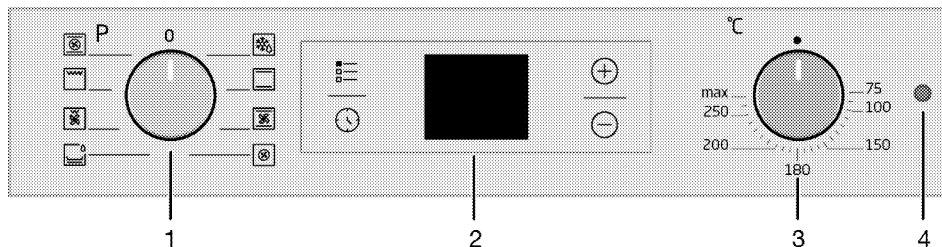
Kontrollige toote üldilmet, et avastada võimalikke transpordi käigus tekkinud defekte.

2 Üldine teave

Ülevaade



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



- | | |
|---|-------------------|
| 1 | Funktsiooninupp |
| 2 | Digitaalne taimer |
| 3 | Termostaatinupp |
| 4 | Termostaadilamp |

Pakendi sisu

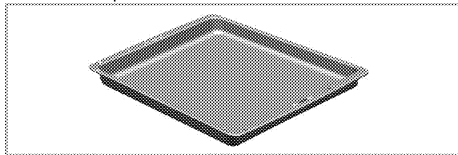


Lisavarustus võib sõltuvalt toote mudelist varieeruda. Kõiki kasutusjuhendis kirjeldatud lisasid ei pruugi teie tootel olla.

1. Kasutusjuhend

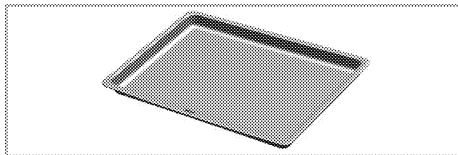
2. Harilik plaat

Kasutatakse küpsetiste, külmutatud toitude ning suurte praadide valmistamiseks.



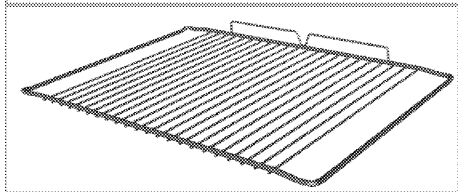
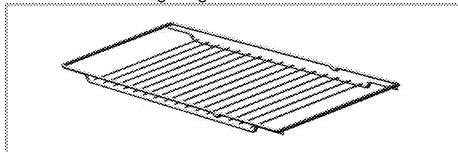
3. Küpsetusplaat

Kasutatakse küpsetiste, näiteks küpsiste ja biskviitide valmistamiseks.



4. Traatrest

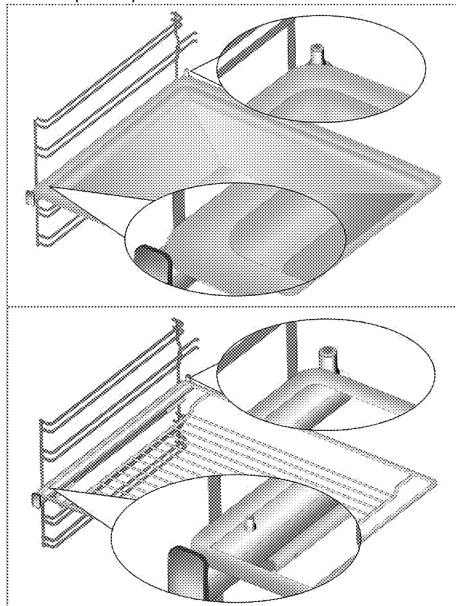
Kasutatakse praadide valmistamiseks või haudenõus valmistatavate roogade asetamiseks soovitud kõrgusega siinile.



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

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

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



Tehnilised andmed

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

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

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

** Vt Paigaldamine, lk 12.



Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid 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 volitatute 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).

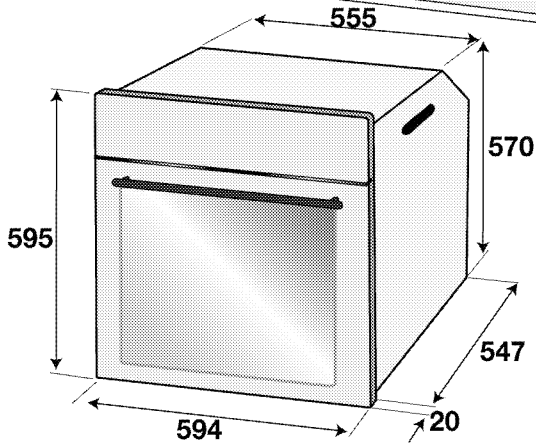
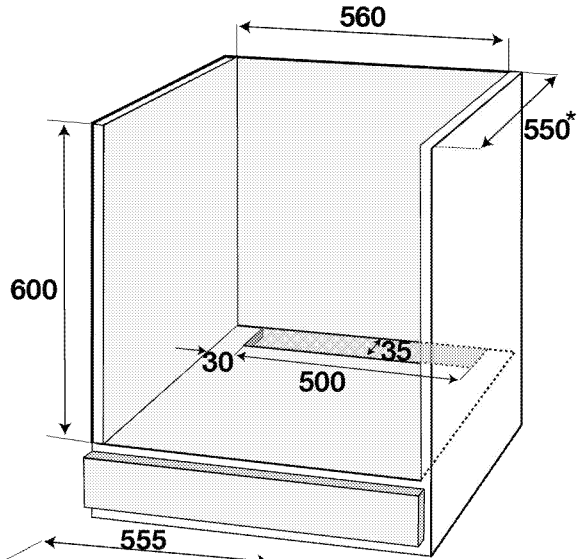
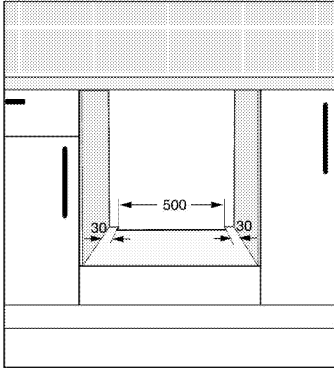
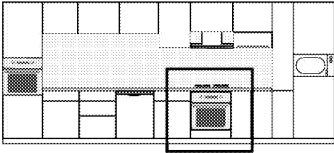
- Pinnad, sünteetilised laminaadid ja kasutatavad puhastusvahendid peavad olema kuumuskindlad (vähemalt 100 °C).
- Köögikapid peavad olema horisontaalsed ja kinnitatud.
- Kui ahju all on sahtel, tuleb ahju ja sahtli vahele paigaldada riiul.
- Kandke seadet vähemalt kahe inimesega.
- Ahju teisaldamisel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



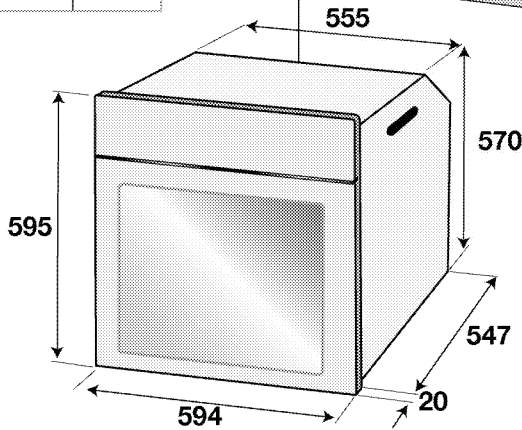
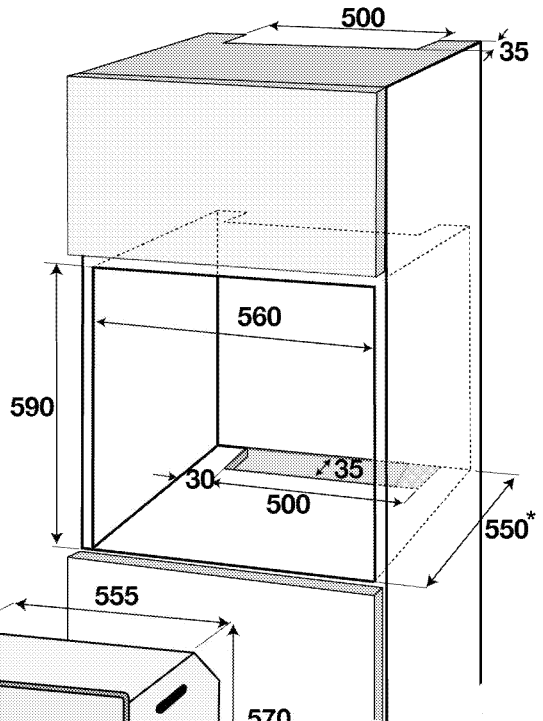
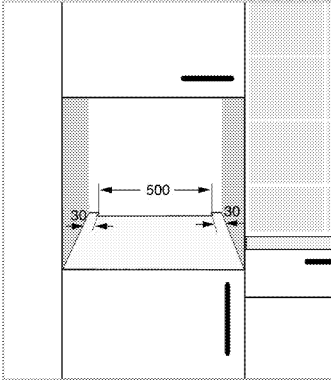
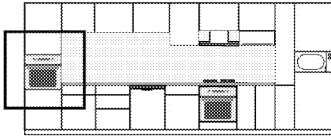
Ärge paigaldage toodet külmkappide ega sügavkülmikute kõrvale. Tootest eralduv soojus suurendab jahutusseadmete energiatarvet.



Ärge kasutage toote tõstmiseks või liigutamiseks ust ega uksekäepidet.



* min



* min

Paigaldamine ja ühendamine

- Toodet tohib paigaldada ja ühendada ainult vastavalt ametlikele paigalduseeskirjadele.

Elektriühendused

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



OHT:

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

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

**OHT:**

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

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

**OHT:**

Enne elektritööde tegemist ühendage toode vooluvõrgust lahti. Elektrilöögi oht!



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

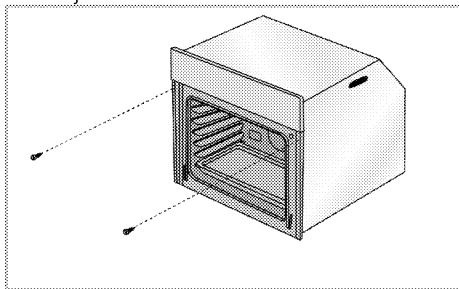


Juhtmestiku paigaldamisel tuleb järgida elektrisüsteemidele kehtestatud siseriiklike/kohalike eeskirju ning kasutada ahju jaoks sobivat elektrikontakti/-liini ja pistikut. Kui toote võimsus on suurem kui pistiku ja elektrikontakti/-liini (kestev) taluvusvool, tuleb toode ühendada püsielektrisüsteemi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

Ühendage toitejuhe pistikupesaga.

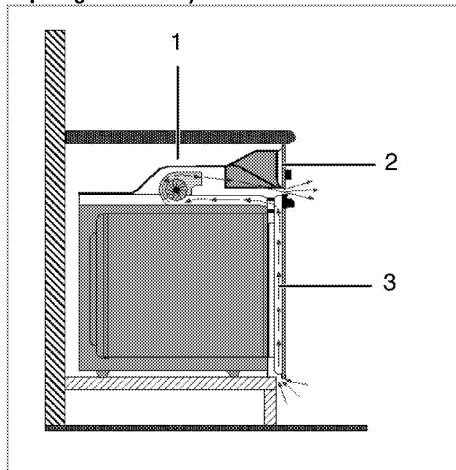
Toote paigaldamine

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



Kinnitage ahi joonisel näidatud viisil kahe kruviga.

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

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

- 1 Jahutusventilaator
- 2 Juhtpaneel
- 3 Uks

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



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

Lõppkontroll

1. Toote kasutamine.
2. Kontrollige funktsioone.

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

Kellaaja sisestamine



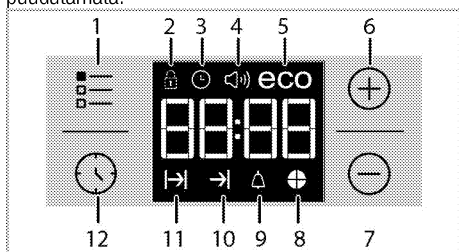
Muudatuste tegemise ajal vilguvad ekraanil vastavad tähised.

Pärast ahju esmakordset sisselülitamist vajutage kellaaja sisestamiseks klahvi \oplus/\ominus .



Puutejuhtimisega mudelite puhul puudutage esmalt klahvi ECO ja seejärel kasutage kellaaja määramiseks klahvi \oplus/\ominus .

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



- 1 Seadistusklahv
- 2 Klahviluku sümbol
- 3 Kella tähis

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



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



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

Seadme esmane puhastamine



Mõned puhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada. Ärge kasutage tugevatoimelisi puhastusaineid, 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 sisekülg, kütteelemente jne. Hoidke lapsed eemal!
Töite kuumahju pannes või välja võttes kasutage alati kuumuskindlaid pajakindaid.

Elektriahju

1. Võtke kõik küpsetusplaadid ja traatrest ahjust välja.
2. Sulgege ahjuukse.
3. Valige staatiline asend.
4. Valige kõige võimsam grilli kuumutusaste, vt *Elektriahju kasutamine, lk 18*.
5. Laske ahjul töötada umbes 30 minutit.
6. Lülitage ahi välja, vt *Elektriahju kasutamine, lk 18*.

Grillahi

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



Seadme esimesel kasutuskorral võib paari tunni 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 põleleidi, ahju sisekülg, 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 riilivahe. Ärge vahetage riilivahet, 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 määras kontideta lihaga võrreldes umbes 15–30 minutit kauem aega.
- Liha iga sentimeetri kohta (paksus) tuleb küpsemisaega arvestada umbes 4–5 minutit.
- Laske lihale pärast küpsetusaja lõppu umbes 10 minutit ahjus jahtuda. Mahl jaguneb paremini üle kogu liha ja ei jookse liha lõikamisel välja.
- Kala tuleb asetada kuumuskindla alusega keskmisele või alumisele siinile.

Nõuanded grillimiseks

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

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

- Lükake traatrest või restiga küpsetusplaat ahjus soovitud siinile. Kui kasutate grillimisel traatrestit, lükake alumisele siinile küpsetusplaat, et rasv maha ei tilguks. Lisage küpsetusplaadile veidi vett, et seda oleks kergem puhastada.

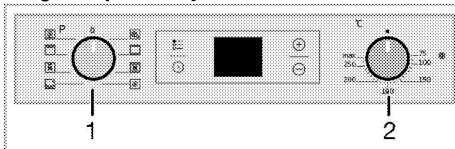


Grillimiseks sobimatud toiduained võivad põhjustada tulekahju. Grillige ainult suurel kuumusel grillimiseks sobilikku toitu.

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

Elektriahju kasutamine

Valige temperatuur ja töörežiim



- 1 Funktsiooninupp
- 2 Termostaatinupp

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

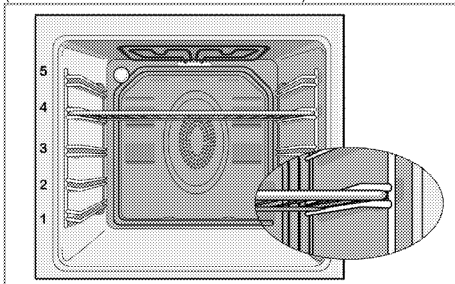
Elektriahju väljalülitamine

Keerake funktsiooninupp ja temperatuurinupp väljalülitatud (ülemisse) asendisse.

Oluline on asetada traatrest traatriilile õigesti. Traatrest tuleb asetada traatriilite vahele, nagu joonisel näidatud.

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

(Varieerub olenevalt toote mudelist.)



Töörežiimid

Siin näidatud töörežiimide järjekord võib erineda teie toote süsteemist.

Ülemine ja alumine kuumutus



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

Alumine kuumutus



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



Seda funktsiooni tuleb kasutada ka hõlpsaks auruga puhastamiseks.



Alumine/ülemine kuumutus koos ventilaatoriga



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

Kasutamine ventilaatoriga



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

Ventilaatorkuumutus



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



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



Seda funktsiooni tuleb kasutada ka hõlpsaks auruga puhastamiseks.

"3D" funktsioon



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

Täisgrill



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

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

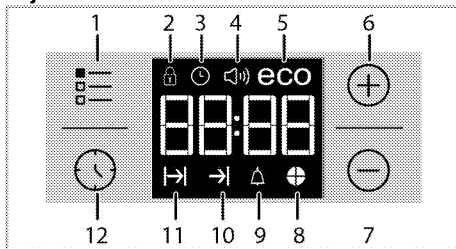
Grill + ventilaator



Grilliefekt on nõrgem kui täisgrilli kasutamisel

- Pange väiksed või keskmise suurusega portsjonid grillimiseks õige riuli asendiga grilli alla.
- Määrake soovitud temperatuur.
- Pärast poolt grillimisega pöörake toitu.

Ahju kella kasutamine








- 1 Seadistusklahv
- 2 Klahviluku sümbol
- 3 Kella tähis
- 4 Alarmi helitugevuse tähis (Teie tootel ei pruugi seda olla.)
- 5 Säästurežiimi tähis
- 6 Plussklahv
- 7 Miinusklahv
- 8 Ajasektori tähis
- 9 Märkuande tähis
- 10 Küpsetusaja lõpu tähis
- 11 Küpsetusaja tähis

	Maksimaalne küpsetamise lõpetamiseks seatav aeg on 5 tundi ja 59 minutit. Voolukatkestuse korral programm tühistatakse. Ahi tuleb uuesti programmeerida.
	Seadistamise ajal vilguvad ekraanil vastavad tähised. Sätete rakendumiseks peate mõne hetke ootama.
	Kui küpsetamissätteid pole valitud, ei saa kellaega määrata.
	Kui on määratud küpsetusaeg, siis näidatakse küpsetamise ajal järelejäänud aega.

Küpsetamine määratud küpsetusajaga

Ahju saab seadistada nii, et see lõpetab etteantud aja möödumisel tööd. Selleks määratakse taimeri abil küpsetusaeg.





1. Valige küpsetusfunktsioon.
2. Puudutage klahvi , kuni ekraanile ilmub küpsetusaja tähis .
3. Määrake küpsetusaeg klahviga /.


» » Kui küpsetusaeg on määratud, jääb tähis  koos aja sümboliga ekraanile.





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




Küpsetusaja lõpu hilisemaks seadmine

Pärast küpsetusaja määramist taimeri abil saate seada küpsetusaja lõpu hilisemaks.

1. Valige küpsetusfunktsioon.
2. Puudutage klahvi , kuni ekraanile ilmub küpsetusaja tähis .
3. Määrake küpsetusaeg klahviga /.

» » Kui küpsetusaeg on määratud, jääb küpsetamise tähis  põlema.

4. Puudutage klahvi , kuni ekraanile ilmub küpsetusaja lõpu tähis .
5. Küpsetusaja lõpu määramiseks vajutage klahvi /.

» Kui küpsetusaeg on määratud, jäävad tähised  ja  koos aja sümboliga ekraanile. Pärast küpsetamise algust tähis  kaob.


6. Pange toit ahju ja seadke temperatuurinupu abil temperatuur. Küpsetamise algab.

» Ahju taimer arvutab välja küpsetamise algusaja, lahutades küpsetamise kestuse küpsetusaja lõpust.

Küpsetamise algusaja saabudes aktiveeritakse valitud töörežiim ning ahi soojeneb määratud temperatuurini. Määratud temperatuur püsib küpsetusaja lõpuni.

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


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

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




Klahviluku sisselülitamine

Ahju kasutamist saab tõkestada, aktiveerides klahviluku funktsiooni.

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

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

Klahviluku väljalülitamiseks puudutage

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


Märguandekella seadmine


Seadme kella saab kasutada märguande või meeldetuletuse funktsioonis küpsetusprogrammist sõltumatult.


Märguandekella funktsioon ei mõjuta ahju tööd. Seda kasutatakse ainult hoiatusena. Näiteks võib seda kasutada, kui soovite küpsetist teatud aja möödudes


ümberröörata. Määratud aja möödumisel edastab taimer hoiatussignaali.


1. Puudutage klahvi , kuni ekraanile ilmub tähis .

 Maksimaalne märguande aeg on 23 tundi ja 59 minutit.

2. Määrake märguande kestus klahviga .

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




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

3. Kui märguande aeg on möödas, hakkab tähis  vilkuma ning kõlab märguandesignaali.

Märguandesignaali väljalülitamine




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

Märguande tühistamine

1. Märguande tühistamiseks puudutage klahvi , kuni ekraanile ilmub tähis .
2. Vajutage pikalt klahvi , kuni ekraanile ilmub "00:00".



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

Märguandesignaali muutmine

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

Kellaaja muutmise

Varem sisestatud kellaaja muutmise

1. Puudutage klahvi , kuni ekraanile ilmub tähis .

2. Määrake kellaeg klahviga .
3. Määratud aeg aktiveeritakse veidi aja pärast.

Säästurežiim



Säästurežiimi abil saate energiat kokku hoida, määraates ahju küpsetusaega. Sellel režiimil lülitatakse küttekehad enne küpsetusaega lõppu välja ning kasutatakse ahju jääksoojust.

Säästurežiimi määramine

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

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



Säästurežiimi väljalülitamine

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


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

Ekraani heleduse määramine


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

1. Puudutage klahvi , kuni ekraanile ilmub selle heledust näitav **d-01**, **d-02** või **d-03**.
 2. Määrake soovitud heledus klahviga .
- » Määratud aeg aktiveeritakse veidi aja pärast.

Küpsetusaegade tabel

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

Küpsetamine ja röstimine

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

Roog	Plaatide arv	Kasutatavad lisatarvikud	Töörežiim	Siini asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (ligikaudne, min)
Koogid küpsetusplaadil	Üks plaat	Harilik plaat*		3	180	25 ... 30
Koogid vormis	Üks plaat	Koogivorm ja traatrest**		2	180	40 ... 50
Väikesed koogid	Üks plaat	Harilik plaat*		3	160	25 ... 35
	Üks plaat	Harilik plaat*		3	150	30 ... 40
	2 plaati	1-Küpsetusplaat* 3-Harilik plaat*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 plaati	1-Harilik plaat* 3-Küpsetusplaat*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50

Biskviitkook	Üks plaat	5-Sügav ahjuplaat* 26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm traatrestil**		3	160	25 ... 35
	Üks plaat	26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm traatrestil**		2	150	30 ... 40
	2 plaati	1-26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm traatrestil** 4-26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm küpsetusplaadil**		1 - 4	150	35 ... 45
Küpised	Üks plaat	Küpsetusplaat* Harilik plaat*		3	180	25 ... 30
	2 plaati	1-Küpsetusplaat* 3-Harilik plaat*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 plaati	1-Küpsetusplaat* 3-Harilik plaat* 5-Sügav ahjuplaat*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Taignatooted	Üks plaat	Harilik plaat*		2	200	30 ... 40
	2 plaati	1-Küpsetusplaat* 5-Harilik plaat*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 plaati	1-Küpsetusplaat* 3-Harilik plaat* 5-Sügav ahjuplaat*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Muretaigen	Üks plaat	Harilik plaat*		2	200	25 ... 35
	2 plaati	1-Küpsetusplaat* 3-Harilik plaat*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 plaati	1-Küpsetusplaat* 3-Harilik plaat* 5-Sügav ahjuplaat*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Juuretis	Üks plaat	Harilik plaat*		2	200	35 ... 45
Lasanje	Üks plaat	Klaasist/metallist kandiline vorm traatrestil**		2 - 3	200	30 ... 40
Pitsa	Üks plaat	Harilik plaat*		2	200 ... 220	15 ... 20
Bifsteek (suur tükk) / praad	Üks plaat	Harilik plaat*		3	25 min 250/max, seejärel 180 ... 190	100 ... 120
Lambakints (pajaroo)	Üks plaat	Harilik plaat*		3	25 min 250/max, seejärel 190	70 ... 90
	Üks plaat	Harilik plaat*		3	25 min 250/max, seejärel 190	60 ... 80
Kanapraad (1,8-2 kg)	Üks plaat	Harilik plaat*		2	15 min 250/max, seejärel 180 ... 190	60 ... 80
	Üks plaat	Harilik plaat*		2	15 min 250/max, seejärel 180 ... 190	60 ... 80
Kalkun (5-5 kg)	Üks plaat	Harilik plaat*		1	25 min 250/max, seejärel 180 ... 190	150 ... 210
	Üks plaat	Harilik plaat*		1	25 min 250/max, seejärel 180 ... 190	150 ... 210
Kala	Üks plaat	Harilik plaat*		3	200	20 ... 30
	Üks plaat	Harilik plaat*		3	200	20 ... 30

Kõigi toitude puhul on soovitatav eelkuumutamine.

* Lisatarvikud ei pruugi kuuluda komplekti.

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

Küpsetustabel testtoitudele

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

Roog	Plaatide arv	Kasutatavad lisatarvikud	Töörežiim	Siini asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (ligikaudne, min)
Murekook	Üks plaat	Harilik plaat*	☐	3	140	20 ... 30
	Üks plaat	Harilik plaat*	☼	3	140	20 ... 30
	2 plaati	1-Harilik plaat* 3-Küpsetusplaat*	☼	1 - 3	140	20 ... 30
Väiksed koogid	Üks plaat	Harilik plaat*	☐	3	160	25 ... 35
	Üks plaat	Harilik plaat*	☼	3	150	30 ... 40
	2 plaati	1-Küpsetusplaat* 3-Harilik plaat*	☼	1 - 3	150	35 ... 50
Biskviitkook	Üks plaat	26 cm läbimõelduga ümmargune tordivorm traatrestli**	☐	3	160	25 ... 35
	Üks plaat	26 cm läbimõelduga ümmargune tordivorm traatrestli**	☼	2	150	30 ... 40
	2 plaati	1-26 cm läbimõelduga ümmargune tordivorm traatrestli** 4-26 cm läbimõelduga ümmargune tordivorm küpsetusplaadi**	☼	1 - 4	150	35 ... 45
Õunapirukas	Üks plaat	20 cm läbimõelduga ümmargune must metallist nõu traatrestli**	☐	2	180	50 ... 60
	Üks plaat	20 cm läbimõelduga ümmargune must metallist nõu traatrestli**	☼	2	170	50 ... 60
	2 plaati	1-20 cm läbimõelduga ümmargune must metallist nõu traatrestli** 4-20 cm läbimõelduga ümmargune must metallist nõu küpsetusplaadi**	☼	1 - 4	170	50 ... 60

Kõigi toitude puhul on soovitatav eelkuumutamine

* Lisatarvikud ei pruugi kuuluda komplekti.

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

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 tootes, 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 taigakihte piimast, õlist, munast ja jogurtist tehtud kastmega.
- Kui küpsemine võtab liiga kaua aega, siis vaadake, et taigen ei ulatuks üle plaadi servade.
- Kui küpsetise pealispind pruunistub, aga alumine osa ei küpse, siis veenduge, et te pole küpsetise alaosas liiga palju kastet kasutanud. Püüdke jaotada kastet taigakihtide vahele ja peale võrdsetes kogustes, et need pruunistuks ühtlaselt.



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

Nõuandeid köögiviljade küpsetamiseks

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

Kuidas grilli kasutada



HOIATUS

Sulgege grillimise ajaks ahjuuks.

Kuumad pinnad võivad tekitada põletusi!

Grilli sisselülitamine

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

Grilli väljalülitamine

1. Keerake funktsiooninupp väljalülitatud (ülemisse) asendisse.



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

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

Küpsetamisaegade tabel grillimiseks
Grillimine elektrigrilliga

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

sõltuvalt paksusest

*Eelsoojendage 5 minutit

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

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

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


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


Kõiki grillitavaid toiduaineid on soovitatav 5-6 minutit eelkuumutada.

6 Hoidmine ja hooldus


Üldine teave


Toote kasutamisega 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 (mitteabasiivset), tõmmates lapiga ainult ühes suunas.

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

 Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.

Juhtpaneeli puhastamine

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

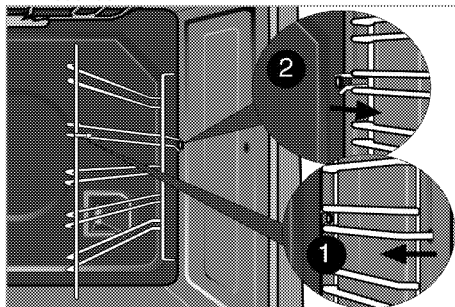
 Ärge eemaldage juhtpaneeli puhastamiseks nuppe, kui teie tootel neid on.
Muidu võite juhtpaneeli kahjustada!

Ahju puhastamine

Külgseinade puhastamine (Varieerub olenevalt toote mudelist.)

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

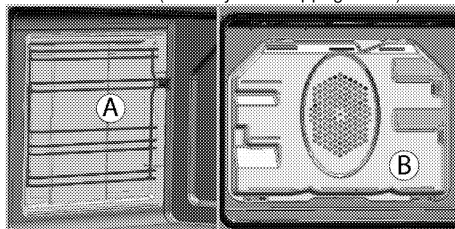
1. Eemaldage küljeraami eesmine osa, tõmmates seda külgseinast eemale.
2. Võtke küljeraam välja, tõmmates seda enda suunas.



Katalüütilised seinad

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

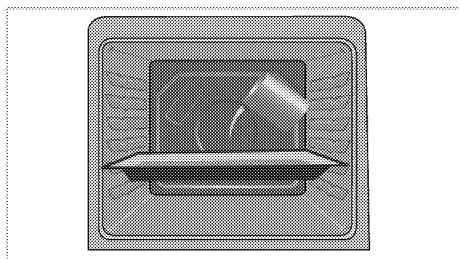
Teie toote külgseinad (A) ja/või tagasein (B) võivad seestpoolt olla kaetud katalüütilise emalliga. Katalüütilised seinad on heledat matti värvi ja poorse pinnaga. Ahju katalüütilisi seinu ei tohiks puhastada. Katalüütiliste seinte poorne pind puhastub automaatselt, imedes pritsivat rasva sisse ning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



Hõlbustatud auruga puhastamine

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

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



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



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

Ahjuukse puhastamine

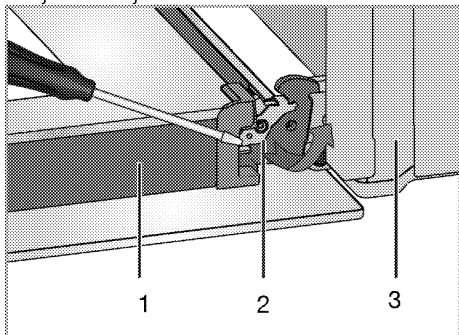
Kasutage ahjuukse puhastamiseks sooja vett koos vedela pesuvahendiga, pehmet lappi või käsna ning kuivatamiseks kuiva lappi.



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

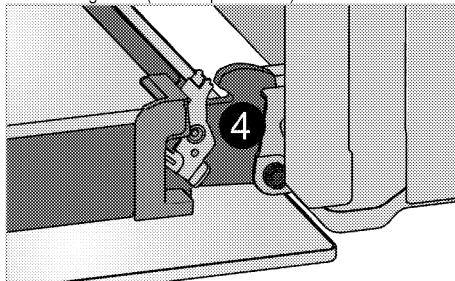
Ahjuukse eemaldamine

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

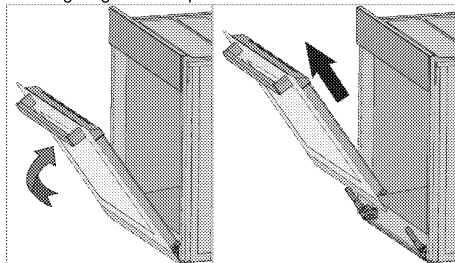


1 Uks

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



3. Liigutage eesust poolele ulatuses.



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



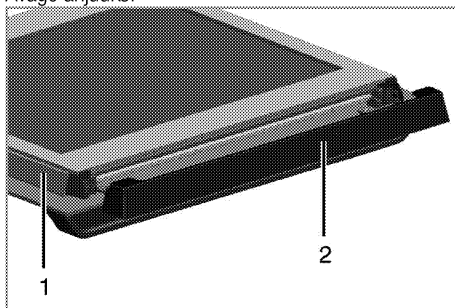
Ukse tagasipanemisel tuleb eemaldamistoiminguid korrata vastupidises järjekorras. Ärge unustage ukse taaspaidamisel sulgeda hinge pesa juures olevaid klambreid.

Ukse siseklaasi eemaldamine

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

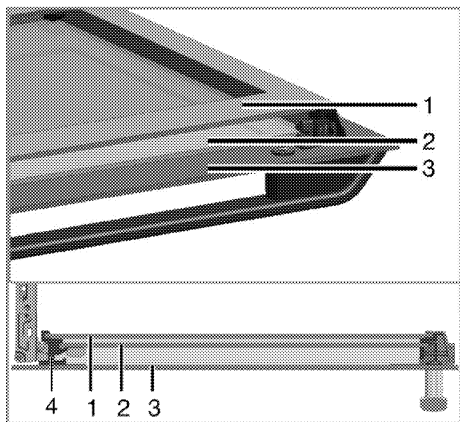
Ahjuukse sisemist klaaspaneeli saab puhastamiseks eemaldada.

Avage ahjuuks.



- 1 Raam
- 2 Plastosa

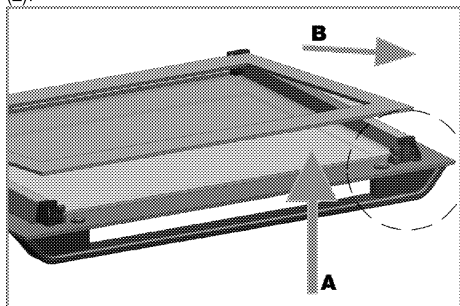
Eemaldage eesukse ülaossa paigaldatud plastosa, tõmmates seda enda poole.



- 1 Kõige seespoolsem klaaspaneel
- 2 Sisemine klaaspaneel
- 3 Välimine klaaspaneel
- 4 Klaaspaneeli plastist pesa – alumine

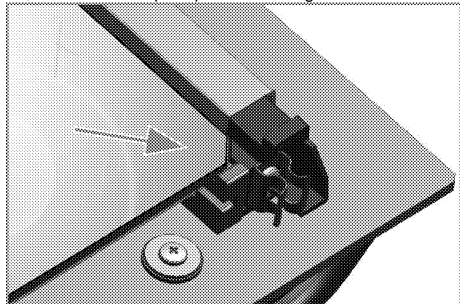
Kergitage kõige seespoolsemat klaaspaneeli (1) veidi tähise **A** suunas ja tõmmake see tähise **B** suunas välja, nagu joonisel näidatud.

Eemaldage samamoodi ka teine sisemine klaaspaneel (2).



Ükse 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 plastiosa 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.



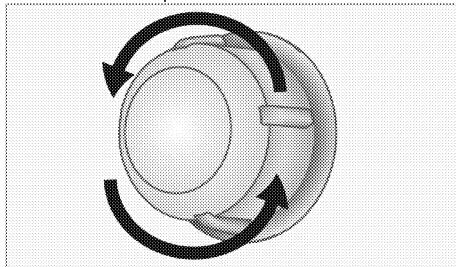
Sellel seadmel kasutatud lamp pole sobiv koduse majapidamise valgustamiseks. Selle lambi eesmärk on aidata kasutajal toiduaineid paremini näha.



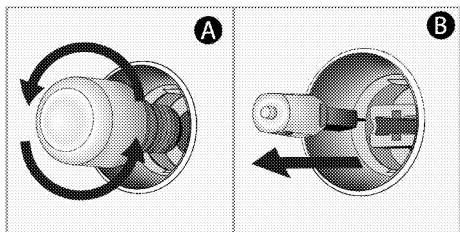
Sellel seadmel kasutatud lambid peavad vastu pidama ekstreemsetele tingimustele, nt üle 50 °C temperatuurile.

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.

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.

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

Ahju tuli ei tööta.

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

Ahi ei lähe soojaks.

- Ei pruugi olla seatud konkreetse küpsetusfunktsiooni ja/või temperatuuri jaoks. >>> *Määrake konkreetne küpsetusfunktsioon ja/või temperatuur.*
- Taimer on seadistamata (taimeriga mudelitel). >>> *Sisestage kellaeg.* (Mikrolaineahjuga toodetel juhib taimer ainult mikrolaineahju.)
- Voolukatkestus. >>> *Kontrollige, kas vool on olemas. Kontrollige elektrikiirbi kaitsmeid. Vajadusel vahetage või lähtestage kaitsmed.*

Kellaeg vilgub või kella tähis põleb (taimeriga mudelitel).

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



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

