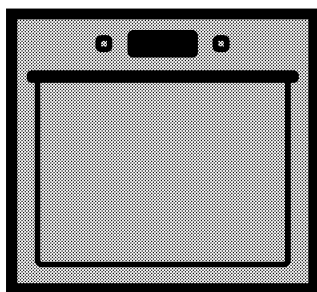


# Sissehitatav ahi

Kasutusjuhend



BID14500BDS

**ET | UK**

285.4476.58/R.AA/11.04.2019/4-4  
7757882971

## Tutvuge palun esmalt käesoleva kasutusjuhendiga!

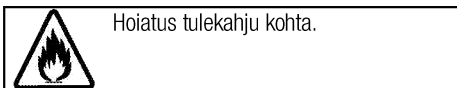
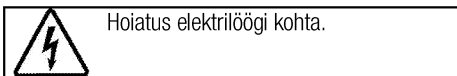
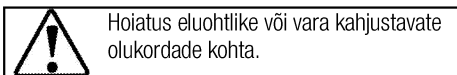
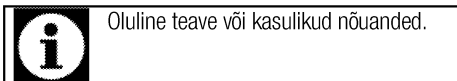
Lugupeetud klient!

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 .....           | 8 |
| Laste ohutuse tagamine .....        | 8 |
| Toote kõrvaldamine kasutuselt ..... | 9 |
| Pakkematerjali kõrvaldamine .....   | 9 |

**2 Üldine teave 10**

|                         |    |
|-------------------------|----|
| Ülevaade .....          | 10 |
| Pakendi sisu .....      | 11 |
| Tehnilised andmed ..... | 12 |

**3 Paigaldamine 13**

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Enne paigaldamist .....             | 13 |
| Paigaldamine ja ühendamise .....    | 15 |
| Toote kõrvaldamine kasutuselt ..... | 16 |

**4 Ettevalmistused 17**

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Nõuandeid energia säästmiseks .....  | 17 |
| Esimene kasutuskord .....            | 17 |
| Kellaaja sisestamine .....           | 17 |
| Seadme esmane puhastamine .....      | 18 |
| Vee karedusastme reguleerimine ..... | 18 |
| Esmase kuumutamise .....             | 19 |

**5 Kuidas ahju kasutada 20**

|   |    |
|---|----|
| Üldine teave küpsetamise, röstimise ja grillimise kohta ..... | 20 |
| Elektriahju kasutamine .....                                  | 20 |
| Töörežiimid .....   | 21 |
| Juhtpaneeli sissejuhatus .....                                | 24 |
| Küpsetusprogrammide menüü .....                               | 24 |
| Automaatse küpsetuse funktsioonide menüü .....                | 27 |
| Lisaprogrammide menüü .....                                   | 29 |
| Seadistuste menüü .....                                       | 34 |
| Küpsetusaegade tabel .....                                    | 35 |
| Kuidas grilli kasutada .....                                  | 37 |
| Küpsetamisaegade tabel grillimiseks .....                     | 39 |

**6 Hoidmine ja hooldus 40**

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| Üldine teave .....            | 40 |
| Juhtpaneeli puhastamine ..... | 40 |
| Ahju puhastamine .....        | 40 |
| Ahjuukse eemaldamine .....    | 41 |

**7 Probleemide lahendamine 42**

## **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.

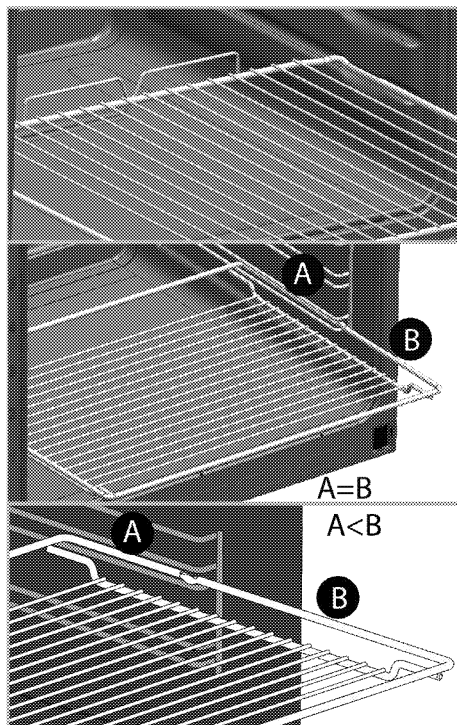
- Elektriseadmetel ja -süsteemidel peaksid töid teostama ainult volitatud ja vastava kvalifikatsiooniga isikud.
- Kahjustuste tekkimisel lülitage toode välja ning lahutage see vooluvõrgust. Selleks lülitage välja kaitsekork.
- Veenduge, et kaitsme voolutugevus vastab toote niminäitajatele.

### **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.

- Enne puhastustsükli algust pühkige ahju välis- ja sisepindadelt mustust niiske lapiga. Võtke ahjust välja kõik lisad.  
Kui teie toote juurde kuulub tulekindel tarvik (vastupidav isepuhastamisele kõrgel temperatuuril), ei pea te neid tarvikuid ahjust eemaldama. vt *Pakendi sisu, lk 11*.
- Kuumad pinnad tekitavad põletusi! Ärge puudutage isepuhastumise ajal toodet käega ning hoidke lapsi sellest eemal. Enne jääkide eemaldamist oodake vähemalt 30 minutit.
- Pürolüütilise puhastuse käigus võivad pinnad muutuda tulisemaks kui tavapärasel kasutamisel. Hoidke lapsed eemal.
- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi seadet paigaldada dekoratiivse ukse taha.

#### Aurusüsteem

- Ukse avamisel võib toote auruga küpsetamisel aur välja paiskuda. Tekib kõrvetada saamise oht.

Ahjuukse avamisel olge ettevaatlik.

- Ärge valage ahju sisse vett. Muidu võib tekkida kuum aur.
- Pärast auruga küpsetamist ahju jäänud niiskus võib tekitada korrosiooni. Pärast küpsetamist laske ahjul seest kuivada. Ärge hoidke niisket toitu ahjus pikka aega.
- Ärge küpsetage ahjus midagi, kui selles on vett. Ahju sisepinnad võivad saada kahju.
- Auruga küpsetades ärge kasutage toidunõusid, mis võivad roostetada.
- Ärge kasutage destilleeritud või filtreeritud vett. Kasutage ainult pudelivett. Ärge lisage veemahutisse lahuseid, mis on kergsüttivad, sisaldavad alkoholi või tahkeid osakesi.
- Ärge kunagi kuivatage veemahutit ahjus.
- Pärast igat auruga küpsetamise tsüklit valage veemahutisse jäänud vesi ära ja puhastage mahuti. Kui kasutate veemahutisse jäänud vett järgmiseks küpsetamise tsükliks, tekitab see hügieeniprobleeme.
- Veemahuti tuleb pärast kasutamist kuivatada ja hoiustada näidatud viisil.
- Ärge peske veemahutit nõudepesumasinas. Pühkige

veemahutit puhta, niiske lapiga ja kuivatage seejärel kuiva lapiga.

- Katlakivi eemaldamiseks kasutage valmistaja poolt pakitud katlakivieemaldus tablette. (Samuti võite kasutada poodides müüdavaid katlakivi eemaldamise tablette, mida soovitatakse aururežiimiga toiduvalmistamisseadmete jaoks vastavalt nende kasutusjuhistele.)

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.
- Toode sobib kasutamiseks kuni 2500 m kõrgusel.
- 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: Ligipäasetavad osad võivad kasutamisel kuumeneda. Väikelapsed tuleb eemal hoida.
- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale väljaspool laste käeulatus. Käidelge kõiki pakendijäätmeid vastavalt keskkonnastandarditele.
- Elektriseadmed on lastele ohtlikud. Hoidke lapsed töötavast seadmest eemal ja ärge laske neil seadmega mängida.
- Ärge asetage seadme kohale asju, mida lapsed võiksid üritada kätte saada.
- Kui uks on avatud, ärge toetage sellele raskeid asju ja ärge lubage lastel selle peal istuda. Muidu võib uks alla vajuda või hinged kahjustada saada.



## Toote kõrvaldamine kasutuselt

### WEEE direktiivi täitmine ja romuseadme kõrvaldamine:



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

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

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

### RoHS-direktiivi täitmine:

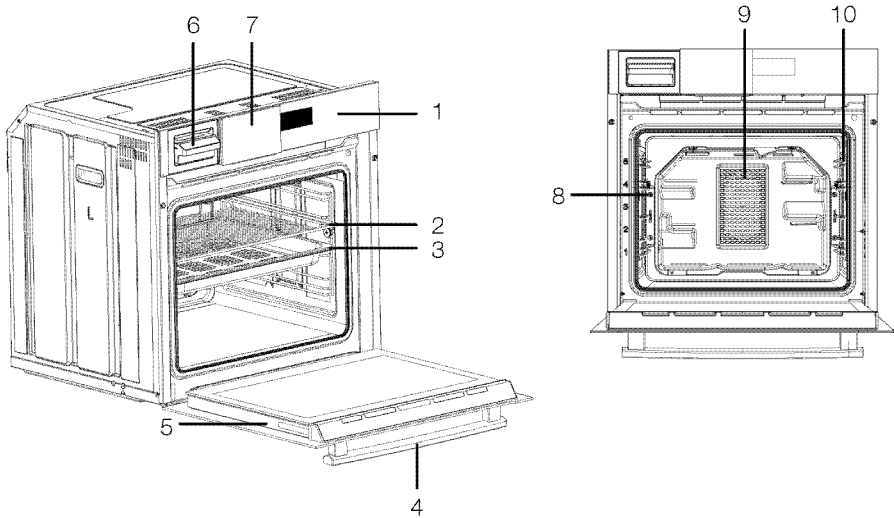
Seade vastab Euroopa Liidu RoHS-direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda direktiivis mainitud kahjulikke ja keelatud materjale.

### Pakkematerjali kõrvaldamine

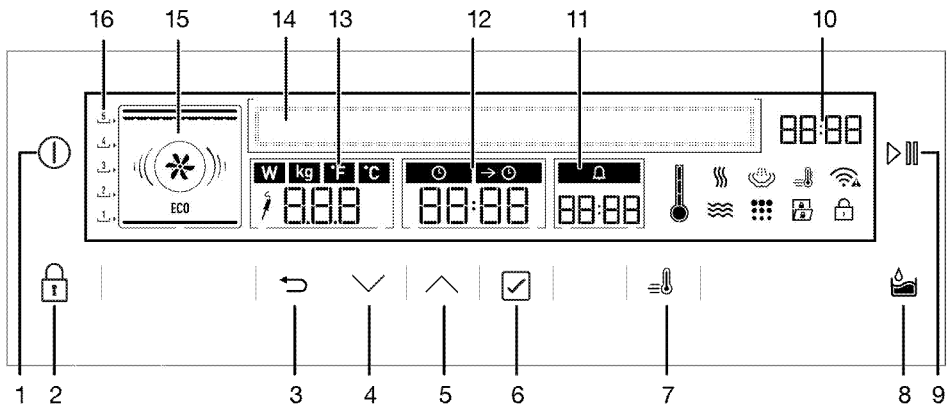
- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale ohutus kohas, kust lapsed neid kätte ei saa. Toote pakend on valmistatud taaskasutatavatest materjalidest. Kõrvaldage pakkematerjalid nõuetekohaselt ja sorteerige vastavalt taaskasutatavate jäätmete kogumise eeskirjadele. Ärge visake neid olmeprügi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

## 2 Üldine teave

### Ülevaade



- |   |            |    |  |
|---|------------|----|--|
| 1 | Juhtpaneel | 6  | Veemahuti                              |
| 2 | Traatrest  | 7  | Veemahuti kaas                         |
| 3 | Kandik     | 8  | Auru väljumisavad                      |
| 4 | Käepide    | 9  | Ventilaatori mootor (terasplaadi taga) |
| 5 | Eesuks     | 10 | Riuli asendid                          |



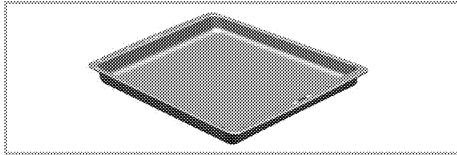
- |   |                               |    |   |
|---|-------------------------------|----|---|
| 1 | Sisse-/väljalülitusklahv      | 9  | Küpsetamise alustamise/lõpetamise klahv |
| 2 | Klahviluku klahv              | 10 | Praeguse kellaaja näidu väli            |
| 3 | Tagasi-klahv                  | 11 | Märkuandeaaja väli                      |
| 4 | Alla-klahv (menüüvalik)       | 12 | Küpsemisaja / küpsemisaja lõpu väli     |
| 5 | Üles-klahv (menüüvalik)       | 13 | Temperatuuri/kaalu näidu väli           |
| 6 | OK-klahv                      | 14 | Tekstinäidik                            |
| 7 | Kiirkuumutusklahv             | 15 | Funktsiooninäit                         |
| 8 | Veemahuti kaane vabastusklahv | 16 | Riuli asendid                           |

## Pakendi sisu

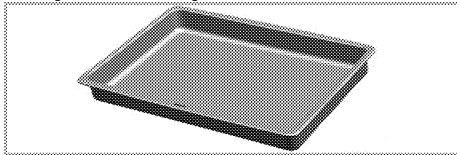


Lisavarustus võib sõltuvalt toote mudelist varieeruda. Kõiki kasutusjuhendis kirjeldatud lisasid ei pruugi teie tootel olla.

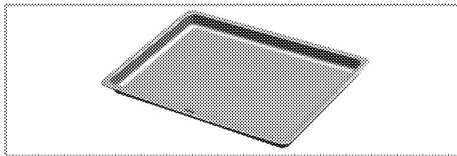
1. **Kasutusjuhend**
2. **Harilik plaat**  
(Tulekindel – vastupidav isepuhastamisele kõrgel temperatuuril)  
Kasutatakse küpsetiste, külmutatud toitude ning suurte praadide valmistamiseks.



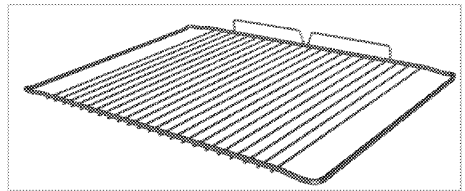
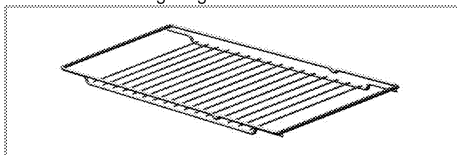
3. **Sügav ahjuplaat**  
(Tulekindel – vastupidav isepuhastamisele kõrgel temperatuuril)  
Kasutatakse küpsetiste, suurte praadide, suure veesisaldusega roogade valmistamiseks ja grillimisrasva kogumiseks.



4. **Küpsetusplaat**  
(Tulekindel – vastupidav isepuhastamisele kõrgel temperatuuril)  
Kasutatakse küpsetiste, näiteks küpsiste ja biskviitide valmistamiseks.



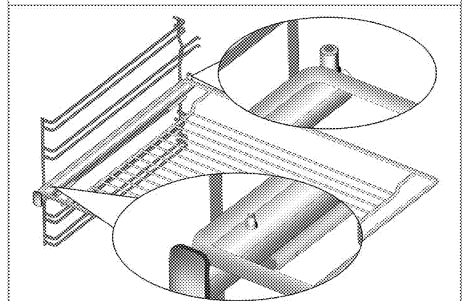
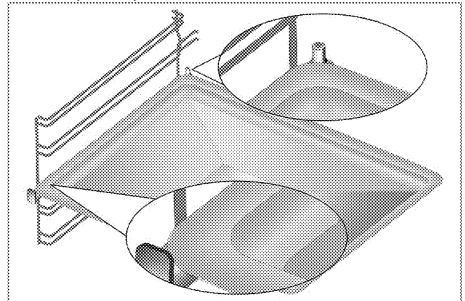
5. **Traatrest**  
Kasutatakse praadide valmistamiseks või haudenõus valmistatavate roogade asetamiseks soovitud kõrgusega siinile.



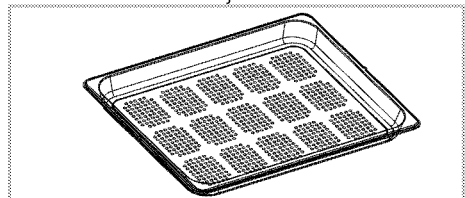
6. **Traatresti ja küpsetusplaadi asetamine teleskoopsiinidele**  
(See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

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

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

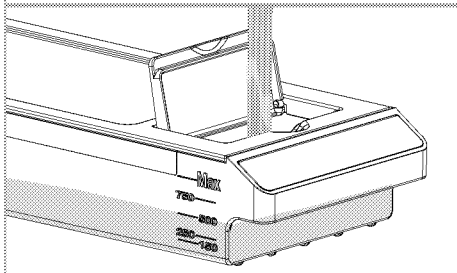
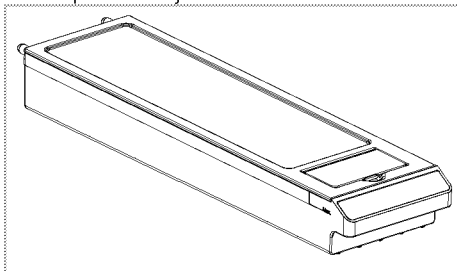


7. **Perforeeritud suur alus auruga küpsetamiseks**  
Sobib auruga küpsetamiseks. Perforeeritud alused sobivad toiduainetest eralduva kondenseeritud vee ja vedelike eemaldamiseks.



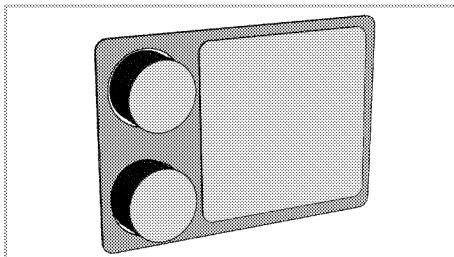
## 8. Veemahuti

See on mahuti, milles hoitakse vett auruga küpsetamise ajal.



## 9. Katlakivi eemaldamise tablett

Kasutatakse katlakivi eemaldamise funktsiooniga. Tootega on kaasas kaks katlakivi eemaldusvahendi tabletti.



### HOIATUS

Allaneelamisel kahjulik. Põhjustab nahaärritust.

Põhjustab ägedat silmaärritust. Võib põhjustada naha allergilisi reaktsioone. Võib põhjustada hingamisteede ärritust. Hoidke lastele kättesaamatus kohas.

Pärast käsitemist peske hoolikalt käsi.

**ALLANEELAMISE KORRAL** Kui teie enesetunne halveneb, pöörduge arsti poole või erakorralise meditsiini osakonda.

**SILMA SATTUMISEL**

Loputage silmi hoolikalt mitu minutit rohke veega.

Kui kannate kontaktläätsi ja saate need hõlpsalt eemaldada, siis tehke seda. Jätake loputamist.

Kui silmade ärritus püsib – pöörduge arsti või meditsiinitöötaja poole.

Kõrvaldage sisu/pakend kasutuselt vastavalt kohalikele kehtivatele eeskirjadele.

Tabletid sisaldavad maleinhapet.

Hoidke kindlasti kuivas ja jahedas. Jäägid tohib ära pesta veega.

## Tehnilised andmed

|   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| Pinge/sagedus                           | 220-240 V ~ 50 Hz                   |
| Energiatarve kokku                      | 3.4 kW                              |
| Juhtme tüüp/ristlõige                   | minH05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| 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                             | <b>Täisauruahi</b>                  |
| Grilli energiatarve                     | 2.2 kW                              |

# Põhjalused: 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 13.



Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid etteatamiseta muuta.



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



Tootel olevatel etiketidel või tootega kaasas olevas dokumentatsioonis toodud väärtused on saadud laboritingimustes vastavalt asjaomastele standarditele. Olenevalt toote töö- ja keskkonnamitingimustest 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 volitamata 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).

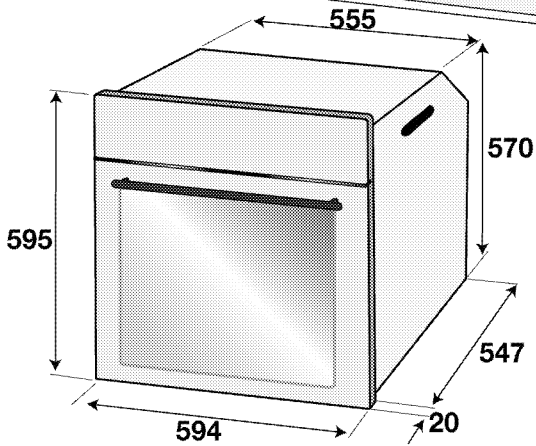
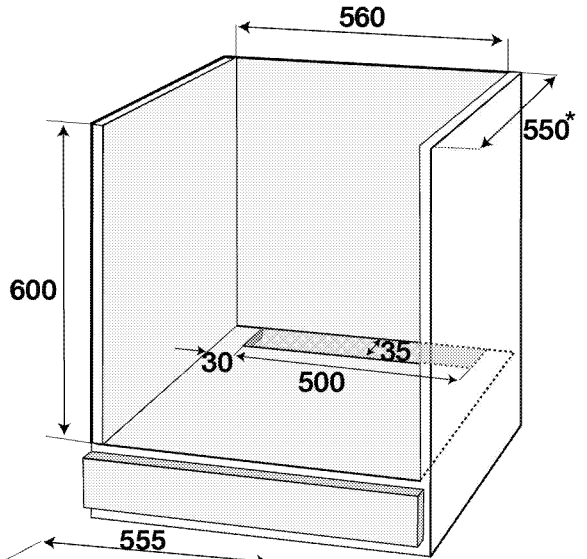
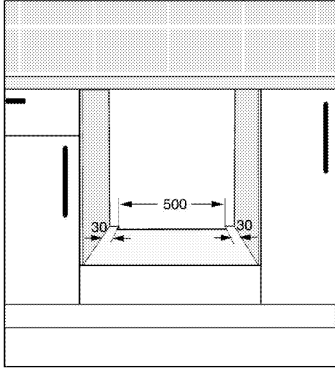
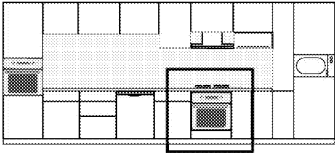
- Pinnad, sünteetilised laminaadid ja kasutatavad puhastusvahendid peavad olema kuumuskindlad (vähemalt 100 °C).
- Köögikapid peavad olema horisontaalsed ja kinnitatud.
- Kui ahju all on sahtel, tuleb ahju ja sahtli vahele paigaldada riul.
- Kandke seadet vähemalt kahe inimesega.
- Ahju teisaldamisel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



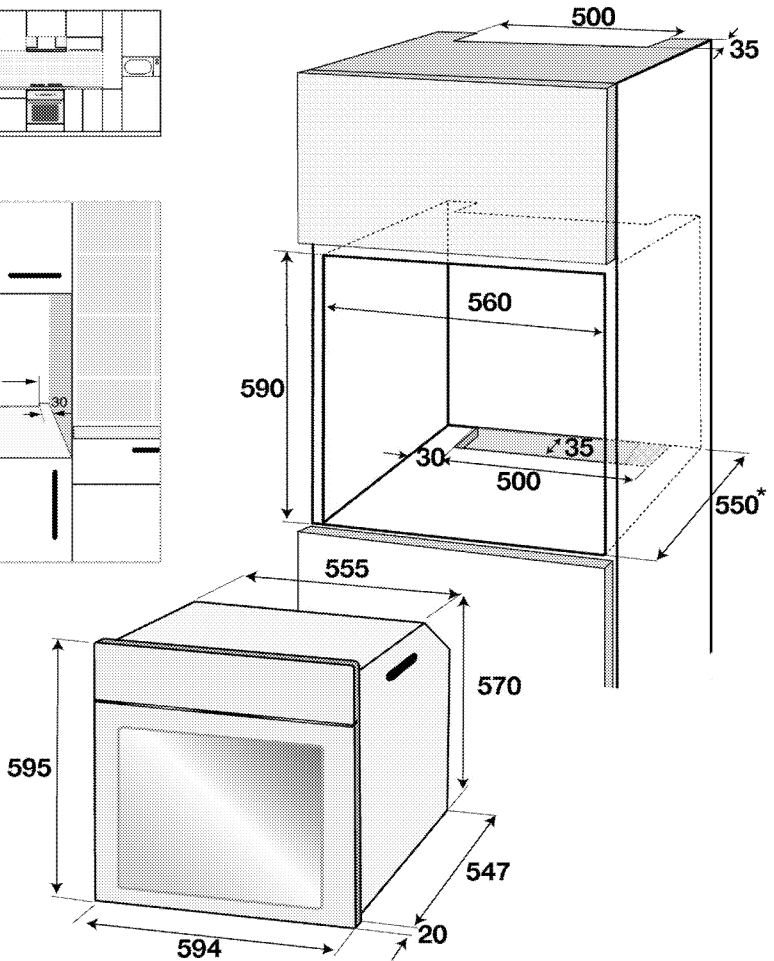
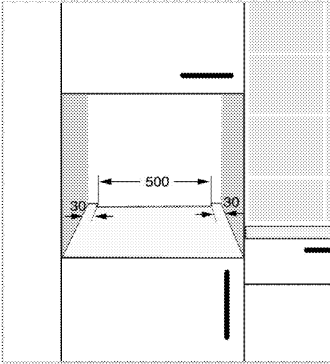
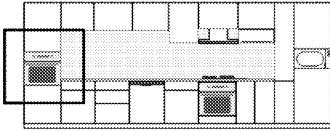
Ärge paigaldage toodet külmkappide ega sügavkülmikute kõrvale. Tootest eralduv soojus suurendab jahutusseadmete energiatarvet.



Ärge kasutage toote tõstmiseks või liigutamiseks ust ega uksekäepidet.



\* min



\* min

## Paigaldamine ja ühendamine

- Toodet tohib paigaldada ja ühendada ainult vastavalt ametlikele paigalduseeskirjadele.

### Elektriühendus

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 elektrioõgi, 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.

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

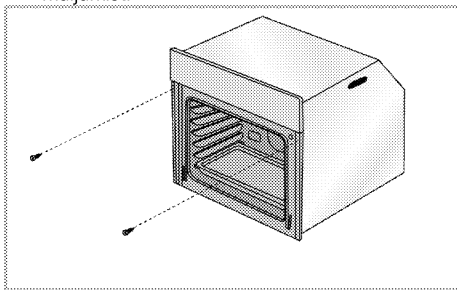
**i** Toitejuhtme pistik peaks pärast seadme paigaldamist olema kergesti ligipääsetav (aga mitte paiknema pliidi kohal).

**i** 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.

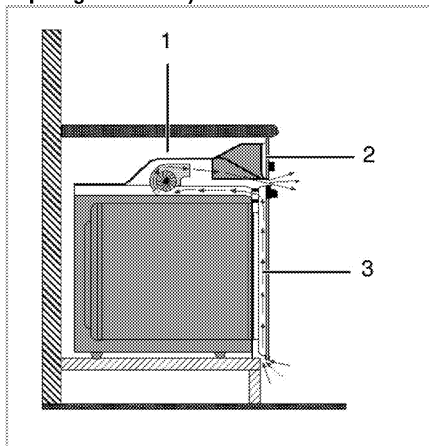
### Toote paigaldamine

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.

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

### Lõppkontroll

1. Toote kasutamine.
2. Kontrollige funktsioone.

### Toote kõrvaldamine kasutusest

- Hoidke toote originaalkarp alles ja kasutage seda 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 uks külgsainte külge.
- Ärge kasutage toote tõstmiseks või liigutamiseks ust ega uksekäepidet.

**i** Ärge asetage tootele esemeid ja hoidke seda teisaldamise ajal püstiasendis.

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



## 4 Ettevalmistused

### Nõuandeid energia säästmiseks

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

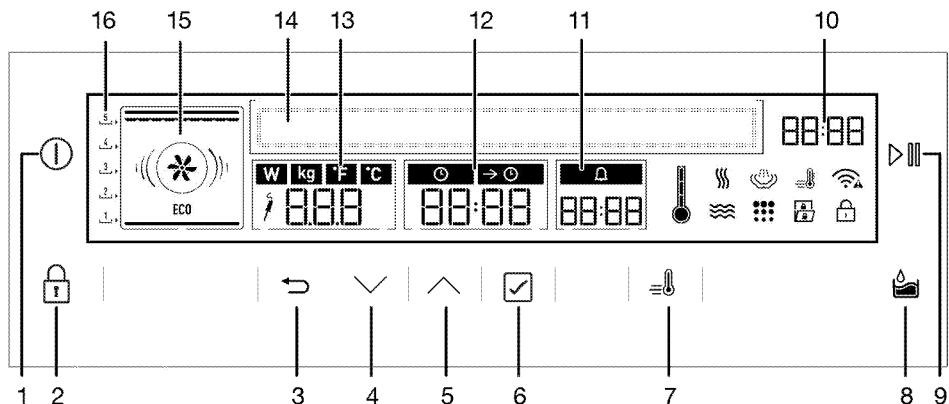
- Kasutage ahjus tumedaid ja emailkattega küpsetusnõusid, kuna need juhivad paremini soojust.
- Roogade valmistamisel eelkuumutage ahju, kui nii on soovitatud kasutusjuhendis või retseptis.
- Küpsetamise ajal vältige ahjuukse sagedast avamist.
- Kui uks on suletud, optimeeritakse ÖKONOOMSE VENTILAATORKUUMUTUSE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

säästmiseks sisetemperatuuri ja see võib kuvatud väärtusest erineda.

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




### Esimene kasutuskord

#### Kellaaja sisestamine



- 1 Sisse-/väljalülitusklahv
- 2 Klahviluku klahv
- 3 Tagasi-klahv
- 4 Alla-klahv (menüüvalik)
- 5 Üles-klahv (menüüvalik)
- 6 OK-klahv
- 7 Kiirkuumutusklahv
- 8 Veemahuti kaane vabastusklahv
- 9 Küpsetamise alustamise/lõpetamise klahv
- 10 Praeguse kellaaja näidu väli
- 11 Märguandeaaja väli
- 12 Küpsemisaja / küpsemisaja lõpu väli
- 13 Temperatuuri/kaalu näidu väli
- 14 Tekstinäidik
- 15 Funktsiooninäit
- 16 Riivli asendid

#### Keele määramine

1. Kui ahi esimest korda sisse lülitatakse, kuvab tekstinäidikul teade „Cooking Programs” (Küpsetusprogrammid).
2. Puudutage , kuni tekstinäidikul kuvab „Settings” (Sätted).
3. Puudutage .
4. Puudutage , kuni tekstinäidikul kuvab „Language” (Keel).
5. Puudutage . Kuvatakse ahju jaoks algselt seadistatud keel.
6. Soovitud keele valimiseks puudutage .
7. Sätte kinnitamiseks puudutage .

#### Kellaaja sisestamine

Kui ahi esimest korda sisse lülitatakse, seadistatakse automaatselt kellaage „00:00”. Kellaaja muutmiseks tehke järgmist.

1. Kui ahi sisse lülitatakse, kuvab tekstinäidikul teade „Cooking Programs” (Küpsetusprogrammid).

- Puudutage , kuni tekstinäidikul kuvab „Settings“ (Sätted).
- Puudutage .
- Puudutage , kuni tekstinäidikul kuvab „Clock“ (Kell).
- Puudutage .
- Praeguse kellaaja seadistamiseks puudutage  .
- Sätte kinnitamiseks puudutage .

### Seadme esmane puhastamine



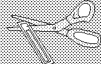


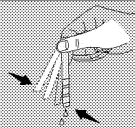
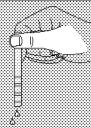






Mõned puhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada.  
Ärge kasutage tugevatoimelisi puhastusaineid, puhastuspulbrit või -pastat ega teravaid esemeid.

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







### Vee karedusastme reguleerimine

Enne ahju esmakordset kasutamist tuleb reguleerida vee karedusaste. Kasutatava vee karedusastmete vahemik on esitatud allpool toodud tabelis. See on vajalik katlakivi õigeaegseks eemaldamiseks auru genereerimissüsteemi pindadelt.

Testriba ettevalmistamise toiming on kirjeldatud allpool.




| A  | B   | C   | D   | E   | F  |
|--|---|---|---|---|--|
|  |  |  |  |  | <p>1 <br/>Katlakivi pole</p> <p>2 <br/>Väga vähe katlakivi</p> <p>3 <br/>Vähe katlakivi</p> <p>4 <br/>Katlakivi</p> <p>5 <br/>Liiga palju katlakivi</p> <p>6 <br/>Liigne kogus katlakivi</p> |
| Pakkige testriba lahti.  | Laske veel voolata 1 minut.   | Leotage testriba vees 1 minut.  | Võtke riba veest välja ja raputage seda.  | Oodake 1 minut.   | Reguleerige vee karedusastet vastavalt testribalt saadud tulemusele.   |

### Vee karedusastme reguleerimise tabel

| Kareduse aste  | Vee karedusaste (Suurbritannia) °dE | Vee karedusaste (Saksamaa) °dH | Vee karedusaste (Prantsusmaa) °dF | Karedusaste                    | Ahju jaoks seatav vee kareduse aste |
|--|-------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------|
| 1  | 0–5                                 | 0–4                            | 0–8                               | Pehme vesi                     | 1                                   |
| 2  | 6–9                                 | 5–7                            | 9–13                              | Osaliselt pehme vesi           |                                     |
| 3  | 10–15                               | 8–12                           | 14–22                             | Osaliselt keskmiselt kare vesi | 2                                   |
| 4  | 16–19                               | 13–15                          | 23–27                             | Keskmiselt kare vesi           |                                     |
| 5  | 20–24                               | 16–19                          | 28–34                             | Osaliselt kare vesi            | 3                                   |
| 6  | 25–62                               | 20–50                          | 35–90                             | Kare vesi                      |                                     |

- Ärge hoidke testriba voolava vee all; mõõtklaasis.
- Testriba vees hoidmine kauem kui 1 minut annab valed tulemused.
- Kui tulemuseks on kare vesi, võite kasutada pudelivett. Soovi korral võite korrata pudelivee mõõtmist.
- Valige sisendväärtus testribal värvi muutvate alade värv eespool toodud tabelist ja sisestage teave vastavale menüükvale.
- Pärast mõõtmist hoidke testribad lastest emal ning visake need ära. Valage vesi mõõtklaasist välja.

## Vee karedusastme seadistamine

1. Kui ahi esimest korda sisse lülitatakse, kuvatakse tekstinäidikul teade „**Cooking Programs**” (Küpsetusprogrammid).
2. Puudutage , kuni tekstinäidikul kuvatakse „**Settings**” (Sätted).
3. Puudutage .
4. Puudutage , kuni tekstinäidikul kuvab „**Water hardness**” (Vee karedus).
5. Puudutage . Kuvatakse eelnevalt seadistatud vee kareduse aste.
6. Puudutage , et valida pärast mõõtmist kasutatava vee karedusele vastav vee kareduse aste.
7. Sätte kinnitamiseks puudutage .

## Esmane kuumutamine

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



### HOIATUS

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

## Elektriahi

1. Võtke kõik küpsetusplaadid ja traatrest ahjust välja.
2. Sulgege ahjuuks.
3. Valige staatiline asend.
4. Valige kõige võimsam grilli kuumutusaste, vt *Elektriahju kasutamine, lk 20*.
5. Laske ahjul töötada umbes 30 minutit.
6. Lülitage ahi välja, vt *Elektriahju kasutamine, lk 20*.

## Grillahi

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



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

## 5 Kuidas ahju kasutada

### Üldine teave küpsetamise, röstimise ja grillimise kohta



#### HOIATUS

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



#### OHT:

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

### Nõuanded küpsetamiseks

- Kasutage külgevõtmatu kattega sobivaid metall- või alumiiniumnõusid või kuumuskindlaid silikoonvorme.  
Anumad peavad samuti taluma väga kuuma auru.
- Kasutage raami pinda nutikalt.
- Asetage küpsetusvorm resti keskele.
- Enne ahju või grilli sisselülitamist valige õige riulivahe. Ärge vahetage riulivahet, kui ahi on kuum.
- Hoidke ahjuuks suletuna.

### Nõuanded röstimiseks

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

### Nõuanded grillimiseks

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

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

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



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

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

## Elektriahju kasutamine

### Küpsetusfunktsioonide tabel

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



Funktsioonid erinevad olenevalt toote mudelist.



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



Funktsiooni määramisel süttib vastava seade ümber valgusraam.



Voolukatkestuse korral programm tühistatakse. Ahi tuleb uuesti programmeerida.



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



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



Temperatuuridel üle 280 °C töötab ahi maksimaalselt kaks tundi.

| Funktsioon                        | Soovituslik temperatuur (°C) | Temperatuurivahemik (°C) |
|-----------------------------------|------------------------------|--------------------------|
| Auruga küpsetamine                | 100                          | 40-100                   |
| Aur + vaikimisi + ventilaator     | 175                          | 40-280                   |
| Vaikimisi                         | 180                          | 40-320**                 |
| Vaikimisi + ventilaator           | 200                          | 40-280                   |
| Aur + ventilaatorkuumutus         | 175                          | 40-280                   |
| Ökonoomne ventilaatorkuumutus     | 180                          | 160-220                  |
| Ventilaatorkuumutus               | 180                          | 40-280                   |
| Multi „3D“ küpsetusrežiim         | 200                          | 40-280                   |
| Aur + grill + ventilaator         | 200                          | 40-280                   |
| Grill                             | 280                          | 40-280                   |
| Madal grill                       | 280                          | 40-280                   |
| Ventilaatoriga grill              | 200                          | 40-280                   |
| Aur + pitsa                       | 220                          | 50-250                   |
| Pitsa                             | 220                          | 50-320**                 |
| Alumise kuumutus                  | 180                          | 40-220                   |
| Madalal temperatuuril küpsetamine | 100                          | 50-150                   |
| Soojas hoidmine                   | 65                           | 40-100                   |

\* Funktsioonid erinevad olenevalt toote mudelist.

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

## Elektriahju väljalülitamine

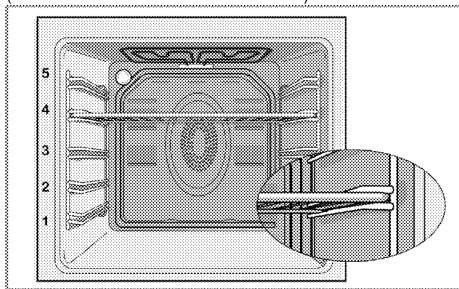
Ahju väljalülitamiseks puudutage sisse-/väljalülitusklahvi.

Oluline on asetada traatrest traatriiulile õigesti.

Traatrest tuleb asetada traatriiulite vahele, nagu joonisel näidatud.

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

(Varieerub olenevalt toote mudelist.)



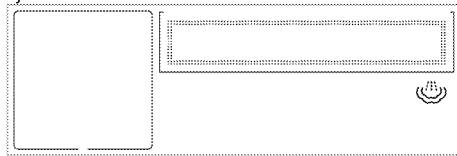
## Töörežiimid

Siin näidatud töörežiimide järjekord võib erineda teie toote süsteemist.

Küpsetusfunktsioonide nimesid ja soovitatavaid riulivahesid kuvatakse ahju küpsetusaja näidikul.

## Auruga küpsetamine

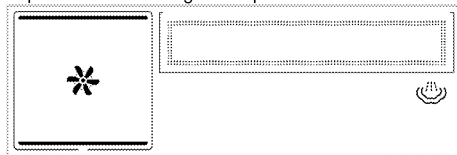
Küpsetatakse auruga. Auruga saab küpsetada näiteks köögivilju, punast liha, kala ja linnuliha. Kuna aur katab toidu pinna, ei lähe toitained küpsetamise ajal kaotsi.



## Aur + vaikimisi + ventilaator

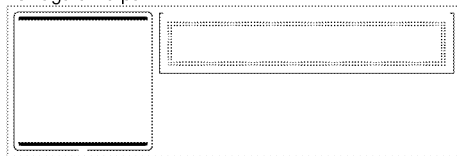
Alumise ja ülemise kuumuti poolt köetud õhk kandub ventilaatori toimel kiiresti ja ühtlaselt üle terve ahju.

See funktsioon toetab lisaks ka auru. Kasutage küpsetamiseks korraka ühte panni.



## Vaikimisi

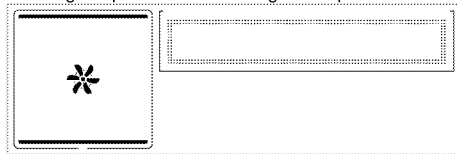
Toitu kuumutatakse korraka nii pealt kui ka alt. Sobib kookide ja taigatoodete või vormikookide ja -roogade valmistamiseks. Kasutage küpsetamiseks korraka ühte panni.



## Vaikimisi + ventilaator

Alumise ja ülemise kuumuti poolt köetud õhk kandub ventilaatori toimel kiiresti ja ühtlaselt üle terve ahju.

Kasutage küpsetamiseks korraka ühte panni.

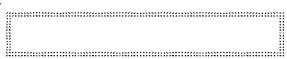
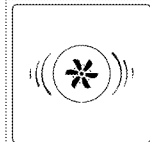


## Aur + ventilaatoriga kuumutus

Tagumise kuumuti poolt köetud õhk kandub ventilaatori toimel kiiresti ja ühtlaselt üle terve ahju. See funktsioon toetab lisaks ka auru. Sobib toidu küpsetamiseks erinevates riulivahedes ja enamasti pole eelkuumutus vajalik. Võimaldab küpsetada mitme panniga.

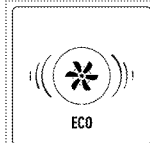


Ahjuukse avamisel lõpetab ventilaator töö, et kuum õhk ahjus püsiks.



## Ökonoomne ventilaatorkuumutus

Võrreldes küpsetusfunktsioonidega temperatuurivahemikus 160–220 °C saab ventilaatorkuumutust kasutada energia säästmiseks. Küpsetusaeg pikeneb mõnevõrra. Selle funktsiooniga seotud küpsetusajad on kirjas tabelis „**Ökonoomne ventilaatorsoojendus**”.

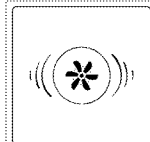


## Ventilaatorkuumutus

Tagumise kuumuti poolt köetud õhk kandub ventilaatori toimel kiiresti ja ühtlaselt üle terve ahju. Sobib toidu küpsetamiseks erinevates riulivahedes ja enamasti pole eelkuumutus vajalik. Võimaldab küpsetada mitme panniga.



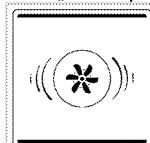
Ahjuukse avamisel lõpetab ventilaator töö, et kuum õhk ahjus püsiks.



## Multi „3D” küpsetusrežiim

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

## Multi „3D” küpsetusrežiim



## Aur + grill + ventilaator

Töötab suur grill ahju laes. See sobib suure hulga liha grillimiseks. See funktsioon toetab lisaks ka auru.



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

## Grill

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



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

## Madal grill

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



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

### Ventilaatoriga grill

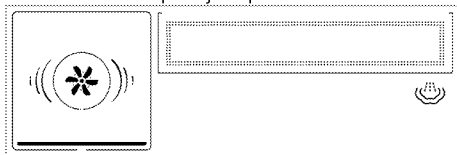
Täisgrilli poolt köetud õhk kandub ventilaatori toimel väga kiiresti üle terve ahju. See sobib suure hulga liha grillimiseks.



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

### Aur + pitsa

Töötavad alumine kuumutus ja ventilaatorkuumutus (tagaseinas). See funktsioon toetab lisaks ka auru. See sobib näiteks pitsa ja küpsetiste valmistamiseks.



### Pitsa

Töötavad alumine kuumutus ja ventilaatorkuumutus (tagaseinas). Sobib pitsa küpsetamiseks.



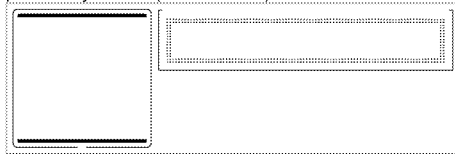
### Alumine kuumutus

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



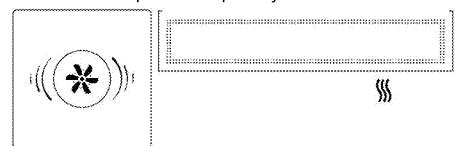
### Madalal temperatuuril küpsetamine

Kasutatakse küpsetamiseks madalal temperatuuril ja pikema aja vältel (10–15 tundi).



### Soojas hoidmine

Kasutatakse toidu hoidmiseks serveerimistemperatuuril pika aja vältel.



### AURUGA KUUMUTAMINE

Järgmistel funktsioonidel on auruga kuumutamise tugi.

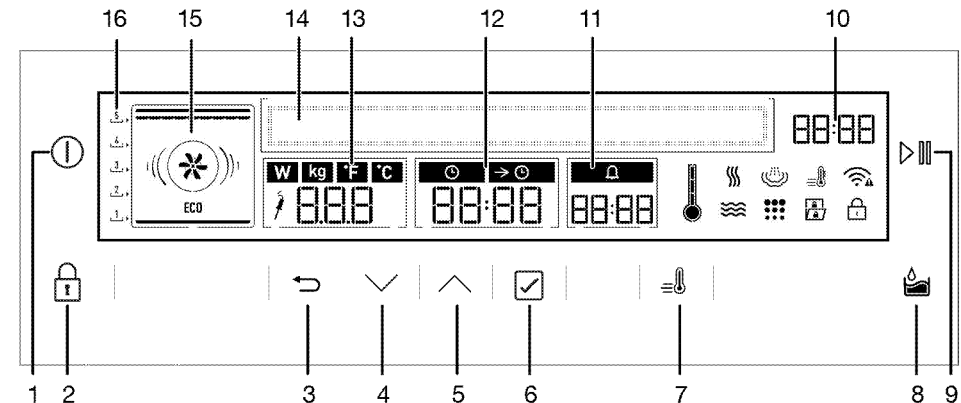
- Aur + tavaküpsetamine
- Aur + ventilaatoriga kuumutus
- Aur + grill
- Aur + pitsa

Iga funktsioon on varustatud kolme erineva aurutasemega: nõrk, keskmine ja tugev. Need funktsioonid vabastavad küpsetatavale toidule auru regulaarsete vahemike järel.

Nõrga tasemega auru on soovitatav kasutada küpsetiste (nt koogid, saiakesed jne) valmistamisel. Keskmise tasemega auru on soovitatav kasutada küpsetiste (nt leiva) valmistamisel. Aur tagab, et küpsetiste pind on heledam, koor on krõbedam ja küpsetised on kohevamad.

Kõrge tasemega auru on soovitatav kasutada liha (suured lihatükid, terve kana jne) valmistamisel. Liha küpsetamisel vähendab aur niiskuse kadu ning liha jääb niiskem ja mahlasem.

## Juhtpaneeli sissejuhatus



- 1 Sisse-/väljalülitusklahv
- 2 Klahviluku klahv
- 3 Tagasi-klahv
- 4 Alla-klahv (menüüvalik)
- 5 Üles-klahv (menüüvalik)
- 6 OK-klahv
- 7 Kiirkuumutusklahv
- 8 Veemahuti kaane vabastusklahv
- 9 Küpsetamise alustamise/lõpetamise klahv
- 10 Praeguse kellaaja näidu väli
- 11 Märguandeaaja väli
- 12 Küpsemisaja / küpsemisaja lõpu väli
- 13 Temperatuuri/kaalu näidu väli
- 14 Tekstinäidik
- 15 Funktsiooninäit
- 16 Riivli asendid

: Võimenduse tähis

: Küpsetusaja tähis

: Küpsetusaja lõpu tähis

: Märguande tähis

: Sisetemperatuuri tähis

: Soojenduse sümbol

: Klahviluku sümbol

: Avatud ukse tähis

: Lihatermomeetri tähis\*

: Isepuhastuse (pürolüüsi) tähis\*

: Auruga küpsetamise tähis

\*(Varieerub olenevalt toote mudelist.)

### Küpsetusprogrammide menüü Ahju funktsioonide kasutamine ilma auruta küpsetamiseks

1. Puudutage ahju sisselülitamiseks .
2. Kui ahi on sisse lülitatud, kuvatakse peamenüü.
3. Küpsetusprogrammide menüü avamiseks puudutage .
4. Soovitud ilma auruta ahjufunktsiooni valimiseks puudutage . Funktsiooni sisselülitamiseks puudutage .
5. Temperatuuri muutmiseks puudutage temperatuuri/kaalu raamis klahvi ja määrake soovitud temperatuur. Temperatuuri väärtus kinnitatakse kohe pärast muutmist.

Temperatuuri/kaalu, küpsetusaja ja märguande aja aktiivse välja ümber on raam. Raami paremale väljale liigutamiseks puudutage klahvi , raami vasakule väljale liigutamiseks puudutage klahvi . Kui raam on vasakul temperatuuri/kaalu väljal ja te puudutate uuesti klahvi , naaseb kuva eelmisse menüüsse.


6. **Küpsetusaja seadistamiseks** puudutage klahvi , et liigutada raam küpsetusaja / küpsetusaja




lõpu väljale. Kuvatakse . Soovitud küpsetusaja mäaramiseks puudutage .



7. **Küpsetusaja lõpu hillisemale ajale seadistamiseks** puudutage pärast küpsetusaja mäaramist klahvi . Kuvatakse  . Soovitud küpsetusaja lõpu mäaramiseks puudutage .

8. **Märguande aja seadistamiseks ilma meeldetuletust mõjutamata** puudutage klahvi , et liigutada raam märguande aja väljale. Kuvatakse . Soovitud märguande aja mäaramiseks puudutage . Märguande aeg on meeldetuletuseks, see ei mõjuta küpsetusaega ega ahju tööd. Näiteks võib seda kasutada, kui soovite küpsetist teatud aja möödudes ümber pöörata.

 Maksimaalne märguande aeg on 23 tundi ja 59 minutit.

9. Kui küpsetusfunktsioon, temperatuur, küpsetusaeg, küpsetusaja lõpp ja märguande aeg sobivad, puudutage küpsetamise alustamiseks . Küpsetamine algab ja näidikul kuvab seadistatud tööfunktsioon ning teade „Küpsetamine”.

 Küpsetusaja, küpsetusaja lõpu ja märguande aja mäaramine pole ahju tööks vajalik. Nende mäaramine on valikuline.

 Kui ahjuuks küpsetamise ajal avatakse, ilmub näidikule sümbol .





» **Kui küpsetusaega pole määratud**, toimub ahju juhtimine käitsi. Kui toit on valmis, puudutage ahju väljalülitamiseks . Vastasel juhul töötab ahi edasi.

» **Kui määratud on ainult küpsetusaeg**, lülitub ahi küpsetusaja lõpus välja. Näidikule ilmub ahju funktsioon ja teade „Cooking is complete” (Küpsetamine on lõppenud). Kõlab helisignaali. Helisignaali vaigistamiseks puudutage suvalist klahvi.

» **Kui määratud on küpsetusaeg ja küpsetusaja lõpp**, lahutab ahju kell küpsetusaja lõpust küpsetusaja, et arvutada küpsetamise algusaeg. Küpsetuse algusaja saabudes käivitatakse valitud ahjufunktsioon ja ahi soojeneb määratud temperatuurini. Määratud temperatuur püsib küpsetusaja lõpuni. Ahi lülitub küpsetusaja lõpus välja. Näidikule ilmub ahju funktsioon ja teade „Cooking is complete” (Küpsetamine on lõppenud). Kõlab helisignaali. Helisignaali vaigistamiseks puudutage suvalist klahvi.

## Ahju funktsioonide kasutamine auruga ja aururežiimiga küpsetamiseks




1. Ahju sisselülitamiseks puudutage .
2. Kui ahi on sisse lülitatud, kuvatakse peamenüü.
3. Küpsetusprogrammide menüü avamiseks puudutage .
4. Soovitud auruga küpsetamise või aururežiimi funktsiooni valimiseks puudutage . Funktsiooni sisselülitamiseks puudutage .
5. Puudutage . Aurutaseme reguleerimiseks valige  / . Sätte kinnitamiseks puudutage uuesti .
6. Temperatuuri muutmiseks puudutage temperatuuri/kaalu raamis klahvi  ja määrake soovitud temperatuur. Temperatuuri värtus kinnitatakse kohe pärast muutmist.


 Temperatuuri/kaalu, küpsetusaja ja märguande aja aktiivse välja ümber on raam. Raami paremale väljale liigutamiseks puudutage klahvi , raami vasakule väljale liigutamiseks puudutage klahvi . Kui raam on vasakul temperatuuri/kaalu väljal ja te puudutate uuesti klahvi , naaseb kuva eelmisesse menüüsse.

7. **Küpsetusaja seadistamiseks** puudutage klahvi , et liigutada raam küpsetusaja / küpsetusaja lõpu väljale. Kuvatakse . Soovitud küpsetusaja mäaramiseks puudutage .

Selle funktsiooniga ei saa alustada küpsetamist ilma küpsetusaega seadistamata. Küpsetusaeg seatakse näidikul automaatselt 30 minutile.

8. **Küpsetusaja lõpu hillisemale ajale seadistamiseks** puudutage pärast küpsetusaja mäaramist klahvi . Kuvatakse  . Soovitud küpsetusaja lõpu mäaramiseks puudutage .

9. **Märguande aja seadistamiseks ilma meeldetuletust mõjutamata** puudutage klahvi , et liigutada raam märguande aja väljale. Kuvatakse . Soovitud märguande aja mäaramiseks puudutage . Märguande aeg on meeldetuletuseks, see ei mõjuta küpsetusaega ega ahju tööd. Näiteks võib seda kasutada, kui soovite küpsetist teatud aja möödudes ümber pöörata.

 Maksimaalne märguande aeg on 23 tundi ja 59 minutit.


10. Kui küpsetusfunktsioon, temperatuur, küpsetusaeg, küpsetusaja lõpp ja märguande aeg

sobivad, puudutage küpsetamise alustamiseks



### 11. Aurfunktsiooni kasutamise juhised.

Kui te pole kaua aega auruga küpsetanud, kuvatakse teade **"Add clean water"** (Lisage puhast vett).

12. Puudutage . Veemahuti kaas avaneb küljele ja veemahuti tuleb välja.
13. Eemaldage veemahuti, valage vesi välja (kui seda on) ning lisage puhast vett kuni max tasemeni.



Tervisekahjustuse oht! Ärge kasutage aurustusüsteemis muid vedelikke peale joogivee.





Ärge kasutage destilleeritud või filtreeritud vett. Kasutage ainult pudelivett. Ärge lisage veemahutisse lahuseid, mis on kergsüttivad, sisaldavad alkoholi või tahkeid osakesi.




Mahuti kaane kaudu saab mahutit täita ilma seda välja võtmata.

14. Pange mahuti tagasi ja puudutage kaane

sulgemiseks . Küpsetamise alustamiseks puudutage .

» Kui veetase on piisav, siis küpsetamine algab.



Kui ahjuuks küpsetamise ajal avatakse, ilmub näidikule sümbol .



Kui küpsetamise ajal saab mahutist vesi otsa, ilmub näidikule teade **"Please add water"** (Lisage vett) ja kõlab hoiatussignaal.

Küpsetamine lõpeb. Kui olete täitnud mahuti veega ja asetanud selle tagasi korpusesse, jätkub küpsetamine poolelijäänud kohast.

» **» Kui määratud on ainult küpsetusaeg**, lülitub ahi küpsetusaja lõpus välja. Näidikule ilmub ahju funktsioon ja teade **"Cooking is complete"** (Küpsetamine on lõppenud). Kõlab helisignaali. Helisignaali vaigistamiseks puudutage suvalist klahvi.

» **» Kui määratud on küpsetusaeg ja küpsetusaja lõpp**, lahutab ahju kell küpsetusaja lõpust küpsetusaja, et arvutada küpsetamise algusaeg. Küpsetuse algusaja saabudes käivitatakse valitud ahjufunktsioon ja ahi soojeneb määratud temperatuurini. Määratud temperatuur püsib küpsetusaja lõpuni. Ahi lülitub küpsetusaja lõpus välja. Näidikule ilmub ahju funktsioon ja teade **"Cooking is complete"** (Küpsetamine on lõppenud). Kõlab helisignaali. Helisignaali vaigistamiseks puudutage suvalist klahvi.

15. Kui küpsetamine on lõppenud, valage hügieeni tagamiseks mahutisse jäänud vesi ära.



Pärast küpsetamise lõppu saadetakse umbes 15 minuti pärast vesi ahju aurustusüsteemist tagasi veemahutisse. Valage hügieeni tagamiseks mahutisse jäänud vesi ära.

16. Ahju kogunenud vee kuivatamiseks lülitage sisse kuivatusfunktsioon. Vt „Extras Menu” (Lisafunktsioonide menüü).





Kui automaatne kuivatusfunktsioon on sisse lülitatud, käivitub see automaatselt iga auruga küpsetamise tsükli lõpus.



### 17. Küpsetamise jätkamiseks toimige järgmiselt. 5 minuti jooksul pärast küpsetamise lõppu

võite puudutada klahvi , et kasutada ahju uuesti auruga / aururežiimi funktsioonidega.

» Ahi jätkab tööd sama küpsetusfunktsiooni ja temperatuuriga.

18. Kui tahate ahju uuesti kasutada, siis **5 minuti jooksul pärast küpsetamise lõppu** ilmub näidikule teade **"Oven is getting ready"** (Toimub ahju ettevalmistamine), sest ahi on alustanud vee saatmist aurustusüsteemist tagasi veemahutisse. Kui see teade on kustunud, puudutage küpsetamise alustamiseks . Kuna vesi on saadatud ahju aurustusüsteemist tagasi veemahutisse, ilmub näidikule teade **"Add clean water"** (Lisage puhast vett).

19. Puudutage . Veemahuti kaas avaneb küljele ja veemahuti tuleb välja.
20. Eemaldage veemahuti, valage vesi välja (kui seda on) ning lisage puhast vett kuni max tasemeni.
21. Pange mahuti tagasi ja puudutage kaane

sulgemiseks . Küpsetamise alustamiseks puudutage .

» Kui veetase on piisav, siis küpsetamine algab.




Kui avate ahjuukse auruga küpsetamise funktsiooni töötamise ajal, moodustab ventilatorimootor kõrgel kiirusel töötades õhukardina.






Auruga küpsetamise viimase 3 minuti jooksul töötab ventilatorimootor kõrgel kiirusel, et vähendada ahjus aurutihedust.

22. Kui küpsetamine on lõppenud, valage hügieeni tagamiseks mahutisse jäänud vesi ära.

 Pärast küpsetamise lõppu saadetakse umbes 15 minuti pärast vesi ahju aurustusseemist tagasi veemahutisse. Valage hügieeni tagamiseks mahutisse jäänud vesi ära.

23. Ahju kogunenud vee kuivatamiseks lülitage sisse kuivatufunktsioon. Vt „Extras Menu” (Lisafunktsioonide menüü).

 Kui automaatne kuivatufunktsioon on sisse lülitatud, kuvatakse see ahju näidikul iga auruga küpsetamise toimingu lõpus. Selle käivitamiseks puudutage .

 Enne kuivatufunktsiooni käivitamist võtke ahjust välja toit ja tarvikud (nt alused, traatrestid jne).



### Võimenduse (kiirkuumutuse) seadistamine

Et ahi saavutaks soovitud temperatuuri kiiremini, võite kasutada võimenduse (kiire eelkuumutuse) funktsiooni. Valige soovitud küpsetusfunktsioon ja seejärel:


1. Puudutage korra . Näidikul kuvab sümbol .
2. Pärast küpsetusaja ja temperatuuri määramist puudutage küpsetamise alustamiseks .  
» Kui ahi saavutab soovitud temperatuuri, siis sümbol  kaob ning ahi jätkab tööd enne võimendust valitud funktsioonis.
3. Võimenduse funktsiooni tühistamiseks puudutage korra . Võimendus lülitatakse välja ja  kaob.

### Klahviluku sisselülitamine

Ahju kasutamist saab tõkestada klahviluku funktsiooni sisselülitamisega.

 Klahvilukku saab kasutada sõltumata sellest, kas ahi töötab või mitte. Kui klahvilukk on ahju töötamise ajal aktiveeritud, saab ahju sellest hoolimata välja lülitada, puudutades .









1. Puudutage , kuni näidikule ilmub „”.  
» Pärast klahviluku aktiveerimist ilmub ükskõik millise klahvi (välja arvatud ) vajutamisel näidikule hoiatus „Keylock active” (Klahvilukk sisse lülitatud) ja sümbol .


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





### Klahviluku väljalülitamine

1. Puudutage , kuni näidikult kaob „”.  
» Klahvilukk lülitatakse välja.




### Automaatse küpsetuse funktsioonide menüü

1. Puudutage ahju sisselülitamiseks .
2. Kui ahi on sisse lülitatud, kuvatakse peamenüü. Puudutage klahve , kuni kuvatakse „Automatic Cooking Menu” (Automaatse küpsetamise menüü).
3. Puudutage automaatse küpsetamismenüü avamiseks .
4. Puudutage küpsetatava toidu peamenüü valimiseks klahve . (Vt automaatse küpsetamise menüü tabel). Kinnitamiseks puudutage .
5. Puudutage küpsetatava toidu valimiseks klahve .
6. Toidu kaalu muutmiseks puudutage klahve /, kuni kuvab temperatuuri/kaalu väli ja määrake kaal. Kaalu väärtus kinnitatakse kohe pärast muutmist. Küpsetusaeg muudetakse automaatselt vastavalt toidu kaalule.

 Muut saab ainult nende toitude kaalu, mille jaoks on kaal märgitud.

 Temperatuuri/kaalu, küpsetusaja ja märguande aja aktiivse välja ümber on raam. Raami paremale väljale liigutamiseks puudutage klahvi , raami vasakule väljale liigutamiseks puudutage klahvi . Kui raam on vasakul temperatuuri/kaalu väljal ja te puudutate uuesti klahvi , naaseb kuva eelmisesse menüüsse.




7. **Küpsetusaja seadistamiseks** puudutage , et liigutada raam küpsetusaja väljale. Kuvatakse . Soovitud küpsetusaja määramiseks puudutage . Olenevalt toidu kaalust saab küpsetusaega muuta piiratud arvu kordi.
8. Kui küpsetusfunktsioon, temperatuur, kaal ja küpsetusaeg sobivad, puudutage küpsetamise alustamiseks .
9. **Kui valitud toidu juurde kuulub aurutamisküpsetusfunktsioon, järgige allpool toodud aurufunktsiooni kasutamise juhiseid.**  
Kui te pole kaua aega auruga küpsetanud, kuvatakse teade "Add clean water" (Lisage puhast vett).
10. Puudutage . Veemahuti kaas avaneb küljele ja veemahuti tuleb välja.
11. Eemaldage veemahuti, valage vesi välja (kui seda on) ning lisage puhast vett kuni max tasemeni.

|  |  |
|--|--|
|   | Tervisekahjustuse oht! Ärge kasutage aurustusüsteemis muid vedelikke peale joogivee.   |
|  | Ärge kasutage destilleeritud või filtreeritud vett. Kasutage ainult pudelivett. Ärge lisage veemahutisse lahuseid, mis on kergsüttivad, sisaldavad alkoholi või tahkeid osakesi. |
|  | Mahuti kaane kaudu saab mahutit täita ilma seda välja võtmata.   |

12. Pange mahuti tagasi ja puudutage kaane


sulgemiseks . Küpsetamise alustamiseks puudutage .

» Kui veetase on piisav, siis küpsetamine algab.


|  |  |
|--|--|
|  | Kui ahjuuks küpsetamise ajal avatakse, ilmub näidikule sümbol  .  |
|  | Kui küpsetamise ajal saab mahutist vesi otsa, ilmub näidikule teade <b>"Please add water"</b> (Lisage vett) ja kõlab hoiatussignaali. Küpsetamine lõpeb. Kui olete täitnud mahuti veega ja asetanud selle tagasi korpusesse, jätkub küpsetamine poolelääjäänud kohast. |

» \* **Kui küpsetusaeg on määratud**, lülitub ahi küpsetusaja lõpus välja. Näidikule ilmub ahju funktsioon ja teade **„Cooking is complete“** (Küpsetamine on lõppenud). Kõlab helisignaali. Helisignaali vaigistamiseks puudutage suvalist klahvi.

13. Kui küpsetamine on lõppenud, valage hügieeni tagamiseks mahutisse jäänud vesi ära.

|   |   |
|---|---|
|  | Pärast küpsetamise lõppu saadetakse umbes 15 minuti pärast vesi ahju aurustusüsteemist tagasi veemahutisse. Valage hügieeni tagamiseks mahutisse jäänud vesi ära. |
|---|---|


14. Ahju kogunenud vee kuivatamiseks lülitage sisse kuivatusfunktsioon. Vt „Extras Menu“ (Lisafunktsioonide menüü).

|  |  |
|--|--|
|  | Kui automaatne kuivatusfunktsioon on sisse lülitatud, käivitub see automaatselt iga auruga küpsetamise tsükli lõpus. |
|--|--|

15. Küpsetamise jätkamiseks toimige järgmiselt. **5 minuti jooksul pärast küpsetamise lõppu** võite puudutada klahvi , et kasutada ahju uuesti auruga / aururežiimi funktsioonidega.

» Ahi jätkab tööd sama küpsetusfunktsiooni ja temperatuuriga.

16. Kui tahate ahju uuesti kasutada, siis **5 minuti jooksul pärast küpsetamise lõppu** ilmub



näidikule teade **„Oven is getting ready“** (Toimub ahju ettevalmistamine), sest ahi on alustanud vee saatmist aurustusüsteemist tagasi veemahutisse. Kui see teade on kustunud, puudutage küpsetamise alustamiseks . Kuna vesi on saadatud ahju aurustusüsteemist tagasi veemahutisse, ilmub näidikule teade **„Add clean water“** (Lisage puhast vett).

17. Puudutage . Veemahuti kaas avaneb küljele ja veemahuti tuleb välja.


18. Eemaldage veemahuti, valage vesi välja (kui seda on) ning lisage puhast vett kuni max tasemeni.

19. Pange mahuti tagasi ja puudutage kaane sulgemiseks . Küpsetamise alustamiseks puudutage .

» Kui veetase on piisav, siis küpsetamine algab.

|   |   |
|---|---|
|  | Kui avate ahjuukse auruga küpsetamise funktsiooni töötamise ajal, moodustab ventilaatorimootor kõrge kiirusega töötades õhukardina. |
|  | Auruga küpsetamise viimase 3 minuti jooksul töötab ventilaatorimootor kõrge kiirusega, et vähendada ahjus aurutihedust.             |

20. Kui küpsetamine on lõppenud, valage hügieeni tagamiseks mahutisse jäänud vesi ära.

|   |   |
|---|---|
|  | Pärast küpsetamise lõppu saadetakse umbes 15 minuti pärast vesi ahju aurustusüsteemist tagasi veemahutisse. Valage hügieeni tagamiseks mahutisse jäänud vesi ära. |
|---|---|

21. Ahju kogunenud vee kuivatamiseks lülitage sisse kuivatusfunktsioon. Vt „Extras Menu“ (Lisafunktsioonide menüü).

|   |   |
|---|---|
|  | Kui automaatne kuivatusfunktsioon on sisse lülitatud, kuvatakse see ahju näidikul iga auruga küpsetamise toimumise lõpus. Selle käivitamiseks puudutage  . |
|  | Enne kuivatusfunktsiooni käivitamist võtke ahjust välja toit ja tarvikud (nt alused, traatrestid jne).  |

## Automaatse küpsetuse funktsioonid.

Võib olenevalt mudelist varieeruda

| Köögiviljad              | Koogid, leivad ja tordid     | Linnuliha                  | Kala                  | Liha                   | Eriroad                      |
|--------------------------|------------------------------|----------------------------|-----------------------|------------------------|------------------------------|
| Värsked kartul (*)       | Kohev pogaca (*)             | Praekana <1600 g (*)       | Forell                | Aurutatud röstbiif (*) | Makaroni-juustuvorm          |
| Spargelkapsa õisikud (*) | Leivapäts (pärimaignast) (*) | Praekana >1600 g (*)       | Ahven                 | Lihaleib               | Klassikaline lasanje         |
| Värsked oad (*)          | Vormileib (*)                | Praetud kalkunikintsud (*) | Kalataskud            | Röstbiif               | Tort värsketest puuviljadest |
| Täidetud paprika         | Küpsised Kreeka pähklitega   | Röstitud kana <1600 g      | -                     | Lambaliharull          | Õunapirukas                  |
| Mundris kartulid         | Kook                         | Praekana >1600 g           | Forell köögiviljadega | Lambapraad             | Lehtaignast õunakook         |
| Moussaka                 | Kaneelirullid                | Kanatükid                  | Kalafilee             | -                      | Besee                        |
| Kartuliviilud            | -                            | Kanafilee                  | Kalakebabid           | Tandoori lammas        | Ekleerid                     |
| -                        | Puuviljakook                 | Grillkana                  | Kalahautis            | Biifsteek              | -                            |
| Köögiviljavorm           | Soolane küpsetis             | Kalkunipraad               | Lõhefilee             | Vürtsikad lihapallid   | Karamellkreem                |
| Külmutatud köögiviljad   | Kuklid                       | Praetud kalkunikintsud     | Kalapirukas           | Veise reietükk         | Šokolaadipuding              |
|                          | Pikk sai                     | Kalkunifilee               | -                     |                        | Kreembrülee                  |
|                          | Vormileib                    | Part                       |                       |                        | Meega õunad                  |
|                          | Leivapäts (pärimaignast)     | Hani                       |                       |                        | Šokolaadikook                |
|                          | Soolased sarvesaiad          | Jänes                      |                       |                        | Mannakuklid                  |
|                          | Sarvesaiapalmikud            | Faasan jahimehestillis     |                       |                        | Mannakook                    |
|                          | Juustupirukad                | Faasan                     |                       |                        | Kuivatatud õunad             |
|                          | Rõngassai                    |                            |                       |                        | Kuivatatud küdooniad         |
|                          | Pitsa                        |                            |                       |                        | Kuivatatud pirnid            |
|                          | Šokolaadipäts                |                            |                       |                        | -                            |
|                          | Mannakuklid                  |                            |                       |                        | Lahtine köögiviljapirukas    |
|                          |                              |                            |                       |                        | -                            |

\* Nende toitude korral saab kasutada aurufunktsiooni.








### Lisaprogrammide menüü

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

Auurutootmissüsteemi kogunenud katlakivi eemaldamiseks on soovitatav kasutada katlakivi eemaldamise programmi. Seatud veekareduse astmest olenevalt hoiatab ahi teid, kui peate ahjust katlakivi eemaldama. Tootega on kaasas kaks katlakivi eemaldusvahendi tabletti. (Samuti võite kasutada poodides müüdavaid katlakivi eemaldamise tablette,

mida soovitatakse aururežiimiga toiduvalmistamisseadmete jaoks vastavalt nende kasutusjuhistele.)

1. Ahju sisselülitamiseks puudutage .
2. Kui ahi on sisse lülitatud, kuvatakse peamenüü. Puudutage klahve , kuni kuvatakse „Extra Programs” (Lisaprogrammid).
3. Puudutage .
4. Puudutage , kuni tekstinäidikul kuvatakse „Descaling” (Katlakivi eemaldamine).

5. Puudutage  . Toimingu alustamiseks puudutage .
6. **"Put 250ml water and tablet to the tank"** (Pange mahutisse 250 ml vett ja tabletti).
7. Puudutage  . Veemahuti kaas avaneb küljele ja veemahuti tuleb välja.
8. Lisage mahutisse 250 ml puhast vett ja tabletti. Pange mahuti tagasi ja selle kaane sulgemiseks puudutage .
9. Toimingu alustamiseks puudutage uuesti .
10. Katlakivieemaldustoimingu ajal tabletti lahustub ahju aurgeneraatorisse kogunenud katlakivi eemaldamiseks. Toiming teostatakse automaatselt ja selle lõpus kuvatakse teade **"Empty the tank and put 250ml water"** (Tühjendage mahuti ja valage sinna 250 ml vett).
11. Puudutage  . Veemahuti kaas avaneb küljele ja veemahuti tuleb välja.
12. Tühjendage mahuti ja lisage 250 ml vett. Pange mahuti kohale ja selle kaane sulgemiseks puudutage  . Toiming jätkub.
13. Katlakivi eemaldamise protsessi lõppedes kuvatakse näidikul teade **"Operation is done"** (Töö on tehtud).



Katlakivi eemaldamise esimene etapp kestab ligi 90 minutit ja teine etapp umbes 20 minutit.

» Avage ahjuuks, et lasta aur välja ja valage veemahutisse jäänud vesi ära.

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

Võimaldab kuivatada ahju seest, aurustades pärast auruga küpsetamist ahju sisse jäänud vee. Hügieeni tagamiseks on soovitatav kasutada seda funktsiooni iga kord pärast auruga küpsetamist.




Enne kuivatamisega alustamist eemaldage ahjust toidud ja alused.



Kui ahju põhjas on vett, pühkige see enne kuivatusfunktsiooni kasutamist kuiva lapiga ära.


1. Ahju sisselülitamiseks puudutage .
2. Kui ahi on sisse lülitatud, kuvatakse peamenüü. Puudutage klahve , kuni kuvatakse **"Extra Programs Menu"** (Lisaprogrammide menüü).
3. Puudutage .






4. Puudutage , kuni tekstinäidikul kuvatakse **"Drying"** (Kuivatamine).
  5. Puudutage .
  6. Kuivatamise alustamiseks puudutage .
  7. 10 minuti pärast, mis on automaatselt määratud kuivatusaeg, ilmub näidikule teade **"Open the oven door"** (Avage ahjuuks).
- » Auru väljalaskmiseks avage ahjuuks.
- ### **Ülessoojendamine (See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)**
- Sobib küpsetatud toitude ülessoojendamiseks. Aurutugi hoiab ära toidu kuivamise.
- Kasutage kuumakindlaid nõusid.
  - Auruga küpsetamiseks kasutage perforeeritud alust.
  - Ülessoojendamisel ärge toitu katke.
1. Ahju sisselülitamiseks puudutage .
  2. Kui ahi on sisse lülitatud, kuvatakse peamenüü. Puudutage klahve , kuni kuvatakse **"Extra Programs"** (Lisaprogrammid).
  3. Puudutage .
  4. Puudutage , kuni tekstinäidikul kuvatakse **"Reheat"** (Ülessoojendamine).
  5. Puudutage  . Toimingu alustamiseks puudutage  . Funktsiooni sisselülitamiseks järgige teemas **"Ahju funktsioonide kasutamine auruga ja aururežiimiga küpsetamisel"** kirjeldatud juhist **"Aurufunktsiooni kasutamise juhised"**.

Selle funktsiooni korral kuvatakse soovitatud temperatuur ja aeg. Saate muuta temperatuuri ja aega ning määrata lõppaja.

### **Taigna kergitamine (See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)**

Sobib taigna (nt leiva-, pogača- või pitsataigna) kergitamiseks. Auruga kuumutamise abil ei muutu taigna pind kuivaks.

- Kasutage kuumakindlaid nõusid.
  - Ärge kergitamise ajal toitu katke.
  - Ärge kergitamise ajal ahjuust avage. Selle tagajärjel võib niiskus väheneda või taigen muutub lamedaks.
  - Enne taigna kergitamise funktsiooni kasutamist veenduge, et küpsetusala on piisavalt jahed (toatemperatuur).
  - Kergitusaeg võib taigna suurusest ja kaalust olenevalt erineda.
  - Kergitamiseks on soovitatav kasutada kuumakindlaid suuri nõusid traatrestil.
1. Ahju sisselülitamiseks puudutage .

- Kui ahi on sisse lülitatud, kuvatakse peamenüü. Puudutage klahve , kuni kuvatakse „Extra Programs” (Lisaprogrammid).
- Puudutage .
- Puudutage , kuni tekstinäidikul kuvatakse "Dough Proving" (Taigna kergitamine).
- Puudutage . Toimingu alustamiseks puudutage . Funktsiooni sisselülitamiseks järgige teemas "Ahju funktsioonide kasutamine auruga ja aururežiimiga küpsetamisel" kirjeldatud juhist „Aurufunktsiooni kasutamise juhised".

Selle funktsiooni korral kuvatakse soovitatud temperatuur ja aeg. Saate muuta temperatuuri ja aega ning määrata lõppaja.

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





Sobib külmutatud toitude (nt puuviljade, köögiviljade ja küpsetiste) sulatamiseks. Sulatamiseks kasutage auruga küpsetamiseks ette nähtud perforeeritud suur alust. Asetage auruga küpsetamiseks ette nähtud perforeeritud aluse alumise siini (siin 1) alla ahjuplaat sulatatavast toidust eemalduva vee kogumiseks.



Toiduohutuse põhjustel soovitatakse liha, linnuliha, kala jne sulatada külmkapis.



Pärast pakendi eemaldamist (kui see on olemas) asetage külmutatud toidained ahju.

- Ahju sisselülitamiseks puudutage .
- Kui ahi on sisse lülitatud, kuvatakse peamenüü. Puudutage klahve , kuni kuvatakse „Extra Programs” (Lisaprogrammid).
- Puudutage .
- Puudutage , kuni tekstinäidikul kuvatakse „Defrost” (Sulatamine).
- Puudutage . Toimingu alustamiseks puudutage . Funktsiooni sisselülitamiseks järgige teemas "Ahju funktsioonide kasutamine auruga ja aururežiimiga küpsetamisel" kirjeldatud juhist „Aurufunktsiooni kasutamise juhised".

Selle funktsiooni korral kuvatakse soovitatud temperatuur ja aeg. Saate muuta temperatuuri ja aega ning määrata lõppaja.

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






Sobib puuviljade ja köögiviljade blanšeerimiseks enne nende külmutamist või hoidistamist.

Blanšeerimiseks kasutage perforeeritud alust. Asetage auruga küpsetamiseks ette nähtud perforeeritud aluse

alumise siini (siin 1) alla ahjuplaat blanšeeritavast toidust eemalduva vee kogumiseks.



Blanšeeritud toidu värvi säilitamiseks asetage toit pärast blanšeerimist jäävette jahtuma ja seejärel laske veel välja voolata.

- Ahju sisselülitamiseks puudutage .
- Kui ahi on sisse lülitatud, kuvatakse peamenüü. Puudutage klahve , kuni kuvatakse „Extra Programs” (Lisaprogrammid).
- Puudutage .
- Puudutage , kuni tekstinäidikul kuvatakse „Blanch” (Blanšeerimine).
- Puudutage . Toimingu alustamiseks puudutage . Funktsiooni sisselülitamiseks järgige teemas "Ahju funktsioonide kasutamine auruga ja aururežiimiga küpsetamisel" kirjeldatud juhist „Aurufunktsiooni kasutamise juhised".

Selle funktsiooni korral kuvatakse soovitatud temperatuur. Saate muuta aega ning määrata lõppaja.

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

Sobib hoidiste tegemisel kasutatavate klaaspurkide ja nende kaante steriliseerimiseks.

Nõude/kaante steriliseerimisel kasutage ahju traatrestri. Auru tõttu koguneva vee kogumiseks asetage ahjuplaat grilli alumise siini alla (siin 1). Nõud/kaaned peavad olema avatud. Asetage nõud/kaaned tagurpidi, nii et nende ülemine ots puudutab grilli.






Kasutage kuuma- ja aurukindlaid klaasnõusid.



Kui steriliseerite mitut nõud/kaant, veenduge, et need ei puutuks omavahel kokku.



Steriliseerige ühesuuruseid nõusid.

- Ahju sisselülitamiseks puudutage .
- Kui ahi on sisse lülitatud, kuvatakse peamenüü. Puudutage klahve , kuni kuvatakse „Extra Programs” (Lisaprogrammid).
- Puudutage .
- Puudutage , kuni tekstinäidikul kuvatakse „Hygiene” (Hügieen).
- Puudutage . Toimingu alustamiseks puudutage . Funktsiooni sisselülitamiseks järgige teemas "Ahju funktsioonide kasutamine auruga ja aururežiimiga küpsetamisel" kirjeldatud juhist „Aurufunktsiooni kasutamise juhised".

Selle funktsiooni korral kuvatakse soovitud temperatuur. Saate muuta aega ning määrata lõppaja.

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

Sobib blanšeeritud toidu (nt puuviljade ja köögiviljade) ülessoojendamiseks ja nende panemiseks steriliseeritud klaasnõudesse.

Lisage vedelikku (vett, suhkruvett, soolavett jne) blanšeeritud toidule ja katke see. Täitke nõu ning jätke ülaossa maksimaalselt 3 cm ruumi ning katke nõu steriliseeritud kaanega.

Villimisel kasutage perforeeritud alust. Auru tõttu koguneva vee kogumiseks asetage ahjuplaat perforeeritud aluse alumise siini alla (siin 1). Pärast klaasnõude jahtumist võtke need küpsetusalalt ära. Pärast klaasnõude eemaldamist küpsetusalalt laske neil jahtuda toatemperatuuril.


- Mitme nõu villimisel veenduge, et need ei puutu omavahel kokku.
- Villige ühesuuruseid mahuteid.
- Villimisaeg võib erineda olenevalt toiduainete kogusest ja klaasnõude arvust.



Kasutage kuuma- ja aurukindlaid klaasnõusid.



Villimise ajal võivad klaasnõud puruneda. Veenduge, et nõud ja kaaned poleks deformeerunud.

1. Ahju sisselülitamiseks puudutage ①.
2. Kui ahi on sisse lülitatud, kuvatakse peamenüü. Puudutage klahve , kuni kuvatakse „Extra Programs” (Lisaprogrammid).
3. Puudutage .
4. Puudutage , kuni tekstinäidikul kuvatakse „Bottling” (Villimine).
5. Puudutage . Toimingu alustamiseks puudutage . Funktsiooni sisselülitamiseks järgige teemas „Ahju funktsioonide kasutamine auruga ja auru režimiga küpsetamisel” kirjeldatud juhist „Aurufunktsiooni kasutamise juhised”.

Selle funktsiooni korral kuvatakse soovitud temperatuur ja aeg. Saate muuta temperatuuri ja aega ning määrata lõppaja.

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

Sobib šokolaaditükkide sulatamiseks.

Asetage söömiseks valmis šokolaad sulatamiseks perforeeritud alusele. Pakendamata šokolaaditükid asetage kuumakindlasse nõusse, pange kaas peale ning asetage perforeeritud alusele.



Sulatusaeg võib erineda olenevalt toiduaine kogusest.

1. Ahju sisselülitamiseks puudutage ①.
2. Kui ahi on sisse lülitatud, kuvatakse peamenüü. Puudutage klahve , kuni kuvatakse „Extra Programs” (Lisaprogrammid).
3. Puudutage .
4. Puudutage , kuni tekstinäidikul kuvatakse „Chocolate melting” (Šokolaadi sulatamine).
5. Puudutage . Toimingu alustamiseks puudutage . Funktsiooni sisselülitamiseks järgige teemas „Ahju funktsioonide kasutamine auruga ja auru režimiga küpsetamisel” kirjeldatud juhist „Aurufunktsiooni kasutamise juhised”.

Selle funktsiooni korral kuvatakse soovitud temperatuur. Saate muuta aega ning määrata lõppaja.

### Kodus valmistatud jogurt (See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

Sobib jogurti valmistamiseks pastöriseeritud piimast Lisage toatemperatuuril 1000 ml pastöriseeritud piima sisse 100 g (3-4 supilusikatäit) jogurtit ja segage korralikult. Lisage segu kuumakindlasse klaasnõusse ja pange kaas peale. Jogurti valmistamisel kasutage ahju traatrest.



- Magusa ja mitte väga paksu jogurti saamiseks kasutage lühemat aega ja hapuma ning paksema jogurti saamiseks kasutage pikemat aega.
- Jogurtit on soovitatav pärast protsessi lõppu süüa siis, kui seda on hoitud 12 tundi külmikus (+4 °C).
- Steriliseeritud pika säilivusajaga piimad ei sobi jogurti valmistamiseks ja neid ei tohi kasutada.
- Hapendamiseks kasutatav jogurt peab olema värsked.



Jogurti valmistamiseks võib kasutada ka toorpiima ja kuumtöötlemata piima, kuid seda tuleb keeta, et hävitada patogeenid ja muud kahjulikud mikroorganismid. Keedetud piimal tuleb enne jogurti valmistamist lasta jahtuda toatemperatuurini.

1. Ahju sisselülitamiseks puudutage ①.
2. Kui ahi on sisse lülitatud, kuvatakse peamenüü. Puudutage klahve , kuni kuvatakse „Extra Programs” (Lisaprogrammid).
3. Puudutage .
4. Puudutage , kuni tekstinäidikul kuvatakse „Home-made yoghurt” (Kodus valmistatud jogurt).



5. Puudutage . Toimingu alustamiseks puudutage . Funktsiooni sisselülitamiseks järgige teemas "Ahju funktsioonide kasutamine auruga ja aururežiimiga küpsetamisel" kirjeldatud juhist „Aurufunktsiooni kasutamise juhised“.

Selle funktsiooni korral kuvatakse soovitatud temperatuur. Saate muuta aega ning määrata lõppaja. **Munad – kõvaks keedetud, keskmiselt pehmed, pehmeks keedetud (See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)**

Sobib munade keetmiseks vastavalt soovitud kõvadusastmele. Saate korraga keeta palju mune. Munade keetmiseks kasutage perforeeritud alust. Asetage auruga küpsetamiseks ette nähtud perforeeritud aluse alumise siini (siin 1) alla ahjuplaat blanšeeritavast toidust eemalduva vee kogumiseks.



(Enne munade valmistamist peate neid paarist kohast terava vahendiga (nt nõelaga) torkama. Muul juhul võivad need valmistamise ajal plahvatada.






Munade keetmise aeg võib oleneda munade suuruselt ja arvust.

- Ahju sisselülitamiseks puudutage ①.
- Kui ahi on sisse lülitatud, kuvatakse peamenüü. Puudutage klahve , kuni kuvatakse „Extra Programs“ (Lisaprogrammid).
- Puudutage .
- Puudutage , kuni tekstinäidikul kuvatakse „Kõvaks keedetud muna“, „Keskmiselt kõva muna“ või „Pehmeks keedetud muna“.
- Puudutage . Toimingu alustamiseks puudutage . Funktsiooni sisselülitamiseks järgige teemas "Ahju funktsioonide kasutamine auruga ja aururežiimiga küpsetamisel" kirjeldatud juhist „Aurufunktsiooni kasutamise juhised“.

Selle funktsiooni korral kuvatakse soovitatud temperatuur. Saate muuta aega ning määrata lõppaja. **Auruga puhastamine (See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)**

Muudab puhastamise hõlpsaks, kuna mustus (mis ei ole liiga kauaks seisma jäänud) pehmeneb auru mõjul ahju sisemuses kondenseeruvate veepiiskade toimel.

- Ahju sisselülitamiseks puudutage ①.
- Kui ahi on sisse lülitatud, kuvatakse peamenüü. Puudutage klahve , kuni kuvatakse „Extra Programs“ (Lisaprogrammid).
- Puudutage .

- Puudutage , kuni tekstinäidikul kuvatakse „Steam Clean“ (Auruga puhastamine).
- Puudutage . Toimingu alustamiseks puudutage . Funktsiooni sisselülitamiseks järgige teemas "Ahju funktsioonide kasutamine auruga ja aururežiimiga küpsetamisel" kirjeldatud juhist „Aurufunktsiooni kasutamise juhised“.

Selle funktsiooni korral kuvatakse soovitatud temperatuur. Saate muuta aega ning määrata lõppaja. 6. Määratud aja möödumisel kuvatakse teade "Wipe the surfaces" (Pühkige pinnad). Avage uks ja pühkige ahju sisepindu kuiva käsna või lapiga.

**Puhastamine (pürolüütiline isepuhastus) (See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)**



#### HOIATUS






Kuumad pinnad tekitavad põletusi! Ärge puudutage isepuhastamise ajal toodet käega ning hoidke lapsi sellest eemal. Enne jääkide eemaldamist oodake vähemalt 30 minutit.

Ahi on varustatud pürolüütilise isepuhastusfunktsiooniga. Ahju kuumutatakse temperatuurini umbes 430–480 °C ning mustus põleb tuhaks. Tekkida võib paks suits. Tagage hea õhutus. Ahi tuleb kõrghuumutades puhastada iga 10 kasutuskorra järel.


- Võtke ahjust välja kogu lisavarustus. Traatrestiga mudelite korral eemaldage kindlasti traatrest. Ärge unustage välja võtmast veemahutit.
- Kui teie toote juurde kuulub tulekindel tarvik (vastupidav isepuhastamisele kõrgel temperatuuril), ei pea te neid tarvikuid ahjust eemaldama.
- Enne puhastamise alustamist puhastage seebise lapiga ahju välispinnad ja eemaldage ahju seest toidujäägid.




Ärge puhastage uksetihendit. Klaaskiust tihend on väga õrn ning võib kergesti viga saada. Kui uksetihend saab kahjustada, pöörduge volitatud hooldusteenuse pakkuja poole.

- Ahju sisselülitamiseks puudutage ①.
- Kui ahi on sisse lülitatud, kuvatakse peamenüü. Puudutage klahve , kuni kuvatakse „Extra Programs Menu“ (Lisaprogrammide menüü).
- Puudutage .
- Puudutage , kuni tekstinäidikul kuvab „Cleaning“ (Puhastamine).
- Puudutage .
- Puhastamisega alustamiseks puudutage . Näidikul kuvatakse isepuhastuse aeg. Kestust ei

saa muuta. Saate määrata selle isepuhastusfunktsiooni lõpuaja.

9. Isepuhastuse ajal ei saa ahjuust avada ja ajanäidikul kuvatakse luku sümbol . Ärge üritage enne puhastamistoimingu lõppemist ja luku sümboli kadumist ahjuust jõuga avada.
10. Pärast puhastamistoimingu lõppemist eemaldage valged jäägid äädikalahusega.

### Ökonoomne puhastamine (pürolüütiline isepuhastus – ökonoomne pürolüüs) (See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)




**HOIATUS**  
Kuumad pinnad tekitavad põletusi! Ärge puudutage isepuhastamise ajal toodet käega ning hoidke lapsi sellest eemal. Enne jääkide eemaldamist oodake vähemalt 30 minutit.

Kui ahi pole väga määrduanud, soovitame kasutada ökonoomse puhastuse funktsiooni. Kui ahi on väga määrduanud, siis ökonoomse puhastuse funktsioonist ei piisa. Sel juhul puhastage ahju puhastusrežiimis.








1. Võtke ahjust välja kogu lisavarustus. Traatrestiga mudelide korral eemaldage kindlasti traatrest. Ärge unustage välja võtmast veemahutit.

Kui teie toote juurde kuulub tulekindel tarvik (vastupidav isepuhastamisele kõrgel temperatuuril), ei pea te neid tarvikuid ahjust eemaldama.

2. Enne puhastamise alustamist puhastage seebise lapiga ahju välispinnad ja eemaldage ahju seest toldujäägid.



Ärge puhastage uksetihendit. Klaaskiust tihend on väga õrn ning võib kergesti viga saada. Kui uksetihend saab kahjustada, pöörduge volitatud hooldusteenuse pakkuja poole.







3. Ahju sisselülitamiseks puudutage .
4. Kui ahi on sisse lülitatud, kuvatakse peamenüü. Puudutage klahve , kuni kuvatakse „**Extra Programs Menu**” (Lisaprogrammide menüü).
5. Puudutage .
6. Puudutage , kuni tekstinäidikul kuvatakse „**Eco Cleaning**” (Ökonoomne puhastamine).
7. Puudutage .
8. Puhastamisega alustamiseks puudutage . Näidikul kuvatakse isepuhastuse aeg. Kestust ei saa muuta. Saate määrata selle isepuhastusfunktsiooni lõpuaja.
9. Isepuhastuse ajal ei saa ahjuust avada ja ajanäidikul kuvatakse luku sümbol . Ärge

üritage enne puhastamistoimingu lõppemist ja luku sümboli kadumist ahjuust jõuga avada.

10. Pärast puhastamistoimingu lõppemist eemaldage valged jäägid äädikalahusega.

### Seadistuste menüü

#### Keele määramine







1. Kui ahi esimest korda sisse lülitatakse, kuvab tekstinäidikul teade „**Cooking Programs**” (Küpsetusprogrammid).
2. Puudutage , kuni tekstinäidikul kuvab „**Settings**” (Sätted).
3. Puudutage .
4. Puudutage , kuni tekstinäidikul kuvab „**Language**” (Keel).
5. Puudutage . Kuvatakse ahju jaoks algselt seadistatud keel.
6. Soovitud keele valimiseks puudutage .
7. Sätte kinnitamiseks puudutage .

#### Kellaaja sisestamine


Kui ahi esimest korda sisse lülitatakse, seadistatakse automaatselt kellaeg „**00:00**”. Kellaaja muutmiseks tehke järgmist.



1. Kui ahi sisse lülitatakse, kuvab tekstinäidikul teade „**Cooking Programs**” (Küpsetusprogrammid).
2. Puudutage , kuni tekstinäidikul kuvab „**Settings**” (Sätted).
3. Puudutage .
4. Puudutage , kuni tekstinäidikul kuvab „**Clock**” (Kell).
5. Puudutage .
6. Praeguse kellaaja seadistamiseks puudutage .
7. Sätte kinnitamiseks puudutage .

#### Heleduse määramine




1. Kui ahi esimest korda sisse lülitatakse, kuvab tekstinäidikul teade „**Cooking Programs**” (Küpsetusprogrammid).
2. Puudutage , kuni tekstinäidikul kuvab „**Settings**” (Sätted).
3. Puudutage .
4. Puudutage , kuni tekstinäidikul kuvab „**Brightness**” (Heledus).
5. Puudutage . Kuvatakse eelnevalt seadistatud heleduse taset.
6. Soovitud taseme valimiseks puudutage .
7. Sätte kinnitamiseks puudutage .

#### Helitugevuse määramine

1. Kui ahi esimest korda sisse lülitatakse, kuvab tekstinäidikul teade „**Cooking Programs**” (Küpsetusprogrammid).
2. Puudutage , kuni tekstinäidikul kuvab „**Settings**” (Sätted).

3. Puudutage  .
4. Puudutage , kuni tekstinäidikul kuvab „Volume” (Helitugevus).
5. Puudutage  . Kuvatakse eelnevalt seadistatud helitugevust.
6. Soovitav taseme valimiseks puudutage .
7. Sätte kinnitamiseks puudutage .

### Temperatuurühikute seadistamine

1. Kui ahi esimest korda sisse lülitatakse, kuvab tekstinäidikul teade „Cooking Programs” (Küpsetusprogrammid).
2. Puudutage , kuni tekstinäidikul kuvab „Settings” (Sätted).
3. Puudutage .
4. Puudutage , kuni tekstinäidikul kuvab „Temperature unit” (Temperatuurühik).
5. Puudutage  . Kuvatakse eelnevalt seadistatud temperatuurühikut „C”.
6. Temperatuurühiku „F” valimiseks puudutage .
7. Sätte kinnitamiseks puudutage .

### Vee kareduse taseme seadistamine




1. Kui ahi esimest korda sisse lülitatakse, kuvab tekstinäidikul teade „Cooking Programs” (Küpsetusprogrammid).
2. Puudutage , kuni tekstinäidikul kuvab „Settings” (Sätted).
3. Puudutage .
4. Puudutage , kuni tekstinäidikul kuvab „Water hardness” (Vee karedus).

5. Puudutage  . Kuvatakse eelnevalt seadistatud vee kareduse taset.
6. Puudutage , et valida kasutatava vee karedusele vastav vee kareduse tase.
7. Sätte kinnitamiseks puudutage .




### Automaatse kuivatamise seadistamine

1. Kui ahi esimest korda sisse lülitatakse, kuvab tekstinäidikul teade „Cooking Programs” (Küpsetusprogrammid).
2. Puudutage , kuni tekstinäidikul kuvab „Settings” (Sätted).
3. Puudutage .
4. Puudutage , kuni tekstinäidikul kuvab „Auto Drying” (Automaatne kuivatamine).
5. Puudutage  . Näidikul kuvab „On” (Sees) ja automaatse kuivatamise funktsioon lülitub sisse.

### Küpsetusajade tabel

|   |   |
|---|---|
|  | Tabelis esitatud ajad on mõeldud orientiiriks. Tegelik aeg võib varieeruda olenevalt toidu temperatuurist, paksusest, tüübist ja teie enda toiduvalmistuseelelistustest.  |
|  | 1. siniks loetakse ahju alumist riilivahet.   |
|  | Ühe küpsetustunni jooksul tarbib ahi veemahutist peaaegu 1 l vett. Üle ühe tunni küpsetamisel võib vaja minna täiendavat vett. Kui küpsetate kauem kui üks tund, ärge unustage järgimast ahju juhtpaneelil kuvatavaid hoiatusi. |

### Ahju funktsioonide kasutamine küpsetamiseks

| Roog                   | Plaate arv | Küpsetamisfunktsioon  | Siini asend | Temperatuur (°C) | Küpsetusaeg (ligikaudne, min) |
|------------------------|------------|---|-------------|------------------|-------------------------------|
| Koogid küpsetusplaadil | Üks plaat  |  | 3           | 175              | 25 ... 35                     |
| Koogid vormis          | Üks plaat  |  | 2           | 180              | 40 ... 50                     |
| Koogid pabervormides   | Üks plaat  |  | 3           | 175              | 20 ... 30                     |
|                        | 2 plaati   |  | 1 - 3       | 165              | 35 ... 45                     |
|                        | 3 plaati   |  | 1 - 3 - 5   | 165              | 40 ... 50                     |
| Biskviitkook*          | Üks plaat  |  | 3           | 175              | 10 ... 20                     |
|                        | 2 plaati   |  | 2 - 4       | 175              | 20 ... 30                     |
| Küpsised               | Üks plaat  |  | 3           | 175              | 25 ... 30                     |
|                        | 2 plaati   |  | 1 - 5       | 170 ... 190      | 30 ... 40                     |
|                        | 3 plaati   |  | 1 - 3 - 5   | 175              | 35 ... 45                     |
| Taignatooted           | Üks plaat  |  | 2           | 200              | 30 ... 40                     |
|                        | 2 plaati   |  | 1 - 5       | 200              | 40 ... 50                     |
| Muretaigen             | Üks plaat  |  | 2           | 200              | 25 ... 35                     |
|                        | 2 plaati   |  | 1 - 5       | 200              | 35 ... 45                     |
|                        | 3 plaati   |  | 1 - 3 - 5   | 190              | 45 ... 55                     |

|                               |           |  |       |                                     |             |
|-------------------------------|-----------|--|-------|-------------------------------------|-------------|
| Juuretis                      | Üks plaat |  | 2     | 200                                 | 35 ... 45   |
|                               | 2 plaati  |  | 1 - 3 | 190                                 | 35 ... 45   |
| Lasanje                       | Üks plaat |  | 2     | 200                                 | 30 ... 40   |
| Pitsa                         | Üks plaat |  | 2     | 200 ... 220                         | 15 ... 20   |
|                               | Üks plaat |  | 3     | 200                                 | 10 ... 15   |
| Pitsa**                       | Üks plaat |  | 1 - 2 | 310                                 | 4 ... 7     |
|                               | Üks plaat |  | 3     | 310                                 | 4 ... 7     |
| Biifsteek (suur tükk) / praad | Üks plaat |  | 3     | 25 min 250/max seejärel 180 ... 190 | 100 ... 120 |
| Lambakiints (pajaroo)         | Üks plaat |  | 3     | 25 min 250/max seejärel 190         | 70 ... 90   |
|                               | Üks plaat |  | 3     | 25 min 250/max seejärel 190         | 60 ... 80   |
| Kanapraad                     | Üks plaat |  | 2     | 15 min 250/max seejärel 180 ... 190 | 60 ... 70   |
|                               | Üks plaat |  | 2     | 15 min 250/max seejärel 180 ... 190 | 70 ... 80   |
| Kalkun (5.5 kg)               | Üks plaat |  | 1     | 25 min 250/max seejärel 180 ... 190 | 150 ... 210 |
|                               | Üks plaat |  | 1     | 25 min 250/max seejärel 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Kala                          | Üks plaat |  | 3     | 200                                 | 20 ... 30   |
|                               | Üks plaat |  | 3     | 200                                 | 20 ... 30   |

Kui kasutate küpsetamiseks korraga esimest ja kolmandat siini, asetage sügavam ahjuplaat alumisele siinile ja teine plaat ülemisele siinile.  
Kui kasutate küpsetamiseks korraga esimest ja viendat siini, asetage sügavam ahjuplaat ülemisele siinile ja teine plaat alumisele siinile.  
Kui kasutate küpsetamiseks korraga kolme ahjuplaati, asetage sügavam ahjuplaat ülemisele siinile ja teine plaat alumisele siinile.  
Kõigi toitude puhul on soovitatav eelkuumutamine.  
\* Biskviidikoogi jaoks on soovitatav kasutada 26 cm läbimõõduga koogivormi.  
\*\* (310 °C) Kui kasutatakse kivist pitsaplaati ja labidat

## Auruga küpsetamine


| Roog              | Toidu kaal (g)        | Kandik                          | Siini asend | Küpsetamisfunktsioon | Temperatuur (°C) | Küpsetusaeg (ligikaudne, min) |
|-------------------|-----------------------|---------------------------------|-------------|----------------------|------------------|-------------------------------|
| Külmutatud herned | 2600                  | Perforeeritud plaat + Ahjuplaat | 3           | Auruküpsetus         | 100              | 30 ... 40                     |
| Külmutatud herned | 1800 ühe plaadi jaoks | Perforeeritud plaat + Ahjuplaat | 3 ... 5     | Auruküpsetus         | 100              | 35 ... 45                     |
| Kondiga lihalõik  | 1000                  | Perforeeritud plaat + Ahjuplaat | 3           | Auruküpsetus         | 100              | 65 ... 75                     |
| Kartulitükid      | 1000                  | Perforeeritud plaat + Ahjuplaat | 3           | Auruküpsetus         | 100              | 30 ... 40                     |
| Kanarind          | 1000                  | Perforeeritud plaat + Ahjuplaat | 3           | Auruküpsetus         | 100              | 25 ... 35                     |
| Spargelkapsas     | 1400                  | Perforeeritud plaat + Ahjuplaat | 3           | Auruküpsetus         | 100              | 20 ... 30                     |
| Loomaliha filee   | 1000                  | Perforeeritud plaat + Ahjuplaat | 3           | Auruküpsetus         | 100              | 50 ... 60                     |
| Kala              | 1000                  | Perforeeritud plaat + Ahjuplaat | 3           | Auruküpsetus         | 100              | 20 ... 30                     |
| Kabatsõkitükid    | 1000                  | Perforeeritud plaat + Ahjuplaat | 3           | Auruküpsetus         | 100              | 25 ... 35                     |
| Lillkapsas        | 1000                  | Perforeeritud plaat + Ahjuplaat | 3           | Auruküpsetus         | 100              | 30 ... 40                     |
| Brüssell kapsas   | 500                   | Perforeeritud plaat + Ahjuplaat | 3           | Auruküpsetus         | 100              | 10 ... 20                     |
| Türgi oad         | 1000                  | Perforeeritud plaat + Ahjuplaat | 3           | Auruküpsetus         | 100              | 25 ... 35                     |
| Porganditükid     | 1000                  | Perforeeritud plaat             | 3           | Auruküpsetus         | 100              | 20 ... 30                     |


|      |                        |   |   |              |     |           |
|------|------------------------|---|---|--------------|-----|-----------|
|      |                        | + Ahjuplaat   |   |              |     |           |
| Riis | Vesi: 475<br>Riis: 180 | Boorsilikaatklaasist<br>küpsetusnõud +<br>Ahjuplaat | 3 | Auruküpsetus | 100 | 25 ... 35 |





1 - Ärge eelkuumutage

2 - Küpsetamisel asetage ahjuplaat esimesele restile ja perforeeritud plaat kolmandale restile.

### Ökonoomne ventilaatorsoojendus

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






 Ärge avage režiimi Ökonoomne ventilaatorsoojendus korral ahjuust. Kui te ei ava ust, optimeeritakse sisetemperatuur energia säästmiseks ja see temperatuur võib erineda näidikul kuvatavast temperatuurist.





| Roog                 | Plaatide arv |   | Silini asend | Temperatuur (°C) | Küpsetusaeg (ligikaudne, min) |
|----------------------|--------------|---|--------------|------------------|-------------------------------|
| Koogid pabervormides | Üks plaat    |  | 3            | 175              | 40 ... 50                     |
| Küpssised            | Üks plaat    |  | 3            | 180              | 25 ... 35                     |
| Taignatooted         | Üks plaat    |  | 3            | 200              | 45 ... 55                     |
| Muretaigen           | Üks plaat    |  | 3            | 200              | 35 ... 45                     |

### Kuidas grilli kasutada




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


#### Grillimine ilma auruta


1. Puudutage ahju sisselülitamiseks .
2. Kui ahi on sisse lülitatud, kuvatakse peamenüü.
3. Küpsetusprogrammide menüü avamiseks puudutage .
4. Soovitud ilma auruta grillifunktsiooni valimiseks puudutage . Funktsiooni sisselülitamiseks puudutage .
5. Temperatuuri muutmiseks puudutage temperatuuri/kaalu raamis klahvi  ja määrake soovitud temperatuur. Temperatuuri väärtus kinnitatakse kohe pärast muutmist.


 Temperatuuri/kaalu, küpsetusaja ja märguande aja aktiivse välja ümber on raam. Raami paremale väljale liigutamiseks puudutage klahvi , raami vasakule väljale liigutamiseks puudutage klahvi . Kui raam on vasakul temperatuuri/kaalu väljal ja te puudutate uuesti klahvi , naaseb kuva eelmisesse menüüsse.



6. **Küpsetusaja seadistamiseks** puudutage klahvi , et liigutada raam küpsetusaja / küpsetusaja lõpu väljale. Kuvatakse . Soovitud küpsetusaja määramiseks puudutage .
7. **Küpsetusaja lõpu hilisemale ajale seadistamiseks** puudutage pärast küpsetusaja määramist klahvi . Kuvatakse . Soovitud küpsetusaja lõpu määramiseks puudutage .

8. **Märguande aja seadistamiseks ilma meeldetuletust mõjutamata** puudutage klahvi , et liigutada raam märguande aja väljale. Kuvatakse . Soovitud märguande aja määramiseks puudutage . Märguande aeg on meeldetuletuseks, see ei mõjuta küpsetusaega ega ahju tööd. Näiteks võib seda kasutada, kui soovite küpsetist teatud aja möödudes ümber pöörata.

 Maksimaalne märguande aeg on 23 tundi ja 59 minutit.

9. Kui küpsetusfunktsioon, temperatuur, küpsetusaeg, küpsetusaja lõpp ja märguande aeg sobivad, puudutage küpsetamise alustamiseks . Küpsetamine algab ja näidikul kuvab seadistatud tööfunktsioon ning teade „Küpsetamine“.






 Küpsetusaja, küpsetusaja lõpu ja märguande aja määramine pole ahju tööks vajalik. Nende määramine on valikuline.





 Kui ahjuuks küpsetamise ajal avatakse, ilmub näidikule sümbol .

» **Kui küpsetusaega pole määratud**, toimub ahju juhtimine käsitsi. Kui toit on valmis, puudutage ahju väljalülitamiseks . Vastasel juhul töötab ahi edasi.  
» **Kui määratud on ainult küpsetusaeg**, lülitub ahi küpsetusaja lõpus välja. Näidikule ilmub ahju funktsioon ja teade „Cooking is complete“ (Küpsetamine on lõppenud). Kõlab helisignaali. Helisignaali vaigistamiseks puudutage suvalist klahvi.

» » **Kui määratud on küpsetusaeg ja küpsetusaja lõpp**, lahutab ahju kell küpsetusaja lõpust küpsetusaja, et arvutada küpsetamise algusaeg. Küpsetuse algusaja saabudes käivitatakse valitud ahjufunktsioon ja ahi soojeneb määratud temperatuurini. Määratud temperatuur püsib küpsetusaja lõpuni. Ahi lülitub küpsetusaja lõpus välja. Näidikule ilmub ahju funktsioon ja teade „Cooking is complete” (Küpsetamine on lõppenud). Kõlab helisignaali. Helisignaali vaigistamiseks puudutage suvalist klahvi.


**Grillimine aururežiimiga**



1. Puudutage ahju sisselülitamiseks .
2. Kui ahi on sisse lülitatud, kuvatakse peamenüü.
3. Küpsetusprogrammide menüü avamiseks puudutage .
4. Soovitud aururežiimiga grillimise funktsiooni valimiseks puudutage . Funktsiooni sisselülitamiseks puudutage .
5. Puudutage . Aurutaseme reguleerimiseks valige  / . Sätte kinnitamiseks puudutage uuesti .
6. Temperatuuri muutmiseks puudutage temperatuuri/kaalu raamis klahvi  ja määrake soovitud temperatuur. Temperatuuri väärtus kinnitatakse kohe pärast muutmist.


 Temperatuuri/kaalu, küpsetusaja ja märguande aja aktiivse välja ümber on raam. Raami paremale väljale liigutamiseks puudutage klahvi , raami vasakule väljale liigutamiseks puudutage klahvi . Kui raam on vasakul temperatuuri/kaalu väljal ja te puudutate uuesti klahvi , naaseb kuva eelmisse menüüsse.


7. **Küpsetusaja seadistamiseks** puudutage klahvi , et liigutada raam küpsetusaja / küpsetusaja lõpu väljale. Kuvatakse . Soovitud küpsetusaja määramiseks puudutage . Selle funktsiooniga ei saa alustada küpsetamist ilma küpsetusaega seadistamata. Küpsetusaeg seatakse näidikul automaatselt 30 minutile.
8. **Küpsetusaja lõpu hilisemale ajale seadistamiseks** puudutage pärast küpsetusaja määramist klahvi . Kuvatakse . Soovitud küpsetusaja lõpu määramiseks puudutage .
9. **Märguande aja seadistamiseks ilma meeldetuletust mõjutamata** puudutage klahvi , et liigutada raam märguande aja väljale. Kuvatakse . Soovitud märguande aja määramiseks puudutage . Märguande aeg on meeldetuletuseks, see ei mõjuta


küpsetusaega ega ahju tööd. Näiteks võib seda kasutada, kui soovite küpsetist teatud aja möödudes ümber pöörata.

 Maksimaalne märguande aeg on 23 tundi ja 59 minutit.

10. Kui küpsetusfunktsioon, temperatuur, küpsetusaeg, küpsetusaja lõpp ja märguande aeg sobivad, puudutage küpsetamise alustamiseks .
11. **Aurfunktsiooni kasutamise juhised.** Kui te pole kaua aega auruga küpsetanud, kuvatakse teade "Add clean water" (Lisage puhast vett).
12. Puudutage . Veemahuti kaas avaneb küljele ja veemahuti tuleb välja.
13. Eemaldage veemahuti, valage vesi välja (kui seda on) ning lisage puhast vett kuni max tasemeni.



 Tervisekahjustuse oht! Ärge kasutage aurustusüsteemis muid vedelikke peale joogivee.


 Ärge kasutage destilleeritud või filtreeritud vett. Kasutage ainult pudelivett. Ärge lisage veemahutisse lahuseid, mis on kergsüttivad, sisaldavad alkoholi või tahkeid osakesi.

 Mahuti kaane kaudu saab mahutit täita ilma seda välja võtmata.

14. Pange mahuti tagasi ja puudutage kaane sulgemiseks . Küpsetamise alustamiseks puudutage .

» » Kui veetase on piisav, siis küpsetamine algab.

 Kui ahjuuks küpsetamise ajal avatakse, ilmub näidikule sümbol .


 Kui küpsetamise ajal saab mahutist vesi otsa, ilmub näidikule teade "Please add water" (Lisage vett) ja kõlab hoiatussignaali. Küpsetamine lõpeb. Kui olete täitnud mahuti veega ja asetanud selle tagasi korpusesse, jätkub küpsetamine poolelijäänud kohast.

» » **Kui määratud on ainult küpsetusaeg**, lülitub ahi küpsetusaja lõpus välja. Näidikule ilmub ahju funktsioon ja teade „Cooking is complete” (Küpsetamine on lõppenud). Kõlab helisignaali. Helisignaali vaigistamiseks puudutage suvalist klahvi.


» » **Kui määratud on küpsetusaeg ja küpsetusaja lõpp**, lahutab ahju kell küpsetusaja lõpust küpsetusaja,

et arvutada küpsetamise algusaeg. Küpsetuse algusaja saabudes käivitatakse valitud ahjufunktsioon ja ahi soojeneb määratud temperatuurini. Määratud temperatuur püsib küpsetusaja lõpuni. Ahi lülitub küpsetusaja lõpus välja. Näidikule ilmub ahju funktsioon ja teade „Cooking is complete” (Küpsetamine on lõppenud). Kõlab helisignaali. Helisignaali vaigistamiseks puudutage suvalist klahvi.

15. Kui küpsetamine on lõppenud, valage hügieeni tagamiseks mahutisse jäänud vesi ära.

 Pärast küpsetamise lõppu saadetakse umbes 15 minuti pärast vesi ahju aurustusüsteemist tagasi veemahutisse. Valage hügieeni tagamiseks mahutisse jäänud vesi ära.


16. Ahju kogunenud vee kuivatamiseks lülitage sisse kuivatusfunktsioon. Vt „Extras Menu” (Lisafunktsioonide menüü).

 Kui automaatne kuivatusfunktsioon on sisse lülitatud, käivitub see automaatselt iga auruga küpsetamise tsükli lõpus.

17. Küpsetamise jätkamiseks toimige järgmiselt. 5 minuti jooksul pärast küpsetamise lõppu

võite puudutada klahvi , et kasutada ahju uuesti auruga / auru režimi funktsioonidega.

» Ahi jätkab tööd sama küpsetusfunktsiooni ja temperatuuriga.

18. Kui tahate ahju uuesti kasutada, siis 5 minuti jooksul pärast küpsetamise lõppu ilmub näidikule teade „Oven is getting ready” (Toimub ahju ettevalmistamine), sest ahi on alustanud vee saatmist aurustusüsteemist tagasi veemahutisse. Kui see teade on kustunud, puudutage küpsetamise alustamiseks . Kuna vesi on saadatud ahju aurustusüsteemist tagasi veemahutisse, ilmub näidikule teade „Add clean water” (Lisage puhast vett).

19. Puudutage . Veemahuti kaas avaneb küljele ja veemahuti tuleb välja.


20. Eemaldage veemahuti, valage vesi välja (kui seda on) ning lisage puhast vett kuni max tasemeni.

### Küpsetamisega tabel grillimiseks Grillimine elektrigrilliga


| Toit            | Siini asend | Soovitav temperatuur (°C)** | Grillimisaeg (ligikaudu) |
|-----------------|-------------|-----------------------------|--------------------------|
| Kala            | 4...5       | 250/max                     | 20...25 min. #           |
| Vilutatud kana  | 4...5       | 250/max                     | 25...35 min.             |
| Lambakarbonaad  | 4...5       | 250/max                     | 20...25 min.             |
| Röstbif         | 4...5       | 250/max                     | 25...30 min. #           |
| Vasikakarbonaad | 4...5       | 250/max                     | 25...30 min. #           |
| Röstleib *      | 4           | 250/max                     | 1...3 min.               |


# sõltuvalt pakseusest  
\*Eelsoojendage 5 minutit  
\*\*Kui grilli temperatuuri ei saa teie toote puhul reguleerida, töötab grill maksimumtemperatuuril.

21. Pange mahuti tagasi ja puudutage kaane


sulgemiseks . Küpsetamise alustamiseks puudutage .

» Kui veetase on piisav, siis küpsetamine algab.

 Kui avate ahjuukse auruga küpsetamise funktsiooni töötamise ajal, moodustab ventilaatorimootor kõrgeel kiirusel töötades õhukardina.


 Auruga küpsetamise viimase 3 minuti jooksul töötab ventilaatorimootor kõrgeel kiirusel, et vähendada ahjus aurutihedust.


22. Kui küpsetamine on lõppenud, valage hügieeni tagamiseks mahutisse jäänud vesi ära.

 Pärast küpsetamise lõppu saadetakse umbes 15 minuti pärast vesi ahju aurustusüsteemist tagasi veemahutisse. Valage hügieeni tagamiseks mahutisse jäänud vesi ära.

23. Ahju kogunenud vee kuivatamiseks lülitage sisse kuivatusfunktsioon. Vt „Extras Menu” (Lisafunktsioonide menüü).

 Kui automaatne kuivatusfunktsioon on sisse lülitatud, kuvatakse see ahju näidikul iga auruga küpsetamise toimingu lõpus. Selle käivitamiseks puudutage .



 Enne kuivatusfunktsiooni käivitamist võtke ahjust välja toit ja tarvikud (nt alused, traatrestid jne).

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



## 6 Hoidmine ja hooldus

### Üldine teave

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



|  |  |
|--|--|
|  | <b>OHT:</b><br>Enne hooldus- ja puhastustööde alustamist ühendage toode vooluvõrgust lahti.<br>Elektrilöögi oht! |
|  | <b>OHT:</b><br>Enne toote puhastamist laske sellel maha jahutada.<br>Kuumad pinnad võivad tekitada põletusi!     |

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

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

### Veemahuti puhastamine

Veemahuti asub katte tagaosas juhtpaneeli vasakul küljel. Eemaldamiseks ja puhastamiseks tehke järgmist.

1. Puudutage . Veemahuti kaas avaneb küljele ja veemahuti tuleb välja.
2. Võtke veemahuti välja ja puhastage seda voolava vee all.
3. Pärast puhastamist pange mahuti tagasi ja vajutage kaane sulgemiseks .



Ärge kasutage veemahuti puhastamiseks kemikaale. Kasutada tohib ainult vett.



Ärge kunagi peske veemahutit nõudepesumasinas.

### Juhtpaneeli puhastamine

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



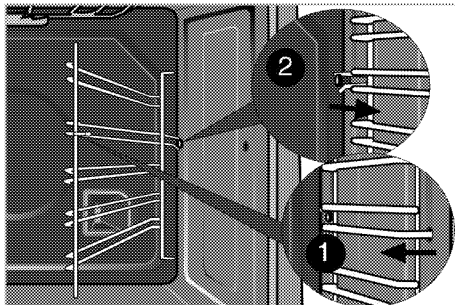
Ärge eemaldage juhtpaneeli puhastamiseks nuppe, kui teie tootel neid on.  
Muidu võite juhtpaneeli kahjustada!

### Ahju puhastamine

#### Külgseina puhastamine (Varieerub olenevalt toote mudelist.)

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

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

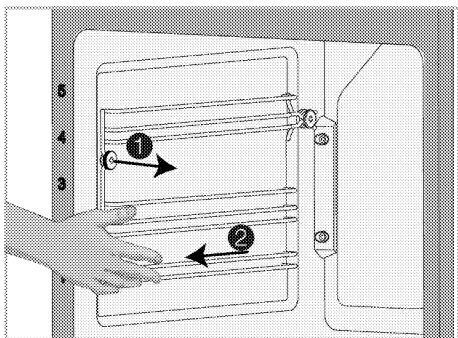


#### Külgseina puhastamine (Varieerub olenevalt toote mudelist.)

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

1. Eemaldage küljeraami eesmiselt osalt kruvi alloleval joonisel kujutatud viisil.
2. Võtke küljeraam välja, tõmmates seda enda suunas.

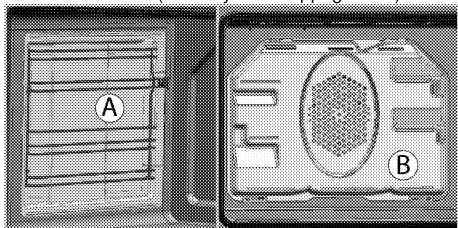




### Katalüütilised seinad

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

Teie toote külgliseinad (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).



### Ahjuukse puhastamine

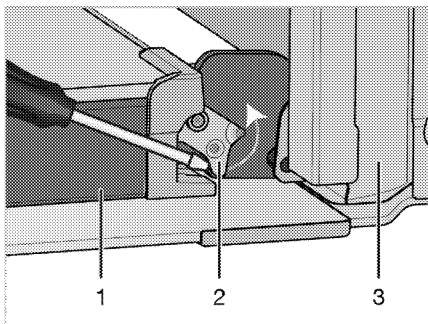
Kasutage ahjuukse puhastamiseks sooja vett koos vedela pesuvahendiga, pehmet lappi või käsna ning kuivatamiseks kuiva lappi.



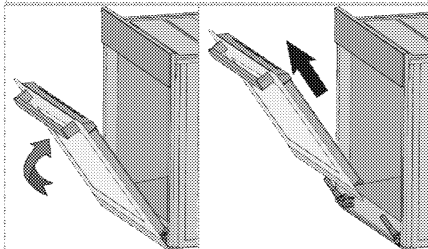
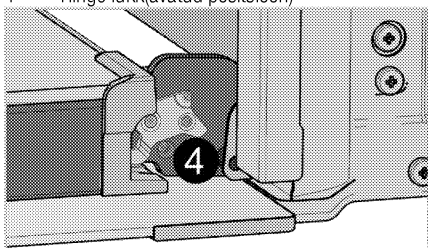
Ärge kasutage ukse puhastamiseks kareid abrasiivseid puhastusvahendeid või teravaid metallkraabitsaid. Need võivad pinda kriimustada ning klaasi lõhkuda.

### Ahjuukse eemaldamine

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



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



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



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

### "Soft Open & Soft Close" funktsioon

Mõned mudelid võivad sisaldada funktsiooni Soft Close & Soft Open. Funktsioon Soft Close võimaldab kasutajal sujuvalt sulatusahi ukse sulgeda, viies selle umbes 15 cm sulatud asendist ja vajutades seda ettevaatlikult. Automaatne summutussüsteem aitab tihedalt ukse sulgeda. Sarnane funktsioon on täheldatud ahjuukse täieliku avanemise ajal; Umbes 9 cm täiesti lahtisest positsioonist lööb aurusti sisse õrna avanemisega.

## 7 Probleemide lahendamine

### Kasutamise ajal tuleb ahjust auru.

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

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

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

### Toode ei tööta.

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

### Ahju tuli ei tööta.

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

### Ahi ei lähe soojaks.

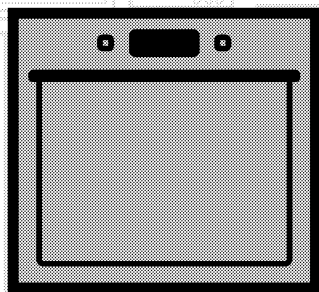
- Ei pruugi olla seatud konkreetse küpsetusfunktsiooni ja/või temperatuuri jaoks. >>> *Määrake konkreetne küpsetusfunktsioon ja/või temperatuur.*
- Voolukatkestus. >>> *Kontrollige, kas vool on olemas. Kontrollige elektrikiirbi kaitsmeid. Vajadusel vahetage või lähtestage kaitsmed.*



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

# Вбудована духовка

Посібник користувача



UK

**beko**

## Будь ласка, спочатку прочитайте посібник користувача!

Шановний покупець!

Дякуємо за те, що надали перевагу продукції компанії «Веко». Сподіваємося, що цей високоякісний виріб, виготовлений із застосуванням найсучасніших технологій, продемонструватиме найкращі результати експлуатації. Для цього рекомендуємо вам прочитати весь посібник користувача та всю супровідну документацію, перш ніж користуватися виробом, і зберегти їх для майбутнього використання в довідкових цілях. Якщо ви передаєте комусь прилад, передайте й посібник користувача. Дотримуйтеся всіх попереджень й інформації, які містяться в посібнику користувача.

Зверніть увагу, що цей посібник також може бути дійсним для інших моделей. У ньому буде чітко вказано розбіжності між моделями.

### Пояснення до символів

У цьому посібнику користувача використано такі символи:



Важлива інформація або корисні поради з користування.



Попередження про небезпечні ситуації для життя та майна.



Попередження про ураження електричним струмом.



Попередження про ризик займання.



Попередження про гарячі поверхні.



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

**1 Важливі інструкції та попередження****з техніки безпеки й охорони  
навколишнього середовища 4**

|   |    |
|---|----|
| Загальні правила техніки безпеки.....   | 4  |
| Електрична безпека .....                | 5  |
| Безпека виробу .....                    | 6  |
| Призначення.....                        | 9  |
| Захист дітей.....                       | 10 |
| Утилізація старого приладу.....         | 10 |
| Утилізація пакувальних матеріалів ..... | 10 |

**2 Загальна Інформація 11**

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Огляд.....                   | 11 |
| Вміст упаковки.....          | 12 |
| Технічні характеристики..... | 13 |

**3 Установа 14**

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| До початку установки .....       | 14 |
| Встановлення та підключення..... | 16 |
| Утилізація старого приладу.....  | 18 |

**4 Підготовка 19**

|  |    |
|--|----|
| Поради щодо збереження електроенергії..... | 19 |
| Початок використання.....                  | 19 |
| Налаштування часу.....                     | 19 |
| Початкове очищення виробу.....             | 20 |
| Регулювання рівня жорсткості води.....     | 20 |
| Перше розігрівання .....                   | 21 |

**5 Використання духовки 22**

|   |    |
|---|----|
| Загальна інформація щодо запікання, смаження<br>та приготування на грилі..... | 22 |
| Використання електричної духової шафи .....                                   | 22 |
| Робочі режими.....  | 23 |
| Введення до панелі керування.....   | 27 |
| Меню програм приготування .....   | 27 |
| Клавіша функцій автоматичного нагрівання.....                                 | 31 |
| Меню додаткових програм .....   | 34 |
| Меню налаштувань.....   | 40 |
| Таблиця часу приготування.....  | 41 |
| Використання гриля.....   | 44 |
| Таблиця часу приготування на грилі .....                                      | 47 |

**6 Догляд і технічне обслуговування48**

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Загальна інформація .....          | 48 |
| Очищення панелі управління .....   | 48 |
| Очищення духовки.....              | 48 |
| Демонтаж дверцят духової шафи..... | 49 |

**7 Пошук та усунення несправностей51**

## 1 Важливі інструкції та попередження з техніки безпеки й охорони навколишнього середовища

У цьому розділі наведені правила техніки безпеки, які допоможуть уникнути ризику травмування та пошкодження. При недотриманні цих правил усі гарантійні зобов'язання буде анульовано.

Загальні правила техніки безпеки

- Цей виріб можуть експлуатувати діти, старші за 8 років, і люди з обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими здібностями, а також особи, що не мають достатнього досвіду та знань, лише за умови перебування під наглядом осіб, відповідальних за їхню безпеку, чи під їхнім керівництвом стосовно безпечного користування виробом і розуміння можливих ризиків. Слідкуйте за тим, щоб діти не грали з виробом. Діти можуть чистити й обслуговувати виріб лише під наглядом.
- Пристрій не повинен використовуватися особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або браком досвіду та знань, за винятком випадків, коли використання відбувається під безпосереднім наглядом або відповідно до вказівок. Наглядайте за дітьми, щоб вони не грали з пристроєм.
- У випадку передачі виробу третій особі для особистого використання або в цілях повторного використання необхідно також передати посібник користувача, наклейки виробу, а також всі пов'язані з ним документи та компоненти.
- Роботи зі встановлення й ремонту мають виконувати лише представники авторизованої сервісної служби. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені. Це також може призвести до анулювання гарантії. Перед встановленням уважно прочитайте інструкції.
- Не користуйтеся виробом, якщо він несправний чи має видимі ознаки пошкодження.
- Перевіряйте, щоб щоразу після використання перемикачі функцій були вимкнені.

## Електрична безпека

- У разі несправності виробу слід припинити його експлуатацію, поки виріб не буде відремонтовано в авторизованому сервісному центрі. Існує ризик ураження електричним струмом!
- Підключайте виріб лише до розетки/лінії із заземленням, напруга та рівень захисту якої відповідають значенням, вказаним в таблиці технічних характеристик. У разі використання з трансформатором чи без нього переконайтеся у наявності заземлення, виконаного кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе відповідальності за будь-які проблеми, що виникли внаслідок використання виробу без заземлення, виконаного відповідно до місцевих норм і правил.
- Суворо заборонено лити воду на виріб під час миття! Існує ризик ураження електричним струмом!
- Суворо заборонено торкатися штепсельної вилки виробу мокрими руками! Не тягніть за кабель; щоб відключити виріб від розетки, беріться за штепсельну вилку.
- Під час робіт зі встановлення, обслуговування, чистки й ремонту виробу слід обов'язково від'єднати від електромережі.
- Для запобігання нещасним випадкам, якщо шнур живлення пошкоджений, його має замінити виробник, його спеціаліст з сервісу чи інші особи, котрі мають аналогічну кваліфікацію.
- Пристрій слід встановити таким чином, щоб його можна було повністю від'єднати від мережі. Від'єднання має виконуватися за допомогою штепсельної вилки чи вимикача, вбудованого у стаціонарну електричну мережу із дотриманням відповідних будівельних норм і правил.
- Під час використання задня поверхня духової шафи нагрівається. Стежте за тим, електричні дроти не торкалися задньої стінки, оскільки це може спричинити їхнє пошкодження.
- Стежте за тим, щоб шнур живлення не було затиснуто між рамою та дверцятами духової шафи, й не прокладайте його гарячими поверхнями. У разі недотримання цієї вимоги

ізоляція кабелів може розплавитися і спричинити пожежу в результаті короткого замикання.

- Усі роботи з електричним обладнанням та системами має проводити лише уповноважений і кваліфікований персонал.
- У разі пошкодження вимкніть пристрій і від'єднайте його від мережі електропостачання. Для цього вимкніть домашній запобіжник.
- Переконайтеся, що номінальні параметри запобіжника відповідають характеристикам виробу.

#### Безпека виробу

- **УВАГА:** Цей прилад і його зовнішні деталі під час роботи нагріваються. Будьте обережні й не торкайтеся нагрітих частин. За дітьми до 8 років треба постійно наглядати й не допускати їх до приладу.
- Не користуйтеся виробом під впливом алкоголю й/або лікарських засобів, які погіршують кмітливість і координацію рухів.
- Будьте обережні, коли додаєте до страв алкогольні напої. Спирт випаровується за високої температури і може

призвести до пожежі, зайнявшись після контакту з гарячими поверхнями.

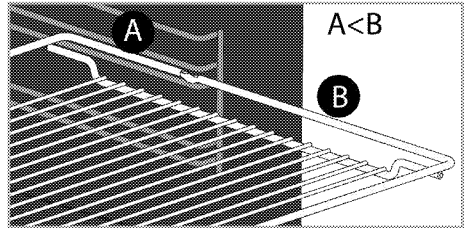
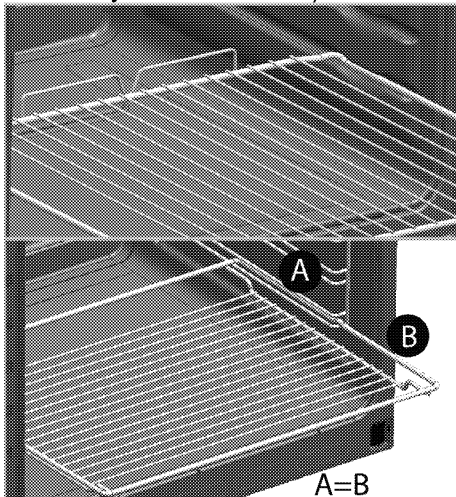
- Перевірте, щоб поруч із пристроєм не було легкозаймистих матеріалів, оскільки бічні поверхні можуть сильно нагріватися під час роботи.
- Під час використання пристрій нагрівається. Будьте обережні й не торкайтеся нагрітих частин всередині духової шафи.
- Усі вентиляційні отвори мають бути відкриті.
- Не нагрівайте в духовій шафі закриті контейнери та скляні банки. Тиск всередині контейнера чи банки може призвести до їх вибухання.
- Не можна ставити дека для випічки, тарілки або розміщувати алюмінієву фольгу безпосередньо на нижній поверхні духової шафи. Тепло, що акумулюється, може пошкодити нижню частину духової шафи.
- Для чищення скляних дверцят духової шафи не користуйтеся грубими абразивними засобами для чищення чи гострими металевими шкребками, щоб не подряпати



поверхню, що може призвести до руйнування скла.

- Не використовуйте для чищення парові пристрої, бо це може призвести до ураження електричним струмом.
- (Залежить від моделі пристрою.)

Правильне розташування решітчастої полиці й дека на решітчастих напрямних. Важливо правильно встановити решітчасту полицю й/або деко на напрямній. Посуньте решітчасту полицю чи деко між 2 напрямними й, перш ніж ставити продукти, переконайтеся у їхньому стійкому положенні (див. наступний малюнок).



- Не користуйтеся духовою шафою, якщо скло передніх дверцят зняте чи тріснуло.
- Ручка духової шафи не призначена для сушіння рушників. Якщо функцію грилю ввімкнено, а дверцята відчинено, не вішайте рушників, рукавичок й інших текстильних виробів.
- Для встановлення й виймання страв з нагрітої духової шафи користуйтеся спеціальними термостійкими рукавицями.
- Розмістіть пергамент для випікання у горщик для приготування їжі або на приладдя для духовки (наприклад, панівку, дротяний гриль та ін.) разом з їжею та розмістіть все це у розігрітій духовці. Видаліть залишки пергаменту для випікання з приладдя або горщика, щоб зменшити ризик дотику пергаменту до нагрівальних елементів духовки. Ніколи не використовуйте пергамент за температури, що вище вказаного значення для

пергаменту для випікання. Не розміщуйте пергамент для випікання прямо на внутрішній поверхні духовки.

- Перед циклом очищення витріть бруд із зовнішніх поверхонь та внутрішньої поверхні духовки вологою тканиною. Витягніть з духової шафи все приладдя. Якщо у вашому пристрої є приладдя, що мають піростійкість (стійкість до високотемпературного самоочищення), немає необхідності витягати їх з духовки. див. *Вміст упаковки, стор. 12*.
- Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків! Не торкайтеся виробу й не дозволяйте дітям наблизитися до виробу під час його самоочищення. Перш ніж видаляти залишки бруду, зачекайте щонайменше 30 хвилин.
- Під час піролітичного очищення поверхні можуть бути гарячішими, ніж під час звичайного використання. Не допускайте дітей до пристрою.
- Пристрій не слід встановлювати за декоративними дверцятами, оскільки це може призвести до перегрівання.

Для системи подачі пари:

- При приготуванні на пару пара може вийти, якщо відкрити дверцята приладу. Це може викликати ризик виникнення опіків. Будьте обережні при відкриванні дверцят.
- На заливайте воду до духової шафи. Це може призвести до утворення гарячої пари.
- Волога, що залишилася усередині духової шафи після приготування на пару може стати причиною корозії. Після приготування дайте духовій шафі просохнути. Не зберігайте вологі продукти усередині духової шафи впродовж довгого часу.
- Не починайте процес приготування, якщо у духовій шафі лишилася вода. Це може викликати пошкодження внутрішніх поверхонь духової шафи.
- При приготуванні на пару не використовуйте посуд, що може заіржавіти.
- Не використовуйте дистильовану чи фільтровану воду. Використовуйте бутильовану воду. Не додавайте до контейнеру з водою будь-які розчини, що містять займісті речовини, спирт, тверді частки.

- Заборонено висушувати контейнер у духовій шафі.
- Після кожного приготування на пару, злийте воду, що залишилась у контейнері та почистіть його. Використання води, що залишилась у контейнері для майбутнього процесу приготування може викликати порушення санітарних норм.
- Контейнер для води потрібно висушити та зберігати наступним чином.
- Не мийте контейнер для води у посудомийній машині. Витріть його чистою вологою серветкою, а потім сухим рушником.
- Задля усунення накипу, не використовуйте будь-який засіб для усунення накипу крім таблеток, що надаються виробником.

Для забезпечення пожежної безпеки виробу слід дотримуватися нижчезазначених вимог.

- Переконайтеся, що штепсельна вилка щільно вставлена в розетку та не іскрить.
- Не користуйтеся пошкодженим чи обрізаним кабелем або подовжувачем; слід

використовувати лише оригінальний кабель.

- Переконайтеся, що в розетці, до якої підключено виріб, немає рідини чи вологи.

Призначення

- Прилад призначений для домашнього використання. Використання з комерційною метою є неприпустимим.
- **ОБЕРЕЖНО:** Цей прилад призначений тільки для приготування їжі. Його не можна використовувати для інших цілей, наприклад, для обігріву приміщення."
- Пристрій підходить для використання на висоті до 2500 метрів.
- Прилад не слід використовувати з метою нагрівання тарілок під грилем, розвішування серветок і посудних рушників на ручках, сушіння й нагрівання.
- Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, спричинені неправильним використанням або помилками експлуатації.
- Духову шафу можна використовувати для розморожування, випічки та смаження на грилі.

## Захист дітей

- УВАГА: Доступні частини можуть нагріватися під час використання. Не допускайте дітей до приладу.
- Пакувальні матеріали можуть становити небезпеку для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали у місцях, недоступних для дітей. Всі компоненти упаковки слід утилізувати відповідно до екологічних стандартів.
- Електричне обладнання становить загрозу для дітей. Під час роботи приладу не допускайте до нього дітей та не дозволяйте дітям гратися з ним.
- Не зберігайте над приладом речі, які можуть дістати діти.
- Не ставте на відчинені дверцята важкі речі та не дозволяйте дітям сідати на дверцята. Це може спричинити перекидання приладу або пошкодження петель дверцят.

## Утилізація старого приладу

**Відповідність Директиві щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (Директива WEEE) й утилізація відходів**



Цей виріб відповідає вимогам Директиви WEEE (2012/19/EU). Цей виріб позначений символом приналежності до категорії відходів електричного й електронного обладнання (WEEE).

Цей виріб виготовлений з високоякісних деталей та матеріалів, які підлягають повторному використанню й переробці. Після закінчення терміну експлуатації цей виріб не можна викидати разом зі звичайними побутовими відходами. Його слід здати у відповідний пункт збору відходів електричного й електронного обладнання як вторинної сировини. Інформацію про місцезнаходження найближчого пункту збору відходів можна отримати в місцевих органах влади.

**Відповідність Директиві щодо обмеження використанням шкідливих речовин (RoHS)**

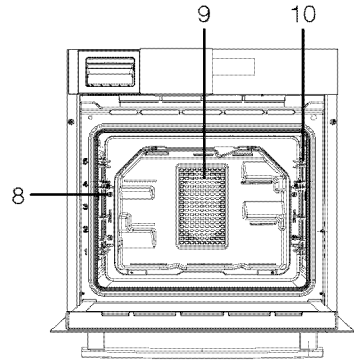
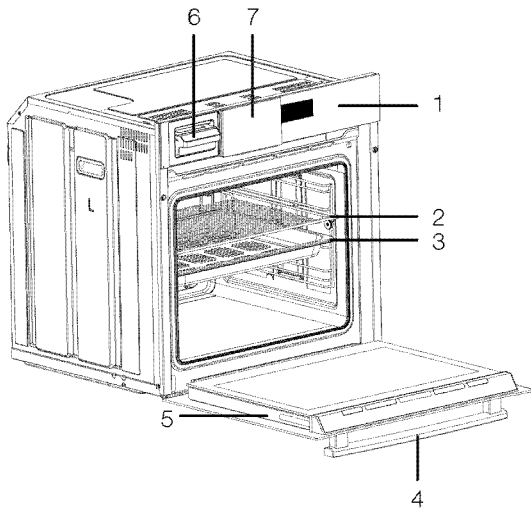
Цей виріб відповідає вимогам Директиви RoHS (2011/65/EU). Він не містить шкідливих та інших речовин, використання яких заборонено цією Директивою.

## Утилізація пакувальних матеріалів

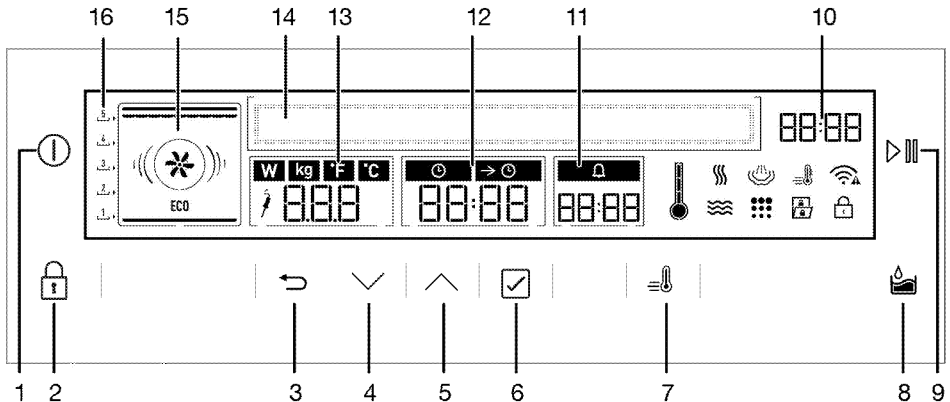
- Пакувальні матеріали становлять загрозу для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали в безпечному й недоступному для дітей місці. Пакувальні матеріали для приладу виготовлені з матеріалів, які підлягають вторинній переробці. Правильно утилізуйте їх і сортуйте відповідно до вказівок стосовно відходів, які підлягають переробці. Не викидайте їх разом зі звичайними побутовими відходами.

## 2 Загальна Інформація

### Огляд



- |   |                   |    |   |
|---|-------------------|----|---|
| 1 | Панель управління | 6  | Контейнер для води                      |
| 2 | Полиця-решітка    | 7  | Кришка контейнера для води              |
| 3 | Деко              | 8  | Отвори для виходу пари                  |
| 4 | Ручка             | 9  | Двигун вентилятора (за сталевим листом) |
| 5 | Передні дверцята  | 10 | Положення полиць                        |



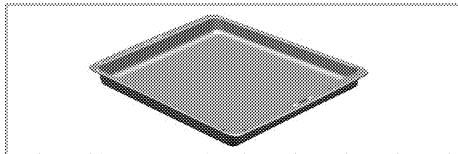
- |   |   |    |   |
|---|---|----|---|
| 1 | Кнопка УВІМК./ВИМКН.                          | 9  | Кнопка початку/завершення приготування              |
| 2 | Клавіша блокування клавіш                     | 10 | Поле індикатора поточного часу                      |
| 3 | Кнопка повернення                             | 11 | Поле часу подання звукового сигналу                 |
| 4 | Кнопка «вниз» (вибір меню)                    | 12 | Поле часу приготування/завершення часу приготування |
| 5 | Кнопка «вверх» (вибір меню)                   | 13 | Поле індикатора часу/ваги                           |
| 6 | Кнопка ОК                                     | 14 | Текстовий дисплей                                   |
| 7 | Кнопка швидкого нагрівання                    | 15 | Відображення функцій                                |
| 8 | Кнопка від'єднання кришки контейнера для води | 16 | Положення полиць                                    |

## Вміст упаковки

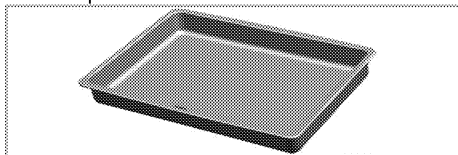


Акcesуари, що входять до комплекту постачання, залежать від моделі виробу. Комплект постачання вашого виробу може містити не всі акcesуари, описані в цьому посібнику користувача.

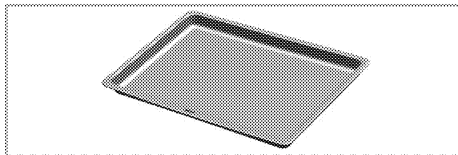
1. **Посібник користувача**
2. **Стандартне деко**  
(Піростійкість — стійкість до високотемпературного самоочищення)  
Для випічки, замороженої їжі та великих шматків м'яса.



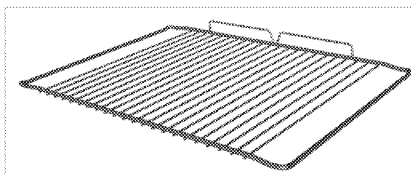
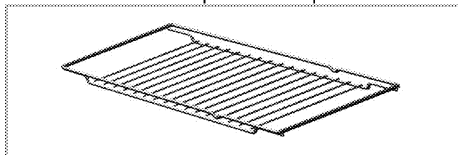
3. **Глибоке деко**  
(Піростійкість — стійкість до високотемпературного самоочищення)  
Для випічки, смаження великих шматків м'яса, приготування соковитих страв і збирання жиру, що стікає, при приготуванні на грилі.



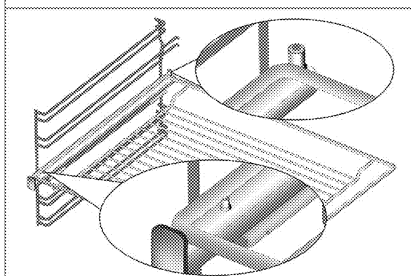
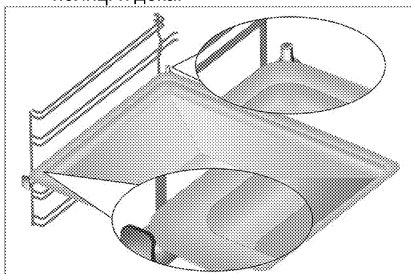
4. **Деко для солодкої випічки**  
(Піростійкість — стійкість до високотемпературного самоочищення)  
Для випічки, наприклад, здобного чи сухого печива.



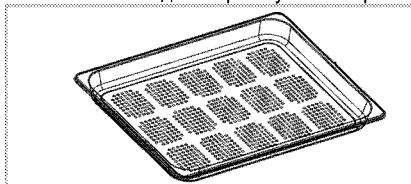
5. **Решітчастий гриль**  
Для смаження, а також розміщення продуктів при випіканні, смаженні чи приготуванні запіканок на потрібній полиці.



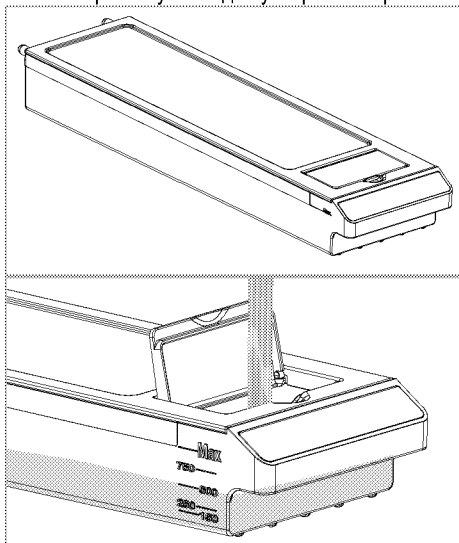
6. **Правильне розташування решітчастої полиці й дека на висувних напрямних (Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)**  
Висувні напрямні дозволяють зручно встановлювати й діставати деко й решітчасту полицю.  
Використовуючи деко й решітчасту полицю з висувними напрямними, переконайтеся, що штифти ззаду висувної напрямної розташовані навпроти країв решітчастої полиці й дека.



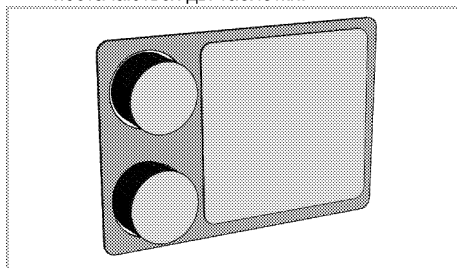
7. **Великий перфорований піддон для приготування на пару**  
Придатний для приготування на пару.  
Перфоровані піддони придатні для зливання конденсованої води або інших рідин, що з'явилися під час приготування страви.



8. **Контейнер для води**  
 Контейнер для зберігання води, що використовується для утворення пари.



9. **Таблетка для усунення накипу**  
 Використовується для функції усунення накипу. У комплекті з пристроєм постачаються дві таблетки.



### Технічні характеристики

|   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| Напруга/частота                                   | 220-240 В ~ 50 Гц                     |
| Загальне споживання електроенергії                | 3.4 кВт                               |
| Тип кабелю/переріз                                | мін. H05VV-FG 3 x 1,5 мм <sup>2</sup> |
| Зовнішні габарити (висота/ширина/глибина)         | 595 мм/594 мм/567 мм                  |
| Габарити для встановлення (висота/ширина/глибина) | **590 або 600 мм/560 мм/мін. 550 мм   |
| Головна духовна шафа                              | <b>Парова духовна шафа</b>            |
| Енергоспоживання гриля                            | 2.2 кВт                               |

# Базове: інформацію на таблиці з енергетичними даними електричних духових шаф наведено відповідно до стандарту EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ці дані визначено за умови стандартного навантаження з функціями нижнього-верхнього нагрівального елемента чи нагрівання за допомогою вентилятора (за наявності).

Клас енергопостачання визначено відповідно до такої пріоритетності залежно від наявності чи відсутності відповідних функцій у виробі. 1 – Приготування з вентилятором – економічний режим, 2 – Повільне приготування в турборежимі, 3 – Приготування в турборежимі, 4 – Нагрівання зверху та знизу з вентилятором, 5 – Нагрівання зверху та знизу.

\*\* Див. Установка, стор. 14.



З метою удосконалення якості продукції технічні характеристики приладу можуть бути змінені без попереднього повідомлення.



Малюнки в цьому посібнику є схематичними і можуть не відповідати вашому виробі.



Значення, наведені на таблицях машини та в супровідній документації, отримані в лабораторних умовах згідно з відповідними стандартами. Залежно від умов експлуатації та навколишнього середовища ці значення можуть змінюватися.

### 3 Установка

Пристрій має встановити кваліфікований спеціаліст відповідно до чинних нормативів. В іншому разі, гарантію буде анульовано. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені. Це може призвести до анулювання гарантії.



Покупець відповідальний за підготовку місця для установки й виконання електричних з'єднань.



#### НЕБЕЗПЕЧНО:

Прилад слід встановити відповідно до всіх місцевих норм з питань газового й/або електричного обладнання.



#### НЕБЕЗПЕЧНО:

Перед установкою огляньте прилад на наявність дефектів. Якщо такі є, не встановлюйте його.

Пошкоджені прилади можуть становити загрозу для вашої безпеки.

#### До початку установки

Прилад призначений для встановлення у стандартні кухонні меблі, що є в продажу. Між пристроєм і кухонними стінами та меблями слід залишити безпечну відстань. Див. малюнок (значення в мм).

- Використовувані поверхні, синтетичний шаруватий пластик і клейкі речовини мають

бути термостійкими (витримувати температуру щонайменше 100 °C).

- Кухонні шафи слід вирівняти й закріпити.
- Якщо під духовкою розташована висувна шухляда, між нею та духовкою слід встановити полицю.
- Пристрій мають переносити щонайменше двоє людей.
- Тримайте духову шафу за отвори для обробки, які розташовані з двох боків, щоб перемістити її.
- Перед встановленням продукту видаліть усі матеріали та документи із середини.
- Кухонні меблі повинні відповідати розмірам, наведеним на малюнку, представленою нижче. У задній частині кухонних меблів, для забезпечення достатньої вентиляції, отвір повинен бути вирізаним за розмірами, які наведені на малюнку нижче.



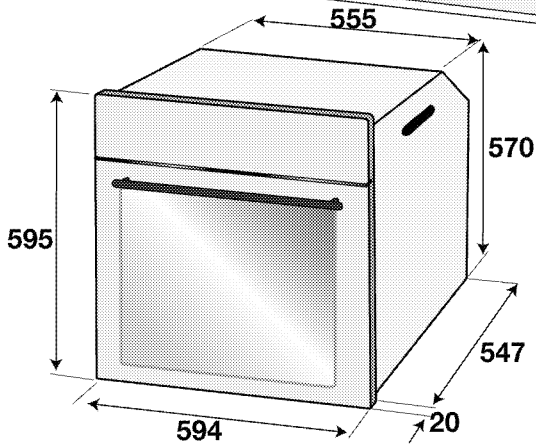
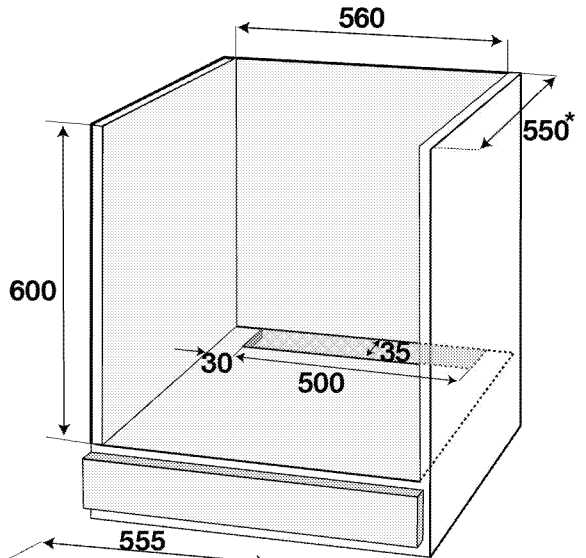
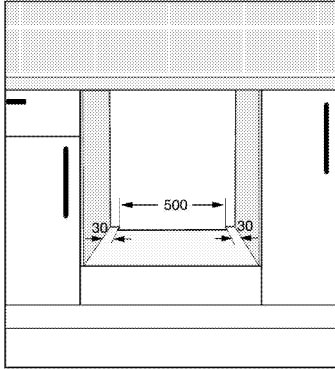
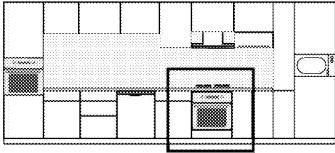
Не встановлюйте пристрій поряд з холодильниками чи морозильниками.

Тепло, випромінюване пристроєм, може призвести до зростання енергоспоживання охолоджувального обладнання.

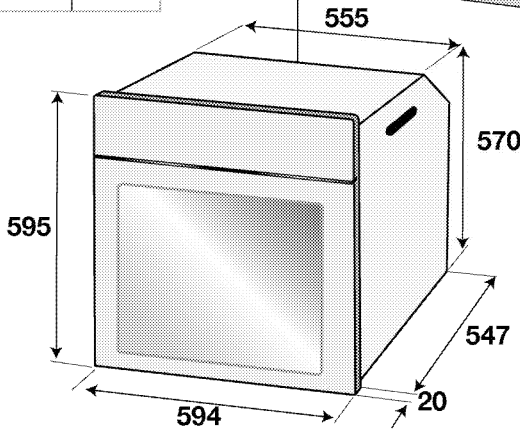
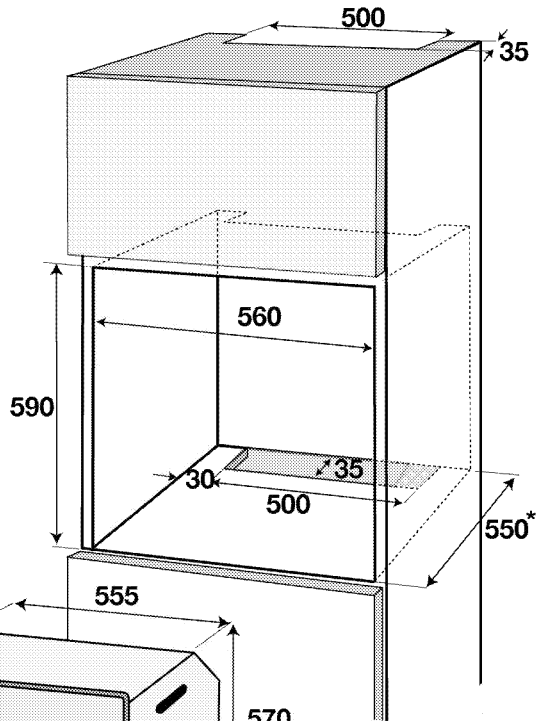
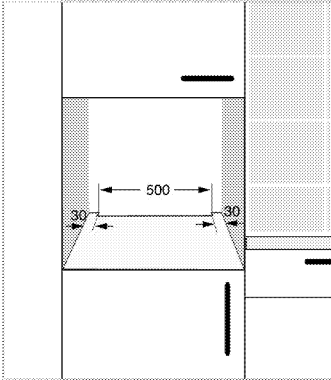
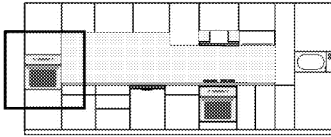


Не підіймайте й не пересувайте пристрій за дверцята чи ручку.





\* M.H.



\* мін.

## Встановлення та підключення

- Виріб слід встановити відповідно до всіх місцевих норм щодо газового й електричного обладнання.

## Електричне з'єднання

Підключіть прилад до розетки/лінії із заземленням, захищеної мініатюрним вимикачем відповідного номіналу (див. таблицю технічних характеристик). При використанні приладу з трансформатором чи без нього його слід підключати до електромережі, яка має заземлення, виконане кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе

відповідальності за збитки внаслідок використання приладу без заземлення, виконаного відповідно до місцевих норм і правил.



### НЕБЕЗПЕЧНО:

Підключення пристрою до джерела електроживлення має виконувати тільки авторизований кваліфікований персонал. Гарантійний період починається тільки після правильного встановки. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені.

**НЕБЕЗПЕЧНО:**

Шнур живлення не можна затискати або згинати; він не повинен контактувати з гарячими частинами пристрою.

Заміну пошкодженого шнура живлення має виконувати кваліфікований електрик. В іншому разі існує ризик ураження електричним струмом, короткого замикання чи пожежі!

- Підключення має здійснюватися відповідно до національного законодавства.
- Показники щодо мережі живлення мають відповідати даним у паспортній табличці виробу. Щоб подивитися на табличку, де вказано тип, відчиніть передні дверцята.
- Кабель електроживлення вашого пристрою має відповідати значенням у таблиці технічних характеристик.

**НЕБЕЗПЕЧНО:**

Перш ніж розпочинати будь-які роботи зі установки електричного обладнання, відключіть виріб від мережі електроживлення. Існує ризик ураження електричним струмом!



Після встановлення пристрою кабель електроживлення має бути легко досяжним (проте його не слід розташовувати над варильною панеллю).

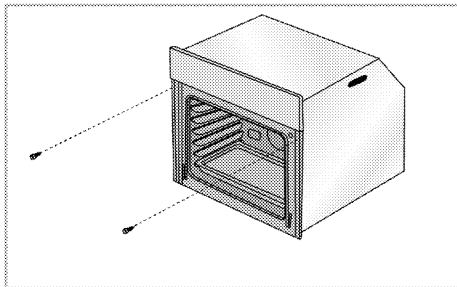


Під час монтажу електропроводки слід дотримуватися національних/місцевих норм, які стосуються електричного обладнання, і використовувати відповідну розетку/лінію та штепсельну вилку для духовки. У випадку, якщо максимальна потужність приладу перевищує характеристики вилки та розетки/лінії, слід підключити його напряму до стаціонарної електричної мережі без використання штепсельної вилки та розетки/лінії.

Вставте штепсельну вилку кабеля електроживлення в розетку.

**Встановлення виробів**

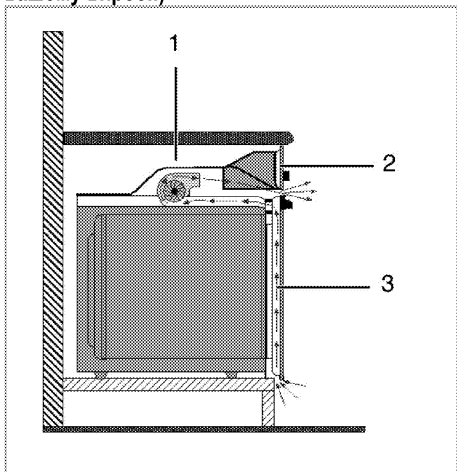
1. Засуньте духову шафу в кухонну шафу, вирівняйте та закріпіть її, стежачи, щоб не пошкодити її не затиснути шнур живлення.



Закріпіть духову шафу 2 гвинтами, як показано на малюнку.

Після встановлення виробу, переконайтеся, що шурупи достатньо затягнуті, а духову шафу не рухається. Під час експлуатації духову шафу може перевернутися, якщо вона не встановлена відповідно до інструкції, і якщо шурупи недостатньо затягнуті.

**Для пристроїв з охолоджувальним вентилятором . Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)**



- 1 Охолоджувальний вентилятор
- 2 Панель управління
- 3 Дверцята

Вбудований охолоджувальний вентилятор охолоджує як вбудовані меблі, так і передню панель пристрою.



Охолоджувальний вентилятор працюватиме протягом близько 20-30 хвилин після вимкнення духової шафи.

Якщо ви готували, запрограмувавши таймер духової шафи, вентилятор охолодження вимкнеться по завершенні часу приготування разом зі всіма функціями.

#### Остання перевірка

1. Увімкніть прилад
2. Перевірте роботу функцій.

#### Утилізація старого приладу

- Збережіть оригінальну упаковку приладу й перевозьте прилад у ній. Дотримуйтеся вказівок, зазначених на упаковці. Якщо оригінальна упаковка не збереглася, обгорніть пристрій пухирчастим

поліетиленом або товстим картоном і надійно заклейте стрічкою.

- Щоб запобігти пошкодженню дверцят решітчастим грилем і деками, розмістіть шматок картону з внутрішнього боку дверцят духовки нарівні з деками. Прикріпіть дверцята духовки до бічних стінок клейкою стрічкою.
- Не підіймайте й не пересувайте прилад за дверцята чи ручку.



Не ставте на пристрій жодних предметів і не розташовуйте його вертикально.



Перевірте загальний вигляд пристрою на можливі пошкодження під час транспортування.

## 4 Підготовка

### Поради щодо збереження електроенергії

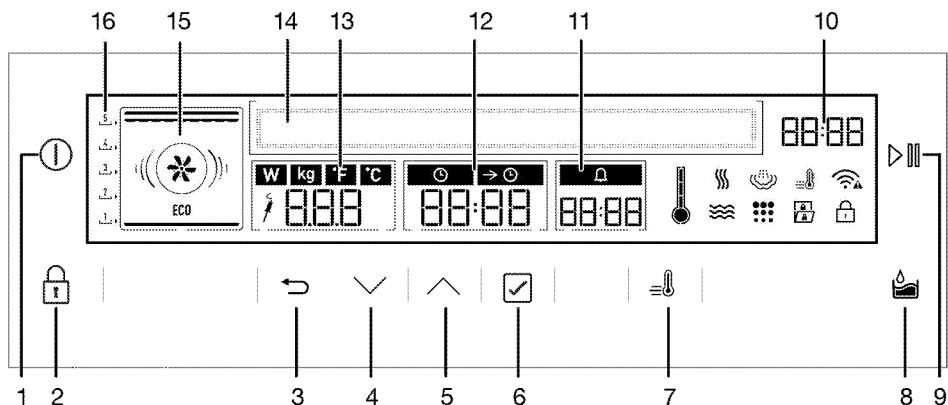
Наведені нижче поради допоможуть використовувати пристрій, не завдаючи шкоди навколишньому середовищу та зберігаючи електроенергію:

- Користуйтеся темним чи емальованим посудом: це покращить передачу тепла.
- Під час приготування виконуйте процедуру розігрівання, якщо вона рекомендована у посібнику користувача чи рецепті.
- Під час приготування їжі не відчиняйте дверцята духової шафи занадто часто.
- Якщо двері не відчинені, внутрішня температура є оптимальною для економії електроенергії в режимі ПРИМУСОВОГО

ОБІГРІВУ ЕКО і може відрізнятися від показаної на дисплеї.

- Якщо це можливо, намагайтеся готувати в духовій шафі кілька страв одночасно. Ви можете готувати, розмістивши два контейнери з продуктами на решітчастому грилі.
- Готуйте одну страву за іншою, адже духову шафу вже розігріта.
- Для економії електроенергії можна вимикати духову шафу за кілька хвилин до завершення приготування страви. Не відчиняйте дверцята духової шафи.
- Розморожуйте заморожені продукти перед приготуванням.


### Початок використання Налаштування часу



- |    |   |    |                      |
|----|---|----|----------------------|
| 1  | Кнопка УВИМК./ВИМКН.                                | 14 | Текстовий дисплей    |
| 2  | Клавіша блокування клавіш                           | 15 | Відображення функцій |
| 3  | Кнопка повернення                                   | 16 | Положення полиць     |
| 4  | Кнопка «вниз» (вибір меню)                          |    |                      |
| 5  | Кнопка «вверх» (вибір меню)                         |    |                      |
| 6  | Кнопка ОК   |    |                      |
| 7  | Кнопка швидкого нагрівання                          |    |                      |
| 8  | Кнопка від'єднання кришки контейнера для води       |    |                      |
| 9  | Кнопка початку/завершення приготування              |    |                      |
| 10 | Поле індикатора поточного часу                      |    |                      |
| 11 | Поле часу подання звукового сигналу                 |    |                      |
| 12 | Поле часу приготування/завершення часу приготування |    |                      |
| 13 | Поле індикатору часу/ваги                           |    |                      |




### Налаштування мови

1. Коли духову шафу вмикається вперше, на текстовому дисплеї відображається повідомлення "Cooking Programs" (Програми приготування)
2. Торкайтесь поки на дисплеї не відобразиться "Settings" (Налаштування).
3. Торкніться кнопки .
4. Торкайтесь поки на дисплеї не відобразиться "Language" (Мова).
5. Торкніться кнопки . Відобразиться мова, що була встановлена у духовці за замовчуванням.

- Торкніться , щоб вибрати потрібну мову.
- Торкніться кнопки , щоб підтвердити налаштування.

### Налаштування часу

При першому вмиканні духової шафи, параметр буде автоматично встановлено на "00:00". Для зміни налаштувань часу:

- Коли духовка шафа буде увімкнена, на дисплеї відобразиться "Cooking Programs" (Програми приготування).
- Торкайтесь  поки на дисплеї не відобразиться "Settings" (Налаштування).
- Торкніться кнопки .
- Торкайтесь  поки на дисплеї не відобразиться "Clock" (Годинник).
- Торкніться кнопки .
- Торкніться , щоб встановити поточний час.
- Торкніться кнопки , щоб підтвердити налаштування.

### Початкове очищення виробу






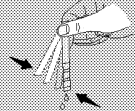
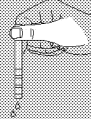






Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.

- Видаліть всі пакувальні матеріали.
- Протріть поверхні виробу вологою тканиною чи губкою, а потім витріть насухо.




### Регулювання рівня жорсткості води

Під час першого використання приладу потрібно налаштувати рівень жорсткості води. Діапазон рівнів жорсткості води наведено у таблиці нижче. Це необхідно для вчасного видалення вапнякового накипу з поверхонь парогенеруючої системи.

Підготовка до використання індикаторної смужки приведено нижче.

| A  | B   | C   | D   | E   | F  |
|--|---|---|---|---|--|
|  |  |  |  |  | 1 <br>Вапняковий накип відсутній                 |
|  |   |   |   |   | 2 <br>Дуже незначна кількість вапнякового накипу |
|  |   |   |   |   | 3 <br>Незначна кількість вапнякового накипу      |
|  |   |   |   |   | 4 <br>Вапняковий накип                           |
|  |   |   |   |   | 5 <br>Значна кількість вапнякового накипу       |
|  |   |   |   |   | 6 <br>Велика кількість вапнякового накипу      |
| Розпакуйте індикаторну смужку  | Дайте воді стекти з крана упродовж 1 хвилини.                                     | Занурте смужку до води на 1 хвилину.  | Вийміть з води та струсніть.  | Зачекайте 1 хвилину.  | Відрегулюйте жорсткість води для вашого приладу у відповідності до отриманих результатів на смужці.                                |

Таблиця регулювання жорсткості води.

| Рівень жорсткості.   | Рівень жорсткості води у Великобританії °dE | Рівень жорсткості води у Німеччині °dE | Рівень жорсткості води у Франції °dE | Рівень жорсткості води | Рівень жорсткості, який необхідно встановити для духової шафи |
|--|---|--|--------------------------------------|------------------------|---|
| 1  | 0-5   | 0-4                                    | 0-8                                  | М'яка вода             | 1   |
| 2  | 6-9   | 5-7                                    | 9-13                                 | Частково м'яка вода    |   |
| 3  | 10-15                                       | 8-12                                   | 14-22                                | Вода частково          | 2   |

|   |  |       |       |                       |                            |
|---|--|-------|-------|-----------------------|----------------------------|
|   |  |       |       | середньої жорсткості. |                            |
| 4 |  | 16-19 | 13-15 | 23-27                 | Вода середньої жорсткості. |
| 5 |  | 20-24 | 16-19 | 28-34                 | Частково жорстка вода      |
| 6 |  | 25-62 | 20-50 | 35-90                 | Жорстка вода               |
|   |  |       |       |                       | 3                          |

- Не тримайте індикаторну смужку під проточною водою, виконайте вимірювання у склянці.
- Витримування смужки у воді більше 1 хвилини може призвести до невірних результатів.
- Якщо у результаті випробування виявиться що вода жорстка, можна використовувати бутильовану воду. За необхідності можна виконати випробування і для бутильованої води.
- Виберіть у таблиці вище вхідне значення, що відповідає кольору на який змінився колір смужки та введіть інформацію у відповідне меню.
- Після вимірювання заберіть смужку у недоступне для дітей місце та утилізуйте. Вилийте воду зі склянки.

#### Рівні жорсткості води

1. Коли духова шафа вмикається вперше, на текстовому дисплеї відображається повідомлення **"Cooking Programs"** (Програми приготування)
2. Торкайтесь поки на дисплеї не відобразиться **"Settings"** (Налаштування).
3. Торкніться кнопки .
4. Торкайтесь поки на дисплеї не відобразиться **"Water hardness"** (Рівень жорсткості).
5. Торкніться кнопки . Буде відображений рівень жорсткості відповідно до попередніх налаштувань
6. Торкніться / , щоб вибрати рівень жорсткості, що відповідає воді, яку ви використовуєте після вимірювання.
7. Торкніться кнопки , щоб підтвердити налаштування.

#### Перше розігрівання

Нагрівайте прилад протягом приблизно 30 хвилин, а потім вимкніть його. Таким чином буде випалено

будь-які залишки речовин після виробництва або шари консервуючих речовин.



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

Під час використання пристрій може нагріватися. Не торкайтесь гарячих конфорок, внутрішніх частин духової шафи, нагрівальних елементів тощо. Не допускайте дітей до пристрою. Для установки й виїмання страв з нагрітої духової шафи користуйтеся спеціальними термостійкими рукавицями.

#### Електрична духова шафа

1. Витягніть з духової шафи всі дека й решітчастий гриль.
2. Закрийте дверцята духової шафи.
3. Оберіть положення Static (Статичне).
4. Виберіть максимальне нагрівання для гриля; див. *Використання електричної духової шафи, стор. 22.*
5. Дайте духовій шафі попрацювати протягом 30 хвилин.
6. Вимкніть духову шафу; див. *Використання електричної духової шафи, стор. 22*

#### Духова шафа з грилем

1. Витягніть з духової шафи всі дека й решітчастий гриль.
2. Закрийте дверцята духової шафи.
3. Виберіть максимальне нагрівання для гриля; див. .
4. Дайте духовій шафі попрацювати протягом 30 хвилин.
5. Вимкніть гриль; див.



Після першого вмикання протягом кількох годин можуть з'явитися запахи і дим. Це цілком нормально. Забезпечте достатню вентиляцію приміщення, щоб усунути дим і запахи. Не вдихайте дим і запахи, що виділяються.

## 5 Використання духовки

### Загальна інформація щодо запікання, смаження та приготування на грилі



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

Під час використання пристрій може нагріватися. Не торкайтеся гарячих конфорок, внутрішніх частин духової шафи, нагрівальних елементів тощо. Не допускайте дітей до пристрою. Для установки й виїмання страв з нагрітої духової шафи користуйтеся спеціальними термостійкими рукавицями.



#### НЕБЕЗПЕЧНО:

Будьте обережні, відчиняючи дверцята, оскільки назовні виходить пара.

Пара може обпалити вам руки, обличчя та/або очі.

#### Поради щодо запікання

- Використовуйте металевий посуд з покриттям, яке не пригорає, алюмінієві ємності чи термостійкі силіконові форми для випічки. Посуд має бути стійким до пари.
- Використовуйте місце на решітці найпродуктивнішим чином.
- Встановіть форму для випікання посередині решітки.
- Вибирайте правильне положення решітки перед увімкненням духової шафи чи гриля. Не змінюйте положення решітки, якщо духову шафу гаряча.
- Дверцята духовки мають бути зачинені.

#### Поради щодо смаження

- Такі приправи, як лимонний сік і чорний перець, покращать результат приготування цільного курчати, індички чи великого шматка м'яса.
- Приготування м'яса з кістками триватиме на 15-30 хвилин довше, ніж смаження м'яса аналогічного розміру без кісток.
- Дотримуйтеся розрахунку: 4-5 хвилин на сантиметр висоти м'яса.
- Після завершення часу приготування залиште м'ясо в духовці на 10 хвилин. Сік краще розподілиться по всій поверхні

смаженини та не виділятиметься під час різання готової страви.

- Рибу у вогнетривкому посуді слід встановити на решітку на середньому чи низькому рівні.

#### Поради щодо приготування на грилі

Під час приготування на грилі м'ясо, риба та птиця швидко набувають коричневого відтінку та запашної скоринки й водночас не пересушуються. Плоскі шматки, м'ясо на рожні й сосиски, а також овочі зі значним вмістом води (наприклад, помідори й цибуля) призначені саме для приготування на грилі.

- Рівномірно розподіліть шматки для приготування на грилі на решітчастому грилі чи на піддоні для випікання з решітчастим грилем, аби вони не перевищували розмірів нагрівального елемента.
- Встановіть решітчасту полицю чи піддон для випікання з грилем у духовій шафі на потрібному рівні. Під час приготування на решітчастій полиці встановіть піддон для випікання на нижній решітці з метою збирання крапель жиру. Розмір піддона для випікання, який встановлюється, повинен охоплювати всю зону гриля. Цей піддон може не входити до комплекту пристрою. Налийте у піддон для випікання трохи води, щоб полегшити очищення.



Продукти, непридатні для приготування на грилі, можуть спричинити займання. Для смаження на грилі використовуйте тільки їжу, призначену для смаження на грилі за умови високої температури.








Не розміщуйте продукти занадто близько до задньої частини гриля. Це найгарячіше місце, і жирна їжа може загорітися.

### Використання електричної духової шафи

#### Таблиця функцій приготування

У таблиці функцій наведено перелік доступних функцій духової шафи, а також максимальне та мінімальне значення температури для кожної з функцій.



|  |   |
|--|---|
|   | Набір функцій залежить від моделі виробу.   |
|  | З міркувань безпеки у всіх положеннях, за винятком функції підтримки в нагрітому стані та приготування їжі на повільному вогні, максимальний час приготування становить 6 годин. Функції приготування |
|  | При налаштуванні функції, відповідне налаштування підсвічується рамкою.   |
|  | У разі перебоїв електроживлення виконання програм припиняється. У цьому разі необхідно перепрограмувати духову шафу.  |
|  | Не можна виставляти поточний час, коли духова шафа виконує якусь функцію або під час напівавтоматичного або автоматичного програмування духової шафи.   |
|  | Навіть якщо духова шафа вимкнена, коли її дверцята відчинені, світиться лампа духової шафи.   |
|  | При температурі 280 °C і вище духова шафа працює не більше 2 годин.   |

|                                     |     |        |
|-------------------------------------|-----|--------|
| Піца                                | 220 | 50-320 |
| Нагрівання знизу                    | 180 | 40-220 |
| Приготування за низької температури | 100 | 50-150 |
| Підтримка в нагрітому стані         | 65  | 40-100 |

\*Набір функцій залежить від моделі виробу.

## Вимкнення електричної духової шафи

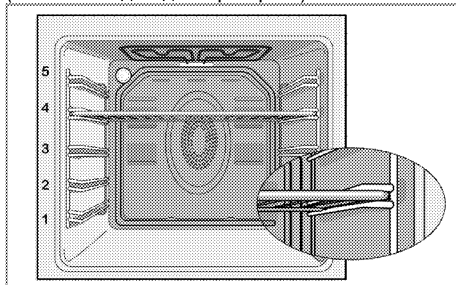
Щоб вимкнути духову шафу, натисніть кнопку Вимк./Увімк.

## Положення решітки (для моделей із грилем)

Важливо правильно встановити решітчастий гриль на дротяні напрямні. Решітчастий гриль необхідно вставити між дротяними напрямними, як показано на малюнку.

Не допускайте контакту решітчастого гриля із задньою стінкою духової шафи. Щоб отримати гарні результати приготування їжі на грилі, зсуньте його до передньої частини шафи та встановіть у таке положення, щоб гриль не заважав закривати дверцята.

(Залежить від моделі пристрою.)



| Функція  | Рекомендована температура (°C) | Діапазон температур (°C) |
|--|--------------------------------|--------------------------|
| Приготування на пару                                     | 100                            | 40-100                   |
| Пара + стат. + вент.                                     | 175                            | 40-280                   |
| Статичний  | 180                            | 40-320                   |
| Статичний + вент.  | 200                            | 40-280                   |
| Пара+ нагрівання з обдуванням                            | 175                            | 40-280                   |
| Нагрівання з вентилятором у економічному режимі          | 180                            | 160-220                  |
| Нагрівання з обдуванням                                  | 180                            | 40-280                   |
| Багатотемпературний режим ((3D) тривимірне приготування) | 200                            | 40-280                   |
| Пара + Гриль +вентилятор                                 | 200                            | 40-280                   |
| Гриль  | 280                            | 40-280                   |
| Нижній гриль   | 280                            | 40-280                   |
| Гриль з вентилятором                                     | 200                            | 40-280                   |
| Пара + Піца  | 220                            | 50-250                   |

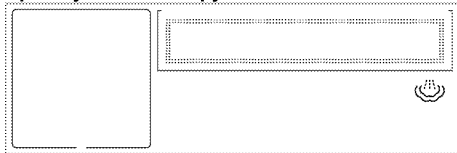
## Робочі режими

Порядок представлених робочих режимів може відрізнитися від характеристик вашого виробу. На часовому дисплеї духової шафи відображаються назви функції приготування та рекомендовані позиції решітки.

## Приготування на пару

Приготування виконується з використанням пари. Підходить для приготування таких продуктів як овочі, червоне м'ясо, риба і птиця з використанням пари. Завдяки тому, що пара вкриває поверхню продуктів, їх харчові компоненти зберігаються під час приготування.

### Приготування на пару



### Пара+Нерухомий режим + обдування

За допомогою вентилятора гаряче повітря від верхнього та нижнього нагрівальних елементів рівномірно та швидко розповсюджується всередині духової шафи. Для цієї функції є також опція приготування на пару. Готуйте з одним піддоном.



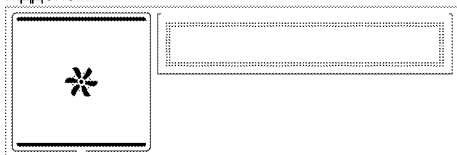
### Статичний

Їжа нагрівається одночасно згори та знизу. Режим підходить для кексів, випічки або печива та запіканок у формочках для випікання. Готуйте з одним піддоном.



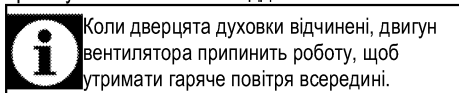
### Статичний режим з обдуванням

За допомогою вентилятора гаряче повітря від верхнього та нижнього нагрівальних елементів рівномірно та швидко розповсюджується всередині духової шафи. Готуйте з одним піддоном.

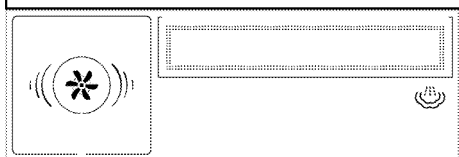


### Пара + нагрівання з обдуванням

За допомогою вентилятора гаряче повітря від заднього нагрівального елемента рівномірно та швидко розповсюджується всередині духової шафи. Для цієї функції є також опція приготування на пару. Рекомендовано застосовувати для приготування страв на решітках на різних рівнях. Попереднє розігрівання зазвичай не потрібне. Підходить для приготування з кількома піддонами.



Коли дверцята духовки відчинені, двигун вентилятора припинить роботу, щоб утримати гаряче повітря всередині.



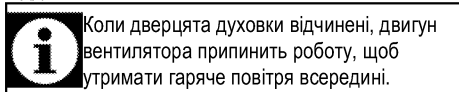
### Eco Fan Heating (Нагрівання+вентилятор – економічний)

Для збереження електроенергії використовуйте цю функцію замість режимів приготування в діапазоні температур 160-220°C з обдуванням. Однак час приготування трохи збільшиться. Значення часу приготування для цієї функції вказані в таблиці 'Нагрівання з вентилятором у економічному режимі'.



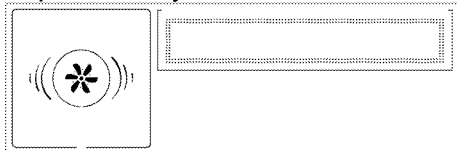
### Нагрівання з обдуванням

За допомогою вентилятора гаряче повітря від заднього нагрівального елемента рівномірно та швидко розповсюджується всередині духової шафи. Рекомендовано застосовувати для приготування страв на решітках на різних рівнях. Попереднє розігрівання зазвичай не потрібне. Підходить для приготування з кількома піддонами.



Коли дверцята духовки відчинені, двигун вентилятора припинить роботу, щоб утримати гаряче повітря всередині.

### Нагрівання з обдуванням



### Багатотемпературний режим ((3D) тривимірне приготування)

Працюють верхній та нижній нагрівальні елементи, а також вентилятор. Страва готується швидко й рівномірно з усіх сторін. Готуйте з одним піддонем.



### Пара + Гриль + вентилятор

Працює великий гриль угорі духової шафи. Рекомендовано застосовувати для приготування на грилі великої кількості м'яса. Для цієї функції є також опція приготування на пару.



- Розміщуйте великі чи середні порції на решітці у правильному положенні під нагрівачем гриля для смаження на грилі.
- Встановіть максимальне значення температури.
- Переверніть продукти, коли мине половина часу приготування.

### Гриль

За допомогою вентилятора гаряче повітря від турбогриля швидко розповсюджується по всій духовій шафі. Рекомендовано застосовувати для приготування на грилі великої кількості м'яса.

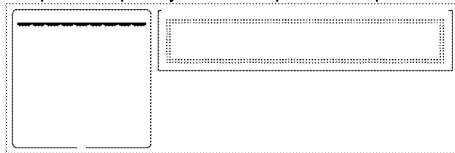


### Гриль

- Розміщуйте великі чи середні порції на решітці у правильному положенні під нагрівачем гриля для смаження на грилі.
- Встановіть максимальне значення температури.
- Переверніть продукти, коли мине половина часу приготування.

### Нижній гриль

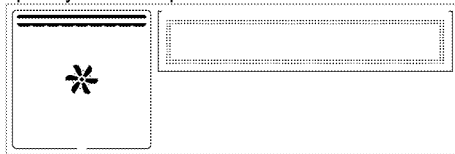
Працює невеликий гриль на верхній частині духової шафи. Режим підходить для смаження на грилі та приготування панірованих страв.



- Для приготування на грилі правильно розташуйте невеликі або середні порції на решітці під нагрівальним елементом гриля.
- Встановіть максимальне значення температури.
- Переверніть продукти, коли мине половина часу приготування.

### Гриль з вентилятором

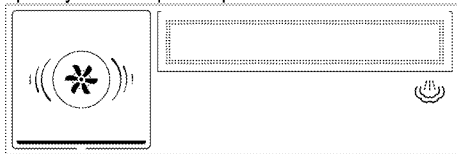
За допомогою вентилятора гаряче повітря від турбогриля швидко розповсюджується по всій духовій шафі. Рекомендовано застосовувати для приготування на грилі великої кількості м'яса.



- Розміщуйте великі чи середні порції на решітці у правильному положенні під нагрівачем гриля для смаження на грилі.
- Встановіть максимальне значення температури.
- Переверніть продукти, коли мине половина часу приготування.

### Пара + Піца

Страва нагрівається знизу й обдувається вентилятором на задній стінці. Для цієї функції є також опція приготування на пару. Підходить для приготування піци та страв з тіста.



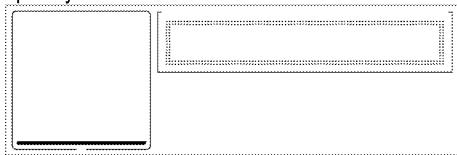
### Піца

Страва нагрівається знизу й обдувається вентилятором на задній стінці. Рекомендовано застосовувати для запікання піци.



### Нагрівання знизу

Страва нагрівається лише знизу. Це підходить для піци та підсмажування страви знизу в кінці приготування.



### Приготування за низької температури

Застосовується для тривалого (10-15 годин) приготування при низьких температурах.



### Підтримка в нагрітому стані

Застосовується для підтримання протягом тривалого часу страви в нагрітому стані, коли її можна подавати до столу.

### Підтримка в нагрітому стані



### ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРУ

Наступні функції оснащені опцією приготування на пару.

- Пара + Приготування страв з подачею тепла з бічних стінок
- Пара + нагрівання з обдуванням
- Пара + Гриль
- Пара + Піца

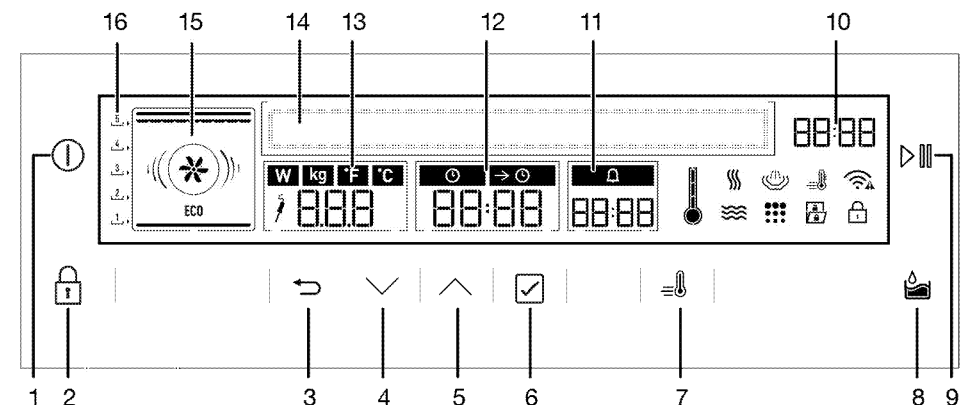
Для кожної функції є три рівні інтенсивності пари: низький, середній та високий. За допомогою цих функцій страва періодично оброблюється паром. Низький рівень інтенсивності пари використовується для приготування страв з тіста, кексів, печива та ін.

Середній рівень інтенсивності пари використовується для приготування страв з тіста, хліба та ін. Приготування на пару забезпечує утворення світлішої та більш хрумкої скоринки на стравах з тіста, а також збільшує їх у розмірі.

Високий рівень інтенсивності пари рекомендується для приготування м'яса (великих шматків м'яса, цілої курки та ін.)

Приготування на пару зменшує втрату вологи і робить м'ясо більш зволеним та соковитим.

## Введення до панелі керування



- 1 Кнопка УВИМК./ВИМКН.
- 2 Клавіша блокування клавіш
- 3 Кнопка повернення
- 4 Кнопка «вниз» (вибір меню)
- 5 Кнопка «вверх» (вибір меню)
- 6 Кнопка ОК
- 7 Кнопка швидкого нагрівання
- 8 Кнопка від'єднання кришки контейнера для води
- 9 Кнопка початку/завершення приготування
- 10 Поле індикатора поточного часу
- 11 Поле часу подання звукового сигналу
- 12 Поле часу приготування/завершення часу приготування
- 13 Поле індикатора часу/ваги
- 14 Текстовий дисплей
- 15 Відображення функцій
- 16 Положення полиць

- : Символ швидкого нагрівання
- : Символ часу приготування
- : Символ завершення часу приготування
- : Символ звукового сигналу
- : Символ внутрішньої температури
- : Символ функції підтримки в нагрітому стані
- : Символ блокування кнопок
- : Символ відкритих дверцял
- : Символ зонда готовності м'яса\*

- : Кнопка самоочищення (піролізу)\*
  - : Символ приготування на парі
- \*(Залежить від моделі пристрою.)


## Меню програм приготування

### Використання функцій духової шафи без використання пари










1. Торкніться кнопки для увімкнення духової шафи.
2. При увімкненні духової шафи відображається головне меню.
3. Торкніться кнопки для переходу до меню програм приготування.
4. / для вибору потрібної функції без використання пари. Торкніться кнопки для активації функції.
5. Для зміни температури, торкніться / коли поле температура/вага підсвічується рамкою та встановіть потрібну температуру. Значення температури підтверджується одразу після зміни.

Активне поле Температура/вага, Час приготування та Час подання звукового сигналу підсвічується рамкою. Торкніться , щоб перемістити рамку до поля індикації справа, або торкніться , щоб перемістити його до полів зліва. Якщо повторно торкнутися , коли рамка знаходиться у полі Температура/вага зліва, можна повернутися до попереднього меню.

6. Для встановлення часу приготування, торкніться , щоб перемістити рамку до

поля Час приготування/Час закінчення приготування. Відобразиться .

Торкніться  /  для встановлення потрібного часу приготування.

7. Для встановлення часу приготування на більш пізній, торкніться  після встановлення часу приготування. Відобразиться  . Торкніться  /  для встановлення потрібного часу закінчення приготування.
8. Для встановлення часу подання звукового сигналу, торкніться , щоб перемістити рамку до поля часу подання звукового сигналу. Відобразиться . Торкніться  /  для встановлення потрібного часу подання звукового сигналу. Час подання звукового сигналу використовується тільки для нагадування, він не впливає на час приготування чи функціонування духової шафи. Наприклад, його можна використати, щоб нагадати про необхідність у певний час повернути страву у духовій шафі.




Максимальний можливий час сигналу будильника становить 23 години 59 хвилин.


9. Якщо встановлені потрібні функція приготування, температура, час приготування, час закінчення приготування і час подання звукового сигналу, торкніться  для початку приготування. Почнеться процес приготування і на дисплеї відобразиться встановлена робоча функція, а також повідомлення "Cooking" (Приготування).



Встановлення часу приготування, часу закінчення приготування і часу подання звукового сигналу не є обов'язковим для роботи духової шафи. Ці показники встановлюються за бажанням.



Якщо під час приготування дверцята духової шафи відчинені, на дисплеї відображається символ .












- » Якщо час приготування встановлено не було; духова шафа працює у ручному режимі. Після закінчення приготування, торкніться  для вимкнення духової шафи. У разі

недотримання цієї вимоги духова шафа продовжить роботу.

» Духова шафа закінчить роботу в кінці часу приготування » якщо був встановлений тільки час приготування; На дисплеї відобразиться функція духової шафи і повідомлення "Cooking is complete" (Приготування завершено). Буде увімкнено звукове повідомлення. Щоб вимкнути його, торкніться будь-якої кнопки.

» » При встановленні часу приготування та часу закінчення приготування; годинник духової шафи почне відлік часу приготування від часу закінчення приготування, встановленого для визначення часу початку приготування. Коли підійде час початку приготування, запуститься вибрана функція духової шафи та почнеться розігрів до встановленої температури. Ця температура буде підтримуватися доти, доки не настане час закінчення приготування. По завершенні часу приготування духова шафа вимикається. На дисплеї відобразиться функція духової шафи і повідомлення "Cooking is complete" (Приготування завершено). Буде увімкнено звукове повідомлення. Щоб вимкнути його, торкніться будь-якої кнопки.

#### Використання функцій духової шафи для приготування на пару і за допомогою пари.

1. Торкніться кнопки  для увімкнення духової шафи.
2. При увімкненні духової шафи відображається головне меню.
3. Торкніться кнопки  для переходу до меню програм приготування.
4. Торкніться  /  для вибору приготування на пару або іншої функції приготування за допомогою пари. Торкніться кнопки  для активації функції.
5. Торкніться кнопки . Використовуйте  /  для регулювання рівня пари. Торкніться кнопки  ще раз, щоб підтвердити налаштування.
6. Для зміни температури, торкніться  /  коли поле температура/вага підсвічується рамкою та встановіть потрібну температуру. Значення температури підтверджується одразу після зміни.



Активне поле Температура/вага, Час приготування та Час подання звукового сигналу підсвічується рамкою. Торкніться , щоб перемістити рамку до поля індикації справа, або торкніться , щоб перемістити його до полів зліва. Якщо повторно торкнутися , коли рамка знаходиться у полі Температура/вага зліва, можна повернутися до попереднього меню.

7. Для встановлення часу приготування , торкніться , щоб перемістити рамку до поля Час приготування/Час закінчення приготування. Відобразиться . Торкніться / для встановлення потрібного часу приготування.

Ця функція перешкоджає початку приготування до настання встановленого часу приготування. Час приготування на дисплеї автоматично встановлений на 30 хвилин.

8. Для встановлення часу приготування на більш пізній , торкніться після встановлення часу приготування. Відобразиться . Торкніться / для встановлення потрібного часу закінчення приготування.

9. Для встановлення часу подання звукового сигналу, торкніться , щоб перемістити рамку до поля часу подання звукового сигналу. Відобразиться . Торкніться / для встановлення потрібного часу подання звукового сигналу. Час подання звукового сигналу використовується тільки для нагадування, він не впливає на час приготування чи функціонування духової шафи. Наприклад, його можна використати, щоб нагадати про необхідність у певний час повернути страву у духовій шафі.



Максимальний можливий час сигналу будильника становить 23 години 59 хвилин.

10. Якщо встановлені потрібні функція приготування, температура, час приготування, час закінчення приготування і час подання звукового сигналу, торкніться для початку приготування.

11. Кроки з використання функції приготування на пару:

Якщо функцією приготування на пару не користувалися довгий час, буде відображено повідомлення "Add clean water" (Долийте чистої води).

12. Торкніться кнопки . Кришка контейнера для води відкриється набік, а контейнер буде виштовхнуто вперед.
13. Вийміть контейнер для води, вилийте воду (якщо є) та долийте чистої води, але не вище позначки «макс.»



Ризик для здоров'я! Використовуйте в системі подачі пари лише воду для пиття.



Не використовуйте дистильовану чи фільтровану воду. Використовуйте бутильовану воду. Не додавайте до контейнеру з водою будь-які розчини, що містять займісті речовини, спирт, тверді частки.



Завдяки кришці, контейнер можна заповнити не виймаючи його.

14. Помістіть контейнер назад та торкніться кнопки , щоб закрити кришку. Торкніться кнопки , щоб розпочати приготування.
- » Якщо воду залито до потрібного рівня почнеться процес приготування.



Якщо під час приготування дверцята духової шафи відчинені, на дисплеї відображається символ .



Якщо в процесі приготування закінчилася вода у контейнері, відобразиться повідомлення "Please add water" (Долийте води) та увімкнеться звуковий сигнал. Приготування зупиниться. Після доливання води до контейнера і встановлення його назад до корпусу, процес приготування відновиться з місця його зупинки.

» Духова шафа закінчить роботу в кінці часу приготування » якщо був встановлений тільки час приготування; На дисплеї відобразиться функція духової шафи і повідомлення "Cooking completed" (Приготування завершено). Буде увімкнено звукове повідомлення. Щоб вимкнути його, торкніться будь-якої кнопки.


» **При встановленні часу приготування та часу закінчення приготування;** годинник духової шафи почне відлік часу приготування від часу закінчення приготування, встановленого для визначення часу початку приготування. Коли підійде час початку приготування, запуститься вибрана функція духової шафи та почнеться розігрів до встановленої температури. Ця температура буде підтримуватися доти, доки не настане час закінчення приготування. По завершенні часу приготування духової шафи вимикається. На дисплеї відобразиться функція духової шафи і повідомлення **"Cooking completed"** (Приготування завершено). Буде увімкнено звукове повідомлення. Щоб вимкнути його, торкніться будь-якої кнопки.

15. Після закінчення приготування, злийте воду, що залишилася у контейнері задля дотримання гігієнічних вимог.


**i** Воду, що залишилася у парогенеруючій системі духової шафи буде злита назад до контейнера впродовж 15 хвилин після завершення приготування. Злийте воду, що залишилася у контейнері задля дотримання гігієнічних вимог.

16. Активуйте функцію сушки для води, що лишилася у духовій шафі. Дивіться "Extras Menu" (Додаткове меню).




**i** При активуванні функції сушки, вона автоматично увімкнеться після закінчення програми приготування на пару.

17. **Для продовження приготування:**  
**Через 5 хвилин після завершення приготування**, можна торкнутися  для запуску функцій духовки з приготуванням на пару/за допомогою пари.

» Духова шафа продовжить працювати з тією ж функцією приготування та встановленими налаштуваннями часу й температури.

18. Для повторного запуску духової шафи **через 5 хвилин після завершення приготування**, відобразиться повідомлення **"Oven is getting ready"** (Духова шафа підготовлюється), коли почнеться зливання води з парогенеруючої системи до контейнера для води. Після того, як це повідомлення зникне, можна починати приготування, торкнувшись кнопки . Після того як воду з парогенеруючої системи буде

зливо до контейнера, буде відображено повідомлення **"Add clean water"** (Долийте чистої води).

19. Торкніться кнопки . Кришка контейнера для води відкриється набік, а контейнер буде виштовхнуто вперед.
20. Вийміть контейнер для води, вилийте воду (якщо є) та долийте чистої води, але не вище позначки «макс.»
21. Помістіть контейнер назад та торкніться кнопки , щоб закрити кришку. Торкніться кнопки , щоб розпочати приготування.

» Якщо воду залито до потрібного рівня почнеться процес приготування.


**i** При відкритті дверця духової шафи під час приготування на пару, двигун вентилятора буде працювати на високих оборотах задля створення повітряної завіси.

**i** Під час останніх 3 хвилин приготування на пару, двигун вентилятора буде працювати на високих оборотах задля зменшення інтенсивності пари у духовій шафі.

22. Після закінчення приготування, злийте воду, що залишилася у контейнері задля дотримання гігієнічних вимог.

**i** Воду, що залишилася у парогенеруючій системі духової шафи буде злита назад до контейнера впродовж 15 хвилин після завершення приготування. Злийте воду, що залишилася у контейнері задля дотримання гігієнічних вимог.

23. Активуйте функцію сушки для води, що лишилася у духовій шафі. Дивіться "Extras Menu" (Додаткове меню).

**i** При активуванні функції сушки, вона з'явиться на дисплеї після закінчення програми приготування на пару. Ви можете торкнутися  для її запуску.




**i** Перед запуском функції сушки, вийміть продукти та комплектуючі, такі як піддони, решітчасті грилі та ін. з духової шафи.


### Налаштування швидкого попереднього нагрівання



Функція швидкого попереднього нагрівання дає змогу швидше досягнути потрібної температури в



духовій шафі. Виберіть потрібну функцію приготування та виконайте такі дії.



1. Торкніться  один раз. Символ  з'явиться на дисплеї.
2. Після встановлення часу приготування та температури, торкніться  для початку приготування.





»  Символ швидкого попереднього нагрівання зникає, щойно в духовій шафі встановиться потрібна температура. Після цього духову шафу знову переходить у режим, у якому вона перебувала до цього.


3. Торкніться кнопки  один раз для відміни цієї функції. Функцію буде дезактивовано,  зникне з дисплею.

### Вмикання блокування кнопок


Увімкнувши функцію блокування клавіш, можна запобігти втручанню у роботу духової шафи.

|  |  |
|--|--|
|  | Функцію блокування кнопок можна використовувати незалежно від духової шафи. Однак духову шафу можна вимкнути, торкнувшись  навіть якщо ввімкнена функція блокування кнопок. |
|--|--|





1. Торкайтесь  доки "🔒" з'явиться на дисплеї.  
» Після увімкнення блокування кнопок на дисплеї відобразиться повідомлення **"Keylock active"** (Блокування кнопок увімкнено) та символ  при натисканні будь-якої кнопки (крім  / 








|   |   |
|---|---|
|  | Якщо увімкнено функцію блокування клавіш, клавіші духової шафи не працюють. У разі вимкнення електроживлення блокування кнопок скасовано не буде. |
|---|---|




### Вмикання блокування кнопок







1. Торкайтесь  доки "🔒" зникне з дисплея.  
» Блокування кнопок буде вимкнено.

### Клавіша функцій автоматичного нагрівання


1. Торкніться кнопки  для увімкнення духової шафи.
2. При увімкненні духової шафи відображається головне меню. Торкайтесь  /  поки не відобразиться "Automatic Cooking Menu" (Функції автоматичного нагрівання).
3. Торкніться  для переходу до функцій автоматичного нагрівання.


4. Торкніться  /  для вибору головного меню продуктів, що ви збираєтесь приготувати. (Поверніться до меню функцій автоматичного нагрівання). Торкніться  для підтвердження.
5. Торкніться  /  для вибору продуктів для приготування.
6. Для зміни ваги продуктів, торкніться  / , коли поле Температура/ваги знаходиться у рамці та встановіть вагу. Значення ваги підтверджується одразу після зміни. Час приготування зміниться автоматично, в залежності від ваги.


|   |  |
|---|--|
|  | Вагу можна змінювати тільки для страв де вказана вага.   |
|  | Активне поле Температура/вага, Час приготування та Час подання звукового сигналу підсвічується рамкою. Торкніться  , щоб перемістити рамку до поля індикації справа, або торкніться  , щоб перемістити його до полів зліва. Якщо повторно торкнутися  , коли рамка знаходиться у полі Температура/вага зліва, можна повернутися до попереднього меню. |



7. Для налаштування часу приготування, торкніться , щоб перемістити рамку до поля Час приготування. Відобразиться . Торкніться  /  для встановлення потрібного часу приготування. Кількість змін часу приготування в залежності від ваги обмежена.
8. Якщо встановлені потрібні функція приготування, температура, вага, час приготування, торкніться  для початку приготування.
9. Якщо для вибраної страви використовується приготування на пару, дотримуйтесь наступних інструкцій:  
Якщо функцією приготування на пару не користувалися довгий час, буде відображено повідомлення "Add clean water" (Додати чистої води).
10. Торкніться кнопки . Кришка контейнера для води відкриється набік, а контейнер буде виштовхнуто вперед.



11. Вийміть контейнер для води, вилийте воду (якщо є) та долийте чистої води, але не вище позначки «макс.»


 Ризик для здоров'я! Використовуйте в системі подачі пари лише воду для пиття.

 Не використовуйте дистильовану чи фільтровану воду. Використовуйте бутильовану воду. Не додавайте до контейнеру з водою будь-які розчини, що містять займісті речовини, спирт, тверді частки.

 Завдяки кришці, контейнер можна заповнити не виймаючи його.


12. Помістіть контейнер назад та торкніться кнопки , щоб закрити кришку. Торкніться кнопки , щоб розпочати приготування.  
» Якщо воду залито до потрібного рівня почнеться процес приготування.

 Якщо під час приготування дверцята духової шафи відчинені, на дисплеї відображається символ .


 Якщо в процесі приготування закінчилася вода у контейнері, відобразиться повідомлення "**Please add water**" (Долийте води) та увімкнеться звуковий сигнал. Приготування зупиниться. Після доливання води до контейнера і встановлення його назад до корпусу, процес приготування відновиться з місця його зупинки.

» Духова шафа закінчить роботу в кінці часу приготування » **якщо був встановлений тільки час приготування**; На дисплеї відобразиться функція духової шафи і повідомлення "**Cooking completed**" (Приготування завершено). Буде увімкнено звукове повідомлення. Щоб вимкнути його, торкніться будь-якої кнопки.


13. Після закінчення приготування, злийте воду, що залишилася у контейнері задля дотримання гігієнічних вимог.

 Воду, що залишилася у парогенеруючій системі духової шафи буде злито назад до контейнера впродовж 15 хвилин після завершення приготування. Злийте воду, що залишилася у контейнері задля дотримання гігієнічних вимог.


14. Активуйте функцію сушки для води, що лишилася у духовій шафі. Дивіться "Extras Menu" (Додаткове меню).


 При активуванні функції сушки, вона автоматично увімкнеться після закінчення програми приготування на пару.

15. Для продовження приготування:  
**Через 5 хвилин після завершення**



**приготування**, можна торкнутися  для запуску функцій духовки з приготуванням на пару/за допомогою пари.



» Духова шафа продовжить працювати з тією ж функцією приготування та встановленими налаштуваннями часу й температури.

16. Для повторного запуску духової шафи **через 5 хвилин після завершення приготування**, відобразиться повідомлення "**Oven is getting ready**" (Духова шафа підготовлюється), коли почнеться зливання води з парогенеруючої системи до контейнера для води. Після того, як це повідомлення зникне, можна починати приготування, торкнувшись кнопки . Після того як воду з парогенеруючої системи буде злито до контейнера, буде відображено повідомлення "**Add clean water**" (Долийте чистої води).


17. Торкніться кнопки . Кришка контейнера для води відкриється набік, а контейнер буде виштовхнуто вперед.

18. Вийміть контейнер для води, вилийте воду (якщо є) та долийте чистої води, але не вище позначки «макс.»

19. Помістіть контейнер назад та торкніться кнопки , щоб закрити кришку. Торкніться кнопки , щоб розпочати приготування.  
» Якщо воду залито до потрібного рівня почнеться процес приготування.

-  При відкритті дверцят духової шафи під час приготування на пару, двигун вентилятора буде працювати на високих оборотах задля створення повітряної завіси.
-  Під час останніх 3 хвилин приготування на пару, двигун вентилятора буде працювати на високих оборотах задля зменшення інтенсивності пари у духовій шафі.

20. Після закінчення приготування, злийте воду, що залишилася у контейнері задля дотримання гігієнічних вимог.

-  Воду, що залишилася у парогенеруючій системі духової шафи буде злито назад до контейнера впродовж 15 хвилин після завершення приготування. Злийте воду, що залишилася у контейнері задля дотримання гігієнічних вимог.

21. Активуйте функцію сушки для води, що лишилася у духовій шафі. Дивіться "Extras Menu" (Додаткове меню).

-  При активуванні функції сушки, вона з'явиться на дисплеї після закінчення програми приготування на пару. Ви можете торкнутися  для її запуску.
-  Перед запуском функції сушки, вийміть продукти та комплектуючі, такі як піддони, решітчасті грилі та ін. з духової шафи.

**Функція автоматичного нагрівання**  
Може відрізнатися залежно від моделі

| Овочі               | Кекси - Хлібці - Торти     | Свійська птиця             | Риба             | М'ясо                            | Особливе         |
|---------------------|----------------------------|----------------------------|------------------|----------------------------------|------------------|
| Свіжа картопля (*)  | Пухка погача (*)           | Смажене курча < 1600g(*)   | Форель           | Ростбіф з кров'ю на пару(*)      | Макарони з сиром |
| Броколі (*)         | Хліб на дріжджах (*)       | Смажене курча > 1600g(*)   | Окунь            | М'ясний пиріг                    | Класична лазанья |
| Свіжі боби (*)      | Хліб для бутербродів (*)   | Смажені стегна індички (*) | Рибні конверти   | Ростбіф                          | Фруктовий пиріг  |
| Перець фарширований | Печиво з волоським горіхом | Смажене курча < 1600g      | -                | Рулет з баранини                 | Пиріг з яблуками |
| Картопля в мундирах | Кекс                       | Смажене курча > 1600g      | Форель з овочами | Смажене м'ясо молодого баранчика | Яблучні пироги   |
| Мусака              | Булочки з корицею          | Шматочки курятини          | Рибне філе       | -                                | Меренга          |
| Картопля шарами     | -                          | Куряче філе                | Рибний кебаб     | Баранина у тандурі               | Еклери           |
| -                   | Фруктовий кекс             | Курятина, смажена на грилі | Печеня з риби    | Стейк                            | -                |
| Паніровані овочі    | Несолодке тісто            | Смажена індичка            | Філе лосося      | Гострі фрикадельки               | Крем-карамель    |
| Заморожені овочі    | Чай                        | Смажені стегна індички     | Рибний пиріг     | Яловича вирізка                  | Рисовий пудинг   |
|                     | Багети                     | Філе індички               | -                |                                  | Крем-брюле       |
|                     | Хліб для                   | Качка                      |                  |                                  | Яблука з         |









|  |                    |                    |  |                 |
|--|--------------------|--------------------|--|-----------------|
|  | бутербродів        |                    |  | медом           |
|  | Хліб на дріжджах   | Гуска              |  | Шоколадний торт |
|  | Несолодкі круасани | Кролик             |  | Манні булочки   |
|  | Плетені круасани   | Фазан помисливськи |  | Манний кекс     |
|  | Пирого з сиром     | Фазан              |  | Сушені яблука   |
|  | Бублики            |                    |  | Сушена айва     |
|  | Піца               |                    |  | Сушені груші    |
|  | Шоколадний пиріг   |                    |  | -               |
|  | Манні булочки      |                    |  | Овочевий пиріг  |
|  |                    |                    |  | -               |





\* Ці страви готуються на пару.


### Меню додаткових програм

**Усушення накипу (Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)**

Рекомендується використовувати програму усунення накипу задля усунення вапнякового накипу у парогенеруючій системі. В залежності від встановленої жорсткості води, про необхідність усунення накипу буде повідомлено сигналом. У комплекті с пристроєм постачаються дві таблетки для усунення накипу. (Можна використовувати інші доступні на ринку засоби, що рекомендовані для усунення накипу у приладах, що працюють з паром згідно вимог до використання.)

1. Торкніться кнопки  для увімкнення духової шафи.
2. При увімкненні духової шафи відображається головне меню. Торкайтесь  /  доки не відобразяться **"Extra Programs"** (Додаткові програми).
3. Торкніться кнопки .
4. Торкайтесь  поки на дисплеї не відобразиться **"Descaling"** (Усушення накипу).
5. Торкніться кнопки . Торкніться кнопки  для початку процесу.
6. Буде відображено повідомлення **"Put 250ml water and tablet to the tank"** (Помістіть до контейнеру таблетку да 250 мл води).
7. Торкніться кнопки . Кришка контейнера для води відкриється набік, а контейнер буде виштовхнуто вперед.

8. Залийте 250 мл води та покладіть таблетку до контейнера. Помістіть контейнер назад та торкніться кнопки , щоб закрити кришку.
9. Торкніться кнопки  ще раз для початку процесу.
10. Під час усунення накипу, таблетка розчиниться задля усунення вапнякового накипу, що накопився у парогенераторі духової шафи. Цей процес відбувається автоматично кожен раз після закінчення приготування, з'являється повідомлення **"Empty the tank and put 250ml water"** (Спорожніть контейнер та залийте 250 мл води).
11. Торкніться кнопки . Кришка контейнера для води відкриється набік, а контейнер буде виштовхнуто вперед.
12. Спорожніть контейнер та залийте 250 мл води. Помістіть контейнер назад та торкніться кнопки , щоб закрити кришку. Процес відновиться.
13. Після завершення усунення накипу з'явиться повідомлення **"Operation is done"** (Операцію виконано).

 Перший етап усунення накипу триває близько 90 хвилин, а другий близько 20 хвилин.

» Відкрийте дверцята духової шафи та дайте парі вийти, злийте воду, що лишилася у контейнері.

**Сушка (Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)**

Забезпечується сушка внутрішньої поверхні духової шафи завдяки випаровуванню води, що залишилася після приготування на пару. Рекомендуються застосовувати після кожного приготування на пару задля дотримання гігієнічних вимог.



Перед початком сушки, вийміть продукти та піддони з духової шафи.



Перед використанням сушки, витріть сухою серветкою воду (якщо є), що збиралася на дні духової шафи.

1. Торкніться кнопки для увімкнення духової шафи.
2. При увімкненні духової шафи відображається головне меню. Торкайтесь / доки не відобразиться "Extra Programs Menu" (Меню додаткових програм).
3. Торкніться кнопки .
4. Торкайтесь поки на дисплеї не відобразиться "Drying" (Сушка).
5. Торкніться кнопки .
6. Торкніться кнопки , щоб розпочати сушку.
7. Після закінчення автоматично встановленого часу сушки (що становить 10 хвилин), на дисплеї з'явиться повідомлення "Open oven door" (Відкрийте дверцята духової шафи).  
» Відкрийте дверцята духової шафи, щоб вийшла пара.

**Розігрівання (Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)**

Застосовується для розігрівання готових страв. Пара перешкоджає пересушуванню страви.

- Користуйтеся стійким до пари посудом.
  - Використовуйте перфорований піддон для приготування на пару
  - Не накривайте страви при розігріванні.
1. Торкніться кнопки для увімкнення духової шафи.
  2. При увімкненні духової шафи відображається головне меню. Торкайтесь / доки не відобразяться "Extra Programs" (Додаткові програми).
  3. Торкніться кнопки .
  4. Торкайтесь поки на дисплеї не відобразиться "Reheat" (Розігрівання).

5. Торкніться кнопки . Торкніться кнопки для початку процесу. Для запуску функції, дотримуйтесь "Кроків з використання функції приготування на пару" описаних у "Інструкціях до використання функцій духової шафи для приготування на пару і за допомогою пари".

Для цієї функції відображаються рекомендовані температура та час. Можна змінити встановлені температуру та час та встановити час закінчення приготування.

**Розстойка тіста (Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)**

Застосовується для розстойки тіста, наприклад для хліба, погачі, чи піци. Пара перешкоджає пересушуванню поверхні тіста.

- Користуйтеся стійким до пари посудом.
- Не накривайте тісто при розстойці.
- Не відкривайте дверцята під час розстойки; це може призвести до втрати вологи чи поганого піднімання тіста.
- Перед виконанням розстойки тіста, впевніться, що зона випікання достатньо охолоджена.
- Час розстойки може відрізнятись залежно від розміру та ваги тіста.
- Для розстойки рекомендується використовувати стійкий до пари посуд та решітку для грилю.

1. Торкніться кнопки для увімкнення духової шафи.
2. При увімкненні духової шафи відображається головне меню. Торкайтесь / доки не відобразяться "Extra Programs" (Додаткові програми).
3. Торкніться кнопки .
4. Торкайтесь поки на дисплеї не відобразиться "Dough Proving" (Розстойка тіста).
5. Торкніться кнопки . Торкніться кнопки для початку процесу. Для запуску функції, дотримуйтесь "Кроків з використання функції приготування на пару" описаних у "Інструкціях до використання функцій духової шафи для приготування на пару і за допомогою пари".

Для цієї функції відображаються рекомендовані температура та час. Можна змінити встановлені температуру та час та встановити час закінчення приготування.








**(Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.) Розморожування**  
Використовується для розморожування фруктів, овочів, виробів з тіста. Для розморожування використовуйте перфорований піддон для приготування на пару Розмістіть піддон під нижньою полицею (Полиця 1) перфорованого піддону для приготування на пару для збору води від розморожування.



Розмороження м'яса, птиці, риби і ін. рекомендується виконувати у холодильнику задля дотримання безпеки харчових продуктів.



Покладіть заморожені продукти до духової шафи після виймання з упаковки (якщо є).

1. Торкніться кнопки  для увімкнення духової шафи.
2. При увімкненні духової шафи відображається головне меню. Торкайтесь  /  доки не відобразяться "Extra Programs" (Додаткові програми).
3. Торкніться кнопки .
4. Торкайтесь  поки на дисплеї не відобразиться "Defrost" (Розморожування).
5. Торкніться кнопки . Торкніться кнопки  для початку процесу. Для запуску функції, дотримуйтесь "Кроків з використання функції приготування на пару" описаних у "Інструкціях до використання функцій духової шафи для приготування на пару і за допомогою пари".








Для цієї функції відображаються рекомендовані температура та час. Можна змінити встановлені температуру та час та встановити час закінчення приготування.

**Бланшування (Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)**

Використовується для бланшування фруктів та овочів перед замороженням або консервуванням. Для бланшування використовуйте перфорований піддон для приготування на пару Розмістіть піддон під нижньою полицею (Полиця 1) перфорованого піддону для приготування на пару для збору води від бланшування.



Задля зберігання кольору бланшованих продуктів, покладіть їх у холодну воду після бланшування, а потім злийте воду.

1. Торкніться кнопки  для увімкнення духової шафи.
2. При увімкненні духової шафи відображається головне меню. Торкайтесь  /  доки не відобразяться "Extra Programs" (Додаткові програми).
3. Торкніться кнопки .
4. Торкайтесь  поки на дисплеї не відобразиться "Blanch" (Бланшування).
5. Торкніться кнопки . Торкніться кнопки  для початку процесу. Для запуску функції, дотримуйтесь "Кроків з використання функції приготування на пару" описаних у "Інструкціях до використання функцій духової шафи для приготування на пару і за допомогою пари".

Для цієї функції відображається рекомендований час. Можна змінити час та встановити час закінчення приготування.

**Гігієна (Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)**

Застосовується для стерилізації скляних банок та кришок, що використовуються для консервування. Для стерилізації контейнерів/кришок, застосуйте решітку для грилю. Розмістіть піддон під нижню полицею (Полиця 1) грилю, щоб зібрати воду, що конденсувалася з пари. Контейнери/кришки мають бути відкриті. Розмістіть контейнери/кришки нижньою стороною догори, щоб їх верхня частина торкалася решітки грилю.






Використовуйте скляні контейнери стійкі до пари та температури.







При стерилізації біль ніж одного контейнера/кришки потрібно, щоб вони не торкалися один до одного.



Стерилізуйте контейнери схожих розмірів.

1. Торкніться кнопки  для увімкнення духової шафи.
2. При увімкненні духової шафи відображається головне меню. Торкайтесь  /  доки не відобразяться "Extra Programs" (Додаткові програми).

3. Торкніться кнопки .
4. Торкайтесь  поки на дисплеї не відобразиться "Hygiene" (Гігієна).
5. Торкніться кнопки . Торкніться кнопки  для початку процесу. Для запуску функції, дотримуйтесь "Кроків з використання функції приготування на пару" описаних у "Інструкція до використання функцій духової шафи для приготування на пару і за допомогою пари".

Для цієї функції відображається рекомендований час. Можна змінити час та встановити час закінчення приготування.

**Консервування (Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)**

Застосовується для розігрівання бланшованих продуктів (фруктів чи овочів) після розташування їх у стерилізованих скляних контейнерах. Долийте рідину (воду, сироп, розсіл) до бланшованих продуктів і накрийте їх. Таким чином наповніть контейнер до рівня не вище ніж 3 см від верхнього краю та закрийте простерилізованою кришкою.

Для консервування використовуйте перфорований піддон для приготування на пару. Розмістіть піддон під нижньою полицею (Полиця 1) перфорованого піддону для приготування на пару для збору води, конденсованої з пари. Після охолодження контейнерів з консервацією, вийміть їх з зони випікання. Після виймання скляних контейнерів, дайте їм охолонути до кімнатної температури.




- При консервації біль ніж одного контейнера/кришки потрібно, щоб вони не торкалися один до одного.
- Консервуйте контейнери схожих розмірів.
- Час консервування може різнитись залежно від кількості продуктів та контейнерів.







Використовуйте скляні контейнери стійкі до пари та температури.



Під час консервування скляні контейнери можуть тріснути. Впевніться, що контейнери або кришки не деформовані.

1. Торкніться кнопки  для увімкнення духової шафи.
2. При увімкненні духової шафи відображається головне меню. Торкайтесь  /  доки не

відобразяться "Extra Programs" (Додаткові програми).

3. Торкніться кнопки .
4. Торкайтесь  поки на дисплеї не відобразиться "Bottling" (Консервування).
5. Торкніться кнопки . Торкніться кнопки  для початку процесу. Для запуску функції, дотримуйтесь "Кроків з використання функції приготування на пару" описаних у "Інструкція до використання функцій духової шафи для приготування на пару і за допомогою пари".








Для цієї функції відображаються рекомендовані температура та час. Можна змінити встановлені температуру та час та встановити час закінчення приготування.

**Розтоплення шоколаду (Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)**

Застосовується для розтоплення шоколаду. Покладіть готовий до вживання фасований шоколад не перфорований піддон для приготування на пару, щоб розтопити. Нефасований шоколад потрібно покласти до стійкого до пари скляного контейнера, накрити кришкою та помістити на перфорований піддон для приготування на пару.



Час розтоплення може відрізнятись залежно від кількості шоколаду.

1. Торкніться кнопки  для увімкнення духової шафи.
2. При увімкненні духової шафи відображається головне меню. Торкайтесь  /  доки не відобразяться "Extra Programs" (Додаткові програми).
3. Торкніться кнопки .
4. Торкайтесь  поки на дисплеї не відобразиться "Chocolate melting" (Розтоплення шоколаду).
5. Торкніться кнопки . Торкніться кнопки  для початку процесу. Для запуску функції, дотримуйтесь "Кроків з використання функції приготування на пару" описаних у "Інструкція до використання функцій духової шафи для приготування на пару і за допомогою пари".

Для цієї функції відображається рекомендований час. Можна змінити час та встановити час закінчення приготування.

**Домашній йогурт (Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)**

Підходить для приготування йогурт з пастеризованого молока.

Додати 100г (3-4 столові ложки йогурту) на 1000 мл пастеризованого молока за кімнатної температури та добре перемішати. Вилити суміш до скляного контейнера та накрити кришкою. При приготуванні йогурту використовуйте решітку для грилю.

- Для солодкого та менш густого йогурту зменшіть час програми, а для більш кислого та густого - збільшіть.
- Після приготування рекомендовано спожити йогурт після зберігання в холодильнику (+4 °C) протягом 12 годин.
- Стерилізоване молоко із тривалим строком придатності не підходить для приготування йогурту, тому використовувати його не рекомендується.
- Йогурт, що використовується для ферментування, повинен бути свіжим.



Непастеризоване молоко може використовуватися для приготування йогурту, але його треба прокип'ятити, щоб усунути хвороботворні та шкідливі мікроорганізми. Перед приготуванням йогурту молоко, яке прокип'ятили, має охолонути до кімнатної температури.

1. Торкніться кнопки для увімкнення духової шафи.
2. При увімкненні духової шафи відображається головне меню. Торкайтесь доки не відобразяться **"Extra Programs"** (Додаткові програми).
3. Торкніться кнопки .
4. Торкайтесь поки на дисплеї не відобразиться **"Home-made yoghurt"** (Домашній йогурт).
5. Торкніться кнопки . Торкніться кнопки для початку процесу. Для запуску функції, дотримуйтесь **"Кроків з використання функції приготування на пару"** описаних у **"Інструкціях до використання функцій духової шафи для приготування на пару і за допомогою пари"**.

Для цієї функції відображається рекомендований час. Можна змінити час та встановити час закінчення приготування.

**Яйця- Круті, у мішечок, всмятку (Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)**

Застосовується для відварювання яєць до різного рівня проварки. Можна варити одразу велику кількість яєць.

Для відварювання яєць використовуйте перфорований піддон для приготування на пару Розмістіть піддон під нижньою полицею (Полиця 1) перфорованого піддону для приготування на пару для збору води від бланшування.



(Перед приготуванням яєць, проколить їх у декількох місцях гострим предметом, наприклад голкою) Інакше, яйця можуть тріснути під час відварювання.



Час відварювання яєць може відрізнятись залежно від розміру та кількості яєць.

1. Торкніться кнопки для увімкнення духової шафи.
2. При увімкненні духової шафи відображається головне меню. Торкайтесь доки не відобразяться **"Extra Programs"** (Додаткові програми).
3. Торкніться кнопки .
4. Торкайтесь поки на дисплеї не висвітлиться **"Hard-Boiled Egg"** (Яйця вкруту), **"Mid-Boiled Egg"** (Яйця у мішечок) та **"Soft-Boiled Egg"** (Яйця всмятку).
5. Торкніться кнопки . Торкніться кнопки для початку процесу. Для запуску функції, дотримуйтесь **"Кроків з використання функції приготування на пару"** описаних у **"Інструкціях до використання функцій духової шафи для приготування на пару і за допомогою пари"**.







Для цієї функції відображається рекомендований час. Можна змінити час та встановити час закінчення приготування.

**Очистка парюю (Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)**

Це спрощує чищення, оскільки бруд (після нетривалого очікування) пом'якшується краплями води, які конденсуються на внутрішніх поверхнях духовки, після обробки парюю деякий час.

1. Торкніться кнопки для увімкнення духової шафи.



2. При увімкненні духової шафи відображається головне меню. Торкайтесь  /  доки не відобразяться "Extra Programs" (Додаткові програми).
3. Торкніться кнопки .
4. Торкайтесь  поки на дисплеї не відобразиться "Steam Clean" (Очистка паром).
5. Торкніться кнопки . Торкніться кнопки  для початку процесу. Для запуску функції, дотримуйтеся "Кроків з використання функції приготування на пару" описаних у "Інструкція до використання функцій духової шафи для приготування на пару і за допомогою пари".

Для цієї функції відображається рекомендований час. Можна змінити час та встановити час закінчення приготування.

6. Після завершення часу приготування з'явиться повідомлення, "Wipe the surfaces" (Протріть поверхні). Відчиніть дверцята та протріть внутрішні поверхні духовки вологою губкою чи тканиною.

**Почнеться піролітичне самоочищення (Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)**



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків! Не торкайтесь виробу й не дозволяйте дітям наблизитися до виробу під час його самоочищення. Перш ніж видаляти залишки бруду, зачекайте щонайменше 30 хвилин.

Духовку обладнано функцією піролітичного самоочищення. Духовка нагрівається до прибл. 430-480°C, і бруд перетворюється на попіл. Може з'явитися багато диму. Забезпечте вентиляцію приміщення. Очищення духової шафи високою температурою має проводитись після кожного 10 використання.

1. Витягніть з духовки все приладдя. Не забудьте витягти решітки у моделях що ними обладнані. На забудьте виїняти контейнер для води з духової шафи.










Якщо у вашому пристрої є приладдя, що мають піростійкість (стійкість до високотемпературного самоочищення), немає необхідності витягати їх з духовки.

2. Перед початком процесу очищення, очистіть зовнішні поверхні духової шафи, та її

внутрішню частину від залишків їжі рушником з милом.



Не очищайте прокладку дверцят. Скловолокниста прокладка дуже чутлива, тому її легко пошкодити. При пошкодженні прокладки зверніться до авторизованого сервісного центру.

3. Торкніться кнопки  для увімкнення духової шафи.
4. При увімкненні духової шафи відображається головне меню. Торкайтесь  /  доки не відобразиться "Extra Programs Menu" (Меню додаткових програм).
5. Торкніться кнопки .
6. Торкайтесь  поки на дисплеї не відобразиться "Cleaning" (Очистка).
7. Торкніться кнопки .
8. Торкніться кнопки , щоб розпочати приготування. На дисплеї з'явиться час самоочищення. Тривалість не можна змінити. Ви можете встановити час завершення виконання функції самоочищення.
9. Під час самоочищення неможливо відчинити дверцята духової шафи, а на дисплеї . Не намагайтесь відкрити двері до закінчення процесу очистки та зникнення символу замка. годинника з'являється символ замка . Не намагайтесь відкрити двері до закінчення процесу очистки та зникнення символу замка.
10. Після завершення очистки, виділіть білі залишки водою з оцтом.

**Почнеться піролітичне самоочищення у економічному режимі (Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)**



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків! Не торкайтесь виробу й не дозволяйте дітям наблизитися до виробу під час його самоочищення. Перш ніж видаляти залишки бруду, зачекайте щонайменше 30 хвилин.

Якщо духовка шафа не надто забруднена жиром, рекомендується очищення у економічному режимі. Якщо духовка шафа сильно забруднена жиром, очищення у економічному режимі буде недостатньо. У такому випадку використовуйте функцію звичайного очищення.

1. Витягніть з духовки все приладдя. Не забудьте витягти решітки у моделях що ними

обладнані. На забудьте вийняти контейнер для води з духової шафи.

Якщо у вашому пристрої є приладдя, що мають піростійкість (стійкість до високотемпературного самоочищення), немає необхідності витягати їх з духовки.

2. Перед початком процесу очищення, очистіть зовнішні поверхні духової шафи, та її внутрішню частину від залишків їжі рушником з милом.



Не очищайте прокладку дверцят. Скловолокониста прокладка дуже чутлива, тому її легко пошкодити. При пошкодженні прокладки зверніться до авторизованого сервісного центру.

3. Торкніться кнопки для увімкнення духової шафи.
4. При увімкненні духової шафи відображається головне меню. Торкайтесь / доки не відобразиться **"Extra Programs Menu"** (Меню додаткових програм).
5. Торкніться кнопки .
6. Торкайтесь поки на дисплеї не відобразиться **"Eco Cleaning"** (Економічне очищення).
7. Торкніться кнопки .
8. Торкніться кнопки , щоб розпочати приготування. На дисплеї з'явиться час самоочищення. Тривалість не можна змінити. Ви можете встановити час завершення виконання функції самоочищення.
9. Під час самоочищення неможливо відчинити дверцята духової шафи, а на дисплеї годинника з'являється символ замка . Не намагайтеся відкрити двері до закінчення процесу очистки та зникнення символу замка.
10. Після завершення очистки, виділіть білі залишки водою з оцтом.

## Меню налаштувань

### Налаштування мови

1. Коли духова шафа вмикається вперше, на текстовому дисплеї відображається повідомлення **"Cooking Programs"** (Програми приготування)
2. Торкайтесь поки на дисплеї не відобразиться **"Settings"** (Налаштування).
3. Торкніться кнопки .
4. Торкайтесь поки на дисплеї не відобразиться **"Language"** (Мова).

5. Торкніться кнопки . Відобразиться мова, що була встановлена у духовці за замовчуванням.
6. Торкніться , щоб вибрати потрібну мову.
7. Торкніться кнопки , щоб підтвердити налаштування.

### Налаштування часу

При першому вмиканні духової шафи, параметр буде автоматично встановлено на **"00:00"**. Для зміни налаштувань часу:





1. Коли духова шафа буде увімкнена, на дисплеї відобразиться **"Cooking Programs"** (Програми приготування).
2. Торкайтесь поки на дисплеї не відобразиться **"Settings"** (Налаштування).
3. Торкніться кнопки .
4. Торкайтесь поки на дисплеї не відобразиться **"Clock"** (Годинник).
5. Торкніться кнопки .
6. Торкніться , щоб встановити поточний час.
7. Торкніться кнопки , щоб підтвердити налаштування.

### Налаштування яскравості








1. Коли духова шафа вмикається вперше, на текстовому дисплеї відображається повідомлення **"Cooking Programs"** (Програми приготування)
2. Торкайтесь поки на дисплеї не відобразиться **"Settings"** (Налаштування).
3. Торкніться кнопки .
4. Торкайтесь поки на дисплеї не відобразиться **"Brightness"** (Налаштування).
5. Торкніться кнопки . Буде відображена яскравість відповідно до попередніх налаштувань
6. Торкніться , щоб вибрати потрібний рівень.
7. Торкніться кнопки , щоб підтвердити налаштування.

### Налаштування гучності




1. Коли духова шафа вмикається вперше, на текстовому дисплеї відображається повідомлення **"Cooking Programs"** (Програми приготування)
2. Торкайтесь поки на дисплеї не відобразиться **"Settings"** (Налаштування).
3. Торкніться кнопки .





4. Торкайтесь  поки на дисплеї не відобразиться **"Volume"** (Гучність).
5. Торкніться кнопки . Буде відображена гучність відповідно до попередніх налаштувань
6. Торкніться , щоб вибрати потрібний рівень.
7. Торкніться кнопки , щоб підтвердити налаштування.

#### Налаштування одиниці температури





1. Коли духова шафа вмикається вперше, на текстовому дисплеї відображається повідомлення **"Cooking Programs"** (Програми приготування)
2. Торкайтесь  поки на дисплеї не відобразиться **"Settings"** (Налаштування).
3. Торкніться кнопки .
4. Торкайтесь  поки на дисплеї не відобразиться **"Temperature unit"** (Налаштування температури).
5. Торкніться кнопки . Буде відображено попередньо налаштовану одиницю температури **"C"**.
6.  Торкніться кнопок  для вибору **"F"**.
7. Торкніться кнопки , щоб підтвердити налаштування.

#### Налаштування рівня жорсткості води




1. Коли духова шафа вмикається вперше, на текстовому дисплеї відображається повідомлення **"Cooking Programs"** (Програми приготування)
2. Торкайтесь  поки на дисплеї не відобразиться **"Settings"** (Налаштування).
3. Торкніться кнопки .
4. Торкайтесь  поки на дисплеї не відобразиться **"Water hardness"** (Рівень жорсткості).

5. Торкніться кнопки . Буде відображений рівень жорсткості відповідно до попередніх налаштувань
6. Торкніться  / , щоб вибрати рівень жорсткості, що відповідає воді, яку ви використовуєте.
7. Торкніться кнопки , щоб підтвердити налаштування.

#### Налаштування автосушки

1. Коли духова шафа вмикається вперше, на текстовому дисплеї відображається повідомлення **"Cooking Programs"** (Програми приготування)
2. Торкайтесь  поки на дисплеї не відобразиться **"Settings"** (Налаштування).
3. Торкніться кнопки .
4. Торкайтесь  поки на дисплеї не відобразиться **"Auto Drying"** (Автосушка).
5. Торкніться кнопки . З'явиться повідомлення **"On"** (Увімк.) та запуститься функція автосушки.

#### Таблиця часу приготування

|  |   |
|--|---|
|   | Значення часу в цій таблиці слід вважати довідковими. Вони можуть змінюватися залежно від температури продуктів, товщини, виду та ваших кулінарних уподобань.   |
|   | Першою полицею духовки є <b>нижня</b> полиця.   |
|  | Під час приготування споживається приблизно 1 літр води з контейнера на 1 годину часу приготування. При тривалості приготування більше 1 години може знадобитися долити воду. Якщо тривалість приготування складає більше 1 години, слідкуйте за повідомленнями духової шафи. |

#### Використання функцій духової шафи

| Страва                    | Кількість піддонів | Функція приготування  | Положення решітки | Температура (°C) | Час приготування (хв.) |
|---------------------------|--------------------|---|-------------------|------------------|------------------------|
| Пирого на деці            | Один піддон        |  | 3                 | 175              | 25-35                  |
| Кекси в формі             | Один піддон        |  | 2                 | 180              | 40 ... 50              |
| Кекс у паперовій обгортці | Один піддон        |  | 3                 | 175              | 20 ... 30              |
|                           | 2 піддона          |  | 1-3               | 165              | 35 ... 45              |
|                           | 3 піддона          |  | 1-3-5             | 165              | 40 ... 50              |
| Бісквітний торт*          | Один піддон        |  | 3                 | 175              | 10 ... 20              |
|                           | 2 піддона          |  | 2-4               | 175              | 20 ... 30              |

|                             |             |  |           |                                    |             |
|-----------------------------|-------------|--|-----------|------------------------------------|-------------|
| Печиво                      | Один піддон |  | 3         | 175                                | 25 30       |
|                             | 2 піддона   |  | 1 - 5     | 170 ... 190                        | 30 ... 40   |
|                             | 3 піддона   |  | 1 - 3 - 5 | 175                                | 35 ... 45   |
| Тісто для випічки           | Один піддон |  | 2         | 200                                | 30 ... 40   |
|                             | 2 піддона   |  | 1 - 5     | 200                                | 40 ... 50   |
| Здобна випічка              | Один піддон |  | 2         | 200                                | 25 35       |
|                             | 2 піддона   |  | 1 - 5     | 200                                | 35 ... 45   |
|                             | 3 піддона   |  | 1 - 3 - 5 | 190                                | 45 ... 55   |
| Дріжджі                     | Один піддон |  | 2         | 200                                | 35 ... 45   |
|                             | 2 піддона   |  | 1 - 3     | 190                                | 35 ... 45   |
| Лазанья                     | Один піддон |  | 2         | 200                                | 30 ... 40   |
| Піца                        | Один піддон |  | 2         | 200 ... 220                        | 15 ... 20   |
|                             | Один піддон |  | 3         | 200                                | 10 ... 15   |
| Піца**                      | Один піддон |  | 1 - 2     | 310                                | 4 ... 7     |
|                             | Один піддон |  | 3         | 310                                | 4 ... 7     |
| Біфштекс (цілий)/печеня     | Один піддон |  | 3         | 25 мін. 250/макс потім 180 ... 190 | 100 ... 120 |
| Бараняче стегно (запіканка) | Один піддон |  | 3         | 25 мін. 250/макс потім 190 ...     | 70 ... 90   |
|                             | Один піддон |  | 3         | 25 мін. 250/макс потім 190 ...     | 60 ... 80   |
| Смажене курча               | Один піддон |  | 2         | 15 мін. 250/макс потім 180 ... 190 | 60 ... 70   |
|                             | Один піддон |  | 2         | 15 мін. 250/макс потім 180 ... 190 | 70 ... 80   |
| Індичка (5.5 кг)            | Один піддон |  | 1         | 25 мін. 250/макс потім 180 ... 190 | 150 ... 210 |
|                             | Один піддон |  | 1         | 25 мін. 250/макс потім 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Риба                        | Один піддон |  | 3         | 200                                | 20 ... 30   |
|                             | Один піддон |  | 3         | 200                                | 20 ... 30   |

Під час приготування на першій і п'ятій деках одночасно встановіть глибше деко на верхню полицю, а інше — на нижню.  
Під час приготування на трьох деках одночасно встановіть глибше деко на верхню полицю, а інше — на нижню.  
Для усіх типів продуктів рекомендовано виконувати попередній розігрів.  
\* Для бісквітного торта рекомендовано використовувати форму для кексу діаметром 26 см.  
\*\* (310 °C ) Коли використовується камінь або лопатка для піци

## Приготування на пару


| Страва            | Вага продуктів (г)      | Деко                                      | Положення решітки | Функція приготування | Температура (°C) | Час приготування (хв.) |
|-------------------|-------------------------|---|-------------------|----------------------|------------------|------------------------|
| Заморожений горох | 2600                    | Перфорований піддон + Піддон духової шафи | 3                 | Приготування на пару | 100              | 30 ... 40              |
| Заморожений горох | 1800 для одного піддона | Перфорований піддон + Піддон духової шафи | 3 ... 5           | Приготування на пару | 100              | 35 ... 45              |
| Риб-стейк         | 1000                    | Перфорований піддон + Піддон духової шафи | 3                 | Приготування на пару | 100              | 65 ... 75              |
| Шматки картоплі   | 1000                    | Перфорований піддон + Піддон духової шафи | 3                 | Приготування на пару | 100              | 30 ... 40              |
| Куряча грудка     | 1000                    | Перфорований                              | 3                 | Приготування         | 100              | 25 35                  |

|                      |                       |   |   |                      |     |           |
|----------------------|-----------------------|---|---|----------------------|-----|-----------|
|                      |                       | піддон +<br>Піддон духової шафи                   |   | на пару              |     |           |
| Броколі              | 1400                  | Перфорований піддон +<br>Піддон духової шафи      | 3 | Приготування на пару | 100 | 20 ... 30 |
| Яловича вирізка      | 1000                  | Перфорований піддон +<br>Піддон духової шафи      | 3 | Приготування на пару | 100 | 50 ... 60 |
| Риба                 | 1000                  | Перфорований піддон +<br>Піддон духової шафи      | 3 | Приготування на пару | 100 | 20 ... 30 |
| Шматки цукіні        | 1000                  | Перфорований піддон +<br>Піддон духової шафи      | 3 | Приготування на пару | 100 | 25 35     |
| Цвітна капуста       | 1000                  | Перфорований піддон +<br>Піддон духової шафи      | 3 | Приготування на пару | 100 | 30 ... 40 |
| Брюссельська капуста | 500                   | Перфорований піддон +<br>Піддон духової шафи      | 3 | Приготування на пару | 100 | 10 ... 20 |
| Стручкова квасоля    | 1000                  | Перфорований піддон +<br>Піддон духової шафи      | 3 | Приготування на пару | 100 | 25 35     |
| Шматки моркви        | 1000                  | Перфорований піддон +<br>Піддон духової шафи      | 3 | Приготування на пару | 100 | 20 ... 30 |
| Рис                  | Вода: 475<br>Рис: 180 | Боросилкатний скляний посуд + Піддон духової шафи | 3 | Приготування на пару | 100 | 25 35     |

1 - Попередньо не нагрівати.

2 - Під час приготування помістіть піддон для духової шафи на 1-шу решітку, а перфорований піддон на 3-тю решітку.

### Нагрівання з вентилятором у економному режимі

 не змінюйте значення температури під час приготування в режимі Нагрівання з вентилятором у економному режимі.



не відкривайте дверцята в режимі Нагрівання з вентилятором у економному режимі. Якщо дверцята не відкриваються, температуру усередині духової шафи буде оптимізовано для зберігання енергії і вона може різнитися від вказаної на дисплеї.

| Страва                    | Кількість піддонів |   | Положення решітки | Температура (°C) | Час приготування (хв.) |
|---------------------------|--------------------|---|-------------------|------------------|------------------------|
| Кекс у паперовій обгортці | Один піддон        |  | 3                 | 175              | 40 ... 50              |
| Печиво                    | Один піддон        |  | 3                 | 180              | 25 35                  |
| Тісто для випічки         | Один піддон        |  | 3                 | 200              | 45 ... 55              |
| Здобна випічка            | Один піддон        |  | 3                 | 200              | 35 ... 45              |

## Використання гриля



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Зачиняйте дверцята духовки під час смаження на грилі.

Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

### Використання гриля без пари

1. Торкніться кнопки для увімкнення духової шафи.
2. При увімкненні духової шафи відображається головне меню.
3. Торкніться кнопки для переходу до меню програм приготування.
4. Оберіть необхідний режим грилю без пари, торкаючись клавіш / . Торкніться кнопки для активації функції.
5. Для зміни температури, торкніться / коли поле температура/вага підсвічується рамкою та встановіть потрібну температуру. Значення температури підтверджується одразу після зміни.



Активне поле Температура/вага, Час приготування та Час подання звукового сигналу підсвічується рамкою. Торкніться , щоб перемістити рамку до поля індикації справа, або торкніться , щоб перемістити його до полів зліва. Якщо повторно торкнутися , коли рамка знаходиться у полі Температура/вага зліва, можна повернутися до попереднього меню.

6. Для встановлення часу приготування, торкніться , щоб перемістити рамку до поля Час приготування/Час закінчення приготування. Відобразиться . Торкніться / для встановлення потрібного часу приготування.
7. Для встановлення часу приготування на більш пізній, торкніться після встановлення часу приготування. Відобразиться . Торкніться / для встановлення потрібного часу закінчення приготування.
8. Для встановлення часу подання звукового сигналу, торкніться , щоб перемістити рамку до поля часу подання звукового сигналу. Відобразиться . Торкніться / для встановлення потрібного часу подання звукового сигналу. Час подання

звукового сигналу використовується тільки для нагадування, він не впливає на час приготування чи функціонування духової шафи. Наприклад, його можна використати, щоб нагадати про необхідність у певний час повернути страву у духовій шафі.



Максимальний можливий час сигналу будильника становить 23 години 59 хвилин.

9. Якщо встановлені потрібні функція приготування, температура, час приготування, час закінчення приготування і час подання звукового сигналу, торкніться для початку приготування. Почнеться процес приготування і на дисплеї відобразиться встановлена робоча функція, а також повідомлення "Cooking" (Приготування).



Встановлення часу приготування, часу закінчення приготування і часу подання звукового сигналу не є обов'язковим для роботи духової шафи. Ці показники встановлюються за бажанням.











Якщо під час приготування дверцята духової шафи відчинені, на дисплеї відображається символ .




- » Якщо час приготування встановлено не було; духовна шафа працює у ручному режимі. Після закінчення приготування, торкніться для вимкнення духової шафи. У разі недотримання цієї вимоги духовна шафа продовжить роботу.
- » Духова шафа закінчить роботу в кінці часу приготування » якщо був встановлений тільки час приготування; На дисплеї відобразиться функція духової шафи і повідомлення "Cooking is complete" (Приготування завершено). Буде увімкнено звукове повідомлення. Щоб вимкнути його, торкніться будь-якої кнопки.
- » » При встановленні часу приготування та часу закінчення приготування; годинник духової шафи почне відлік часу приготування від часу закінчення приготування, встановленого для визначення часу початку приготування. Коли підійде час початку приготування, запуститься вибрана функція духової шафи та почнеться розігрів до встановленої температури. Ця температура буде підтримуватися доти, доки не

настане час закінчення приготування. По завершенні часу приготування духової шафи вимикається. На дисплеї відобразиться функція духової шафи і повідомлення "Cooking is complete" (Приготування завершено). Буде увімкнено звукове повідомлення. Щоб вимкнути його, торкніться будь-якої кнопки.

### Смаження на грилі з використанням пари


1. Торкніться кнопки  для увімкнення духової шафи.
2. При увімкненні духової шафи відображається головне меню.
3. Торкніться кнопки  для переходу до меню програм приготування.
4. Торкніться  для вибору приготування на грилі за допомогою пари. Торкніться кнопки  для активації функції.
5. Торкніться кнопки . Використовуйте  для регулювання рівня пари. Торкніться кнопки  ще раз, щоб підтвердити налаштування.
6. Для зміни температури, торкніться  коли поле температура/вага підсвічується рамкою та встановить потрібну температуру. Значення температури підтверджується одразу після зміни.








Активне поле Температура/вага, Час приготування та Час подання звукового сигналу підсвічується рамкою. Торкніться , щоб перемістити рамку до поля індикації справа, або торкніться , щоб перемістити його до полів зліва. Якщо повторно торкнутися , коли рамка знаходиться у полі Температура/вага зліва, можна повернутися до попереднього меню.

7. Для встановлення часу приготування, торкніться , щоб перемістити рамку до поля Час приготування/Час закінчення приготування. Відобразиться . Торкніться  для встановлення потрібного часу приготування.

Ця функція перешкоджає початку приготування до настання встановленого часу приготування. Час приготування на дисплеї автоматично встановлений на 30 хвилин.


8. Для встановлення часу приготування на більш пізній, торкніться  після встановлення часу приготування.

Відобразиться . Торкніться  для встановлення потрібного часу закінчення приготування.

9. Для встановлення часу подання звукового сигналу, торкніться , щоб перемістити рамку до поля часу подання звукового сигналу. Відобразиться . Торкніться  для встановлення потрібного часу подання звукового сигналу. Час подання звукового сигналу використовується тільки для нагадування, він не впливає на час приготування чи функціонування духової шафи. Наприклад, його можна використати, щоб нагадати про необхідність у певний час повернути страву у духовій шафі.




Максимальний можливий час сигналу будильника становить 23 години 59 хвилин.

10. Якщо встановлені потрібні функції приготування, температура, час приготування, час закінчення приготування і час подання звукового сигналу, торкніться  для початку приготування.

### 11. Кроки з використання функції приготування на пару:

Якщо функцією приготування на пару не користувалися довгий час, буде відображено повідомлення "Add clean water" (Додати чистої води).

12. Торкніться кнопки . Кришка контейнера для води відкриється набік, а контейнер буде виштовхнуто вперед.
13. Вийміть контейнер для води, вилийте воду (якщо є) та долийте чистої води, але не вище позначки «макс.»





Ризик для здоров'я! Використовуйте в системі подачі пари лише воду для пиття.






Не використовуйте дистильовану чи фільтровану воду. Використовуйте бутильовану воду. Не додавайте до контейнеру з водою будь-які розчини, що містять займісті речовини, спирт, тверді частки.




Завдяки кришці, контейнер можна заповнити не виймаючи його.

14. Помістіть контейнер назад та торкніться кнопки , щоб закрити кришку. Торкніться кнопки , щоб розпочати приготування.  
» Якщо воду залито до потрібного рівня почнеться процес приготування.


 Якщо під час приготування дверцята духової шафи відчинені, на дисплеї відображається символ .


 Якщо в процесі приготування закінчилася вода у контейнері, відобразиться повідомлення **"Please add water"** (Долийте води) та увімкнеться звуковий сигнал. Приготування зупиниться. Після доливання води до контейнера і встановлення його назад до корпусу, процес приготування відновиться з місця його зупинки.

- » Духова шафа закінчить роботу в кінці часу приготування » **якщо був встановлений тільки час приготування**; На дисплеї відобразиться функція духової шафи і повідомлення **"Cooking completed"** (Приготування завершено). Буде увімкнено звукове повідомлення. Щоб вимкнути його, торкніться будь-якої кнопки.  
» **При встановленні часу приготування та часу закінчення приготування**; годинник духової шафи почне відлік часу приготування від часу закінчення приготування, встановленого для визначення часу початку приготування. Коли підійде час початку приготування, запуститься вибрана функція духової шафи та почнеться розігрів до встановленої температури. Ця температура буде підтримуватися доти, доки не настане час закінчення приготування. По завершенні часу приготування духової шафи вимикається. На дисплеї відобразиться функція духової шафи і повідомлення **"Cooking completed"** (Приготування завершено). Буде увімкнено звукове повідомлення. Щоб вимкнути його, торкніться будь-якої кнопки.  
15. Після закінчення приготування, злийте воду, що залишилася у контейнері задля дотримання гігієнічних вимог.


 Воду, що залишилася у парогенеруючій системі духової шафи буде злита назад до контейнера впродовж 15 хвилин після завершення приготування. Злийте воду, що залишилася у контейнері задля дотримання гігієнічних вимог.




16. Активуйте функцію сушки для води, що лишилася у духовій шафі. Дивіться "Extras Menu" (Додаткове меню).

 При активуванні функції сушки, вона автоматично увімкнеться після закінчення програми приготування на пару.


17. **Для продовження приготування: Через 5 хвилин після завершення приготування**, можна торкнутися  для запуску функцій духовки з приготуванням на пару/за допомогою пари.


» Духова шафа продовжить працювати з тією ж функцією приготування та встановленими налаштуваннями часу й температури.

18. Для повторного запуску духової шафи **через 5 хвилин після завершення приготування**, відобразиться повідомлення **"Oven is getting ready"** (Духова шафа підготовлюється), коли почнеться зливання води з парогенеруючої системи до контейнера для води. Після того, як це повідомлення зникне, можна починати приготування, торкнувшись кнопки . Після того як воду з парогенеруючої системи буде зливо до контейнера, буде відображено повідомлення **"Add clean water"** (Долийте чистої води).


19. Торкніться кнопки . Кришка контейнера для води відкривається набік, а контейнер буде виштовхнуто вперед.  
20. Вийміть контейнер для води, вилийте воду (якщо є) та долийте чистої води, але не вище позначки «макс.»  
21. Помістіть контейнер назад та торкніться кнопки , щоб закрити кришку. Торкніться кнопки , щоб розпочати приготування.  
» Якщо воду залито до потрібного рівня почнеться процес приготування.





 При відкритті дверцят духової шафи під час приготування на пару, двигун вентилятора буде працювати на високих оборотах задля створення повітряної завіси.


 Під час останніх 3 хвилин приготування на пару, двигун вентилятора буде працювати на високих оборотах задля зменшення інтенсивності пари у духовій шафі.

22. Після закінчення приготування, злийте воду, що залишилася у контейнері задля дотримання гігієнічних вимог.

 Воду, що залишилася у парогенеруючій системі духової шафи буде злино назад до контейнера впродовж 15 хвилин після завершення приготування. Злийте воду, що залишилася у контейнері задля дотримання гігієнічних вимог.

23. Активуйте функцію сушки для води, що лишилася у духовій шафі. Дивіться "Extras Menu" (Додаткове меню).

 При активуванні функції сушки, вона з'явиться на дисплеї після закінчення програми приготування на пару. Ви можете торкнутися  для її запуску.

 Перед запуском функції сушки, вийміть продукти та комплектуючі, такі як піддони, решітчасті грилі та ін. з духової шафи.



Продукти, непридатні для приготування на грилі, можуть спричинити займання. Для смаження на грилі використовуйте тільки їжу, призначену для смаження на грилі за умови високої температури. Не розміщуйте продукти занадто близько до задньої частини гриля. Це найгарячіше місце, і жирна їжа може загорітися.

## Таблиця часу приготування на грилі

### Приготування за допомогою електричного гриля

| Страва                              | Положення решітки | Рекомендована температура** | Час приготування на грилі (прибл.) |
|-------------------------------------|-------------------|-----------------------------|------------------------------------|
| Риба                                | 4...5             | 250/max                     | 20...25 хв. #                      |
| Нарізане курча                      | 4...5             | 250/max                     | 25...35 хв.                        |
| Відбивні з м'яса молодого баранчика | 4...5             | 250/max                     | 20...25 хв.                        |
| Ростбіф                             | 4...5             | 250/max                     | 25...30 хв. #                      |
| Телячі відбивні                     | 4...5             | 250/max                     | 25...30 хв. #                      |
| Грінки *                            | 4                 | 250/max                     | 1...3 хв.                          |

\* залежно від товщини

# Попередньо розігрійте протягом 5 хвилин

\*\*Якщо температуру підсмажування продукту відрегулювати неможливо, гриль працюватиме на максимальній температурі.

## 6 Догляд і технічне обслуговування

### Загальна інформація

За умови регулярного очищення приладу його термін використання буде подовжено, а частоту виникнення несправностей зменшено.



#### НЕБЕЗПЕЧНО:

Перш ніж розпочинати роботи з обслуговування та чищення, відключіть вибір від мережі електроживлення. Існує ризик ураження електричним струмом!



#### НЕБЕЗПЕЧНО:

Перед очищенням пристрою зачекайте, поки він охолоне. Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

- Ретельно очищуйте прилад після кожного використання. Це спрощує видалення залишків їжі та запобігає їхньому згоранню під час наступного використання приладу.
- Для чистки приладу спеціальні засоби для миття не потрібні. Використовуйте теплу воду з розчиною в ній рідиною для миття та шматок м'якої тканини чи губку, а також шматок сухої тканини для витирання насухо.
- Слідкуйте за тим, аби після очищення ретельно витирати надлишок води чи усувати проліті рештки.
- Не користуйтеся засобами, що містять кислоту чи хлор, для чистки поверхонь із нержавіючої сталі та ручки. Витирайте ці частини м'якою тканиною, змоченою в рідкому засобі для миття (не абразивному), не змінюючи напрямку.





Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.



Не використовуйте для чищення парові пристрої, бо це може призвести до ураження електричним струмом.

### Очистка контейнера для води:

Контейнер для води розташований у задній частині пристрою та закритий кришкою з лівої сторони панелі керування. Для зняття та очистки:

1. Торкніться кнопки . Кришка контейнера для води відкриється набік, а контейнер буде виштовхнуто вперед.
2. Вийміть контейнер та промийте його під проточною водою.
3. Після очистки помістіть контейнер назад та торкніться кнопки , щоб закрити кришку.



Не застосовуйте при чищенні контейнера хімічні речовини. Використовуйте лише воду.



Заборонено мити контейнер у посудомийній машині.

### Очищення панелі управління

Протріть панель управління й ручки вологою тканиною й витріть їх насухо.



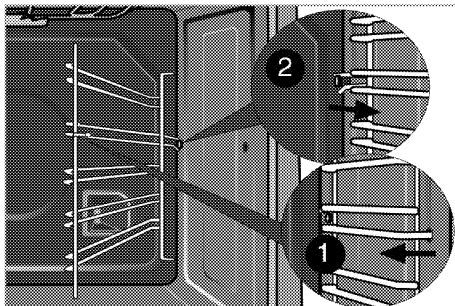
Якщо виріб оснащено кнопками/ручками, не знімайте ручки управління з панелі управління для чищення. Це може пошкодити панель управління!

### Очищення духовки

Очищення бічної стінки (Залежить від моделі пристрою.)

(Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

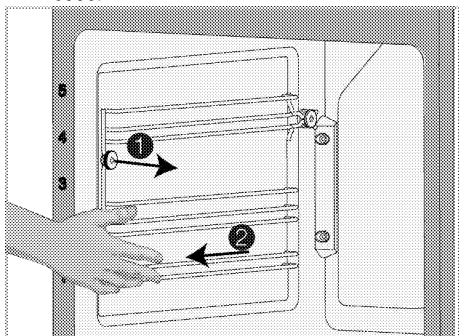
1. Зніміть передню частину бічної стійки, потягнувши у протилежному до бічної стінки напрямку.
2. Повністю зніміть бічну стійку, потягнувши до себе.



Очищення бічної стінки (Залежить від моделі пристрою.)

(Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

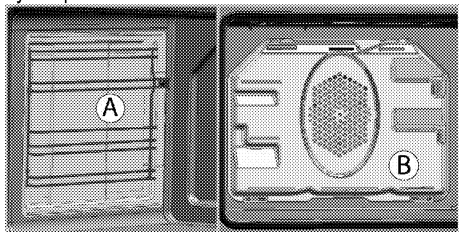
1. Зніміть гвинт у передній частині бокової стійки, як показано на малюнку нижче.
2. Повністю зніміть бічну стійку, потягнувши до себе.



### Стінки з каталітичним покриттям

(Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашою виробі.)

Внутрішні бічні стінки (А) і (чи) задня стінка (В) вашого виробу можуть мати каталітичне емалеве покриття. Стінки з каталітичним покриттям мають світлу матову пористу поверхню. Стінки духовки, що мають каталітичне покриття, не слід чистити. Пористі поверхні стінок, що мають каталітичне покриття, самоочищуються, адсорбуючи та перетворюючи пролитий жир на пар і двоокис вуглецю.



### Очищення дверцят духовки

Для очищення дверцят духової шафи використовуйте теплу воду з розчиною в ній рідиною для миття та шматок м'якої тканини чи губку, а також шматок сухої тканини для витирання насухо.

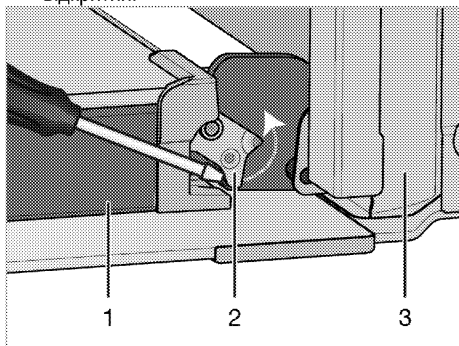


Для чищення дверцят духової шафи не користуйтеся жорсткими абразивними засобами або гострими металевими скребками. Вони можуть подряпати поверхню та пошкодити скло.

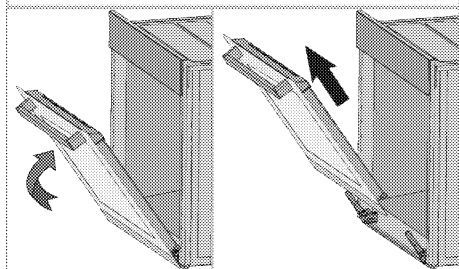
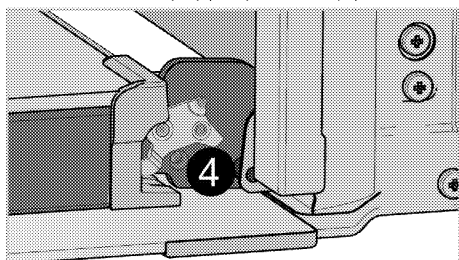
### Демонтаж дверцят духової шафи

1. Відчиніть передні дверцята (1).

2. Відкрийте затиски на корпусі шарніра (2) на правій та лівій сторонах передніх дверей, натиснувши на гачок, як показано на малюнку. Замок повинен виглядати як (4), коли він відкритий.



- 1 Дверцята
- 2 Замок на шарнір(закрите положення)
- 3 Духова шафа
- 4 Замок на шарнір(відкрита позиція)



3. Трохи посуньте передні дверцята.
4. Вийміть передні дверцята, потягнувши вгору, доки вони не звільняться з правої та лівої петель.



Для встановлення дверцят на місце слід повторити процес виймання у зворотному порядку. Не забудьте закрити скоби гнізда для петель.

### **Функція "Soft Open & Soft Close"**

Деякі моделі можуть включати функцію "Soft Close & Soft Open". Функція Soft Close дозволяє користувачеві гладко закрити дверцята дверцят, приблизно до 15 см від закритого положення та обережно натискаючи її. Автоматична демпферна система дозволяє м'яко закрити двері. Подібна особливість спостерігається, коли двері духовки повністю відкриті; Приблизно 9 см від повністю відкритого положення система заслінки забезпечує легке відкриття.

## 7 Пошук та усунення несправностей

**Під час використання духової шафи виділяється пара.**

- Зазвичай під час роботи з'являється пара. >>> *Це не несправність.*

**Під час нагрівання й охолодження чути «металічні» звуки.**

- Коли металічні частини нагріваються, вони можуть розширюватися і створювати шум. >>> *Це не несправність.*

**Пристрій не працює.**

- Запобіжник несправний або перегорів. >>> *Перевірте запобіжники. За необхідності замініть або вимкніть їх.*
- Пристрій не під'єднано до (заземленої) розетки. >>> *Перевірте підключення штепсельної вилки.*

**Підсвічування духової шафи не працює.**

- Несправна лампа духовки. >>> *Замініть лампу духовки.*
- Електроживлення вимкнене. >>> *Перевірте наявність електроживлення. Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть або вимкніть їх.*

**Духовка не нагрівається.**

- Функцію та/або температуру не встановлено. >>> *Налаштуйте функцію та температуру за допомогою ручки/клавіші вибору функції та/або температури.*
- Електроживлення вимкнене. >>> *Перевірте наявність електроживлення. Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть або вимкніть їх.*



Якщо, незважаючи на застосування інструкцій цього розділу, несправність усунути не вдалося, зверніться до представника авторизованої сервісної служби чи дилера, в якого ви придбали пристрій. Не намагайтеся відремонтувати несправний пристрій самотужки.

Виробник: "Arçelik A.S."

"Arçelik A.S.", м. Стамбул, Сютлюдже, вул. Караагач №2-6, 34445, Туреччина  
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Офіційний представник на території України: ТОВ «Беко Україна»,  
адреса: 01021, м. Київ, вул. Кловський узвіз, буд. 5 тел/факс.: 0-800-500-4-3-2

Термін служби десять років

Інформацію про сертифікацію продукту Ви можете уточнити, зателефонувавши на гарячу лінію 0-800-500-4-3-2.

Дата виробництва міститься в серійному номері продукту, що вказаний на етикетці, розташованій на продукті, а саме, перші дві цифри серійного номера позначають рік виробництва, а останні дві - місяць. Наприклад, «10-100001-05» означає, що продукт виготовлений в травні 2010 року.





