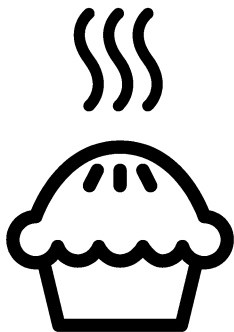


beko

Vstavaná rúra
Používateľská príručka
Sisseehitav ahi
Kasutusjuhend



BVM34400BS

SK / ET

285.4605.13/R.AD/25.11.2019/4-3

7768287621

Túto príručku si prečítajte ako prvú!

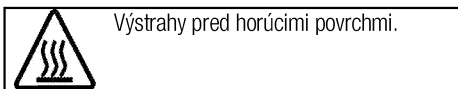
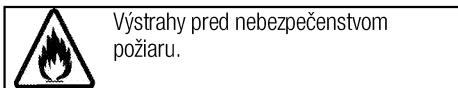
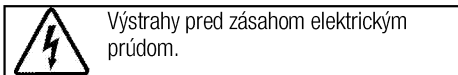
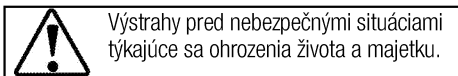
Vážený zákazník,

Ďakujeme, že ste si vybrali výrobok Beko. Dúfame, že sa dočkáte tých najlepších výsledkov od výrobu, vyrobeného vo vysokej kvalite a s najmodernejšími technológiami. Preto vám odporúčame, aby ste si túto používateľskú príručku a iné sprievodné dokumenty prečítali pred použitím výrobu celé a aby ste si ich odložili pre referenciu v budúcnosti. Ak rúru prevediete na inú osobu, dajte tejto osobe aj užívateľskú príručku. Riadte sa všetkými varovaniami a informáciami užívateľskej príručky.

Pamätajte si, že táto užívateľská príručka sa môže vzťahovať aj na niektoré ďalšie modely. Rozdiely medzi modelmi sú v príručke presne vymedzené.

Vysvetlivky k symbolom

V celej užívateľskej príručke sa používajú nasledujúce symboly:



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

1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia.4

Všeobecná bezpečnosť	4
Elektrická bezpečnosť	4
Bezpečnosť produktu	5
Zamýšľané použitie	7
Bezpečnosť detí	7
Likvidácia starého výrobku.....	8
Likvidácia obalového materiálu	8

2 Všeobecné informácie 9

Prehľad.....	9
Obsah balenia	10
Technické parametre	11

3 Montáž 12

Pred montážou	12
Montáž a pripojenie.....	13
Budúca preprava	14

4 Prípravy 16

Tipy na šetrenie energiou	16
Prvé použitie.....	16
Počiatkové nastavenie času.....	16
Prvé čistenie výrobku	17
Prvé zahriatie.....	17

5 Práca s rúrou 18

Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní	18
Práca s elektrickou rúrou	18
Funkcie rúry.....	19
Obsluha riadiacej jednotky rúry	23
Harmonogramy varenia.....	33
Pizza - recepty	37
Prevádzka grilu	41

6 Údržba a starostlivosť 44

Všeobecné informácie	44
Čistenie ovládacieho panela.....	44
Čistenie vnútornej strany rúry.....	44
Odstránenie dvierok rúry.....	45
Odstránenie vnútorného skla dvierok	45
Výmena žiarovky v rúre.....	46

7 Riešenie problémov 48

1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia.

Táto časť obsahuje bezpečnostné pokyny, ktoré vám pomôžu predísť riziku zranenia a poškodenia majetku. Porušenie týchto pokynov môže viesť k zrušeniu záruky.

Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič nesmie byť používaný deťmi vo veku menej ako 8 rokov a osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osobami s nedostatkom skúseností a znalostí, ak nie sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak nedostanú pokyny týkajúce sa bezpečného používania spotrebiča alebo nerozumejú možným rizikám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a užívateľská údržba stroja nesmie byť vykonávaná deťmi bez dozoru.
- Spotrebič nie je určený na použitie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, senzorickými alebo duševnými schopnosťami alebo bez nedostatku skúseností, bez toho, aby boli pod dohľadom alebo preškolení. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Ak výrobok dáte niekomu inému na osobné využitie alebo využitie z

druhej ruky, mali by ste mu dať aj návod na použitie, štítky produktov a ďalšie relevantné dokumenty a súčasti.

- Montáž a opravu musia vždy vykonávať autorizovaní servisní technici. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonávajú neoprávnené osoby a môže to mať za následok zrušenie záruky. Pred montážou si pozorne prečítajte tieto pokyny.
- Ak je výrobok chybný alebo ak má akékoľvek viditeľné poškodenie, nepoužívajte ho.
- Po každom použití skontrolujte, či je funkčný gombík vypnutý.

Elektrická bezpečnosť

- Ak má produkt poruchu, nemal by sa obsluhovať, kým ho neopraví autorizovaný servisný technik. Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
- Len pripojte výrobok k uzemnenej zásuvke/sieti s napätím a ochranou ako je to uvedené v časti „Technické špecifikácie“. Ak používate výrobok s transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia prenechajte na kvalifikovaného elektrikára. Naša spoločnosť nebude niest

zodpovednosť za žiadne problémy spôsobené neuzemnením v súlade s miestnymi predpismi.

- Výrobok nikdy neumývajte rozptýlením alebo nalievaním vody naň! Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
- zástrčky sa nikdy nedotýkajte mokrými rukami! Nikdy neodpájajte vytiahnutím kábla, vždy vytriahnite uchopením zástrčky.
- Výrobok sa počas montáže, údržby a postupov čistenia a opravy musí odpojiť.
- Ak je kábel sieťového pripojenia pre výrobok poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo rizikám.
- Zariadenie sa musí namontovať tak, aby sa úplne mohlo odpojiť od siete. Oddelenie sa musí zabezpečiť buď sieťovou zástrčkou alebo spínačom zabudovaným do pevnej elektrickej inštalácie v súlade s montážnymi predpismi.
- Počas používania sa zadná stena rúry zohrieva. Uistite sa, že pripojenie elektriny sa nedotýka zadného povrchu, inak sa spojenia môžu poškodiť.
- Nedovoľte, aby sa sieťový kábel zachytil medzi dvierka rúry a rám,

ani ho nenasmerujte cez horúce povrchy. Inak sa izolácia káblov môže roztaviť a spôsobiť požiar v dôsledku skratu.

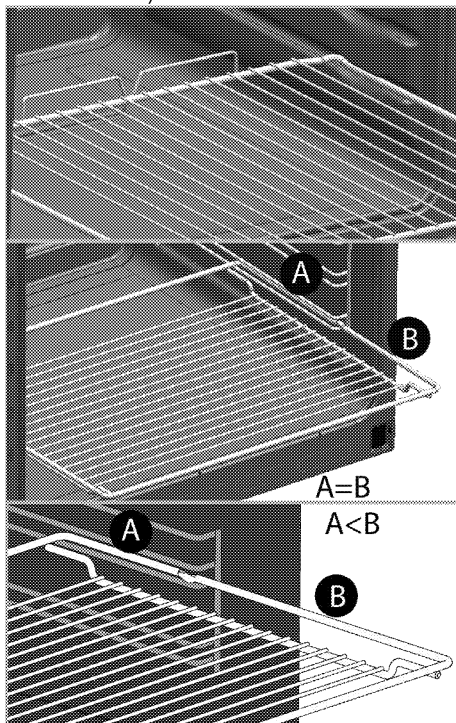
- Všetky práce na elektrických zariadeniach a systémoch by mali vykonávať iba autorizovaní kvalifikovaní odborníci.
- V prípade akéhokoľvek poškodenia vypnite prístroj a odpojte ho od sieťového zdroja. Aby ste tak urobili, vypnite poistky v domácnosti.
- Uistite sa, že menovitý výkon hodnota poistky je kompatibilný s výrobkom.

Bezpečnosť produktu

- **VÝSTRAHA:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu počas používania veľmi zohriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli výhrevných prvkov. Deti vo veku do 8 rokov udržiavajte mimo dosah, okrem prípadu, že na ne neustále dozeráte.
- Výrobok nikdy nepoužívajte v prípade, keď máte ovplyvnený úsudok alebo koordináciu po požití alkoholu a/alebo liekov.
- Ak v riadoch používate alkoholické nápoje, dávajte pozor. Alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje a môže spôsobiť požiar, pretože sa môže vznietiť, ak príde do styku s horúcimi povrchmi.

- Nekladte žiadne horľavé látky do blízkosti produktu, pretože bočné strany sa počas používania zahrejú.
- Počas používania sa spotrebič zahreje. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli výhrevných prvkov vo vnútri rúry.
- Nezakrývajte žiadny z vetracích otvorov.
- V rúre neohrievajte uzatvorené konzervy a sklenené poháre. Tlak, ktorý sa v plechovke/pohári nahromadí, môže spôsobiť, že pohár praskne.
- Nekladte pekáče, riad alebo hliníkové fólie priamo na dno rúry. Nahromadenie tepla môže poškodiť dno rúry.
- Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte silné abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čoho dôsledkom môže byť rozbitie skla.
- Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe, pretože by to mohlo spôsobiť zásah elektrickým prúdom.
- (Líši sa v závislosti od modelu produktu.)
Správne umiestnenie drôtovej poličky a plechu na drôtené podstavce
Je dôležité, aby ste správne umiestnili drôtenú poličku a/alebo

plech na podstavec. Drôtenú poličku alebo plech zasuňte medzi 2 vodiace lišty a skôr, ako naň položíte jedlo, uistite sa, že je v rovnováhe (pozrite si nasledujúci obrázok).



- Ak je sklo na predných dvierkach odstránené alebo prasknuté, výrobok nepoužívajte.
- Rukoväť rúry nie je určená na sušenie utierok. Počas používania funkcie grilovania nedávajte na otvorené dvierka utierky, rukavice ani podobné výrobky.
- Keď vkladáte alebo vyberáte nádoby do alebo z horúcej rúry, používajte vždy teplovzdorné rukavice určené na použitie v rúre.

- Papier na pečenie dajte do pekáča alebo do príslušenstva rúry (plech, gril, atď.) spoločne s jedlom a potom všetko zasuňte do predhriatej rúry. Odstráňte časti papiera na pečenie prečnievajúce okraje pekáča alebo príslušenstvo, aby ste predišli nebezpečenstvu kontaktu s vykurovacími telesami v rúre. Papier na pečenie nikdy nepoužívajte pri teplote prekračujúcej uvedenú hodnotu na obale papiera na pečenie. Papier na pečenie nedávajte priamo na dno rúry.
- **VÝSTRAHA:** Než začnete lampu vymieňať, uistite sa, že napájací kábel spotrebiča je odpojený alebo istič je vypnutý, aby ste tak predišli možnosti elektrického šoku.
- Spotrebič nesmie byť inštalovaný za ozdobnými dvierkami, aby sa zabránilo prehriatiu.

Záruka produktu voči požiaru

- Uistite sa, že zástrčka zapojená v zásuvke tak aby nedošlo k iskreniu.
- Nepoužívajte poškodené, zrezané alebo nadpojené káble, výnimkou sú iba originálne káble.
- Uistite sa, že v zásuvke, do ktorej bude produkt pripojený nie je vlhko.

Zamýšľané použitie

- Tento výrobok je navrhnutý na používanie v domácnosti. Komerčné využitie nie je prípustné.
- **UPOZORNENIE:** Tento spotrebič je určený len na varenie. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.
- Tento výrobok sa nesmie používať na ohrievanie tanierov pod grilom, na sušenie uterákov, utierok atď. tak, že ich zavesíte na rúčky a na vykurovacie účely.
- Výrobca nebude zodpovedný za žiadne škody spôsobené nesprávnym používaním alebo manipuláciou.
- Rúra sa môže používať na odmrazovanie, pečenie, opekanie a grilovanie jedla.

Bezpečnosť detí

- **VÝSTRAHA:** Prístupné časti môžu byť počas použitia horúce. Uchovajte z dosahu malých detí.
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály držte mimo dosahu detí. Likvidujte všetky časti balenia v súlade s predpismi o životnom prostredí.
- Elektrické výrobky sú pre deti nebezpečné. Držte deti mimo dosahu výrobku, keď pracuje a nedovoľte deťom, aby sa s výrobkom hrali.

- Nad spotrebič neukladajte žiadne veci, na ktoré by deti mohli dosiahnuť.
- Keď sú dvierka otvorené, nekladajte na spotrebič žiadne ťažké predmety a nedovoľte deťom sedieť na spotrebiči. Môže sa prevrátiť alebo sa môžu poškodiť pánty dvierok.

Likvidácia starého výrobku

V súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení a zneškodňovaní odpadov:



Tento produkt je v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2012/19/EÚ). Tento produkt obsahuje symbol triedeného odpadu pre odpadové elektrické a elektronické vybavenie (WEEE).

Tento produkt bol vyrobený z vysoko kvalitných častí a materiálov, ktoré môžu byť znovu použité a sú vhodné na recykláciu. Na konci životnosti odpad z produktu neodstraňujte s bežným odpadom z domácnosti ani s iným odpadom. Recyklujte ho v zbernom mieste určenou na recykláciu elektrického a elektronického vybavenia. Pre zistenie informácií o zberných miestach kontaktujte miestne úrady.

V súlade s Obmedzením používania niektorých nebezpečných látok v elektronických a elektrických zariadeniach:

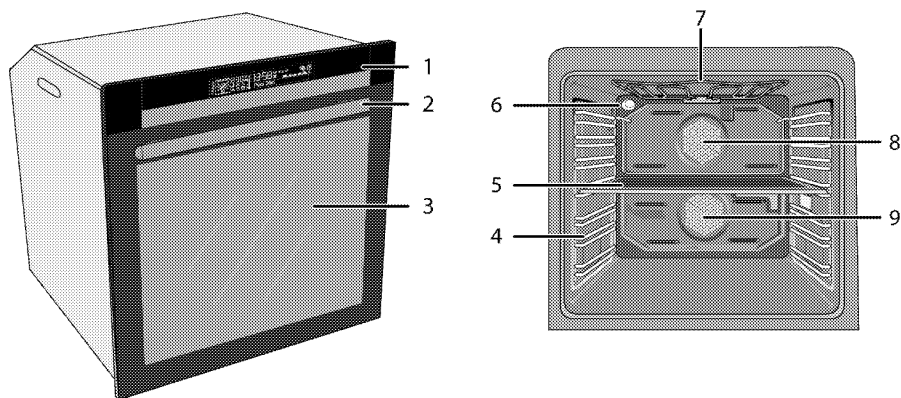
Tento produkt bol zakúpený v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2011/65/EÚ). Neobsahuje žiadne nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

Likvidácia obalového materiálu

- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály uchovávajte na bezpečnom mieste, mimo dosahu detí. Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov. Riadne ich zlikvidujte a roztriedte v súlade s pokynmi na recykláciu odpadu. Nelikvidujte ich spolu s bežným odpadom z domácnosti.

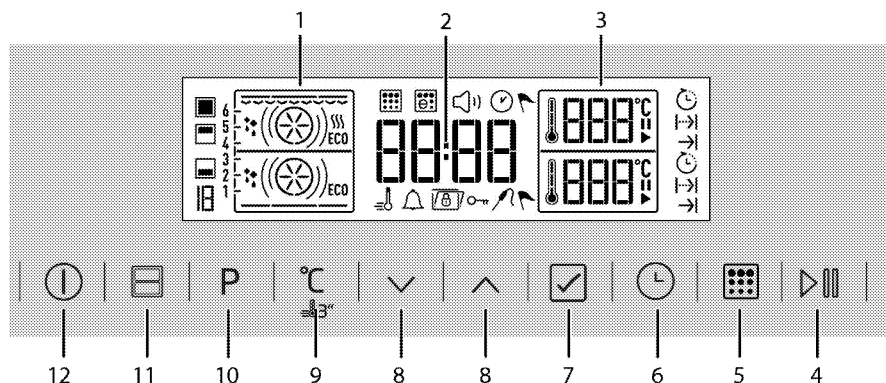
2 Všeobecné informácie

Prehľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Rúčka
- 3 Predné dverka
- 4 Polohy políc
- 5 Stredná časť

- 6 Svetlo
- 7 Horný ohrevný prvok
- 8 Motor ventilátora v hornej časti (za doskou)
- 9 Motor ventilátora v spodnej časti (za doskou)



- 1 Zobrazenie funkcií
- 2 Políčko indikátora aktuálneho času
- 3 Pole indikátora teploty
- 4 Tlačidlo zapnutia/vypnutia varenia
- 5 Tlačidlo samočistenia (pyrolýzy)*
- 6 Tlačidlo času a nastavení
- 7 Tlačidlo Potvrdenie

- 8 Tlačidlá hore/dolu
 - 9 Tlačidlo nastavenia teploty/posilňovača
 - 10 Tlačidlo Výber funkcie
 - 11 Tlačidlo Voľba časti rúry
 - 12 Tlačidlo ZAP./VYP.
- * (Líši sa v závislosti od modelu produktu.)

Obsah balenia

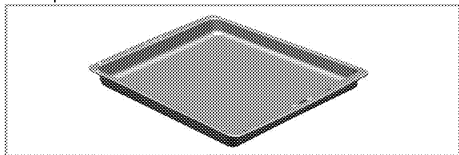


Dodané príslušenstvo sa môže odlišovať v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo popísané v používateľskej príručke sa s vaším produktom nemusí dodávať.

1. Používateľská príručka

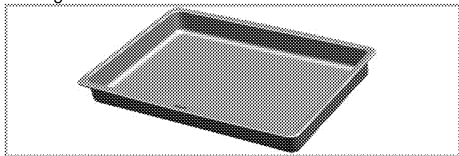
2. Štandardný plech

Používa sa pre cestoviny, mrazené jedlá a veľké pečenie.



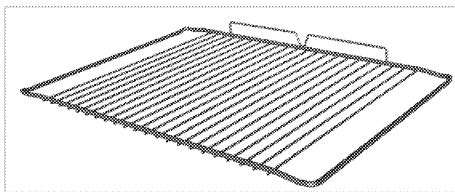
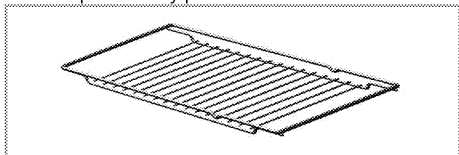
3. Hlboký plech

Používa sa pre cestoviny, veľké pečenie, šťavnaté jedlá a na zachytávanie tuku počas grilovania.



4. Drôtená mriežka

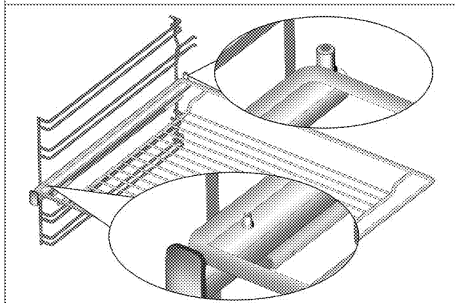
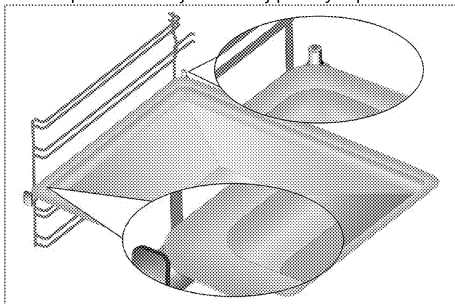
Používa sa na opekanie a na polozenie pokrmov, ktoré budete piecť, opekať alebo variť v misách na požadovaný podstavec.



5. Správne umiestnenie drôtenej poličky a plechu na teleskopické podstavce (Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

Teleskopické podstavce vám umožňujú jednoduché vkladanie a vyberanie plechov a drôtenej poličky.

Pri používaní plechu a drôtenej poličky s teleskopickými podstavcami sa ubezpečte, že kolíky v zadnej časti teleskopického podstavca zapadli na okraje drôtenej poličky a plechu.





Technické parametre


Napätie/frekvencia	220-240 V ~ 50 Hz
Celkový príkon	3,5kW
Typ kábla/prierez	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Vonkajšie rozmery (výška/šírka/hĺbka)	595 mm/594 mm/567 mm
Montážne rozmery (výška/šírka/hĺbka)	**590 alebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hlavná rúra	Multifunkčná rúra - Rúra s duálnou časťou
Vnútoré osvetlenie	15/25 W
Príkon grilu	2.2 kW

Základy: Informácie na energetickom štítku elektrických rúr sú udávané v súlade s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Tieto hodnoty sú určené pri štandardnom zaťažení s funkciami ohrievača z dolnej a hornej strany alebo ohrievania za pomoci ventilátora (ak je súčasťou výrobu).

Trieda energetickej účinnosti je určená v súlade s nasledujúcim stanovením priorit, v závislosti od toho, či má výrobok podstatné funkcie, alebo nie. 1 - Varenie s ekologickým ventilátorom, 2- Varenie s turboventilátorom, 3 - Turbovarenie, 4 - Dolné/horné ohrievanie za pomoci ventilátora, 5 - Horné a dolné ohrievanie.

** Pozrite si časť *Montáž, strana 12*.

	Technické parametre sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia za účelom zlepšenia kvality výrobu.
	Obrázky v tejto príručke sú schematické a nemusia sa úplne zhodovať s vaším výrobkom.

	Hodnoty uvedené na štítkoch produktov alebo v sprievodnej dokumentácii boli dosiahnuté v laboratórnych podmienkach v súlade s príslušnými normami. V závislosti od prevádzkových podmienok a podmienok okolitého prostredia výrobu sa tieto hodnoty môžu líšiť.
---	---

3 Montáž

Výrobok musí namontovať kvalifikovaná osoba podľa platných predpisov. V opačnom prípade záruka stratí platnosť. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby a môže to mať za následok zrušenie záruky.



Príprava miesta a montáž prívodov elektriny pre výrobok je na zodpovednosti zákazníka.



NEBEZPEČENSTVO:

Výrobok musí byť namontovaný v súlade so všetkými miestnymi plynovými a/alebo elektrickými nariadeniami.



NEBEZPEČENSTVO:

Pred montážou vizuálne skontrolujte, či na výrobku nie sú žiadne závady. Ak sú, výrobok nemontujte. Poškodené výrobky predstavujú riziko pre vašu bezpečnosť.

- Povrchy, syntetické lamináty a lepidlá musia byť teplovzdorné (minimálne 100 °C).
- Kuchynské skrinky musia zarovnané a upevnené.
- Ak je za rúrou zásuvka, medzi rúru a zásuvku musí byť namontovaná priehradka.
- Prístroj prenášajte za pomoci najmenej dvoch osôb.



Výrobok nemontujte do blízkosti chladničiek alebo mrazničiek. Teplo, ktoré výrobok vyžaruje, bude zvyšovať spotrebu energie chladiacich spotrebičov.



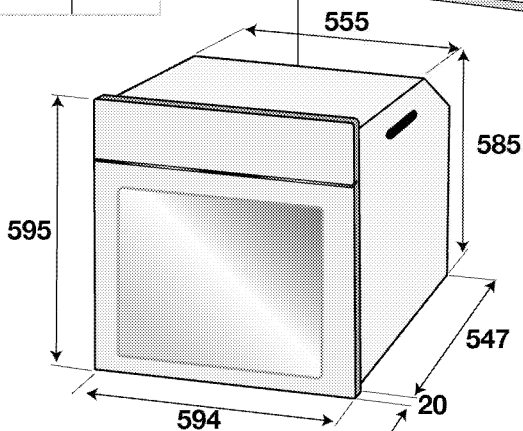
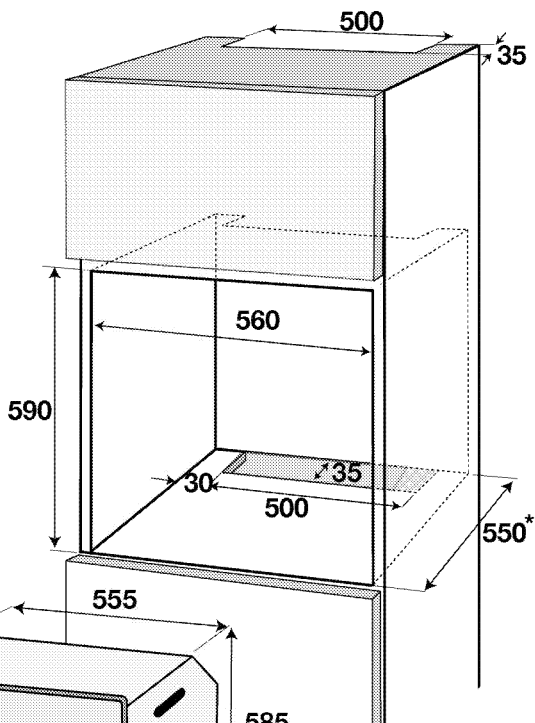
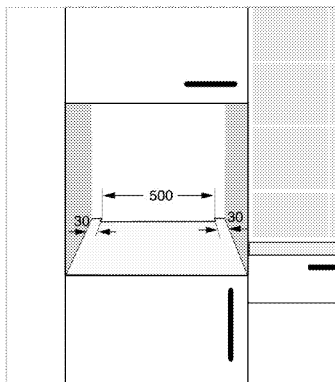
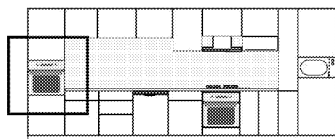
Na držanie alebo prenášanie výrobku nepoužívajte dverka a/ani rúčku.



Ak má výrobok drôtené rúčky, zatlačte rúčky späť do bočných stien potom, ako výrobok presuniete.

Pred montážou

Spotrebič je určený na montáž v bežne dostupných kuchynských skrinkách. Bezpečná vzdialenosť musí byť ponechaná medzi spotrebičom a kuchynskými stenami a nábytkom. Pozrite si obrázok (hodnoty sú v mm).



* min.

Montáž a pripojenie

- Produkt môžete namontovať a pripojiť jedine v súlade so zákonnými pravidlami pre montáž.

Elektrické pripojenie

Výrobok pripojte k uzemnenej zásuvke/sieti, chránenej miniatúrnym ističom s vhodnou kapacitou tak, ako je to uvedené v tabuľke „Technické parametre“. Ak používate výrobok s transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia prenechajte na kvalifikovaného elektrikára. Naša spoločnosť nezodpovedá za žiadne škody, ktoré sú spôsobené v dôsledku používania

výrobku bez namontovaného uzemnenia v súlade s miestnymi predpismi.



NEBEZPEČENSTVO:

Výrobok musí k sieťovému zdroju pripojiť iba autorizovaná a kvalifikovaná osoba. Záručná doba výrobku začína plynúť iba po správnej montáži.

Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby.



NEBEZPEČENSTVO:

Sieťový kábel nesmie byť stisnutý, ohnutý, ani stlačený, ani nesmie prísť do styku s horúcimi časťami výrobku.

Poškodený sieťový kábel musí vymeniť kvalifikovaný elektrikár. V opačnom prípade existuje riziko zásahu elektrickým prúdom, skratu alebo požiaru!

- Pripojenie musí byť vykonané v súlade s miestnymi predpismi.
- Údaje sieťového napájania sa musia zhodovať s údajmi uvedenými na typovom štítku výrobku. Otvorte predné dverka, aby ste videli typový štítok.
- Sieťový kábel vášho výrobku musí byť v súlade s tabuľkou „Technické parametre“.



NEBEZPEČENSTVO:

Pred začatím akejkoľvek práce na elektroinštalácii odpojte výrobok od sieťového zdroja.

Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!



Zástrčka sieťového kábla musí byť po montáži ľahko dostupná (nenasmerujte ju ponad platňu).

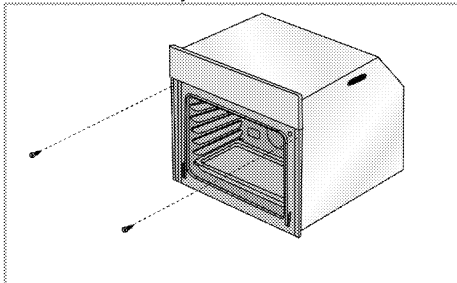


Pri zapájaní spotrebiča treba dodržiavať národné/miestne elektrické predpisy a je potrebné použiť príslušnú zásuvku/konektor a zástrčku pre rúru. V prípade, že výkonové limity spotrebiča presahujú prenosovú kapacitu zástrčky a zásuvky/konektora, musí byť výrobok pripojený priamo cez pevnú elektrickú inštaláciu bez použitia zástrčky a zásuvky/konektora.

Zasuňte sieťový kábel do zásuvky.

Inštalácia produktu

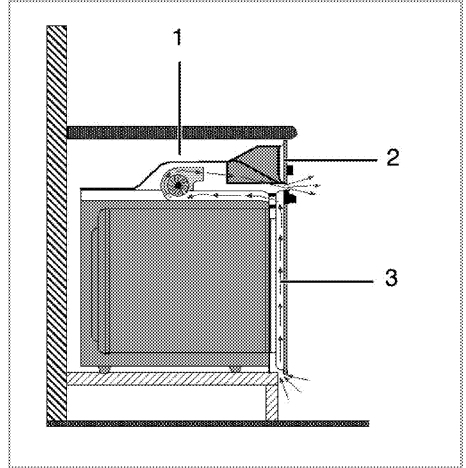
1. Zasuňte rúru do skrinky, zarovnajte ju a zaistite, pričom sa uistite, že sieťový kábel nie je zlomený a/alebo uviaznutý.



Rúru zaistíte pomocou 2 skrutiek tak, ako je to znázornené.

Po inštalácii zaistite, aby všetky skrutky boli dostatočne utiahnuté a aby sa rúra nehýbala. Ak inštalácia nebola vykonaná podľa pokynov alebo skrutky neboli dostatočne utiahnuté, za prevádzky sa rúra môže prevrátiť.

Per výrobky s chladiacim ventilátorom (Vo vašom produkte nemusí existovať.)



- 1 Chladiaci ventilátor
- 2 Ovládaci panel
- 3 Dvierka

Zabudovaný chladiaci ventilátor chladí tak zabudovanú skrinku, ako aj prednú stranu výrobku.



Chladiaci ventilátor pokračuje v chode ďalších 20 - 30 minút po vypnutí rúry.

Ak varíte naprogramovaním časovača rúry, na konci doby varenia sa spolu so všetkými funkciami vypne aj chladiaci ventilátor.

Záverečná kontrola

1. Ovládanie spotrebiča..
2. Skontrolujte funkcie.

Budúca preprava

- Odložte si pôvodnú krabicu z výrobku a výrobok prepravujte v nej. Postupujte podľa pokynov na krabici. Ak nemáte pôvodnú krabicu, výrobok zabaľte do bublinkového obalu alebo do hrubého kartónu a bezpečne ho zalepte páskou.
- Aby ste drôtenému grilu a podnosu v rúre zabránili poškodeniu dveriek rúry, na vnútornú stranu dveriek rúry vložte pás kartónu, ktorý sa zhoduje s polohou podnosov. Zalepte páskou dverka rúry s bočnými stenami.

- Na dvíhanie alebo prenášanie výrobku nepoužívajte dvierka, ani rúčku.



Na výrobok nekladte žiadne predmety a presúvajte ho vo vzpriamenej polohe.



Skontrolujte celkový vzhľad výrobku, či neobsahuje akékoľvek poškodenie, ktoré sa mohlo vyskytnúť pri preprave.

4 Prípravy

Tipy na šetrenie energiou

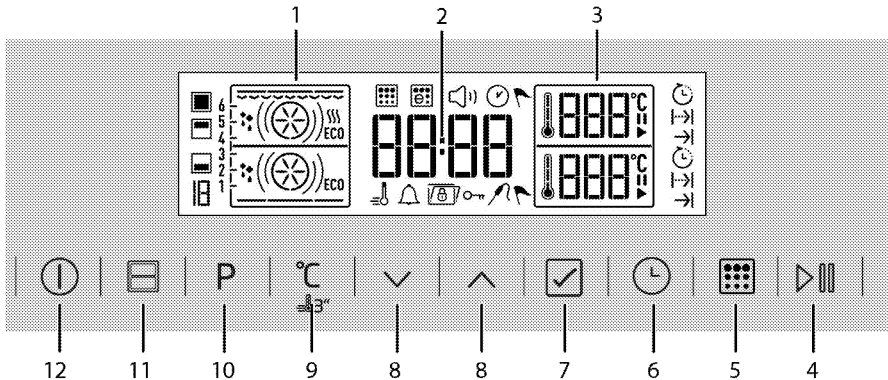
Nasledujúce informácie vám pomôžu používať váš spotrebič ekologicky a šetriť energiu:

- V rúre používajte tmavé alebo smaltované nádoby, pretože lepšie prenášajú teplo.
- Keď varíte pokrm, vykonajte predhriatie, ak to odporúča používateľská príručka alebo pokyny na varenie.
- Počas varenia neotvárajte dverka rúry príliš často.

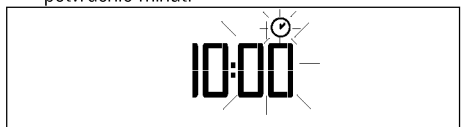
- Vždy keď je to možné, pokúste sa v rúre variť viac ako len jedno jedlo súčasne. Môžete variť tak, že na drôtenú mriežku položíte dve varné nádoby.
- Varte jedlá hneď za sebou. Rúra už bude horúca.
- Energiu môžete ušetriť aj tak, že rúru vypnete pár minút pred dobou skončenia varenia. Neotvárajte dverka rúry.
- Pred varením mrazeného jedla ho rozmrazte.

Prvé použitie

Počiatkové nastavenie času



- 1 Zobrazenie funkcií
 - 2 Políčko indikátora aktuálneho času
 - 3 Pole indikátora teploty
 - 4 Tlačidlo zapnutia/vypnutia varenia
 - 5 Tlačidlo samočistenia (pyrolýzy)*
 - 6 Tlačidlo času a nastavení
 - 7 Tlačidlo Potvrdenie
 - 8 Tlačidlá hore/dolu
 - 9 Tlačidlo nastavenia teploty/posilňovača
 - 10 Tlačidlo Výber funkcie
 - 11 Tlačidlo Voľba časti rúry
 - 12 Tlačidlo ZAP./VYP.
- * (Líši sa v závislosti od modelu produktu.)
3. Stlačte a potvrďte pole hodín.
 4. Minútové polia a symbol bude blikať. Minúty nastavte pomocou . Stlačte pre potvrdenie minút.



» Znovu sa zobrazí pohotovostný displej. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.



Nastaviť počiatkový čas

1. Keď produkt prvýkrát zapnete, pole a symbol bude blikať.



2. Hodinu nastavte pomocou .

Ponuka nastavenia času sa v prípade dlhodobého výpadku elektriny zobrazí znovu.

Prvé čistenie výrobku



Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.

Počas čistenia nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/krémy, ani žiadne ostré predmety.

Na čistenie skla na dvierkach rúry nepoužívajte hrubé drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Vytierajte povrchy produktu vlhkou tkaninou alebo špongiou a utrite ich tkaninou.

Prvé zahriatie

Výrobok zahrievajte asi 30 minút a potom ho vypnite.

Dôjde tak k spáleniu a odstráneniu všetkých výrobných zvyškov alebo vrstiev.



VAROVANIE

Horúce povrchy spôsobujú popáleniny!

Výrobok môže byť počas používania horúci.

Nikdy sa nedotýkajte horúcich horákov, vnútorných častí rúry, ohrievačov atď. Držte mimo dosahu detí.

Keď vkladáte alebo vyberáte nádoby do alebo z horúcej rúry, používajte vždy teplovzdorné rukavice určené na použitie v rúre.

Elektrická rúra

1. Vyberte z rúry všetky plechy na pečenie a drôtený gril.
2. Zatvorte dvierka rúry.
3. Vyberte polohu Static (Statická).
4. Vyberte najvyšší výkon grilu. Pozrite si časť .
5. Nechajte rúru bežať po dobu 30 minút.
6. Vypnite rúru; pozrite si časť .

Grilovacia rúra

1. Vyberte z rúry všetky plechy na pečenie a drôtený gril.
2. Zatvorte dvierka rúry.
3. Vyberte najvyšší výkon grilu. Pozrite si časť .
4. Nechajte rúru bežať po dobu 30 minút.
5. Vypnutie grilu si pozrite v časti



Dym a zápach sa môžu šíriť niekoľko hodín počas prvej prevádzky. Toto je úplne normálne. Zaisťte, aby bola miestnosť dobre vetraná, aby ste odstránili dym a zápach. Zabráňte priamemu vdychovaniu dymu a zápachu, ktorý sa vytvára.

5 Práca s rúrou

Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní

	VAROVANIE Horúce povrchy spôsobujú popáleniny! Výrobok môže byť počas používania horúci. Nikdy sa nedotýkajte horúcich horákov, vnútorných častí rúry, ohrievačov atď. Držte mimo dosahu detí. Keď vkladáte alebo vyberáte nádoby do alebo z horúcej rúry, používajte vždy teplovzdorné rukavice určené na použitie v rúre.
	NEBEZPEČENSTVO: Dávajte pozor pri otváraní dveriek rúry, pretože môže unikať para. Unikajúca para vám môže obariť ruky, tvár a/alebo oči.

Tipy na pečenie

- Používajte vhodné kovové plechy s nelepivým náterom alebo hliníkové nádoby alebo teplovzdorné silikónové formy.
- Čo najlepšie využite priestor podstavca.
- Formu na pečenie položte do stredu podstavca.
- Pred zapnutím rúry alebo grilu vyberte správnu polohu podstavca. Keď je rúra horúca, nemeňte polohu podstavca.
- Dvierka na rúre nechajte zatvorené.

Tipy na opekanie

- Spracovanie celého kurata, moriaka a veľkých kusov mäsa pomocou dresingov, ako napríklad citrónovej šťavy a čierneho korenia pred varením zvýši výkon varenia.
- Mäso s kosťami opekajte o približne 15 až 30 minút dlhšie, ako rovnakú porciu mäsa bez kostí.
- Každý centimeter hrúbky mäsa si vyžaduje dobu varenia približne 4 až 5 minút.
- Po dopečení nechajte mäso odpočívať v rúre asi na 10 minút. Šťava sa lepšie rozloží po celom pečenom mäse a pri krájaní nevyteká z mäsa.
- Ryby by ste mali položiť na stredný alebo dolný podstavec do teplovzdorného plechu.

Tipy na grilovanie

Keď grilujete mäso, ryby a hydinu, rýchlo zhnednú, sú chrumkavé a nevysušia sa. Pre grilovanie sú obzvlášť vhodné ploché kúsky, ihlice na mäso a omáčky, ako aj zelenina s vysokým obsahom vody, ako napríklad paradajky a cibule.

- Kúsky, ktoré idete grilovať, rozložte po drôtenej mriežke alebo po plechu na pečenie s drôtenou

mriežkou takým spôsobom, aby pokrytý priestor nepresahoval veľkosť ohrievača.

- Drôtenú policu alebo plech na pečenie s grilom zasuňte do rúry na požadovanú úroveň. Ak grilujete na drôtenej polici, zasuňte plech na pečenie do dolného podstavca, aby zachytil masť. Plech na pečenie, ktorý používate na zachytávanie masti, musí pokryť celú grilovaciu plochu. Tento plech sa nemusí dodávať spolu so spotrebičom. Do plechu na pečenie pridajte trochu vody kvôli ľahšiemu čisteniu.

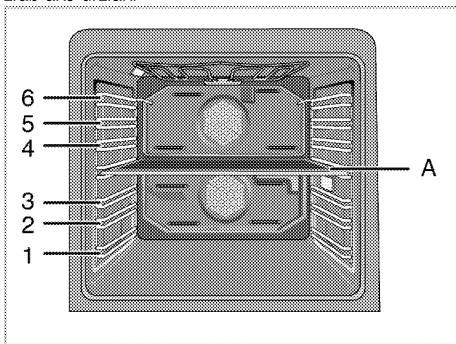


Potraviny, ktoré nie sú vhodné na grilovanie, predstavujú riziko požiaru. Grilujte iba jedlo, ktoré je vhodné na intenzívne teplo pri grilovaní. Jedlo neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Toto je najhorúcejšie miesto a masť sa môže vznietiť.

Práca s elektrickou rúrou

Polície stojana

Vo vašej rúre je k dispozícii 6 roštov, 3 z nich v spodnej časti a 3 z nich v hornej časti. Ďalší vodič roštu sa nachádza v medzere, kde bude namontovaná platňa strednej časti (A). Pri varení nepoužívajte tento žlab ako držiak.



Môžete variť vo 4 rôznych častiach rúry.

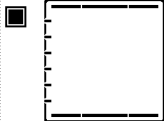
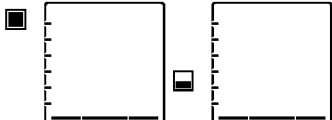
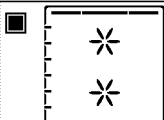
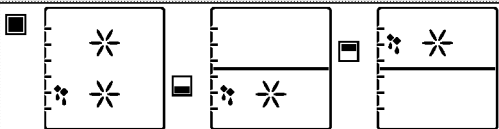
	Horná časť	Môžete variť len v hornej časti. Hodí sa pre grilovanie a varenie malých porcií.	Ak je horná časť aktívna, na displeji sa zobrazí hodnota teploty, pozície roštu, symbol varenia, symbol pohotovostného režimu, symbol doby varenia a symbol času ukončenia varenia.
	Spodná časť	Môžete variť len v spodnej časti. Hodí sa pre varenie stredne veľkých porcií.	Ak je horná časť aktívna, na displeji sa zobrazí hodnota teploty, pozície roštu, symbol varenia, symbol pohotovostného režimu, symbol doby varenia a symbol času ukončenia varenia.
	Vyššie spodné časti	Súčasne môžete variť v hornej i spodnej časti. Hodí sa pre varenie dvoch rôznych častí.	Ak sú vyššie spodné časti aktívne, na displeji sa samostatne zobrazí teplota, pozície roštu, symbol varenia, symbol pohotovostného režimu, symbol doby varenia a symbol času ukončenia varenia.
	Jedna veľká časť	Môžete variť v jedinej veľkej časti. Hodí sa pre varenie veľkých porcií a rôznych pokrmov.	Ak je aktívna jedna veľká časť, na displeji sa zobrazí hodnota teploty, pozície roštu, symbol varenia, symbol pohotovostného režimu, symbol doby varenia a symbol času ukončenia varenia.

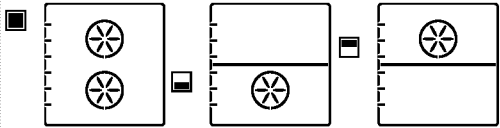
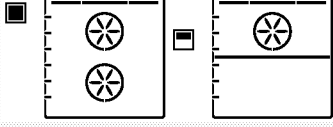
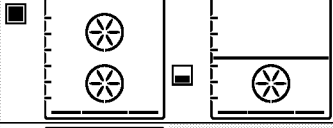
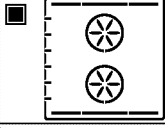
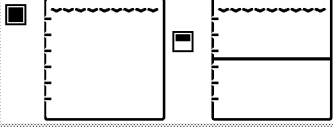
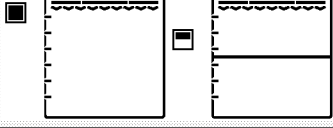
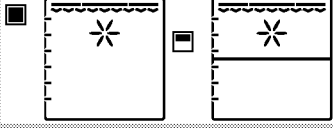
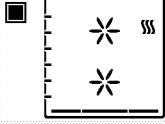
Funkcie rúry

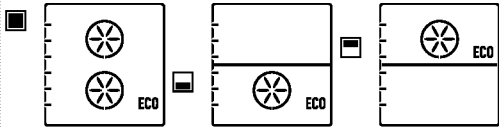
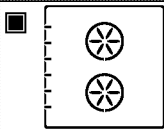
Poradie prevádzkových režimov znázornené na týchto obrázkoch sa môže líšiť od usporiadania na vašom



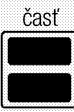
výrobku. Tieto funkcie sa týkajú iba rúry s jednou veľkou časťou.

V tejto časti sú vysvetlené všetky funkcie rúry.

Symbol	Názov	Popis
	Statický (spodný a dolný ohrev)	Spodný a dolný ohrev je zapnutý súčasne. Varte len s jedným plechom.
	Spodné ohrievanie	Pracuje len spodný ohrev. Je to vhodné na pizzu a na následné stmavnutie jedál z dolnej časti.
	Statický + ventilátor (spodný / horný ohrev podporovaný ventilátorom)	Horný ohrev, dolný ohrev s ventilátorom (v zadnej stene) sú zapnuté. Pomocou ventilátora sa horúci vzduch veľmi rýchlo a rovnomerne rozšíri po celej rúre. Varte len s jedným plechom.
	Rozmrazovanie (s použitím ventilátora)	Rúra sa neheje. V prevádzke je len ventilátor (v zadnej stene). Vhodné na pomalé rozmrazenie zmrazeného zrnitého jedla pri izbovej teplote a ochladenie

	<p>Varenie s asistenciou ventilátora</p>	<p>uvareného jedla. Funguje iba ohrev v zadnej stene. Horúci vzduch ohriaty ventilátorom sa rovnomerne rozvádza po celej rúre veľmi rýchlo pomocou ventilátora. Vo väčšine prípadov sa predhrievanie nevyžaduje.</p>
	<p>Horný ohrev + ventilátor (horný ohrev s pomocou ventilátora)</p>	<p>Horný ohrev a ventilátor v zadnej stene sú zapnuté. Ventilátor lepšie rozháňa horúci vzduch oproti situácii, keď je zapnutý len horný ohrev.</p>
	<p>Pizza</p>	<p>Spodný ohrev a ventilátor (v zadnej stene sú zapnuté) sa spustí súčasne. Vhodné na pečenie pizze.</p>
	<p>Multi "3D" varenie</p>	<p>Horný ohrev, spodný ohrev a ohrev ventilátorom sú spustené súčasne. Varte len s jedným plechom.</p>
	<p>Ekonomický gril</p>	<p>Je spustená len vnútorná časť horného ohrevu v rúre. Vhodné pre grilovanie malých a stredne veľkých porcií mäsa.</p>
	<p>Úplné grilovanie</p>	<p>Vnútrotné a vonkajšie časti horného ohrevu sú spustené súčasne. Vhodné pre grilovanie stredne veľkých porcií mäsa.</p>
	<p>Gril + ventilátor (gril podporovaný ventilátorom)</p>	<p>Ventilátor v zadnej časti rúry je spustený súčasne s vnútornou a vonkajšou časťou vykurovacieho prvku v hornej časti rúry. Pomocou ventilátora sa horúci vzduch veľmi rýchlo a rovnomerne rozšíri po celej rúre. Vhodné pre grilovanie stredne veľkých porcií mäsa.</p>
	<p>Uchovanie teploty</p>	<p>Používa sa na uchovanie jedla v teplote určenej na servírovanie na dlhé časové obdobie. Nepoužívajte na varenie potravín.</p>

	<p>Úsporné varenie s ventilátorom</p>	<p>Funguje iba ohrev v zadnej stene. Pre úsporu energie môžete použiť túto funkciu namiesto varení, ktoré by ste vykonali pomocou ohrevu s ventilátorom pri teplotách 160-220 ° C. Predlži sa však o trochu čas varenia. Časy pečenia súvisiace s touto funkciou sú uvedené v tabuľke "Úsporné varenie s ventilátorom".</p>
	<p>Varenie pri nízkej teplote</p>	<p>Potraviny sa zahrievajú súčasne zhora i zdola. Táto funkcia je vhodná pre pozvoľné pečenie vopred opečených / osmažených kúskov mäsa (telacie, jahňacie, hydina atď.) V otvorenej nádobe pri nízkej teplote. Je tak zaistené, že je mäso šťavnaté a mäkké vnútri. Používajte prosím hygienicky vhodné druhy mäsa. Na vanej doske, grilu atď. predom opečte / osmažte mäso zo všetkých strán na rozpálenej panvici. Pečť vopred opečené / osmažené mäso pomocou funkcie "varenie pri nízkej teplote" môžete po dlhú dobu. Varte len s jedným plechom.</p>

<p>Horná časť</p> 	<p>Vyhrievanie ventilátorom Úsporný ventilátor Horný vykurovací prvok + ventilátor Úplné grilovanie + ventilátor Úplné grilovanie Rozmrazovanie Ekonomický gril</p>
<p>Spodná časť</p> 	<p>Vyhrievanie ventilátorom Úsporný ventilátor Rozmrazovanie Spodné ohrievanie Pizza</p>
<p>Spodná-horná časť</p> 	<p>S pomocou ventilátora + S pomocou ventilátora Plný gril + S pomocou ventilátora Rozmrazovanie + Rozmrazovanie Ekonomický gril + S pomocou ventilátora S pomocou ventilátora + Spodné</p>

<p>Jedna veľká časť</p> 	<p>vykurovací prvok S pomocou ventilátora + Pizza Statický Statické + ventilátor Vyhrievanie ventilátorom Multi-varenie (3D) Pizza Multi varenie (3D) Úplné grilovanie + ventilátor Úplné grilovanie Horný vykurovací prvok + ventilátor Ekonomický gril Spodné ohrievanie Uchovanie teploty Varenie pri nízkej teplote Rozmrazovanie</p>
---	---

Tabuľka funkcií

Tabuľka funkcií označuje funkcie, ktoré môžete použiť v rúre a ich príslušné maximálne a minimálne teploty.



Funkcie sa líšia v závislosti od modelu výrobku.



Počas vykonávania akýchkoľvek nastavení budú blikať na displeji príslušné symboly.



Program sa zruší v prípade výpadku energie. Rúru musíte preprogramovať.



Aktuálny čas sa nedá nastaviť, kým rúra pracuje v ktorejkoľvek funkcii alebo ak je na rúre vykonané poloautomatické alebo plne automatické programovanie.



Dokonca aj keď je rúra vypnutá, svetlo v rúre sa rozsvieti, keď otvoríte dverka rúry.



Úsporný ventilátor Z bezpečnostných dôvodov je maximálna doba, už možno nastaviť pre "Čas varenia" obmedzená na 6 hodín vo všetkých pozíciách okrem "Uchovanie teplého pokrmu" a "Pečenie pri nízkej teplote".



Funkcie varenia Z bezpečnostných dôvodov je maximálna doba, už možno nastaviť pre "Čas varenia" obmedzená na 6 hodín vo všetkých pozíciách okrem "Uchovanie teplého pokrmu" a "Pečenie pri nízkej teplote".



Rúra funguje maximálne 2 hodiny pri teplotách 280 ° C alebo vyšších.

Jedna veľká časť

Funkcia	Odporúčaná teplota (°C)	Rozsah teploty (°C)
Statický	200	40-320
Statická + ventilátor	175	40 - 280
Vyhrievanie ventilátorom	180	40-250
Multi-varenie (3D)	205	40-250
Pizza	210	40-320
40-320	200	40 - 280
Úplné grilovanie + ventilátor	200	40 - 280
Úplné grilovanie	280	40 - 280
Horný vykurovací prvok +	280	40 - 280

ventilátor		
Spodná časť	180	160 - 220
Spodné ohrievanie	180	40 - 220
Uchovanie teploty	60	40 - 100
Varenie pri nízkej teplote	80	50-150
Rozmrazovanie	-	-

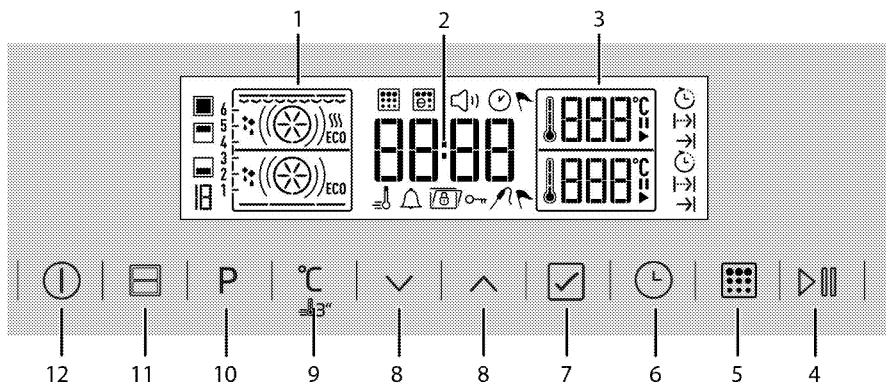
Horná časť

Funkcia	Odporúčaná teplota (°C)	Rozsah teploty (°C)
Vyhrievanie ventilátorom	180	40-250
Horná časť	200	40 - 280
Úplné grilovanie + ventilátor	200	40 - 280
Úplné grilovanie	280	40 - 280
Horný vykurovací prvok + ventilátor	280	40 - 280
Spodná časť	180	160 - 220
Rozmrazovanie	-	-

Spodná časť

Funkcia	Odporúčaná teplota (°C)	Rozsah teploty (°C)
Vyhrievanie ventilátorom	180	40-250
Pizza	210	40 - 280
Spodná časť	180	160 - 220
Spodné ohrievanie	180	40 - 220
Rozmrazovanie	-	-

Obsluha riadiacej jednotky rúry



- 1 Zobrazenie funkcií
 - 2 Políčko indikátora aktuálneho času
 - 3 Pole indikátora teploty
 - 4 Tlačidlo zapnutia/vypnutia varenia
 - 5 Tlačidlo samočistenia (pyrolýzy)*
 - 6 Tlačidlo času a nastavení
 - 7 Tlačidlo Potvrdenie
 - 8 Tlačidlá hore/dolu
 - 9 Tlačidlo nastavenia teploty/posilňovača
 - 10 Tlačidlo Výber funkcie
 - 11 Tlačidlo Voľba časti rúry
 - 12 Tlačidlo ZAP./VYP.
- * (Liši sa v závislosti od modelu produktu.)

Symboly na displeji:

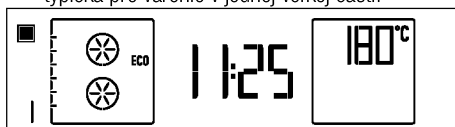
- Symbol rýchleho ohrevu (Urýchlenie)
 - Symbol Dĺžky varenia
 - Symbol Ukončenia varenia
 - Symbol Alarm
 - Symbol výberu sekcie
 - Symbol varenia
 - Symbol aktuálneho času
 - Symbol Zastavené
 - Symbol Udržiavania teploty
 - Symbol Rozmrazovanie
 - Symbol Zámok
 - Symbol zobrazenia času
 - Symbol Nastavenie hlasitosti
 - Symbol Samočistenia (pyro)*
 - Symbol Úsporného samočistenia (ecopyro)*
 - Symbol Sonda do mäsa *
- * Liši sa v závislosti od modelu produktu.

Prevádzka rúry ako jednej časti

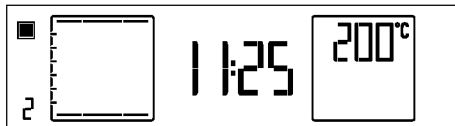
Manuálne varenie výberom teploty a funkcie prevádzky

Počas manuálnej prevádzky bude rúra po tom, čo sa vyberie funkcia a teplota, fungovať bez ohľadu na čas varenia. Rúra sa na konci doby varenia automaticky nevypne. Varenie by mal ukončiť samotný používateľ. Po prvom zapojení a nastavení aktuálneho času sa rúra vráti do pohotovostného nastavenia. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.

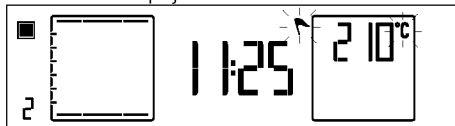
1. Z rúry vyberte strednú časť. Po vybratí strednej časti bude rúra fungovať ako jedna veľká časť.
2. Zapnite rúru 2sekundovým dotykem tlačidla ①.
3. Keď je rúra zapnutá, zobrazí sa prvá funkcia typická pre varenie v jednej veľkej časti.







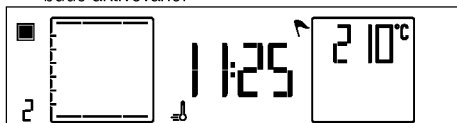
4. Použite dotyk P na vstup na displej s nastavením prevádzkového režimu.
» Na displeji bude blikať číslo príslušnej funkcie.
5. Nastavte požadovanú funkciu varenia dotykem tlačidla . Stlačte pre potvrdenie nastavenia.





6. Ak chcete zmeniť teplotu, stlačte raz , aby ste sa dostali na zobrazenie teploty. a bude blikať na displeji.



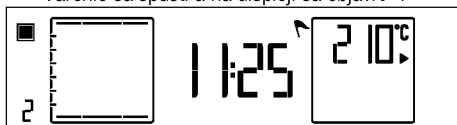
7. Stlačte , aby ste nastavili požadovanú teplotu. Akonáhle je dosiahnutá požadovaná hodnota, stlačte  pre jej potvrdenie.
8. Pre urýchlenie (rýchly ohrev), stlačte $^{\circ}\text{C}$ po dobu cca. 3 sekúnd, kým sa na displeji nezobrazí . Následne sa na displeji objaví  a urýchlenie bude aktivované.



Ako náhle je nastavenie urýchlenie vykonané, rúra sa spustí v maximálnom výkone, aby dosiahla nastavenú teplotu.


Po dosiahnutí nastavenej teploty  zmizne. Nastavenie urýchlenia je aktívne pre funkcie, počas ktorých sa zobrazí , keď sa dlhšie dotknete $^{\circ}\text{C}$. Urýchlenie sa dá aktivovať len pri varení v jedinej veľkej časti.

9. Vložte nádobu do rúry a zatvorte dverka.
10. Ak funkcia varenia a hodnota teploty vyhovujú, stlačte  na dve sekundy pre spustenie varenia. Varenie sa spustí a na displeji sa objaví .



» Rúra sa zahreje na nastavenú teplotu.




Všetky časti symbolu vnútornej teploty  v rúre sa zapnú, ako náhle vaša rúra dosiahne nastavenú teplotu.

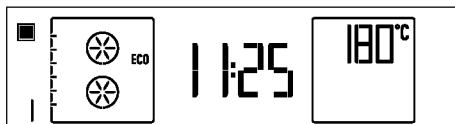
11. Keď je proces varenia ukončený, stlačte znovu na dve sekundy tlačidlo  pre ukončenie varenia.


Varenie s určením doby pečenia:

Môžete nastaviť, aby sa rúra na konci doby varenia vypala automaticky, prostredníctvom výberu teploty a funkcie špecifickej pre dané jedlo a nastavením doby varenia.


Po prvom zapojení a nastavení aktuálneho času sa rúra vráti do pohotovostného nastavenia. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.

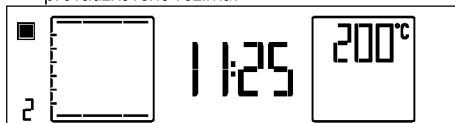
1. Z rúry vyberte strednú časť. Po vybratí strednej časti bude rúra fungovať ako jedna veľká časť.
2. Zapnite rúru 2sekundovým dotykom tlačidla .
3. Keď je rúra zapnutá, zobrazí sa prvá funkcia typická pre varenie v jednej veľkej časti.



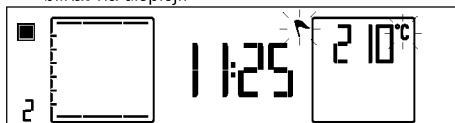
4. Použite dotyk  na vstup na displej s nastavením prevádzkového režimu.





» Na displeji bude blikať číslo príslušnej funkcie.

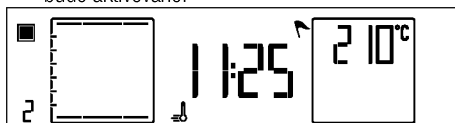
5. Stlačte  pre nastavenie požadovaného prevádzkového režimu.





6. Ak chcete zmeniť teplotu, stlačte raz $^{\circ}\text{C}$, aby ste sa dostali na zobrazenie teploty. Symbol $^{\circ}\text{C}$ bude blikať na displeji.





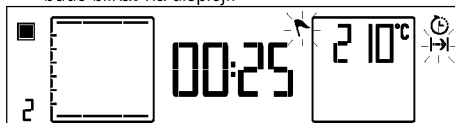
7. Stlačte , aby ste nastavili požadovanú teplotu. Akonáhle je dosiahnutá požadovaná hodnota, stlačte  pre jej potvrdenie.
8. Pre urýchlenie (rýchly ohrev), stlačte $^{\circ}\text{C}$ po dobu cca. 3 sekúnd, kým sa na displeji nezobrazí . Následne sa na displeji objaví  a urýchlenie bude aktivované.









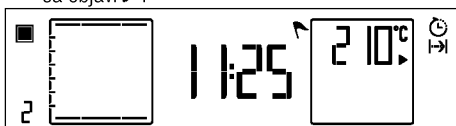
Ako náhle je nastavenie urýchlenie vykonané, rúra sa spustí v maximálnom výkone, aby dosiahla nastavenú teplotu.

Po dosiahnutí nastavenej teploty  zmizne. Nastavenie urýchlenia je aktívne pre funkcie, počas ktorých sa zobrazí , keď sa dlhšie dotknete $^{\circ}\text{C}$. Urýchlenie sa dá aktivovať len pri varení v jedinej veľkej časti.

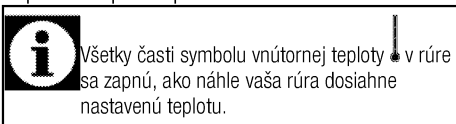
9. Stlačte raz  pre zobrazenie doby varenia.  bude blikať na displeji.






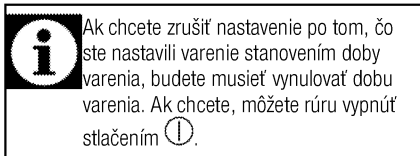
10. Stlačte  pre nastavenie požadovanej doby varenia a potvrdte ju stlačením . Akonáhle je doba varenia nastavená,  a  zostane svietiť na displeji.
11. Vložte nádobu do rúry a zatvorte dverka.
12. Ak funkcia varenia a hodnoty teploty a doby varenia vyhovujú, stlačte  na dve sekundy pre spustenie varenia. Varenie sa spustí a na displeji sa objaví .



» Vaša rúra ihneď spustí prevádzku vo zvolenej funkcii a zvýši vnútornú teplotu na nastavenú teplotu. Uchováva túto teplotu až do uplynutia nastavenej doby varenia. Každý stupeň symbolu vnútornej teploty bude za postupne rozsvietiť, ako bude vnútorná teplota dosahovať nastavenú teplotu. Na končnom displeji sa zobrazia dodatočné aktívne ohrevné prvky a odporúčaná poloha plechu.




13. Keď je varenie hotové,  a  budú blikať na displeji a zaznie varovný signál.
14. Ak chcete zvukový signál zastaviť, stačí stlačiť ľubovoľnú klávesu. Rúra sa automaticky vypne.
15. Ak chcete, aby rúra pokračovala v činnosti, stlačte  na 2 sekundy. Rúra bude spustená po neurčité časové obdobie.



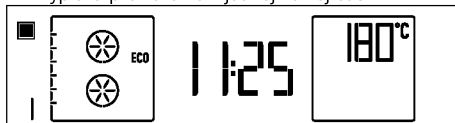
Nastavenie konca doby varenia na neskôr;



Môžete nastaviť, že rúra sa spustí a vypne automaticky, a to tak, že pre svoje jedno špecificky nastavíte teplotu a prevádzkový režim, dobu varenia a koniec doby varenia na neskôr, pomocou manuálneho ovládania bez nastavenia doby varenia.

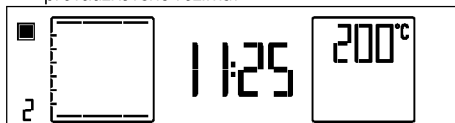
Po prvom zapojení a nastavení aktuálneho času sa rúra vráti do pohotovostného nastavenia. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.



1. Z rúry vyberte strednú časť. Po vybratí strednej časti bude rúra fungovať ako jedna veľká časť.
2. Zapnite rúru 2sekundovým dotykom tlačidla .

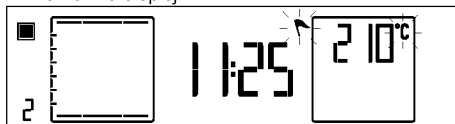
3. Keď je rúra zapnutá, zobrazí sa prvá funkcia typická pre varenie v jednej veľkej časti.








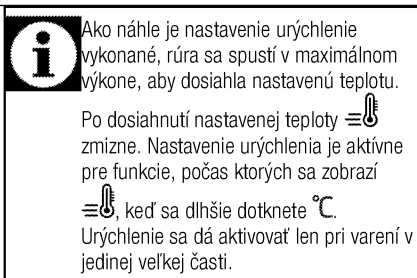
4. Použite dotyk  na vstup na displej s nastavením prevádzkového režimu.
» Na displeji bude blikať číslo príslušnej funkcie.
5. Stlačte  pre nastavenie požadovaného prevádzkového režimu.





6. Ak chcete zmeniť teplotu, stlačte raz , aby ste sa dostali na zobrazenie teploty. Symbol  bude blikať na displeji.



7. Stlačte , aby ste nastavili požadovanú teplotu. Akonáhle je dosiahnutá požadovaná hodnota, stlačte  pre jej potvrdenie.
8. Pre urýchlenie (rýchly ohrev), stlačte  po dobu cca. 3 sekúnd, kým sa na displeji nezobrazí . Následne sa na displeji objaví  a urýchlenie bude aktivované.



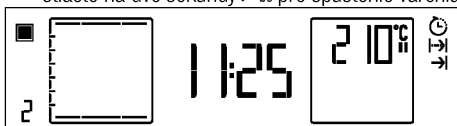
9. Stlačte raz  pre zobrazenie doby varenia.  bude blikať na displeji.



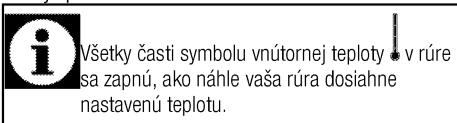
10. Stlačte pre nastavenie požadovanej doby varenia a potvrdte ju stlačením . Akonáhle je doba varenia nastavená, a zostane svietiť na displeji.
11. Stlačte dvakrát v krátkych intervaloch pre ukončenie doby varenia. bude blikať na displeji.



12. Stlačte pre nastavenie požadovaného konca doby varenia a potvrdte ho stlačením . Akonáhle je koniec doby varenia nastavený, bude sa priebežne zobrazovať .
13. Vložte nádobu do rúry a zatvorte dverka.
14. Ak funkcia varenia a hodnoty teploty a doby varenia a doby ukončenia varenia vyhovujú, stlačte na dve sekundy pre spustenie varenia.

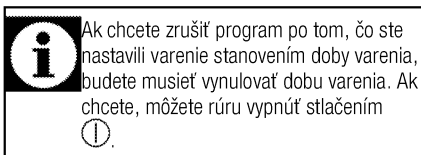


» » sa zobrazí na displeji. Časovač rúry automaticky prepočíta čas spustenia varenia tak, že odpočíta čas varenia od času skončenia varenia, ktorý ste nastavili. Až príde čas spustenia varenia, zvolená funkcia varenia bude sa aktivuje, zmizne a rúra sa zahreje na nastavenú teplotu. Túto teplotu udrží až do uplynutia nastavenej doby varenia. Každý stupeň symbolu vnútornej teploty bude za postupne rozsvietení, ako bude vnútorná teplota dosahovať nastavenú teplotu. Na funkčnom displeji sa zobrazia dodatočné aktívne ohrevné prvky a odporúčaná poloha plechu. Svetlo v rúre je počas varenia rozsvietené.



Všetky části symbolu vnútornej teploty v rúre sa zapnú, ako náhle vaša rúra dosiahne nastavenú teplotu.

15. Keď je varenie hotové, a budú blikať na displeji a zaznie varovný signál.
16. Ak chcete zvukový signál zastaviť, stačí stlačiť ľubovoľnú klávesu. Rúra sa automaticky vypne.
17. Ak chcete, aby rúra pokračovala v činnosti, stlačte na 2 sekundy. Rúra bude spustená po neurčité časové obdobie.

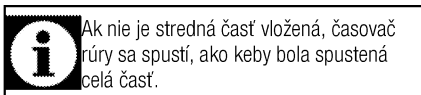


Ak chcete zrušiť program po tom, čo ste nastavili varenie stanovením doby varenia, budete musieť vynulovať dobu varenia. Ak chcete, môžete rúru vypnúť stlačením .

Použitie rúry iba s hornou alebo spodnou časťou Manuálne varenie výberom teploty a funkcie prevádzky

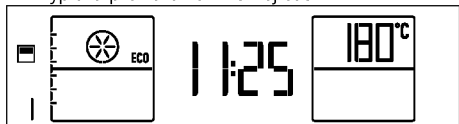
Počas manuálnej prevádzky bude rúra po tom, čo sa vyberie funkcia a teplota, fungovať bez ohľadu na čas varenia. Rúra sa na konci doby varenia automaticky vypne. Varenie by mal ukončiť samotný používateľ. Po prvom zapojení a nastavení aktuálneho času sa rúra vráti do pohotovostného nastavenia. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.

1. Plech zo strednej časti umiestnite do krytu medzi 3. a 4. mriežkou.

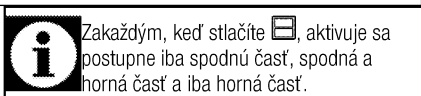
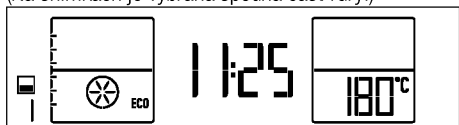


Ak nie je stredná časť vložená, časovač rúry sa spustí, ako keby bola spustená celá časť.

2. Zapnite rúru 2sekundovým dotykem tlačidla .
3. Keď je rúra zapnutá, zobrazí sa prvá funkcia typická pre varenie v hornej časti.

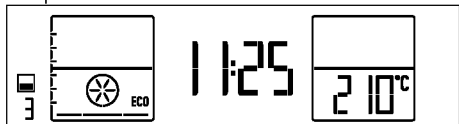


4. Stlačte raz pre aktiváciu spodnej časti rúry. Nastavenie teploty a kroky pre začatie procesu varenia ako pre spodné, tak horná časť rúry sa spustí súčasne. (Na snímkach je vybraná spodná časť rúry.)

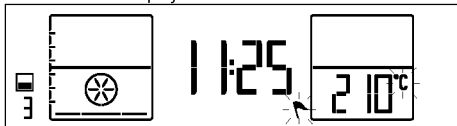


Zakaždým, keď stlačíte , aktivuje sa postupne iba spodná časť, spodná a horná časť a iba horná časť.

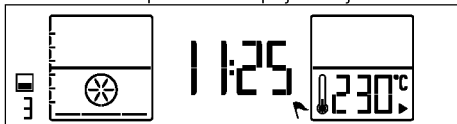
5. Použite dotyk **P** na vstup na displej s nastavením prevádzkového režimu.
- » Na displeji bude blikať číslo príslušnej funkcie.
6. Stlačte pre nastavenie požadovaného prevádzkového režimu.



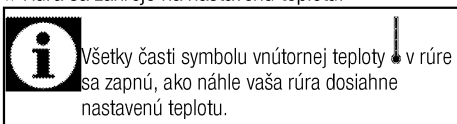
7. Ak chcete zmeniť teplotu, stlačte raz $^{\circ}\text{C}$, aby ste sa dostali na zobrazenie teploty. Symbol $^{\circ}\text{C}$ bude blikať na displeji.



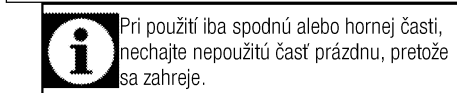
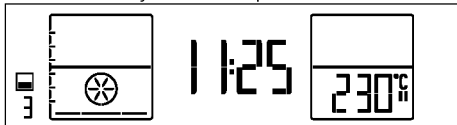
8. Stlačte \sim , aby ste nastavili požadovanú teplotu. Akonáhle je dosiahnutá požadovaná hodnota, stlačte \square pre jej potvrdenie.
9. Vložte nádobu do rúry a zatvorte dverka.
10. Ak funkcia varenia a hodnota teploty vyhovujú, stlačte \triangleright na dve sekundy pre spustenie varenia. Varenie sa spustí a na displeji sa objaví \triangleright .



» Rúra sa zahreje na nastavenú teplotu.



11. Keď je proces varenia ukončený, stlačte znovu na dve sekundy tlačidlo \triangleright pre ukončenie varenia.

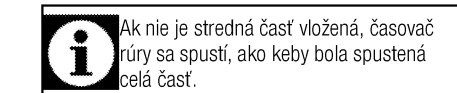


Varenie s určením doby pečenia:

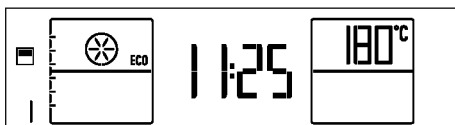
Môžete nastaviť, aby sa rúra na konci doby varenia vypala automaticky, prostredníctvom výberu teploty a funkcie špecifickej pre dané jedlo a nastavením doby varenia.

Po prvom zapojení a nastavení aktuálneho času sa rúra vráti do pohotovostného nastavenia. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.

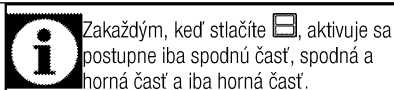
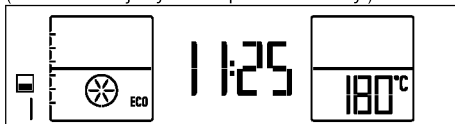
1. Plech zo strednej časti umiestnite do krytu medzi 3. a 4. mriežkou.



2. Zapnite rúru 2sekundovým dotykem tlačidla \odot .
3. Keď je rúra zapnutá, zobrazí sa prvá funkcia typická pre varenie v hornej časti.



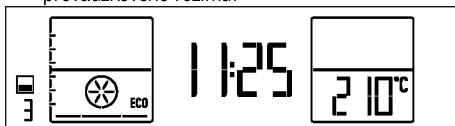
4. Stlačte raz \square pre aktiváciu spodnej časti rúry. Nastavenie teploty a kroky pre začatie procesu varenia ako pre spodné, tak horná časť rúry sa spustí súčasne. (Na snímkach je vybraná spodná časť rúry.)



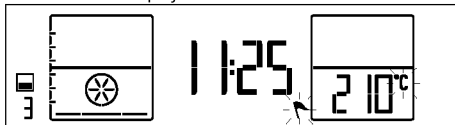
5. Použite dotyk **P** na vstup na displej s nastavením prevádzkového režimu.

» Na displeji bude blikať číslo príslušnej funkcie.

6. Stlačte \sim pre nastavenie požadovaného prevádzkového režimu.

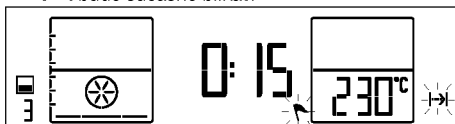


7. Ak chcete zmeniť teplotu, stlačte raz $^{\circ}\text{C}$, aby ste sa dostali na zobrazenie teploty. Symbol $^{\circ}\text{C}$ bude blikať na displeji.



8. Stlačte \sim , aby ste nastavili požadovanú teplotu. Akonáhle je dosiahnutá požadovaná hodnota, stlačte \square pre jej potvrdenie.

9. Pre zobrazenie doby varenia stlačte raz \odot a prejdite na "dobu varenia" na textovom displeji. \rightarrow bude súčasne blikať.

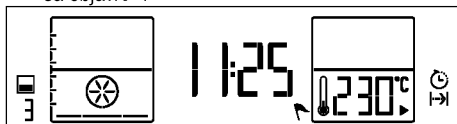


10. Stlačte \sim pre nastavenie požadovanej doby varenia a potvrďte ju stlačením \square . Akonáhle je doba varenia nastavená, \rightarrow a \odot zostane svietiť na displeji.

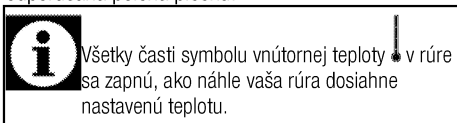
11. Vložte nádobu do rúry a zatvorte dverka.

12. Ak funkcia varenia a hodnoty teploty a doby varenia vyhovujú, stlačte \triangleright na dve sekundy pre

spustenie varenia. Varenie sa spustí a na displeji sa objaví ►.

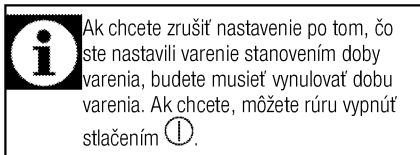


» Vaša rúra ihneď spustí prevádzku vo zvolenej funkcii a zvýši vnútornú teplotu na nastavenú teplotu. Túto teplotu udrží až do uplynutia nastavenej doby varenia. Každý stupeň symbolu vnútornej teploty bude za postupne rozsvietení, ako bude vnútorná teplota dosahovať nastavenú teplotu. Na funkčnom displeji sa zobrazia dodatočné aktívne ohrevné prvky a odporúčaná poloha plechu.



Všetky časti symbolu vnútornej teploty v rúre sa zapnú, ako náhle vaša rúra dosiahne nastavenú teplotu.

- Keď je varenie hotové, ► a ► budú blikať na displeji a zaznie varovný signál.
- Ak chcete zvukový signál zastaviť, stačí stlačiť ľubovoľnú klávesu. Rúra sa automaticky vypne.
- Ak chcete, aby rúra pokračovala v činnosti, stlačte ► na 2 sekundy. Rúra bude spustená po neurčitom časovom období.



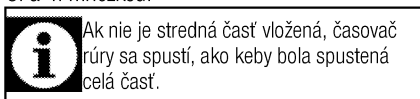
Ak chcete zrušiť nastavenie po tom, čo ste nastavili varenie stanovením doby varenia, budete musieť vynulovať dobu varenia. Ak chcete, môžete rúru vypnúť stlačením ⌚.

Nastavenie konca doby varenia na neskôr;

Môžete nastaviť, že rúra sa spustí a vypne automaticky, a to tak, že pre svoje jedno špecificky nastavíte teplotu a prevádzkový režim, dobu varenia a koniec doby varenia na neskôr, pomocou manuálneho ovládania bez nastavenia doby varenia.

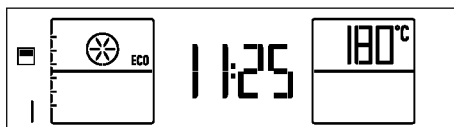
Po prvom zapojení a nastavení aktuálneho času sa rúra vráti do pohotovostného nastavenia. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.

- Plech zo strednej časti umiestnite do krytu medzi 3. a 4. mriežkou.

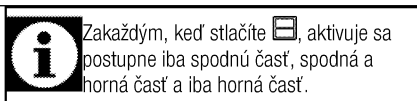
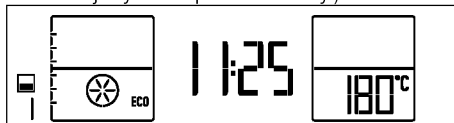


Ak nie je stredná časť vložená, časovač rúry sa spustí, ako keby bola spustená celá časť.

- Zapnite rúru 2sekundovým dotykem tlačidla ⌚.
- Keď je rúra zapnutá, zobrazí sa prvá funkcia typická pre varenie v hornej časti.

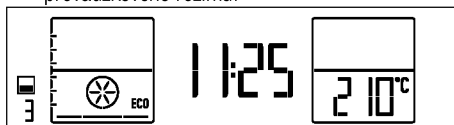


- Stlačte raz ► pre aktiváciu spodnej časti rúry. ► sa objaví vedľa aktívnej časti rúry. Nastavenie teploty a kroky pre začatie procesu varenia ako pre spodné, tak horná časť rúry sa spustí súčasne. (Na snímkach je vybraná spodná časť rúry.)

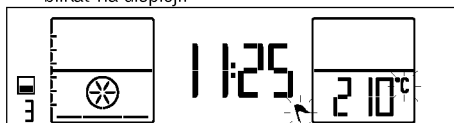


Zakaždým, keď stlačíte ►, aktivuje sa postupne iba spodnú časť, spodná a horná časť a iba horná časť.

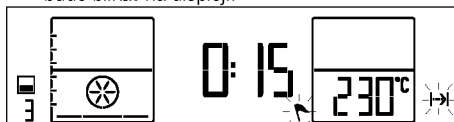
- Použite dotyk P na vstup na displej s nastavením prevádzkového režimu. » Na displeji bude blikáť číslo príslušnej funkcie.
- Stlačte ► pre nastavenie požadovaného prevádzkového režimu.



- Ak chcete zmeniť teplotu, stlačte raz °C, aby ste sa dostali na zobrazenie teploty. Symbol °C bude blikáť na displeji.



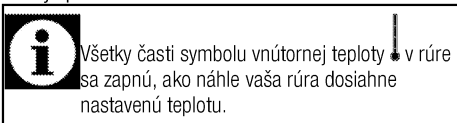
- Stlačte ►, aby ste nastavili požadovanú teplotu. Akonáhle je dosiahnutá požadovaná hodnota, stlačte ► pre jej potvrdenie.
- Stlačte raz ⌚ pre zobrazenie doby varenia. ► bude blikáť na displeji.



- Stlačte ► pre nastavenie požadovanej doby varenia a potvrďte ju stlačením ►. Ako náhle je doba varenia nastavená, zobrazí sa ►.
- Stlačte dvakrát v krátkych intervaloch ⌚ pre ukončenie doby varenia. ► bude blikáť na displeji.



12. Stlačte pre nastavenie požadovaného konca doby varenia a potvrdte ho stlačením . Akonáhle je koniec doby varenia nastavený, bude sa priebežne zobrazovať .
13. Vložte nádobu do rúry a zatvorte dverka.
14. Ak funkcia varenia a hodnoty teploty a doby varenia a doby ukončenia varenia vyhovujú, stlačte na dve sekundy pre spustenie varenia. **» »** sa zobrazí na displeji. Časovač rúry automaticky prepočíta čas spustenia varenia tak, že odpočíta čas varenia od času skončenia varenia, ktorý ste nastavili. Až príde čas spustenia varenia, zvolená funkcia varenia bude sa aktivuje, zmizne a rúra sa zahreje na nastavenú teplotu. Túto teplotu udrží až do uplynutia nastavenej doby varenia. Každý stupeň symbolu vnútornej teploty bude za postupne rozsvietení, ako bude vnútorná teplota dosahovať nastavenú teplotu. Na funkčnom displeji sa zobrazia dodatočné aktívne ohrevné prvky a odporúčaná poloha plechu. Svetlo v rúre je počas varenia rozsvietené.



Všetky části symbolu vnútornej teploty ↓ v rúre sa zapnú, ako náhle vaša rúra dosiahne nastavenú teplotu.

15. Keď je varenie hotové, a budú blikať na displeji a zaznie varovný signál.
16. Ak chcete zvukový signál zastaviť, stačí stlačiť ľubovoľnú klávesu. Rúra sa automaticky vypne.
17. Ak chcete, aby rúra pokračovala v činnosti, stlačte na 2 sekundy. Rúra bude spustená po neurčité časové obdobie.



Ak chcete zrušiť program po tom, čo ste nastavili varenie stanovením doby varenia, budete musieť vynulovať dobu varenia. Ak chcete, môžete rúru vypnúť stlačením .

Použitie hornej a spodnej časti súčasne Manuálne varenie výberom teploty a funkcie prevádzky

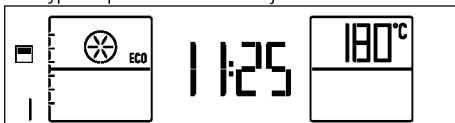
Počas manuálnej prevádzky bude rúra po tom, čo sa vyberie funkcia a teplota, fungovať bez ohľadu na čas varenia. Rúra sa na konci doby varenia automaticky nevypne. Varenie by mal ukončiť samotný používateľ. Po prvom zapojení a nastavení aktuálneho času sa rúra vráti do pohotovostného nastavenia. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.

1. Plech zo strednej časti umiestnite do krytu medzi 3. a 4. mriežkou.



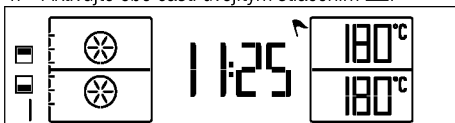
Ak nie je stredná časť vložená, časovač rúry sa spustí, ako keby bola spustená celá časť.

2. Zapnite rúru 2sekundovým dotykom tlačidla .
3. Keď je rúra zapnutá, zobrazí sa prvá funkcia typická pre varenie v hornej časti.



Zakaždým, keď stlačíte , aktivuje sa postupne iba spodnú časť, spodná a horná časť a iba horná časť.

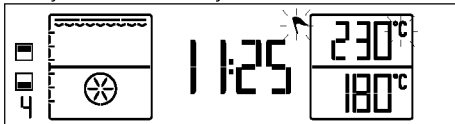
4. Aktivujte obe časti dvojitým stlačením .



5. Použite dotyk **P** na vstup na displej s nastavením prevádzkového režimu. **»** Na displeji bude blikať číslo príslušnej funkcie.
6. Stlačte pre výber príslušnej funkcie varenia spomedzi tých, ktoré sú nastavené pre obe časti rúry. Napríklad, ak chcete grilovať v hornej časti a piecť pečivo v spodnej časti, môžete vybrať funkciu Gril + Ventilátor. Keď zvolíte funkciu, "Teplota" a "Doba varenia" môžu byť nastavené pre každú časť rúry zvlášť. Symboly a aktívnych častí v tomto nastavení varenia budú blikať.





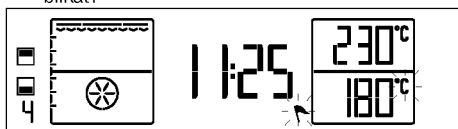
7. Ak chcete zmeniť teplotu hornej časti rúry, stlačte raz pre prístup k zobrazeniu teploty v hornej časti rúry. a budú blikať na displeji teploty vybraného úseku rúry.









8. Stlačte , aby ste nastavili požadovanú teplotu. Keď dosiahnete požadovanú hodnotu, potvrdte teplotu stlačením . bude stabilne


svietiť a symbol  aktívnej časti varenia bude blikať.




9. Ak chcete zmeniť teplotu spodnej časti rúry, aktivujte displej teploty spodnej časti rúry stlačením . Symbol spodnej časti rúry  bude blikať.

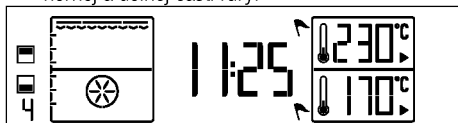




10. Ak chcete prístup k displeju teploty spodnej časti rúry, stlačte raz  a  budú blikať na displeji teploty vybraného úseku rúry.

11. Stlačte , aby ste nastavili požadovanú teplotu. Keď dosiahnete požadovanú hodnotu, potvrdte teplotu stlačením .  bude stabilne svietiť a symbol  aktívnej časti varenia bude blikať.

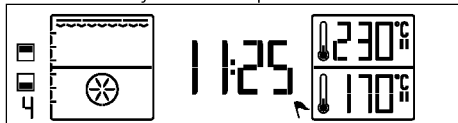
 Pri súčasnom použití hornej a spodnej časti rúry, ak chcete zmeniť nastavenie teploty, rozdiel medzi časťami nesmie byť vyššia ako 80 °C. A to preto, že časti budú ovplyvnené teplotou každej z častí.

12. Vložte nádobu do rúry a zatvorte dverka.
13. Ak funkcia varenia a hodnota teploty vyhovujú, stlačte  na dve sekundy pre spustenie varenia. Varenie sa spustí  a  sa objavia na displeji hornej a dolnej časti rúry.



 Všetky časti symbolu vnútornej teploty  v rúre sa zapnú, ako náhle vaša rúra dosiahne nastavenú teplotu.

14. Keď je proces varenia ukončený, stlačte znovu na dve sekundy tlačidlo  pre ukončenie varenia.




Varenie s určením doby pečenia:


Poloautomatická prevádzka

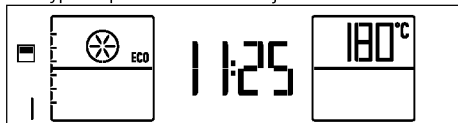
Môžete nastaviť, aby sa rúra na konci doby varenia vypala automaticky, prostredníctvom výberu teploty a funkcie špecifickej pre dané jedlo a nastavením doby varenia.



Po prvom zapojení a nastavení aktuálneho času sa rúra vráti do pohotovostného nastavenia. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.



1. Plech zo strednej časti umiestnite do krytu medzi 3. a 4. mriežkou.

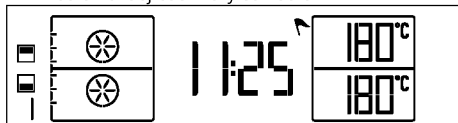
 Ak nie je stredná časť vložená, časovač rúry sa spustí, ako keby bola spustená celá časť.


2. Zapnite rúru 2sekundovým dotykom tlačidla .
3. Keď je rúra zapnutá, zobrazí sa prvá funkcia typická pre varenie v hornej časti.




 Zakaždým, keď stlačíte , aktivuje sa postupne iba spodnú časť, spodná a horná časť a iba horná časť.

4. Aktivujte obe časti dvojnásobným stlačením . Vedľa každej časti rúry sa zobrazí .

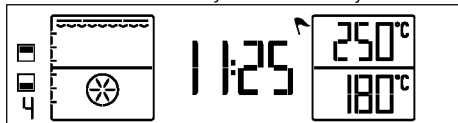




5. Použite dotyk  na vstup na displej s nastavením prevádzkového režimu.

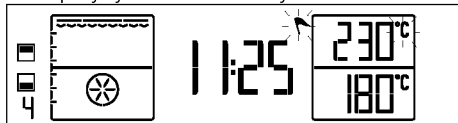
» Na displeji bude blikať číslo príslušnej funkcie.






6. Stlačte , aby ste vybrali príslušnú funkciu varenia spomedzi tých, ktoré sú nastavené pre obe časti rúry. Napríklad, ak chcete grilovať v hornej časti a piecť pečivo v spodnej časti, môžete vybrať funkciu Gril + Ventilátor.

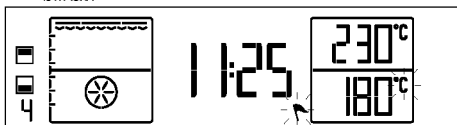
Keď zvolíte funkciu, "Teplota" a "Doba varenia" môžu byť nastavené pre každú časť rúry zvlášť. Pre tieto nastavenia bude blikať symbol  aktívnej časti varenia.






7. Ak chcete zmeniť teplotu hornej časti rúry, stlačte raz  pre prístup k zobrazeniu teploty v hornej časti rúry. Symbol  bude blikať na displeji teploty vybraného úseku rúry.





- Stlačte , aby ste nastavili požadovanú teplotu. Keď dosiahnete požadovanú hodnotu, potvrdte teplotu stlačením . °C bude stabilne svietiť a symbol  aktívnej časti varenia bude blikať.
- Ak chcete zmeniť teplotu spodnej časti rúry, aktivujte displej teploty spodnej časti rúry stlačením . Symbol spodnej časti rúry  bude blikať.









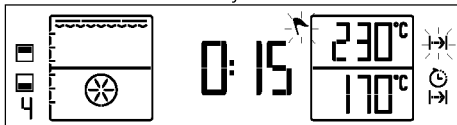
- Ak chcete prístup k displeju teploty spodnej časti rúry, stlačte raz °C. Symbol °C bude blikať na displeji teploty vybraného úseku rúry.
- Stlačte , aby ste nastavili požadovanú teplotu. Keď dosiahnete požadovanú hodnotu, potvrdte teplotu stlačením . °C bude stabilne svietiť a symbol  aktívnej časti varenia bude blikať.




i Pri súčasnom použití hornej a spodnej časti rúry, ak chcete zmeniť nastavenie teploty, rozdiel medzi časťami nesmie byť vyššia ako 80 °C. A to preto, že časti budú ovplyvnené teplotou každej z častí.



- Stlačte raz  pre zobrazenie doby varenia aktívnej spodnej časti rúry. Súčasne bude blikať .




- Stlačte  pre nastavenie požadovanej doby varenia a potvrdte ju stlačením . Akonáhle je doba varenia nastavená, zobrazí sa na obrazovke symbol .
- Pre zobrazenie doby varenia ďalšej hornej časti najprv túto časť aktivujte stlačením . Symbol hornej časti bude blikať. Potom raz stlačte . Súčasne bude blikať symbol .





- Nastavte požadovanú dobu varenia pre hornú časť stlačením  a potvrdte ju tlačidlom . Akonáhle je doba varenia hornej časti nastavená, zobrazí sa na obrazovke symbol .




- Vložte nádobu do rúry a zatvorte dverka.
- Ak funkcia varenia a hodnoty teploty a doby varenia vyhovujú, stlačte  na dve sekundy pre spustenie varenia. Varenie sa spustí a na displeji sa objaví .


» Vaša rúra ihneď spustí prevádzku vo zvolenej funkcii a zvýši vnútornú teplotu na nastavenú teplotu. Túto teplotu udrží až do uplynutia nastavenej doby varenia. Každý stupeň symbolu vnútornej teploty bude za postupne rozsvietený, ako bude vnútorná teplota dosahovať nastavenú teplotu. Na funkčnom displeji sa zobrazia dodatočné aktívne ohrevné prvky a odporúčaná poloha plechu.

i Všetky časti symbolu vnútornej teploty  v rúre sa zapnú, ako náhle vaša rúra dosiahne nastavenú teplotu.


- Na konci kratšej doby varenia bude počuť jeden signál a symboly  a  príslušnej časti rúry zmiznú.

Keď je varenie hotové,  a  budú blikať na displeji a zaznie varovný signál.

- Keď varenie skončí, vyberte jedlo z rúry. Keď znovu zatvoríte dverka rúry, varenie v druhej časti s dlhšou dobou varenia bude pokračovať.
- Akonáhle skončí aj dlhá doba varenia, bude počuť dva signály a symboly  a  príslušnej časti rúry zmiznú.
- Varenie sa zastaví.
- Stlačte  na dve sekundy, ak chcete, aby vo varení pokračovali obe časti rúry. Rúra bude spustená po neurčite časové obdobie.

i Ak chcete zrušiť polo-automatické naprogramovanie potom, čo ste ho nastavili, je potrebné vynulovať dobu varenia. Ak chcete, môžete rúru vypnúť stlačením  na dve sekundy.

Vypnutie elektrickej rúry


Stlačte na dve sekundy  pre vypnutie rúry.

Použitie zámku


Aktivovaním funkcie zámky tlačidiel môžete predísť používaniu rúry.

i Zámok tlačidiel je možné použiť ak je rúra v pohotovostnom režime. Nastavené uzamknutie tlačidiel bude v prípade výpadku napájania zrušené.

Aktivácia zámku

- Stlačajte tlačidlo  v krátkych intervaloch, kým sa displeji nezobrazí "OFF".




»  bude blikať.

2. Stlačte raz tlačidlo  pre aktiváciu uzamknutia tlačidiel. Uzamknutie tlačidiel bude aktivované, na displeji sa objaví "On".  bude aj naďalej blikať.



3. Stlačte a potvrďte nastavenie.

» Text zmizne a rozsvieti sa .




S výnimkou tlačidiel  ďalšie klávesy rúry počas aktivovaného uzamknutia tlačidiel nefungujú.

Deaktivácia zámku

1. Stlačte raz tlačidlo  pre zrušenie uzamknutia tlačidiel. "OFF" sa zobrazí na displeji.
2. Stlačte a potvrďte nastavenie.



» Uzamknutie tlačidiel sa zruší a symbol  na displeji zmizne.

Použitvanie hodín ako budíka

Časovač produktu môžete používať na akékoľvek výstrahy alebo pripomienky, mimo programov varenia. Budík nemá žiaden vplyv na funkcie rúry. Používa sa iba ako forma varovania. Toto je napríklad užitočné vtedy, keď chcete jedlo v rúre otočiť v určenom časovom bode. Budík vydá signál po uplynutí nastaveného času.





Maximálny čas alarmu môže byť 23 hodín a 59 minút.

Nastavenie alarmu:

1. Stláčajte v krátkych intervaloch , až kým sa na displeji nezobrazí .  začne blikať.



2. Stlačte  pre nastavenie požadovanej doby varenia a potvrďte ju stlačením . Akonáhle je nastavený čas alarmu, zobrazí sa .
3. Alarm zaznie po uplynutí času alarmu.




4. Alarm môžete zastaviť stlačením ľubovoľného tlačidla.

Zrušenie alarmu:



1. Stláčajte tlačidlo  v krátkych intervaloch, kým sa na displeji nezobrazí .
 2. Stláčajte tlačidlo , kým sa na displeji nezobrazí „00:00“, a nastavenie potvrďte stlačením .
- » Alarm bude zrušený a symbol  zmizne.

Nastavenie zvuku

Zvuk je možné nastaviť, len keď je rúra v pohotovostnom režime.




1. Stláčajte v krátkych intervaloch , až kým sa na displeji nezobrazí .  začne blikať.



2. K dispozícii sú 2 typy zvuku, konkrétne "1" a "2". Stlačte /  pre výber požadovaného typu.
 3. Stlačte a potvrďte nastavenie.
- » Znovu sa zobrazí pohotovostný displej. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.

Nastavenie aktuálneho času

Aktuálny čas je možné nastaviť len ak je rúra vypnutá. Ak chcete vykonať zmenu času nastaveného počas počiatočného nastavenia:

1. Stláčajte tlačidlo  v krátkych intervaloch, kým sa na displeji nezobrazí . Polia hodín a symbol  bude na displeji blikať.



2. Použite /  pre nastavenie polí hodín.
3. Stlačte a potvrďte nastavenie.
4. Minútové polia a  symbol bude blikať. Minúty nastavte pomocou tlačidiel / . Stlačte pre potvrdenie minút.



» Znovu sa zobrazí pohotovostný displej. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.



Harmonogramy varenia



Časy uvedené v tejto tabuľke sú myslené ako usmernenie. Časy sa môžu odlišovať v závislosti od teploty jedla, hrúbky, typu a vašich vlastných preferencií varenia.

Na jednu veľkú časť Pečenie a opekánie



Keď otvoríte dverka rúry, v prípade, že je varenie typy k dispozícii na sklo dverí rúry, to platí pre jednotné celom úseku.



1. podstavec rúry je **spodný** podstavec.

Jedlo	Počet zásobníkov	Potrebné príslušenstvo	Prevádzkový režim	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Koláče na plechu	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	175	25 ... 35
Koláče vo forme	Jeden zásobník	Forma na koláče na drôtené mriežke**		2	180	40 ... 50
Malé koláče	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	160	20 ... 30
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	150	25 ... 35
	2 zásobníky	1-Hlboký plech* 5-Štandardný plech*		1 - 5	150	25 ... 35
	3 zásobníky	1-Hlboký plech* 3-Štandardný plech* 5-Plech pre pečivo*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Pískotový koláč	Jeden zásobník	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke**		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke**		2	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke** 4-Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na plechu pre pečivo**		1 - 4	150	25 ... 35
Koláčiky	Jeden zásobník	Plech pre pečivo*		3	175	25 ... 30
	2 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 5-Štandardný plech*		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech* 5-Hlboký plech*		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Kysnuté cesto	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	200	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 5-Štandardný plech*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech* 5-Hlboký plech*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Bohaté pečivo	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	200	25 ... 35
	2 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 5-Štandardný plech*		1 - 5	200	35 ... 45
	3 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech* 5-Hlboký plech*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Droždie	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	200	35 ... 45
	2 zásobníky	1-Štandardný plech* 3-Plech pre pečivo*		1 - 3	190	35 ... 45
Lazane	Jeden zásobník	Sklenená / kovová obdĺžniková forma na drôtené mriežke**		2 - 3	200	30 ... 40

Pizza	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	200	10 ... 15
Hovädzí stejk (celý)/opekané mäso	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	25 min. 250/max potom 180 ... 190	100 ... 120
Jahnacie stehno (v kastróle)	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	25 min. 250/max potom 190	70 ... 90
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	25 min. 250/max potom 190	70 ... 90
Pečené kura (1,8-2 kg)	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	15 min. 250/max potom 180 ... 190	60 ... 80
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	15 min. 250/max potom 180 ... 190	60 ... 80
Moriak (5,5 kg)	Jeden zásobník	Štandardný plech*		1	25 min. 250/max potom 180 ... 190	150 ... 210
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		1	25 min. 250/max potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	200	20 ... 30
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	200	20 ... 30

Odporúča sa, aby ste všetky potraviny predhriali.
* Príslušenstvo sa nemusí dodávať spoločne so spotrebičom.
** Príslušenstvo sa nedodáva spoločne so spotrebičom. Sú to komerčne dostupné výrobky.

Iba pre spodnú časť Pečenie a opekanie

Jedlo	Počet zásobníkov	Potrebné príslušenstvo	Prevádzkový režim	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Koláče vo forme	Jeden zásobník	Forma na koláč na drôtené mriežke**		1	175	40 ... 50
Malé koláče	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	150	35 ... 45
	2 zásobníky	1-Hlboký plech* 3-Štandardný plech*		1 - 3	150	35 ... 45
Piškótový koláč	Jeden zásobník	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke**		1	150	25 ... 35
Koláčiky	Jeden zásobník	Plech pre pečivo*		2	170 ... 180	35 ... 45
	2 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech*		1 - 3	165	35 ... 40
Bohaté pečivo	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	190	35 ... 45
Pizza	Jeden zásobník	Štandardný plech*		1	200	10 ... 15
Pečené kura (1,8-2 kg)	Jeden zásobník	Štandardný plech*		1	15 min. 250/max potom 180 ... 190	60 ... 80
Moriak (Plátky)	Jeden zásobník	Štandardný plech*		1	25 min.	150 ... 210

					250/max potom 180 ... 190	
Ryby	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	200	20 ... 30

Odporúča sa, aby ste všetky potraviny predhriali.
* Príslušenstvo sa nemusí dodávať spoločne so spotrebičom.
** Príslušenstvo sa nedodáva spoločne so spotrebičom. Sú to komerčne dostupné výrobky.

Iba pre hornú časť Pečenie a opekanie

Jedlo	Počet zásobníkov	Potrebné príslušenstvo	Prevádzkový režim	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Koláče vo forme	Jeden zásobník	Forma na koláč na drôtené mriežke**		4	175	40 ... 50
Malé koláče	Jeden zásobník	Štandardný plech*		4	150	35 ... 45
Koláčiky	Jeden zásobník	Plech pre pečivo*		4	170 ... 180	35 ... 45
Bohaté pečivo	Jeden zásobník	Štandardný plech*		4	190	35 ... 45
Pečené kura (1,8-2 kg)	Jeden zásobník	Štandardný plech*		4	15 min. 250/max potom 180 ... 190	60 ... 80
Moriak (Plátky)	Jeden zásobník	Štandardný plech*		4	25 min. 250/max potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Jeden zásobník	Štandardný plech*		5	200	20 ... 30

Odporúča sa, aby ste všetky potraviny predhriali.
* Príslušenstvo sa nemusí dodávať spoločne so spotrebičom.
** Príslušenstvo sa nedodáva spoločne so spotrebičom. Sú to komerčne dostupné výrobky.

Pečenie pizze pri vysokej teplote

Jedlo	Počet zásobníkov	Potrebné príslušenstvo	Prevádzkový režim	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Diétna pizza *	Jeden zásobník	Kameň na pizzu**		2	320	3 ... 4
Salámová pizza a la Rome	Jeden zásobník	Kameň na pizzu**		2	310	4 ... 5
Skladaná pizza *	Jeden zásobník	Kameň na pizzu**		2	320	3 ... 4
Calzone *	Jeden zásobník	Kameň na pizzu**		2	260	10 ... 11
Turecká pizza	Jeden zásobník	Kameň na pizzu**		1	320	4 ... 5
Turecká pita s mletým mäsom *	Jeden zásobník	Kameň na pizzu**		2	260	10 ... 12
Pizza Napoli *	Jeden zásobník	Kameň na pizzu**		2	310	4 ... 5
Pizza Margherita *	Jeden zásobník	Kameň na pizzu*		2	310	4 ... 5
Turecká pita s čedar a pastrami	Jeden zásobník	Kameň na pizzu**		1	300	5 ... 6
Miešaná pizza *	Jeden zásobník	Kameň na pizzu**		2	320	4 ... 5

* Odporúča sa, aby ste všetky potraviny predhriali.
** Príslušenstvo sa nedodáva spoločne so spotrebičom. Sú to komerčne dostupné výrobky.

Ekonomické vyhrievanie ventilátorom

Potom, ako sa varenie začne v režime Ekonomické vyhrievanie ventilátorom, nemeňte teplotu varenia.

Počas varenia v režime Ekonomické vyhrievanie ventilátorom neotvárajte dverka.

Jedlo	Počet zásobníkov	Potrebné príslušenstvo	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Malé koláče	Jeden zásobník	Štandardný	3	160	25 ... 35

Koláčiky	Jeden zásobník	plech* Štandardný plech*	3	200	30 ... 35
Kysnuté cesto	Jeden zásobník	Štandardný plech* Štandardný plech*	3	200	40 ... 45
Bohaté pečivo	Jeden zásobník	Štandardný plech* Štandardný plech*	3	200	40 ... 45

* Príslušenstvo sa nemusí dodávať spoločne so spotrebičom.

Tabuľka na prípravu kontrolných jedál (Na jednu veľkú časť)

Jedlá v tejto tabuľke sú pripravené v súlade s normou EN 60350-1, čím sa skúšky produktu pre kontrolné inštitúcie zjednodušujú



1. podstavec rúry je **spodný** podstavec.

Jedlo	Počet zásobníkov	Potrebné príslušenstvo	Prevádzkový režim	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Sušienka	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	140	20 ... 30
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	140	20 ... 30
	2 zásobníky	1-Štandardný plech* 3-Plech pre pečivo*		1 - 3	140	20 ... 30
Malé koláče	3 zásobníky	1-Štandardný plech* 3-Plech pre pečivo* 5-Hlboký plech*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	160	20 ... 30
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	150	25 ... 35
Piškútový koláč	2 zásobníky	1-Hlboký plech* 5-Štandardný plech*		1 - 5	150	25 ... 35
	3 zásobníky	1-Hlboký plech* 3-Štandardný plech* 5-Plech pre pečivo*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
	Jeden zásobník	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke**		3	160	25 ... 35
Jablkový koláč	Jeden zásobník	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke**		2	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke** 4-Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na plechu pre pečivo**		1 - 4	150	25 ... 35
	Jeden zásobník	Okrúhla čierna kovová forma s priemerom 20 cm na drôtené mriežke**		2	180	55 ... 65
Jablkový koláč	Jeden zásobník	Okrúhla čierna kovová forma s priemerom 20 cm na drôtené mriežke**		3	180	50 ... 60
	2 zásobníky	1-Okrúhla čierna kovová forma s priemerom 20 cm na drôtené mriežke** 3-Okrúhla čierna kovová forma s priemerom 20 cm na plechu pre pečivo**		1 - 3	180	55 ... 65

Odporúča sa, aby ste všetky potraviny predhriali.

* Príslušenstvo sa nemusí dodávať spoločne so spotrebičom.

** Príslušenstvo sa nedodáva spoločne so spotrebičom. Sú to komerčne dostupné výrobky.

Tipy na pečenie koláčov

- Ak je koláč príliš suchý, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte dobu varenia.
- Ak je koláč vlhký, použite menej tekutiny alebo znížte teplotu o 10 °C.
- Ak je koláč na hornej strane príliš tmavý, položte ho na nižší podstavec, znížte teplotu a predĺžte dobu varenia.
- Ak je dobre upečený zvnútra, ale je lepkavý na vonkajšej strane, použite menej kvapaliny, znížte teplotu a predĺžte dobu pečenia.

Tipy pre pečenie pečiva

- Ak je pečivo príliš suché, zvýšte teplotu o cca 10° C a skráťte dobu pečenia. Navlhčite vrstvy cesta omáčkou zloženou z mlieka, oleja, vajíčok a jogurtu.
- Ak pečenie pečiva trvá príliš dlho, dávajte pozor, aby hrúbka pečiva, ktoré ste si pripravili, nepresahuje hĺbku plechu.
- Ak horná strana pečiva zhnedne, ale dolná nie je upečená, uistite sa, že množstvo šťavy, ktoré ste použili na pečivo nie je na dolnej strane pečiva príliš veľké. Pokúste sa rozmiestniť omáčku rovnomerne medzi vrstvami cesta a na hornej strane pečiva, aby pečivo rovnomerne zhnedlo.



Pečivo pečte v súlade s režimom a teplotou uvedenou v tabuľke varenia. Ak spodná strana nie je stále dostatočne hnedá, umiestnite ho nabadúce na podstavec o jednu úroveň nižšie.

Tipy pre varenie zeleniny

- Ak sa jedlu zo zeleniny mňa šťava a začína byť suché, uvarte ho v panvici s vekom namiesto plechu. Uzatvorené nádoby uchovávajú šťavu v jedle.
- Ak sa zeleninové jedlo neuvarí, prevarte si zeleninu vopred alebo ho pripravte ako jedlo z konzervy a vložte ho do rúry.

Pizza - recepty

SALÁMLVÁ PIZZA A LA ROME

INGREDIENCIE

Cesto:

- 300 g vlažnej vody (40 ° C)
- 1 lyžica olivového oleja
- 20 g čerstvého droždía
- 20 g cukru krupica
- 500 g múky
- 15 g soli

Omáčka:

- 6 paradajok
- 2 lyžice paradajkového pretlaku
- 2 lyžice olivového oleja
- 2 lyžičky soli

Náplň:

- 400 g strúhaného syra mozzarella
- 400 g salámy
- 4 kávové lyžičky sušeného tymianu
- Olivový olej

PRÍPRAVA

- V mise zmiešajte vodu, olivový olej, droždie, cukor krupicu.
- Do druhej misy nasypete múku, uprostred vytvorte jamku.
- Do jamky nalejte tekutú zmes a hnetie po dobu 10 minút.
- Pridajte soľ a miešame ďalšie 3-4 minúty.
- Nádobu na krytie vymažte 1 lyžicou olivového oleja, vložte do nej cesto a zakryte alobalom.
- Cesto nechajte 1 deň fermentovať v chladničke.
- Cesto rozdeľte na 4 rovnaké časti a každú z nich vyvalkajte.
- Veľkú misu vysypte múkou, vložte do nej cesto a nechajte ho hodinu a pol odpočívať zakryté vlhkou utierkou.
- V inej mise zmiešajte paradajky a všetky ostatné ingrediencie na omáčku.
- Salámu nakrájajte na kolieska.
- Cesto pomocou valčeka vyvalkajte dotenka.
- Paradajkovú omáčku rozotrite na vyvalkané cesto, pridajte mozzarellu a salámu.
- Pridajte zvyšok mozzarely, salámy sušený tymian, zalejte olivovým olejom, potom dajte pizzu piecť.



Oznámenie: Recept je na 4 pizze.

SKLADANÁ PIZZA

INGREDIENCIE

Cesto:

- 300 g vlažnej vody (40 ° C)
- 1 lyžica olivového oleja
- 20 g čerstvého droždía
- 20 g cukru krupica
- 500 g múky
- 15 g soli

Náplň:

- 200 g arugula
- 240 g syra parmezán
- Olivový olej

PRÍPRAVA

- V mise zmiešajte vodu, olivový olej, droždie, cukor krupicu.
- Do druhej misy nasypete múku, uprostred vytvorte jamku.

- Do jamky nalejte tekutú zmes a hnetie po dobu 10 minút.
- Pridajte soľ a miešame ďalšie 3-4 minúty.
- Nádobu na krytie vymažte 1 lyžicou olivového oleja, vložte do nej cesto a zakryte alobalom.
- Cesto nechajte 1 deň fermentovať v chladničke.
- Cesto rozdeľte na 8 rovnaké časti a každú z nich vyvaľkajte.
- Veľkú misu vysypte múkou, vložte do nej cesto a nechajte ho hodinu a pol odpočívať zakryté vlhkou utierkou.
- Cesto pomocou valčeka vyvaľkajte na tenko.
- Do cesta urobte vidličkou diery, aby ste predišli kysnutiu. Dajte pozor, aby ste diery urobili po celej ploche cesta.
- Cestá postupne upečte, jedno za druhým.
- Medzi dve upečené cestá dajte parmezán. Hore dajte parmezán, rukolu a olivový olej, potom podávajte.



Oznámenie: Recept je na 4 pizze.

CALZONE

INGREDIENCIE

Cesto:

- 300 g vlažnej vody (40 ° C)
- 1 lyžica olivového oleja
- 20 g čerstvého droždia
- 20 g cukru krupica
- 500 g múky
- 15 g soli

Omáčka:

- 200 g paradajkového pyré
- 1 lyžica olivového oleja
- 1 lyžička soli

Náplň:

- 250 g syra ricotta alebo krémového syra
- 200 g fermentovaných klobás
- 300 g mozzarely v náleve
- 40 g syra parmezán
- 2 vajička

PRÍPRAVA

- V mise zmiešajte vodu, olivový olej, droždie, cukor krupicu.
- Do druhej misy nasypete múku, uprostred vytvorte jamku.
- Do jamky nalejte tekutú zmes a hnetie po dobu 10 minút.
- Pridajte soľ a miešame ďalšie 3-4 minúty.
- Misu vymažte 1 lyžičkou olivového oleja, vložte do nej cesto a zakryte alobalom.

- Pripravené cesto fermentuj pri 40C, v rúre, po dobu 1 hodiny, v statickom režime.
- Cesto rozdeľte na 4 rovnaké časti a každú z nich vyvaľkajte.
- Veľkú misu vysypte múkou, vložte do nej cesto a nechajte ho hodinu a pol odpočívať zakryté vlhkou utierkou.
- V inej mise zmiešajte všetky prísady na omáčku.
- Fermentovaný klobásu a mozzarellu do náplne nakrájajte na malé kocky, potom primiešajte zvyšok prísad.
- Cesto pomocou valčeka vyvaľkajte na tenko.
- Pripravenú náplň dajte na polovicu vyvaľkaného cesta a zakryte druhou polovicou cesta. Okraje oboje smerom dovnútra a pevne pritlačte.
- Ingrediencie na omáčku dajte na cesto, potom upečte.



Oznámenie: Recept je na 4 calzone.

TURECKÁ PIZZA

INGREDIENCIE

Cesto:

- 250 g vlažnej vody (40 ° C)
- ½ lyžičky olivového oleja
- 6 g čerstvého droždia
- 1 lyžička soli
- 375 g múky
- ½ lyžičky olivového oleja

Náplň:

- 200 g mletého hovädzieho mäsa s nízkym obsahom tuku
- 1 cibuľa, nakrájaná na jemno
- 2 strúčiky cesnaku, nakrájané na jemno
- 4 vetvičky petržlenovej vňate, nakrájané na jemno
- 1 zelená paprika, nakrájaná na jemno
- 2 lyžičky paradajkového pretlaku
- 2 lyžičky pasty z červených paprik
- Soľ
- Korenie
- Rímsky kmín
- Paprika

PRÍPRAVA

- V mise zmiešajte vodu, olivový olej, droždie, cukor krupicu.
- Do druhej misy nasypete múku, uprostred vytvorte jamku.
- Do jamky nalejte tekutú zmes a hnetie po dobu 10 minút.
- Pridajte soľ a miešame ďalšie 3-4 minúty.

- Nádobu na kysnutie vymažte 1 lyžicou olivového oleja, vložte do nej cesto a zakryte alobalom.
- Pripravené cesto fermentuj pri 40C, v rúre, po dobu 1 hodiny, v statickom režime.
- Cesto rozdeľte na 4 rovnaké časti a každú z nich vyvaľkajte.
- Veľkú misu vysypte múkou, vložte do nej cesto a nechajte ho hodinu a pol odpočívať zakryté vlhkou utierkou.
- Cesto pomocou valčeka vyvaľkajte na tenko.
- V inej mise zmiešajte všetky prísady na náplň.
- Ingrediencie na náplň dajte na cesto, potom upečte.



Oznámenie: Recept je na 4 tureckej pizze.

TURECKÁ PITA S MLETÝM MÄSOM

INGREDIENCIE

Cesto:

- 250 g vlažnej vody (40 ° C)
- 50 g vlažného mlieka
- 25 g čerstvého droždía
- 25 g cukru krupice
- 500 g múky
- 25 g soli

Náplň:

- 2 cibule, nakrájané na jemno
- 300 g mletého hovädzieho mäsa s nízkym obsahom tuku
- 4 vetvičky petržlenovej vňate, nakrájané na jemno
- 4 lyžice olivového oleja
- Soľ
- Korenie

Na okraje

- 50 g ayran
- 1 vajce

Náplň:

- Maslo

PRÍPRAVA

- V mise zmiešajte vodu, olivový olej, droždíe, cukor krupicu.
- Do druhej misy nasypete múku, uprostred vytvorte jamku.
- Do jamky nalejte tekutú zmes a hnetie po dobu 10 minút.
- Pridajte soľ a miešame ďalšie 3-4 minúty.
- Misu vymažte 1 lyžičkou olivového oleja, vložte do nej cesto a zakryte alobalom.
- Pripravené cesto fermentuj pri 40C, v rúre, po dobu 1 hodiny, v statickom režime.

- Cesto rozdeľte na 4 rovnaké časti a každú z nich vyvaľkajte.
- Veľkú misu vysypte múkou, vložte do nej cesto a nechajte ho hodinu a pol odpočívať zakryté vlhkou utierkou.
- Na panvici opečte cibuľu a mleté hovädzie mäso. Ako náhle je to hotové, pridajte petržlenovú vňať, soľ a čierne korenie a premiešajte.
- Cesto pomocou valčeka vyvaľkajte na tenko.
- Na vyvaľkané cesto dajte pripravenú plnku, okraje potrite zmesou vajčička a Ayran a potom zatočte.
- Pripravenú pitu upečte.
- Po upečení podávajte pitu nakrájanú.



Oznámenie: Recept je na 4 pity.

PIZZA NAPOLI

INGREDIENCIE

Cesto:

- 300 g vlažnej vody (40 ° C)
- 1 lyžica olivového oleja
- 20 g čerstvého droždía
- 20 g cukru krupica
- 500 g múky
- 15 g soli

Omáčka:

- 200 g paradajkového pyré
- 1 lyžica olivového oleja
- 1 lyžička soli

Náplň:

- 400 g mozzarely v nálevo
- 20 fillet ančovičiek
- 4 lyžice kapár
- Olivový olej

PRÍPRAVA

- V mise zmiešajte vodu, olivový olej, droždíe, cukor krupicu.
- Do druhej misy nasypete múku, uprostred vytvorte jamku.
- Do jamky nalejte tekutú zmes a hnetie po dobu 10 minút.
- Pridajte soľ a miešame ďalšie 3-4 minúty.
- Nádobu na kysnutie vymažte 1 lyžicou olivového oleja, vložte do nej cesto a zakryte alobalom.
- Cesto nechajte 1 deň fermentovať v chladničke.
- Cesto rozdeľte na 4 rovnaké časti a každú z nich vyvaľkajte.
- Veľkú misu vysypte múkou, vložte do nej cesto a nechajte ho hodinu a pol odpočívať zakryté vlhkou utierkou.
- V inej mise zmiešajte všetky prísady na omáčku.

- Syr na náplň nakrájajte na veľké kolieska.
- Cesto vyvaľkajte.
- Paradajkovú omáčku rozotrite na cesto, pridajte mozzarellu nakrájanú na plátky, ančovičky a kapary, dajte piecť.



Oznámenie: Recept je na 4 pizze.

PIZZA MARGHERITA

INGREDIENCIE

Cesto:

- 300 g vlažnej vody (40 ° C)
- 1 lyžica olivového oleja
- 20 g čerstvého droždia
- 20 g cukru krupica
- 500 g múky
- 15 g soli

Omáčka:

- 200 g paradajkového pyré
- 1 lyžica olivového oleja
- 1 lyžička soli

Náplň:

- 400 g mozzarely v náleve
- 10 vetvičiek čerstvej bazalky
- Olivový olej

PRÍPRAVA

- V mise zmiešajte vodu, olivový olej, droždie, cukor krupicu.
- Do druhej misy nasypete múku, uprostred vytvorte jamku.
- Do jamky nalejte tekutú zmes a hnetie po dobu 10 minút.
- Pridajte soľ a miešame ďalšie 3-4 minúty.
- Misu vymažte 1 lyžičkou olivového oleja, vložte do nej cesto a zakryte alobalom.
- Cesto nechajte 1 deň fermentovať v chladničke.
- Cesto rozdeľte na 4 rovnaké časti a každú z nich vyvaľkajte.
- Veľkú misu vysypte múkou, vložte do nej cesto a nechajte ho hodinu a pol odpočívať zakryté vlhkom utierkou.
- V inej mise zmiešajte všetky prísady na omáčku.
- Syr na náplň nakrájajte na veľké kolieska.
- Cesto vyvaľkajte.
- Paradajkovú omáčku rozotrite na vyvaľkané cesto, potom pridajte syr nakrájaný na plátky.
- Po upečení pridajte čerstvú bazalku a olivový olej.



Oznámenie: Recept je na 4 pizze.

TURECKÁ PITA S ČEDAROM A PSTRAMI

INGREDIENCIE

Cesto:

- 250 g vlažnej vody (40 ° C)
- 50 g vlažného mlieka
- 25 g čerstvého droždia
- 25 g cukru krupica
- 500 g múky
- 25 g soli

Náplň:

- 200 g strúhaného čedaru
- 120 g pastrami

Na okraje

- 50 g ayran
- 1 vajce

Náplň:

- Maslo

PRÍPRAVA

- V mise zmiešajte vodu, olivový olej, droždie, cukor krupicu.
- Do druhej misy nasypete múku, uprostred vytvorte jamku.
- Do jamky nalejte tekutú zmes a hnetie po dobu 10 minút.
- Pridajte soľ a miešame ďalšie 3-4 minúty.
- Misu vymažte 1 lyžičkou olivového oleja, vložte do nej cesto a zakryte alobalom.
- Pripravené cesto fermentuj pri 40C, v rúre, po dobu 1 hodiny, v statickom režime.
- Cesto rozdeľte na 4 rovnaké časti a každú z nich vyvaľkajte.
- Veľkú misu vysypte múkou, vložte do nej cesto a nechajte ho hodinu a pol odpočívať zakryté vlhkom utierkou.
- V inej mise zmiešajte všetky prísady na okraje.
- Cesto pomocou valčeka vyvaľkajte na tenko.
- Okraje vyvaľkaného cesta potrite zmesou vajíčka a Ayran, potom okraje zatočte smerom dovnútra. Zatočené okraje potrite zmesou vajíčka a Ayran.
- Na cesto dajte syr čedar, pridajte pastrami a pečte.
- Pitu po upečení nakrájajte a podávajte.



Oznámenie: Recept je na 4 pity.

MIEŠANÁ PIZZA

INGREDIENCIE

Cesto:

- 300 g vlažnej vody (40 ° C)
- 1 lyžica olivového oleja
- 20 g čerstvého droždia
- 20 g cukru krupica

- 500 g múky
- 15 g soli

Omáčka:

- 200 g paradajkového pyré
- 4 vetvičky čerstvého tymianu
- 1 lyžica olivového oleja
- 1 lyžička soli

Náplň:

- 20 plátkov fermentovanej klobásky
- 200 g klobásky
- 8 plátkov šalámy
- 10 čiernych olív bez kôstok
- 1 lyžica sterilizovanej kukurice
- 8 stredne veľkých šampiňónov
- 400 g strúhaného syra mozzarella
- Olivový olej

PRÍPRAVA

- V mise zmiešajte vodu, olivový olej, droždie a cukor.
- Do druhej misy nasypete múku, uprostred vytvorte jamku.
- Do jamky nalejte tekutú zmes a hnetie po dobu 10 minút.
- Pridajte soľ a miešame ďalšie 3-4 minúty.
- Misu vymažte 1 lyžičkou olivového oleja, vložte do nej cesto a zakryte alobalom.
- Cesto nechajte 1 deň fermentovať v chladničke.
- Cesto rozdeľte na 4 rovnaké časti a každú z nich vyvalkajte.
- Veľkú misu vysypte múkou, vložte do nej cesto a nechajte ho hodinu a pol odpočívať zakryté vlhkou utierkou.
- Cesto pomocou valčeka vyvalkajte na tenko.
- Paradajkovú omáčku rozotrite na vyvalkané cesto, pridajte mozzarellu a všetky ďalšie prísady, potom pridajte zvyšok mozzareilly a dajte piecť.
- Pred podávaním pridajte na upečenú pizzu olivový olej.



Oznámenie: Recept je na 4 pizzе.

Prevádzka grilu



VAROVANIE

Počas grilovania zatvorte dverka rúry. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

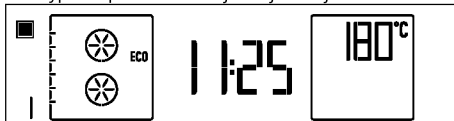


Grilovanie možno podariť v jednej veľkej časti, len v hornej časti alebo v spodnej-hornej časti.

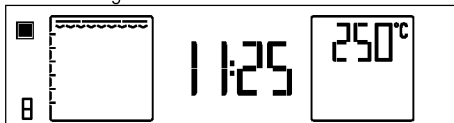
Grilovanie v jednej veľkej časti

Po prvom zapojení a nastavení aktuálneho času sa rúra vráti do pohotovostného nastavenia. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.

1. Z rúry vyberte strednú časť. Po vybratí strednej časti bude rúra fungovať ako jedna veľká časť.
2. Zapnite rúru 2sekundovým stlačením tlačidla
3. Keď je rúra zapnutá, zobrazí sa prvá funkcia typická pre varenie v jednej veľkej časti.



4. Použite dotyk **P** na vstup na displej s nastavením prevádzkového režimu.
 - » Na displeji bude blikať číslo príslušnej funkcie.
5. Dotknutím sa tlačidiel vyberte požadovanú funkciu grilu.



6. Potom, čo sa funkcie vyberte, možno nastaviť "Teplota", "Rýchly ohrev (urýchlenie)", "Čas varenia" a "Čas konca varenia". (Prevádzka rúry ako jednej časti) *Obsluha riadiacej jednotky rúry, strana 23*
7. Ak funkcia varenia a hodnoty teploty a doby varenia vyhovujú, stlačte pre spustenie varenia. Varenie začína.
8. Ak je nastavená doba varenia, rúra sa na jej konci automaticky vypne. Bude počuť dva zvukové signály. Ak nie je nastavená doba varenia, stlačte pre ukončenie varenia znova .
9. Dotknutím sa tlačidla

Režim grilovania len v hornej časti

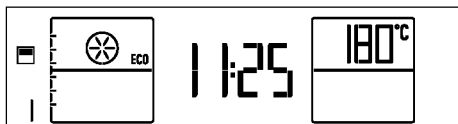
Po prvom zapojení a nastavení aktuálneho času sa rúra vráti do pohotovostného nastavenia. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.

1. Plech zo strednej časti umiestnite do krytu medzi 3. a 4. mriežkou.

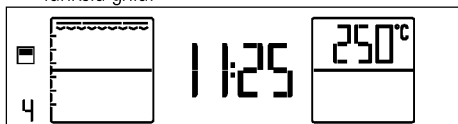


Ak nie je stredná časť vložená, časovač rúry sa spustí, ako keby bola spustená celá časť.

2. Zapnite rúru 2sekundovým stlačením tlačidla .
3. Keď je rúra zapnutá, zobrazí sa prvá funkcia typická pre varenie v jednej veľkej časti.



4. Dotknutím sa tlačidiel vyberte požadovanú funkciu grilu.

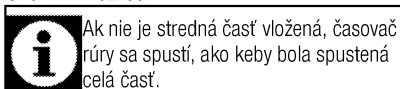


5. Potom, čo sa funkcie vyberte, možno nastaviť "Teplota", "Rýchly ohrev (urýchlenie)", "Čas varenia" a "Čas konca varenia". (Použite len hornú alebo spodnú časť rúry) *Obsluha riadiacej jednotky rúry, strana 23*
6. Ak funkcia varenia a hodnoty teploty a doby varenia vyhovujú, stlačte pre spustenie varenia. Varenie začína.
7. Ak je nastavená doba varenia, rúra sa na jej konci automaticky vypne. Bude počuť dva zvukové signály. Ak nie je nastavená doba varenia, stlačte pre ukončenie varenia znova .
8. Dotknutím sa tlačidla rúru vypnete.

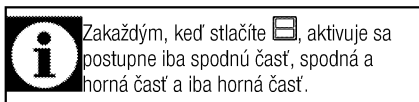
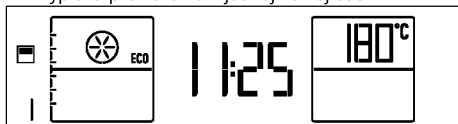
Spusti sa grilovanie len v hornej časti, zatiaľ čo je spustená horná aj spodná časť rúry

Po prvom zapojení a nastavení aktuálneho času sa rúra vráti do pohotovostného nastavenia. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.

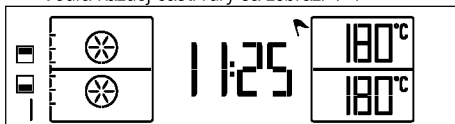
1. Plech zo strednej časti umiestnite do krytu medzi 3. a 4. mriežkou.



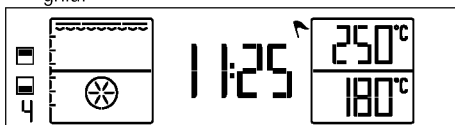
2. Zapnite rúru 2sekundovým stlačením tlačidla .
3. Keď je rúra zapnutá, zobrazí sa prvá funkcia typická pre varenie v jednej veľkej časti.



4. Aktivujte obe časti dvojnásobným stlačením . Vedľa každej časti rúry sa zobrazí .



5. Použite dotyk na vstup na displej s nastavením prevádzkového režimu.
- » Na displeji bude blikať číslo príslušnej funkcie.
6. Stlačiac vyberte požadovanú dvojicu funkcií s tým, že pre hornú časť je zvolená funkcia grilu.



7. Po tom, čo ste zvolili funkciu, možno nastaviť "Teplotu" a "Dobu varenia" pre každú časť rúry zvlášť. Pre tieto nastavenia bude blikať symbol aktívnej časti varenia. Pozrite si časť (Použitie hornej a spodnej časti rúry súčasne) *Obsluha riadiacej jednotky rúry, strana 23*
8. Ak funkcia varenia a hodnoty teploty a doby varenia vyhovujú, stlačte pre spustenie varenia. Varenie začína.
9. Ak je nastavená doba varenia, rúra sa na jej konci automaticky vypne. Bude počuť dva zvukové signály. Ak nie je nastavená doba varenia, stlačte pre ukončenie varenia znova .
10. Dotknutím sa tlačidla rúru vypnete.



Potraviny, ktoré nie sú vhodné na grilovanie, predstavujú riziko požiaru. Grilujte iba jedlo, ktoré je vhodné na intenzívne teplo pri grilovaní. Jedlo neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Toto je najhorúcejšie miesto a masné jedlo sa môže vznietiť.

Jedna veľká časť: tabuľka času varenia pri grilovaní

Jedlo	Potrebné príslušenstvo	Úroveň vsunutia	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Ryby	Drôtená mriežka	4..5	280	20..25 min. #
Kuracie kúsky	Drôtená mriežka	4..5	280	25..35 min.
Jahňací rezeň	Drôtená mriežka	4..5	280	20..25 min.
Pečené mäso	Drôtená mriežka	4..5	280	25..30 min. #
Tefacie kotlety	Drôtená mriežka	4..5	280	25..30 min. #
Hriankový chlieb	Drôtená mriežka	4	280	1...3 min.

v závislosti od hrúbky

Odporúčame, aby ste v prípade grilovania všetkých jedál nastavili predhrievanie zhruba na 5-6 minút.

Iba pre hornú časť: tabuľka časov varenia pri grilovaní

Jedlo	Potrebné príslušenstvo	Úroveň vsunutia	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Ryby	Drôtená mriežka	4..5	280	20..25 min. #
Kuracie kúsky	Drôtená mriežka	4..5	280	25..35 min.
Jahňací rezeň	Drôtená mriežka	4..5	280	20..25 min.
Pečené mäso	Drôtená mriežka	4..5	280	25..30 min. #
Tefacie kotlety	Drôtená mriežka	4..5	280	25..30 min. #
Hriankový chlieb	Drôtená mriežka	4	280	1...3 min.

v závislosti od hrúbky

Odporúčame, aby ste v prípade grilovania všetkých jedál nastavili predhrievanie zhruba na 5-6 minút.

Jedna veľká časť: čas varenia pre grilovanie testovaných jedál

Jedlá v tejto tabuľke sú pripravené v súlade s normou

EN 60350-1, čím sa skúšky produktu pre kontrolné

inštitúcie zjednodušujú

Jedlo	Potrebné príslušenstvo	Úroveň vsunutia	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Hriankový chlieb	Drôtená mriežka	4	280	1...3 min.
Mäsové guľičky (hovädzina) - 12 kúsky	Drôtená mriežka	4	280	25...35 min.

Obráťte jedlo po 2/3 celkovej doby pečenia.

Odporúčame, aby ste v prípade grilovania všetkých jedál nastavili predhrievanie zhruba na 5-6 minút.

6 Údržba a starostlivosť

Všeobecné informácie

V prípade pravidelného čistenia sa životnosť produktu predlžá a zníži sa množstvo častých problémov.



NEBEZPEČENSTVO:

Pred začatím údržby a čistenia odpojte výrobok od zdroja napájania.

Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!



NEBEZPEČENSTVO:

Pred čistením výrobku ho nechajte vychladnúť. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

- Po každom použití produkt dôkladne vyčistite. Týmto spôsobom môžete oveľa ľahšie odstrániť možné zvyšky jedál, pretože zabránite ich pripáleniu pri ďalšom použití spotrebiča.
- Na čistenie produktu nie sú potrebné žiadne zvláštne čistiace prípravky. Na čistenie produktu použite teplú vodu s čistiacim prostriedkom, jemnú látku alebo špongiu a utrite ju suchou látkou.
- Po čistení sa vždy ubezpečte, že ste dôkladne zotreli všetku nadmernú kvapalinu a okamžite dosucha utrite všetky rozliatia.
- Na čistenie nehrdzavejúcich alebo neoxidujúcich povrchov a rúčky nepoužívajte čistiace prostriedky, ktoré obsahujú kyseliny alebo chloridy. Tieto časti očistite tak, že ich utriete jemnou látkou s tekutým saponátom (nie drsným), pričom musíte dávať pozor, aby ste ich utierali jedným smerom.



Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.

Počas čistenia nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/krémy, ani žiadne ostré predmety.

Na čistenie skla na dverkách rúry nepoužívajte hrubé drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.



Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe, pretože by to mohlo spôsobiť zásah elektrickým prúdom.

Čistenie ovládacieho panela

Ovládací panel a gombíky vyčistite vlhkou tkaninou a utrite ich dosucha.



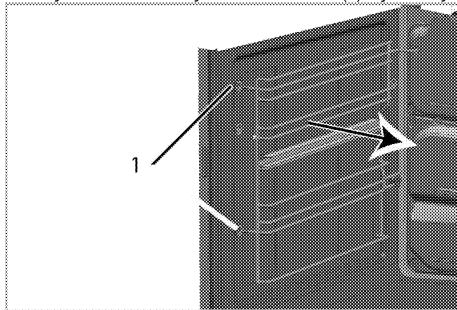
Ak je váš produkt vybavený tlačidlami/gombíkmi, pri čistení ovládacieho panela neodstraňujte ovládacie gombíky. Ovládací panel by sa mohol poškodiť!

Čistenie vnútornej strany rúry

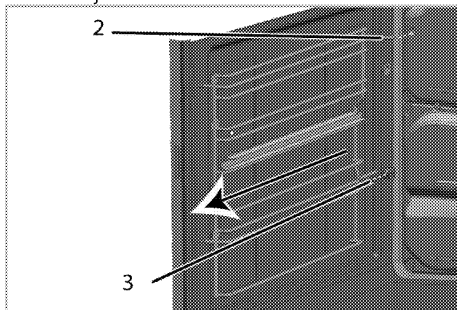
Čistenie bočných stien rúry

(Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

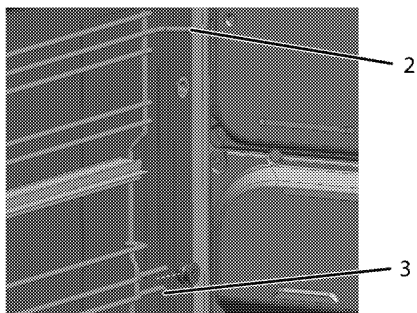
1. Z rúry vyberte strednú časť
2. Vyťahnite rošt a vyberte kolík číslo (1) z jeho krytu.



3. Drôtený držiak úplne vysuňte z rúry. Uistite sa, že kolík číslo 2 je vyťahnutý zo svojho krytu v zadnej stene a že hrot číslo 3 je vyťahnutý zo skrutky v bočnej stene.



4. Držiak a steny rúry vyčistite pomocou čistiaceho prostriedku a vlažnej vody a pomocou mäkkej handričky alebo špongie a vysušte suchou handričkou.
5. Pripevnite kolík roštu k rúre tak, aby kolíky (2) vošli do krytov v konštrukcii a aby sa hrot číslo 3 dostal do skrutky na bočnej strane.



6. Zasuňte kolík drôteného roštu (1) do krytu na konštrukciu.

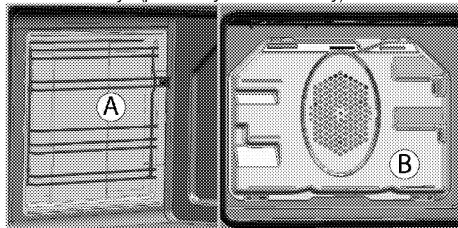


Uistite sa, či je drôtený držiak v kryte dobre usadený.

Katalytické steny

(Táto funkcia je voľiteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

Vnútorne bočné steny (A) a/alebo zadná stena (B) vášho produktu môžu byť pokryté katalytickým smaltom. Katalytické steny majú svetlomatnú farbu a pórovitý povrch. Katalytické steny rúry by sa nemali čistiť. Pórovité povrchy katalytických stien sa automaticky vyčistia absorbovaním a konvertovaním rozliateho oleja (para a kyslíčnik uhličitý).



Čistenie dvierok rúry

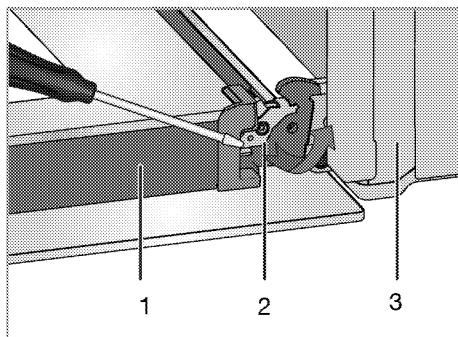
Na čistenie dvierok rúry použite teplú vodu s čistiacim prostriedkom, jemnú tkaninu alebo špongiu a utrite ju suchou tkaninou.



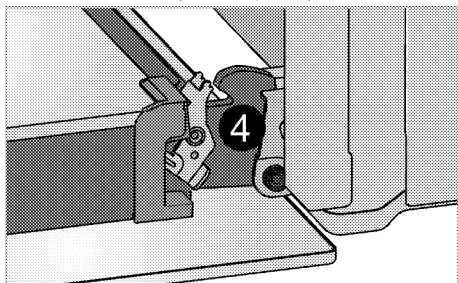
Neumývajte dvierka rúry a sklo pomocou materiálov, ktoré by mohli poškodiť povrch, akými sú pevné brúsne čistiace prostriedky, kovové škrabky či drôtenky či bieliadlá.

Odstánenie dvierok rúry

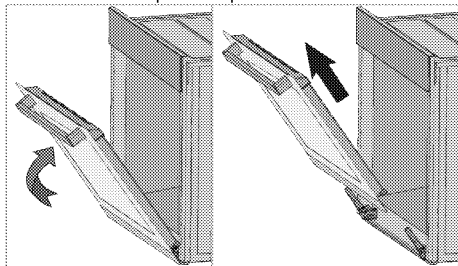
1. Otvorte predné dvierka (1).
2. Otvorte svorky na kryte pántov (2) na pravej a ľavej strane predných dvierok tak, že ich stlačíte nadol tak, ako je to znázornené na obrázku.



- 1 Dvierka
- 2 Zámok závesu(zatvorená poloha)
- 3 Rúra
- 4 Zámok závesu(otvorená poloha)



3. Pootvorte do polovice predné dvierka.



4. Predné dvierka vyberte tak, že ich vytiahnete nahor, aby sa uvoľnili z praveho a ľaveho pántu.

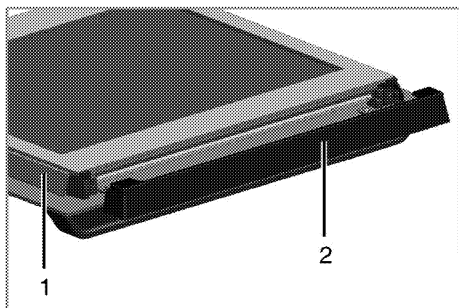


Kroky vykonané počas procesu odstránenia dvierok vykonajte pri montáži dvierok v opačnom poradí. Nezapodnite zatvoriť svorky na kryte pántov, keď znovu nasadzujete dvierka.

Odstánenie vnútorného skla dvierok (Táto funkcia je voľiteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

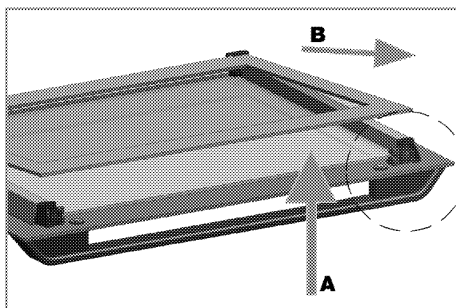
Panel vnútorného skla dvierok rúry sa dá vybrať kvôli čisteniu.

Otvorte dvierka rúry.

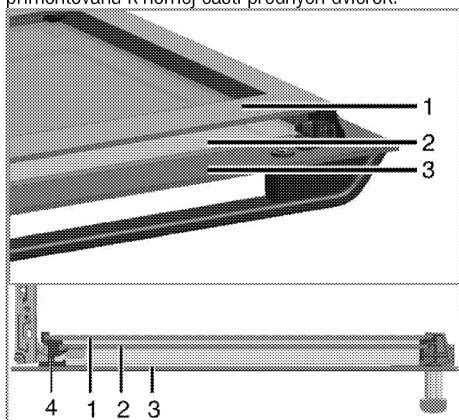


- 1 Rám
- 2 Plastový diel

Ťahajte smerom k vám a vyberte plastovú časť primontovanú k hornej časti predných dvierok.



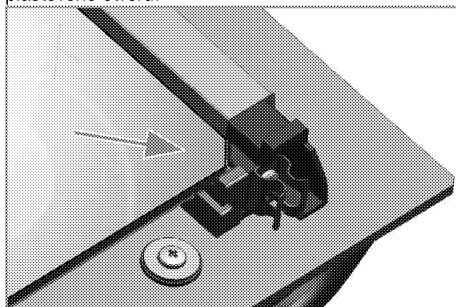
Prvým krokom pri preskupení dvierok je opätovné namontovanie vnútorného skleneného panelu (2). Podľa zobrazenia na obrázku umiestnite skosený okraj skleneného panelu tak, aby bol na skosenom okraji plastového otvoru.



- 1 Najvnútornejší sklenený panel
- 2 Vnútorný sklenený panel
- 3 Vonkajší sklenený panel
- 4 Plastový otvor na sklenený panel - dolný

Podľa zobrazenia na obrázku mierne zdvihnite najvnútornejší sklenený panel (1) v smere **A** a vytiahnite ho von v smere **B**.

Vnútorý sklenený panel (2) vyberte zopakovaním tohto postupu.



Vnútorý sklenený panel (2) musíte namontovať do plastového otvoru v blízkosti najvnútornejšieho skleneného panelu (1).

Pri montáži najvnútornejšieho skleneného panelu (1) sa ubezpečte, že potlačaná strana panelu smeruje celom k vnútornému sklenenému panelu.

Je dôležité, aby ste dolný okraj vnútorného skleneného panelu umiestnili do dolného plastového otvoru. Plastovú časť tlačte smerom k rámu, pokiaľ nebudete počuť „cvaknutie“.

Výmena žiarovky v rúre



NEBEZPEČENSTVO:

Pred výmenou žiarovky v rúre sa uistite, že výrobok je odpojený zo siete a že je vychladnutý, aby ste predišli riziku zásahu elektrickým prúdom. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

i Osvetlenie rúry je špeciálna elektrická žiarovka, ktorá odoláva teplotám až do 300 °C. Podrobnosti nájdete v časti *Technické parametre, strana 11*. Svetlá do rúry môžete získať u vášho autorizovaného servisného zástupcu.

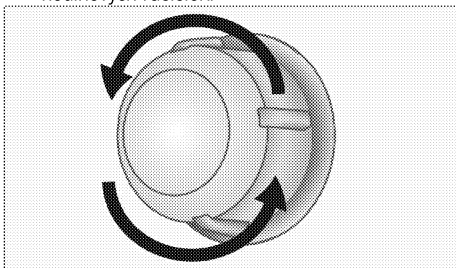
i Poloha svetla sa môže líšiť od toho, ktoré je zobrazené na obrázku.

i Žiarovka použitá v tomto spotrebiči nie je vhodná na osvetlenie miestností. Zamýšľaným účelom tejto žiarovky je pomôcť užívateľovi vidieť na potraviny.

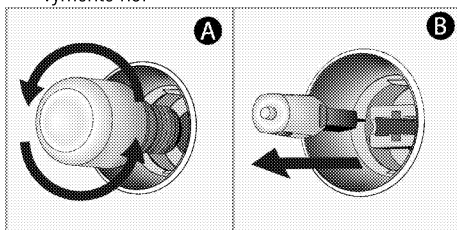
i Žiarovky použité v tomto spotrebiči musí vydržať extrémne fyzické podmienky, napr. teploty nad 50 °C.

Ak je vaša rúra vybavená okrúhlym svetlom:

1. Výrobok odpojte zo siete.
2. Sklený kryt vyberte otáčaním proti smeru hodinových ručičiek.



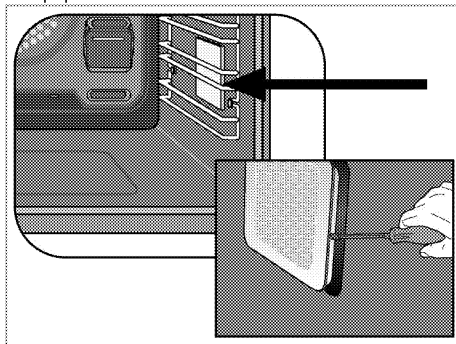
3. Ak je vaše svetlo v rúre typu (A), ktorý je vyobrazený nižšie, vyberte svetlo otočením (pozrite si obrázok) a vymeňte ho. Ak je svetlo typu (B), zatiahnite a vyberte svetlo (pozrite si obrázok) a vymeňte ho.



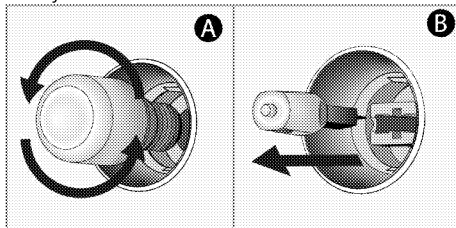
4. Namontujte sklený kryt.

Ak je vaša rúra vybavená štvorcovým svetlom:

1. Výrobok odpojte zo siete.
2. Odstráňte drôtené podstavce tak, ako je to popísané. Pozrite si časť .



3. Pomocou skrutkovača odmontujte ochranný sklený kryt.
4. Ak je vaše svetlo v rúre typu (A), ktorý je vyobrazený nižšie, vyberte svetlo otočením (pozrite si obrázok) a vymeňte ho. Ak je svetlo typu (B), zatiahnite a vyberte svetlo (pozrite si obrázok) a vymeňte ho.



5. Namontujte sklený kryt a potom drôtené podstavce.

7 Riešenie problémov

Rúra emituje počas používania paru.

- Je to normálne, počas prevádzky uniká para. >>> *Nejde o poruchu.*

Počas ohrievania a chladenia vydáva produkt kovové zvuky.

- Keď sa kovové diely zahrejú, môžu sa rozťahovať a vydávať zvuky. >>> *Nejde o poruchu.*

Produkt nepracuje.

- Sieťová poistka je chybná alebo sa prepáčila. >>> *Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, vymeňte ich alebo ich prepnite.*
- Výrobok nie je zapojený do (uzemnenej) zásuvky. >>> *Skontrolujte pripojenie zástrčky.*

Osvetlenie rúry nefunguje.

- Svetlo v rúre je chybné. >>> *Vymeňte svetlo v rúre.*
- Došlo k výpadku prúdu. >>> *Skontrolujte, či je prítomný prúd. Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, poistky vymeňte alebo ich prepnite.*

Rúra sa nezohrieva.

- Možno nie je nastavená konkrétna funkcia varenia a/alebo teplota. >>> *Nastavte rúru na konkrétnu funkciu varenia a/alebo teplotu.*
- Došlo k výpadku prúdu. >>> *Skontrolujte, či je prítomný prúd. Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, poistky vymeňte alebo ich prepnite.*

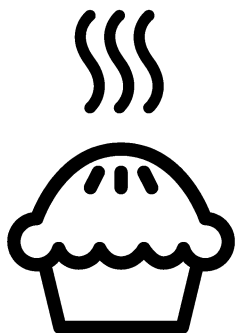


Ak problém nedokážete odstrániť, hoci ste postupovali podľa pokynov uvedených v tejto časti, obráťte sa na autorizovaného servisného technika alebo predajcu, u ktorého ste si zakúpili výrobok. Nikdy sa nepokúšajte sami opraviť pokazený výrobok.

beko

Sisseehitatav ahi

Kasutusjuhend



ET

Tutvuge palun esmalt käesoleva kasutusjuhendiga!

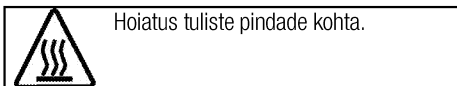
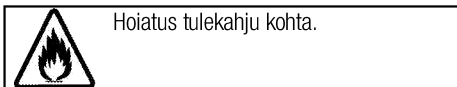
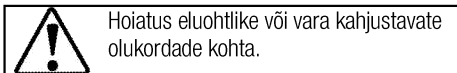
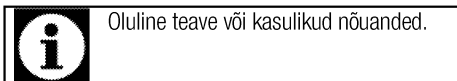
Lugupeetud klient!

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

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

Sümbolite tähendused

Kasutusjuhendis kasutatakse järgmisi sümboleid:



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

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

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

2 Üldine teave 9

Ülevaade	9
Pakendi sisu	10
Tehnilised andmed	11

3 Paigaldamine 12

Enne paigaldamist	12
Paigaldamine ja ühendamine	13
Toote kõrvaldamine kasutuselt	14

4 Ettevalmistused 15

Nõuandeid energia säästmiseks	15
Esimene kasutuskord	15
Esmane kellaaja sisestamine	15
Seadme esmane puhastamine	16
Esmane kuumutamine	16

5 Kuidas ahju kasutada 17

Üldine teave küpsetamise, röstimise ja grillimise kohta	17
Elektriahju kasutamine	17
Ahju funktsioonid	18
Ahju juhtseadme kasutamine	22
Küpsetusaegade tabel	32
Pitsamenüü retseptid	36
Kuidas grilli kasutada	40

6 Hoidmine ja hooldus 43

Üldine teave	43
Juhtpaneeli puhastamine	43
Ahju puhastamine seestpoolt	43
Ahjuukse eemaldamine	44
Ukse siseklaasi eemaldamine	44
Ahjuvalgusti pinni vahetamine	45

7 Probleemide lahendamine 47

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 volitamatud 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.

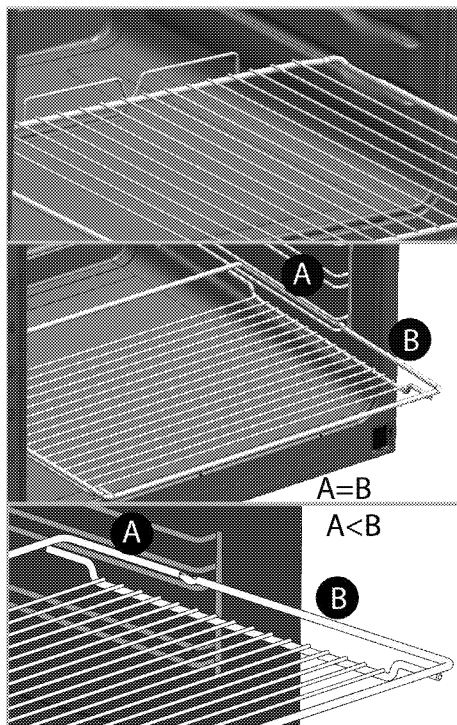
- Elektriseadmetel ja -süsteemidel peaksid töid teostama ainult volitatud ja vastava kvalifikatsiooniga isikud.
- Kahjustuste tekkimisel lülitage toode välja ning lahutage see vooluvõrgust. Selleks lülitage välja kaitsekork.
- Veenduge, et kaitsme voolutugevus vastab toote niminäitajatele.

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

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

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

Toote tuleohutuse tagamine:

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

Ettenähtud otstarve

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

vms kuivatamiseks (riputades need käepidemete külge) ja kütmiseks.

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

Laste ohutuse tagamine

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

Toote kõrvaldamine kasutuselt

WEEE direktiivi täitmine ja romuseadme kõrvaldamine:



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

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

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

RoHS-direktiivi täitmine:

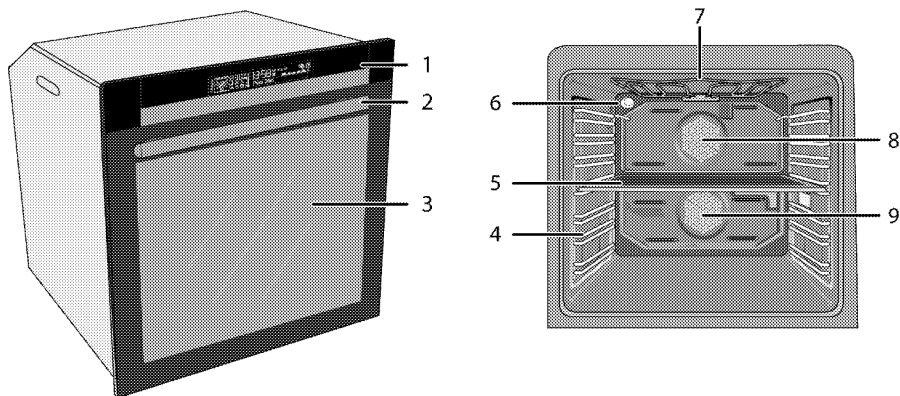
Seade vastab Euroopa Liidu RoHS-direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda direktiivis mainitud kahjulikke ja keelatud materjale.

Pakkematerjali kõrvaldamine

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

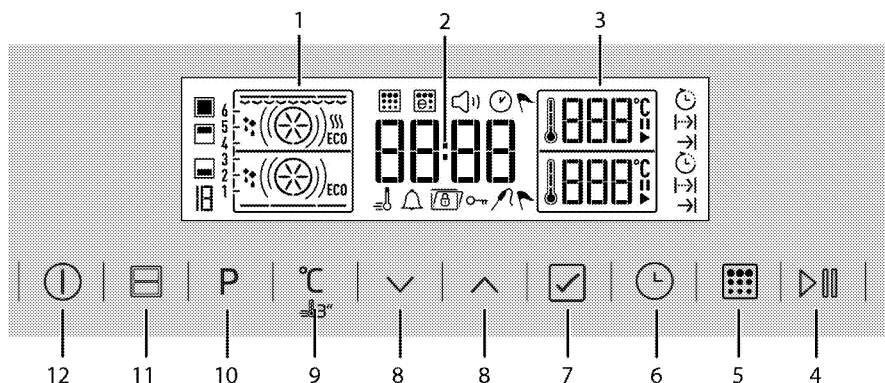
2 Üldine teave

Ülevaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Käepide
- 3 Eesuks
- 4 Riiuli asendid
- 5 Keskosja plaat

- 6 Tuli
- 7 Ülemine kuumutuselement
- 8 Ülemise osa ventilatori mootor (pleki taga)
- 9 Alumise osa ventilatori mootor (pleki taga)



- 1 Funktsiooninäit
- 2 Praeguse kellaaja näidu väli
- 3 Temperatuurinäidu väli
- 4 Kõpsetamise alustamise/lõpetamise klahv
- 5 Isepuhastuse (pürolüüsi) nupp*
- 6 Kellaaja ja seadistuste klahv
- 7 Kinnitusklahv

- 8 Üles/alla liikumise klahvid
- 9 Temperatuuri/võimenduse seadmise klahv
- 10 Funktsiooni valikuklahv
- 11 Ahjuosa valikuklahv
- 12 Sisse-/väljalülitusklahv
- * (Varieerub olenevalt toote mudelist.)

Pakendi sisu

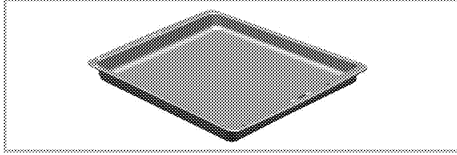


Lisavarustus võib sõltuvalt toote mudelist varieeruda. Kõiki kasutusjuhendis kirjeldatud lisasid ei pruugi teie tootel olla.

1. Kasutusjuhend

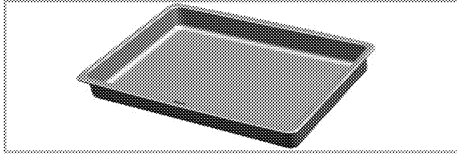
2. Harilik plaat

Kasutatakse küpsetiste, külmutatud toitude ning suurte praadide valmistamiseks.



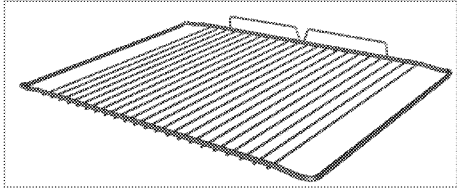
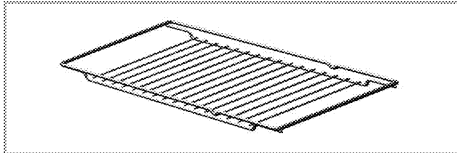
3. Sügav ahjuplaat

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



4. Traatrest

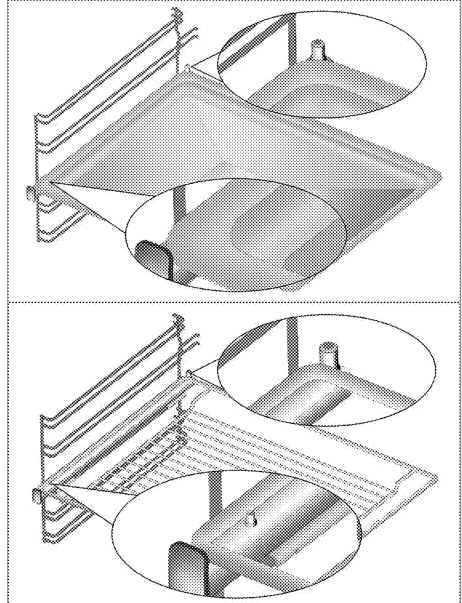
Kasutatakse praadide valmistamiseks või haudenõus valmistatavate roogade asetamiseks soovitud kõrgusega siinile.



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

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

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





Tehnilised andmed

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

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

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

** Vt Paigaldamine, lk 12.

	Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid 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 keskkonnatingimustest võivad tegelikud väärtused varieeruda.
---	--

3 Paigaldamine

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



Toote paigalduskoha ning elektrisüsteemi ettevalmistamine on kliendi ülesanne.



OHT:

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



OHT:

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

- 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.



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



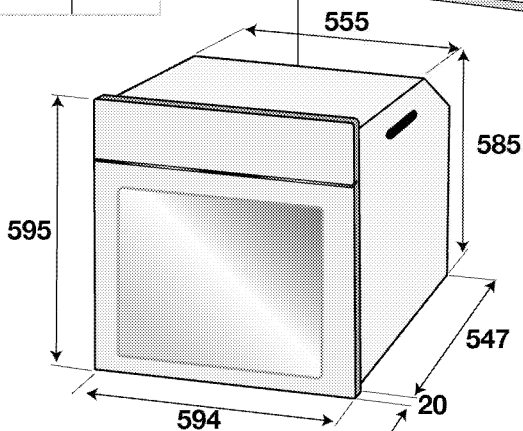
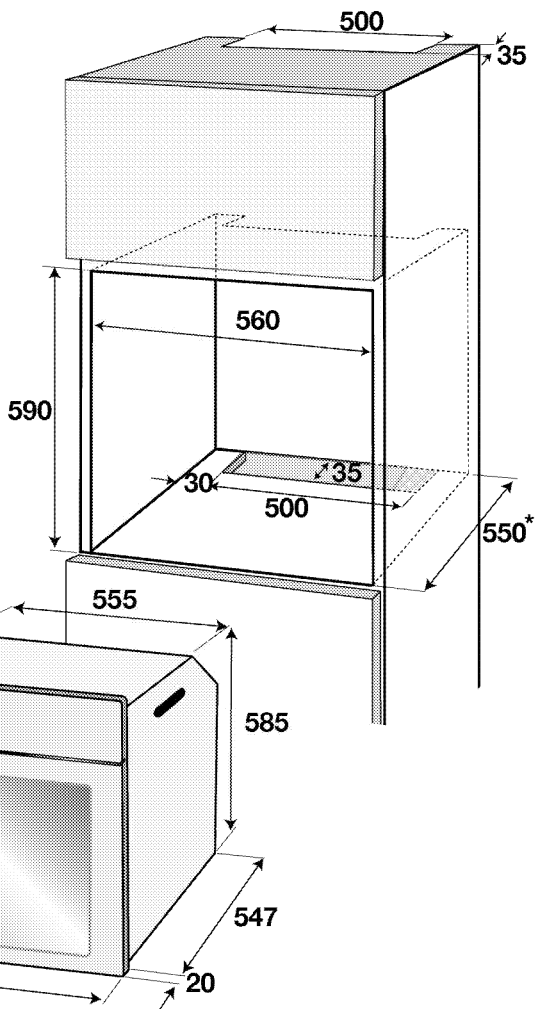
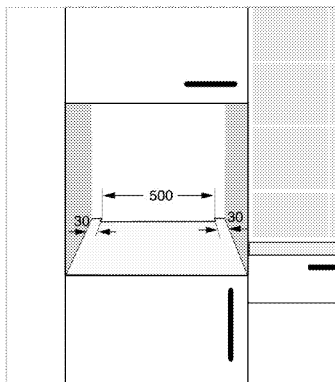
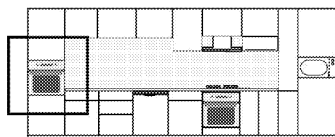
Ärge kasutage toote tõstmiseks või liigutamiseks ust ega uksekäepidet.



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

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).



* min

Paigaldamine ja ühendamine

- Toodet tohib paigaldada ja ühendada ainult vastavalt ametlikele paigalduseeskirjadele.

Elektriühendused

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



OHT:

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

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

**OHT:**

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

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

**OHT:**

Enne elektritööde tegemist ühendage toode vooluvõrgust lahti. Elektrilöögi oht!



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

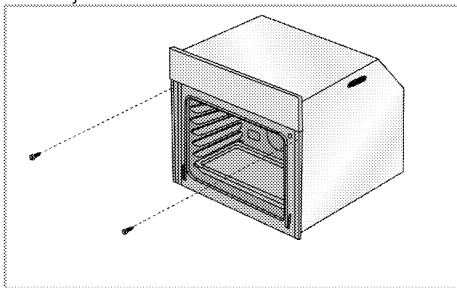


Juhtmestiku paigaldamisel tuleb järgida elektrisüsteemide kehtestatud siseriiklikke/kohalikke eeskirju ning kasutada ahju jaoks sobivat elektrikontakti/-liini ja pistikut. Kui toote võimsus on suurem kui pistiku ja elektrikontakti/-liini (kestev) taluvusvool, tuleb toode ühendada püsielektrisüsteemi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

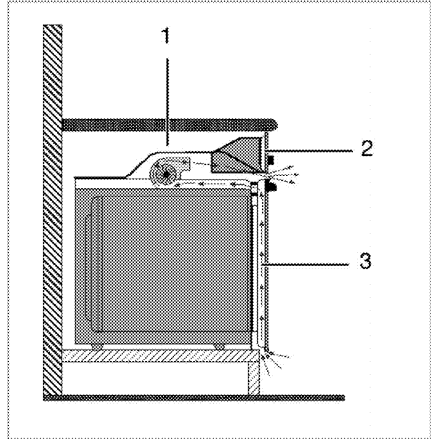
Ühendage toitejuhe pistikupesaga.

Toote paigaldamine

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



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

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

- 1 Jahutusventilaator
- 2 Juhtpaneel
- 3 Uks

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



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

Lõppkontroll

1. Toote kasutamine.
2. Kontrollige funktsioone.

Toote kõrvaldamine kasutuselt

- Hoidke toote originaalkarp alles ja kasutage seada toote transportimiseks. Järgige karbile märgitud juhiseid. Kui teil originaalkarpi pole, pakkige toode mullikileesse 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 külge külge.
- Ärge kasutage toote tõstmiseks või liigutamiseks ust ega uksekäepidet.



Ärge asetage tootele esemeid ja hoidke seda teisaldamise ajal püstiasendis.



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

4 Ettevalmistused

Nõuandeid energia säästmiseks

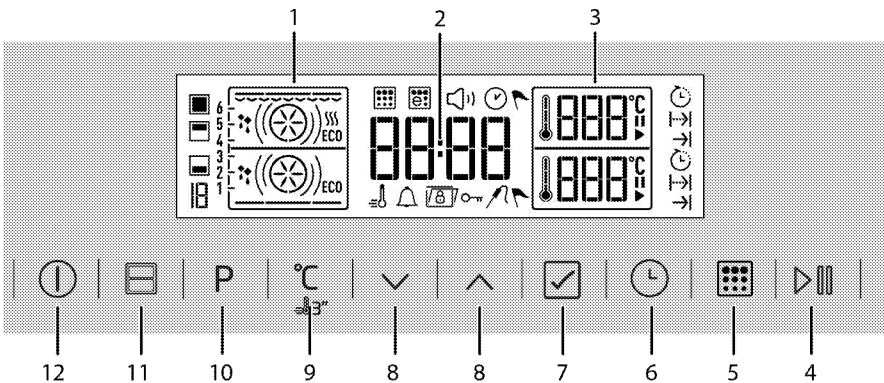
Alljärgnevad nõuanded aitavad teil oma seadet kasutada ökoloogilisel viisil ja säästa energiat:

- Kasutage ahjus tumedaid ja emailkattega küpsetusnõusid, kuna need juhivad paremini soojust.
- Roogade valmistamisel eelkuumutage ahju, kui nii on soovitatud kasutusjuhendis või retseptis.
- Küpsetamise ajal vältige ahjuukse sagedast avamist.

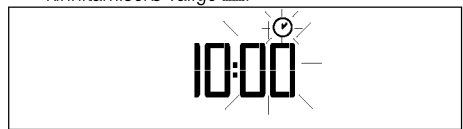
- Kui vähegi võimalik, küpsetage ahjus korraga mitut rooga. Traatrestile võib asetada kaks hautamisanumat.
- Samuti võib valmistada mitu rooga üksteise järel. Ahi on juba eelnevalt kuum.
- Saate säästa energiat, kui lülitate ahju välja mõned minutid enne küpsetusaja lõppu. Ärge avage ahjuust.
- Külmutatud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

Esimene kasutuskord

Esmane kellaaja sisestamine



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



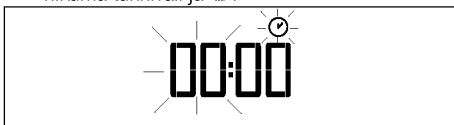
» Näidikul kuvatakse ootekuva. Näidikul kuvatakse ainult praegune kellaage.



Pikema voolukatkestuse korral kuvatakse kellaaja sisestamise menüü uuesti.

Algasaja sisestamine

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



Seadme esmane puhastamine



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

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

Esmane kuumutamine

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



HOIATUS

Kuumad pinnad tekitavad põletusi!
Toode võib kasutamisel olla kuum. Ärge kunagi puudutage kuumi põleiteid, ahju sisekülg, 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 .
5. Laske ahjul töötada umbes 30 minutit.
6. Lülitage ahi välja, vt .

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 sisesehingamist.

5 Kuidas ahju kasutada

Üldine teave küpsetamise, röstimise ja grillimise kohta



HOIATUS

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



OHT:

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

Nõuanded küpsetamiseks

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

Nõuanded röstimiseks

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

Nõuanded grillimiseks

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

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

- Lükake 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.

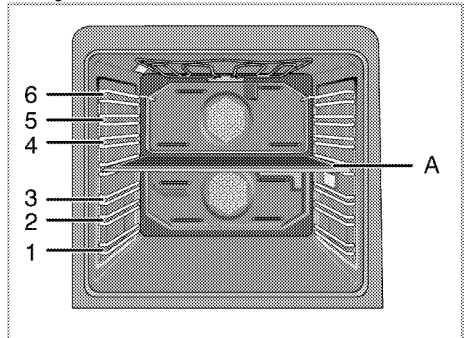


Grillimiseks sobimatud toiduained võivad põhjustada tulekahju. Grillige ainult suurel kuumusel grillimiseks sobilikku toitu.
Ärge paigutage grillitavat toitu liiga kaugele ahju tahaossa. See on kõige kuumem piirkond ning rasvane toit võib süttida.

Elektriahju kasutamine

Restivahed

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



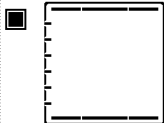
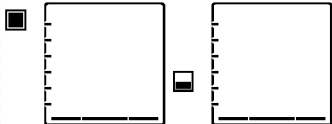
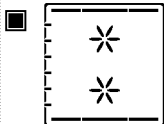
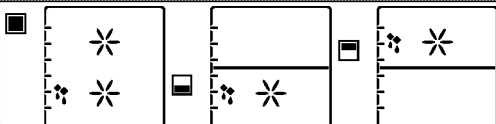
Küpsetamiseks saab kasutada ahju 4 eri osa.

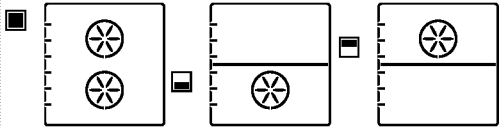
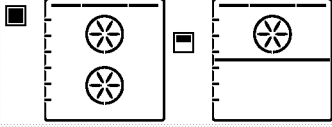
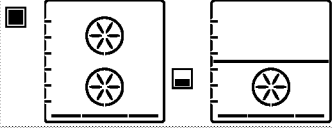
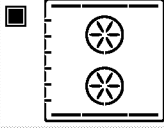
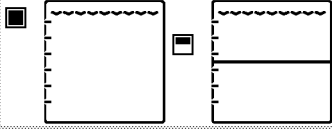
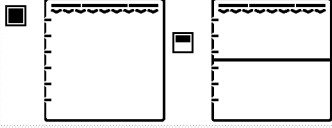
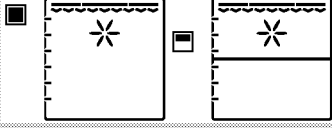
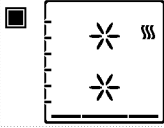
	Ülemine osa	Ülemist osa saab kasutada ainult küpsetamiseks. See sobib grillimiseks ja väikeste roogade küpsetamiseks.	Kui ahju ülemine osa on kasutuses, kuvatakse näidikul selle osa temperatuur, restivahed, küpsetamise tähis, ooterežiimi tähis, küpsemisaja tähis ja küpsetamisaja lõpu tähis.
	Alumine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

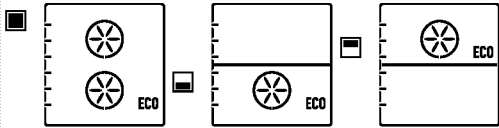
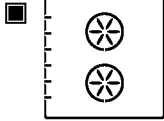




Ahju funktsioonid

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

Selles jaotises kirjeldatakse kõiki ahju funktsioone.

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





	<p>Küpsetusventilaator</p>	<p>küpsetatud toidu jahutamiseks. Töötab ainult ventilaator (tagaseinas). Ventilaatorkuumuti poolt köetud õhk kandub ventilaatori toimetel kiiresti ja ühtlaselt üle terve ahju. Enamasti pole eelkuumutus vajalik.</p>
	<p>Ülemine küttekeha + ventilaator (ülemine kuumutus koos ventilaatoriga)</p>	<p>Töötavad ülemine küttekeha ja ventilaator (tagaseinas). Ventilaatoriga jaotub kuum õhk ühtlasemalt kui ainult ülemise kuumutusega.</p>
	<p>Pitsa</p>	<p>Samaaegselt töötavad nii alumine küttekeha kui ka ventilaatorkuumuti (tagaseinas). Sobib pitsa küpsetamiseks.</p>
	<p>Multi "3D" küpsetusrežiim</p>	<p>Samaaegselt töötavad nii ülemine ja alumine küttekeha kui ka ventilaatorkuumuti (tagaseinas). Kasutage küpsetamiseks korruga ainult ühte alust.</p>
	<p>Säästugrill</p>	<p>Töötab ainult ahju ülemise küttekeha sisemine osa. Sobib väiksemate ja keskmise suurusega lihatükkide grillimiseks.</p>
	<p>Täisgrill</p>	<p>Töötavad ahju ülemise küttekeha sisemine ja välimine osa. Sobib keskmise suurusega lihatükkide grillimiseks.</p>
	<p>Grill + ventilaator (grill koos ventilaatoriga)</p>	<p>Töötab ahju ülemine küttekeha, alumine küttekeha ja ventilaator. Kuum õhk kandub ventilaatori toimetel kiiresti üle ahju. Sobib keskmise suurusega lihatükkide grillimiseks.</p>
	<p>Soojas hoidmine</p>	<p>Kasutatakse toidu hoidmiseks serveerimistemperatuuril pika aja vältel. Ärge kasutage seda režiimi toidu küpsetamiseks.</p>

	<p>Ökonoomne ventilaatorkuumus</p>	<p>Töötab ainult ventilaator (tagaseinas). Võrreldes küpsetusfunktsioonidega temperatuurivahemikus 160-220°C saab ventilaatorkuumutust kasutada energia säästmiseks. Küpsetamine võtab mõnevõrra rohkem aega. Selle funktsiooniga seotud küpsetusajad on kirjas tabelis "Ökonoomne ventilaatorkuumus".</p>	
	<p>Madalal temperatuuril küpsetamine</p>	<p>Toitu kuumutatakse korraga nii pealt kui ka alt. Sobib praetud/pruunistatud liha (vasika, lamba, linnu jne) aeglaseks küpsetamiseks avatud anumal madalal temperatuuril. See funktsioon tagab, et liha on mahlane ja pehme. Palun kasutage hügieeninõuetele vastavat liha. Eelpraadige/pruunistage pliidiraual, grillil jms liha välispinnad kuumal pannil. Saate eelpraetud/pruunistatud liha „madalal temperatuuril küpsetamise“ funktsiooniga pikalt küpsetada. Kasutage küpsetamiseks korraga ainult ühte alust.</p>	
<p>Ülemine osa</p> 	<p>Ventilaatorkuumus Ökonoomne ventilaatorkuumus Ülemine küttekeha + ventilaator Täisgrill + ventilaator Täisgrill Sulatus Säästugrill</p>		<p>ventilaator Täisgrill + ventilaator Sulatus + sulatus Säästugrill + ventilaator Ventilaator + alumine küttekeha Ventilaator + Pitsa</p>
<p>Alumine osa</p> 	<p>Ventilaatorkuumus Ökonoomne ventilaatorkuumus Sulatus Alumine kuumutus Pitsa</p>	<p>Suur ahjuosa</p> 	<p>Vaikimisi Vaikimisi + ventilaator Ventilaatorkuumus Multi (3-D) küpsetusrežiim Pitsa Ülemine küttekeha + ventilaator</p>
<p>Alumine ja ülemine osa</p>	<p>Ventilaator +</p>		

	Täisgrill + ventilaator Täisgrill Säästugrill Ökonoomne ventilaatorkuumutus Alumine kuumutus Soojas hoidmine Madalal temperatuuril küpsetamine Sulatus
--	---

Funktsioonide tabel

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

	Funktsioonid erinevad olenevalt toote mudelist.
	Muudatuste tegemise ajal vilguvad ekraanil vastavad tähised.
	Voolukatkestuse korral programm tühistatakse. Ahi tuleb uuesti programmeerida.
	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.
	Ohutuse tagamiseks on maksimaalne küpsetusaeg („Cooking Time“) kõigis režiimides peale soojashoidmise („Warm Keeping“) ja madalal temperatuuril küpsetamise („Low Temp. Cooking“) 6 tundi .
	Ohutuse tagamiseks on maksimaalne küpsetusaeg („Cooking Time“) kõigis režiimides peale soojashoidmise („Warm Keeping“) ja madalal temperatuuril küpsetamise („Low Temp. Cooking“) 6 tundi .
	280°C või suurema temperatuuri juures töötab ahi maksimaalselt 2 tundi.

Suur ahjuosa

Funktsioon	Soovituslik temperatuur (°C)	Temperatuurivahe mik (°C)
Vaikimisi	200	40–320
Vaikimisi +	175	40–280

ventilaator		
Ventilaatorkuumutus	180	40–250
Multi (3-D) küpsetusrežiim	205	40–250
Pitsa	210	40–320
Ülemine küttekeha + ventilaator	200	40–280
Täisgrill + ventilaator	200	40–280
Täisgrill	280	40–280
Säästugrill	280	40–280
Ökonoomne ventilaatorkuumutus	180	160–220
Alumine kuumutus	180	40–220
Soojas hoidmine	60	40–100
Madalal temperatuuril küpsetamine	80	50–150
Sulatus	-	-

Ülemine osa

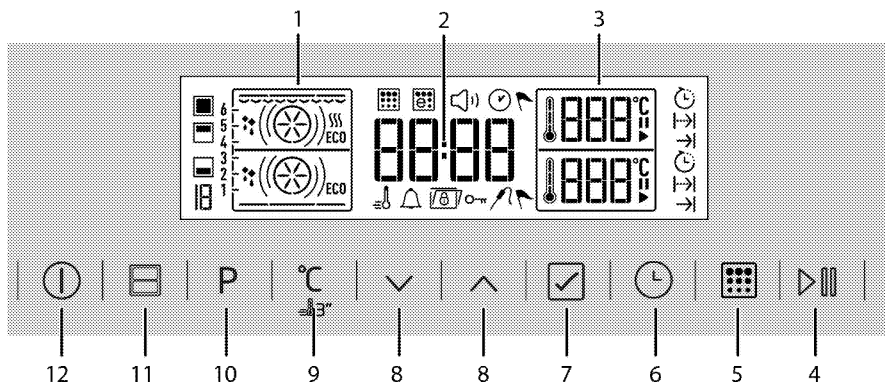
Funktsioon	Soovituslik temperatuur (°C)	Temperatuurivahe mik (°C)
Ventilaatorkuumutus	180	40–250
Ülemine küttekeha + ventilaator	200	40–280
Täisgrill + ventilaator	200	40–280
Täisgrill	280	40–280
Säästugrill	280	40–280
Ökonoomne ventilaatorkuumutus	180	160–220
Sulatus	-	-

Alumine osa

Funktsioon	Soovituslik temperatuur (°C)	Temperatuurivahe mik (°C)
Ventilaatorkuumutus	180	40–250
Pitsa	210	40–280
Ökonoomne ventilaatorkuumutus	180	160–220

tus			kuumutus		
Alumine	180	40–220	Sulatus	-	-

Ahju juhtseadme kasutamine



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

Ekraani sümbolid:

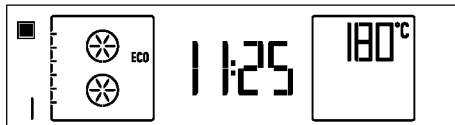
- Kiirkuumutuse (võimendus) sümbol
 - Küpsetamise kestuse sümbol
 - Küpsetamise kestuse lõpu sümbol
 - Märguande sümbol
 - Osa valiku sümbol
 - Küpsetamise sümbol
 - Praeguse aja sümbol
 - Peatamise sümbol
 - Soojenduse sümbol
 - Sulatuse sümbol
 - Klahviluku sümbol
 - Kellaaja kuva sümbol
 - Helitugevuse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

Ahju kasutamine üheosalisena Manuaalne küpsetusrežiim temperatuuri ja tööfunktsiooni seadmisega

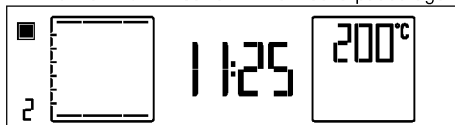
Manuaalses režiimis kasutamisel töötab ahi pärast funktsiooni ja temperatuuri valimist küpsetusajast sõltumatult. Küpsetusaja lõpus ei lülitu ahi automaatselt välja. Kasutaja peab ise küpsetamise lõpetama.

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

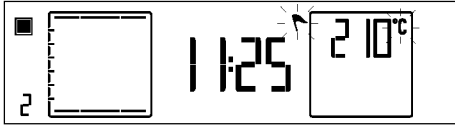
1. Eemaldage ahjust keskosa plaat. Ainult pärast keskosa plaadi eemaldamist hakkab ahju taimer tööle suure üheosalise ahju küpsetussättega.
2. Ahju sisselülitamiseks puudutage klahvi kaks sekundit.
3. Kui ahi on sisse lülitatud, kuvatakse suures üheosalises ahjus küpsetamise esimene eriomane funktsioon.



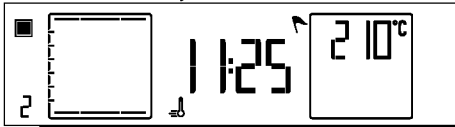
4. Tööfunktsiooni määramise näidiku avamiseks puudutage **P**.
» Näidikul vilgub vastava funktsiooni number.
5. Valige sooviv küpsetusfunktsioon, puudutades klahve . Sätte kinnitamiseks puudutage .



6. Kui soovite muuta temperatuuri, puudutage temperatuurinäidiku avamiseks üks kord $^{\circ}\text{C}$. Näidikul vilguvad $^{\circ}\text{C}$ ja \curvearrowright .



7. Sobiva temperatuuri määramiseks puudutage \wedge / \vee . Jõudes vajaliku väärtuseni, puudutage temperatuuri kinnitamiseks \checkmark .
8. Võimenduse (kiirkuumutuse) valimiseks puudutage $^{\circ}\text{C}$ umbes kolm sekundit, kuni avaneb näidik \equiv , \equiv ja võimendi säte aktiveeritakse.



Võimendi sätte määramisel töötab ahi kuni seadistatud temperatuuri saavutamiseni maksimumvõimsusel. Seadistatud temperatuuri saavutamisel \equiv kaob. Võimendi säte on aktiivne funktsioonidel, millel kuvatakse \equiv , kui $^{\circ}\text{C}$ puudutatakse pikka aega. Võimendi saab aktiveerida ainult suure üheosalise ahju küpsetustoimingut korral.

9. Pange toit ahju ja sulgege uks.
10. Kui küpsetusfunktsioon ja temperatuuri väärtused sobivad, puudutage küpsetamise alustamiseks kaks sekundit \triangleright \equiv . Küpsetamine algab ja näidikul kuvatakse \blacktriangleright .



» Ahi kuumeneb seadistatud temperatuurini.



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

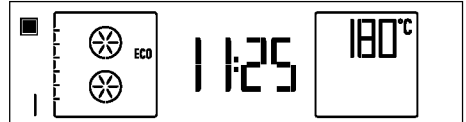
11. Kui küpsetis on valmis, puudutage küpsetamise lõpetamiseks uuesti klahvi \triangleright \equiv kaks sekundit.

Küpsetamine määratud küpsetusajaga

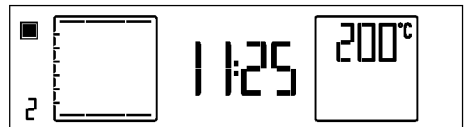
Valides toidule sobiva temperatuuri ja funktsiooni ning määrates küpsetamisaja, saab ahjul lasta küpsetamisaja lõppedes automaatselt välja lülituda.

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

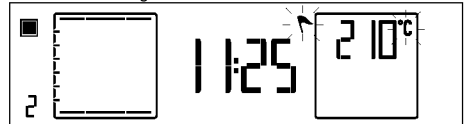
1. Eemaldage ahjust keskosa plaat. Ainult pärast keskosa plaadi eemaldamist hakkab ahju taimer tööle suure üheosalise ahju küpsetussättega.
2. Ahju sisselülitamiseks puudutage klahvi \odot kaks sekundit.
3. Kui ahi on sisse lülitatud, kuvatakse suure üheosalise ahju küpsetamise esimene eriomane funktsioon.



4. Tööfunktsiooni määramise näidiku avamiseks puudutage P.
- » Näidikul vilgub vastava funktsiooni number.
5. Sobiva tööfunktsiooni määramiseks puudutage \wedge / \vee .



6. Kui soovite muuta temperatuuri, puudutage temperatuurinäidiku avamiseks üks kord $^{\circ}\text{C}$. Näidikul vilgub $^{\circ}\text{C}$ sümbol.



7. Sobiva temperatuuri määramiseks puudutage \wedge / \vee . Jõudes vajaliku väärtuseni, puudutage temperatuuri kinnitamiseks \checkmark .
8. Võimenduse (kiirkuumutuse) valimiseks puudutage $^{\circ}\text{C}$ umbes kolm sekundit, kuni avaneb näidik \equiv , \equiv ja võimendi säte aktiveeritakse.





Võimendi sätte määramisel töötab ahi kuni seadistatud temperatuuri saavutamiseni maksimumvõimsusel. Seadistatud temperatuuri saavutamisel kaob. Võimendi säte on aktiivne funktsioonidel, mille kuvatakse , kui $^{\circ}\text{C}$ puudutatakse pikka aega. Võimendi saab aktiveerida ainult suure üheosalise ahju küpsetustoimingute korral.



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

Küpsetusaja lõpu hilisemaks seadmine.

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

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

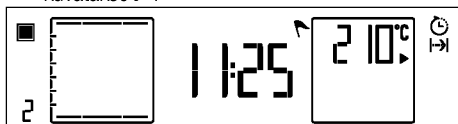
1. Eemaldage ahjust keskosa plaat. Ainult pärast keskosa plaadi eemaldamist hakkab ahju taimer tööle suure üheosalise ahju küpsetussättega.
2. Ahju sisselülitamiseks puudutage klahvi kaks sekundit.
3. Kui ahi on sisse lülitatud, kuvatakse suures üheosalises ahjus küpsetamise esimene eriomane funktsioon.

9. Küpsetamisaja valimiseks puudutage üks kord . Näidikul vilgub .



10. Sobiva küpsetusaja määramiseks puudutage ja sätte kinnitamiseks puudutage . Pärast küpsetamisaja määramist jäävad ja näidikul põlema.

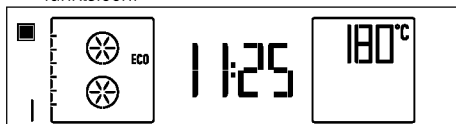
11. Pange toit ahju ja sulgege uks.
12. Kui küpsetusfunktsioon, temperatuur ja aeg sobivad, puudutage küpsetamise alustamiseks kaks sekundit . Küpsetamine algab ja näidikul kuvatakse .



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

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

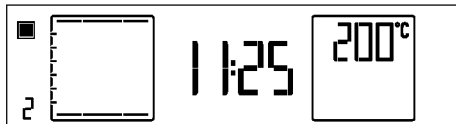
13. Kui küpsetamine on lõppenud, hakkavad näidikul vilkuma ja ning kõlab märguandesignaali.
14. Märguandesignaali vaigistamiseks puudutage mis tahes klahvi. Ahi lülitub automaatselt välja.
15. Kui tahate, et ahi töötaks edasi, vajutage kaks sekundit . Ahi jätkab küpsetamist määramata tähtajaga.



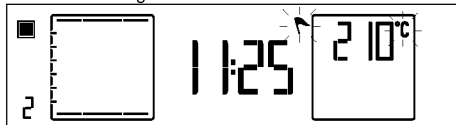
4. Tööfunktsiooni määramise näidiku avamiseks puudutage .

» Näidikul vilgub vastava funktsiooni number.

5. Sobiva tööfunktsiooni määramiseks puudutage ja .



6. Kui soovite muuta temperatuuri, puudutage temperatuurinäidiku avamiseks üks kord $^{\circ}\text{C}$. Näidikul vilgub $^{\circ}\text{C}$ sümbol.



7. Sobiva temperatuuri määramiseks puudutage ja . Jõudes vajaliku väärtuseni, puudutage temperatuuri kinnitamiseks .
8. Võimenduse (kiirkuumutuse) valimiseks puudutage $^{\circ}\text{C}$ umbes kolm sekundit, kuni avaneb näidik ja võimendi säte aktiveeritakse.



i Võimendi sätte määramisel töötab ahi kuni seadistatud temperatuuri saavutamiseni maksimumvõimsusel. Seadistatud temperatuuri saavutamisel kaob. Võimendi sätte on aktiivne funktsioonidel, mille kuvatakse , kui puudutatakse pikka aega. Võimendi saab aktiveerida ainult suure üheosalise ahju küpsetustoimingute korral.

9. Küpsetamisaja valimiseks puudutage üks kord . Näidikul vilgub .



10. Sobiva küpsetusaja määramiseks puudutage ja sätte kinnitamiseks puudutage . Pärast küpsetamisaja määramist jäävad ja näidikul põlema.

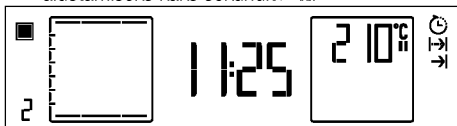
11. Küpsetusaja lõpu valimiseks puudutage kaks korda lühikeses vahega. Näidikul vilgub .



12. Sobiva küpsetusaja lõpu määramiseks puudutage ja sätte kinnitamiseks puudutage . Kui küpsetusaja lõpp on määratud, jäävad püsivalt näidikule.

13. Pange toit ahju ja sulgege uks.

14. Kui küpsetusfunktsioon, temperatuur, kestus ja lõpuaeg sobivad, puudutage küpsetamise alustamiseks kaks sekundit .



» » ilmub näidikule. Ahju taimer arvutab automaatselt välja küpsetamise algusaja, lahutades määratud küpsetusaja lõpust küpsetuse kestuse. Küpsetuse algusaja saabudes käivitatakse valitud küpsetusfunktsioon, kustub ja ahi soojeneb määratud temperatuurini. Ahi jääb määratud küpsetusaja lõpuni sellele temperatuurile.

Sisetemperatuuri sümboli kõik astmed süttivad, kui sisetemperatuur saavutab seadistatud taseme. Funktsiooninäidikule ilmuvad täiendavad aktiivsed küttekehad ja panni soovituslik asend. Küpsemise ajal põleb ahju tuli.

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

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

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

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

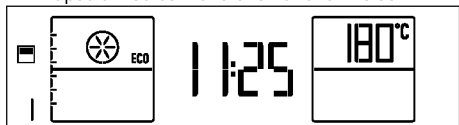
Manuaalses režiimis kasutamisel töötab ahi pärast funktsiooni ja temperatuuri valimist küpsetusajast sõltumatu. Küpsetusaja lõpus ei lülitu ahi automaatselt välja. Kasutaja peab ise küpsetamise lõpetama.

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

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

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

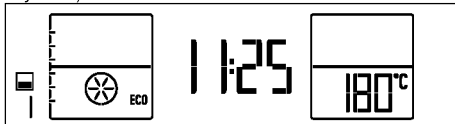
2. Ahju sisselülitamiseks puudutage klahvi kaks sekundit.
3. Kui ahi on sisse lülitatud, kuvatakse ülemises osas küpsetamise esimene eriomane funktsioon.



4. Ahju alumise osa aktiveerimiseks puudutage üks kord .

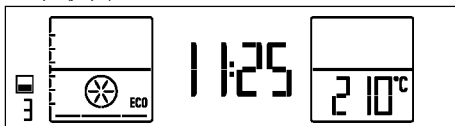
Temperatuuri määramise ja küpsetuse alustamise toimingud on nii ahju alumise kui ülemise osa korral

sarnased. (Joonistel kujutatakse valituna alumist ahjuosa.)

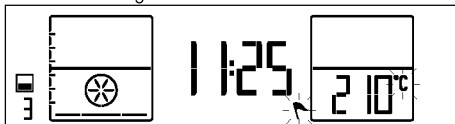


i Kui puudutate , aktiveeritakse järgemööda ainult alumine osa, nii alumine kui ülemine osa ja ainult ülemine osa.

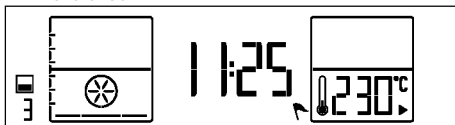
- Töofunktsiooni määramise näidiku avamiseks puudutage **P**.
- » Näidikul vilgub vastava funktsiooni number.
- Sobiva töofunktsiooni määramiseks puudutage .



- Kui soovite muuta temperatuuri, puudutage temperatuurinäidiku avamiseks üks kord $^{\circ}\text{C}$. Näidikul vilgub $^{\circ}\text{C}$ sümbol.



- Sobiva temperatuuri määramiseks puudutage / . Jõudes vajaliku väärtuseni, puudutage temperatuuri kinnitamiseks .
- Pange toit ahju ja sulgege uks.
- Kui küpsetusfunktsioon ja temperatuuri väärtused sobivad, puudutage küpsetamise alustamiseks kaks sekundit . Küpsetamine algab ja näidikul kuvatakse .



» Ahi kuumeneb seadistatud temperatuurini.

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

- Kui küpsetis on valmis, puudutage küpsetamise lõpetamiseks uuesti klahvi kaks sekundit.



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

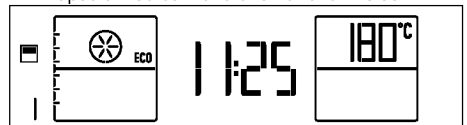
Küpsetamine määratud küpsetusajaga

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

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

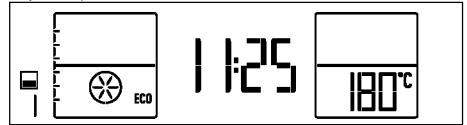
i Kui keskosa plaati oma kohale ei asetata, töötab ahju taimer üheosalise ahju töörežiimis.

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



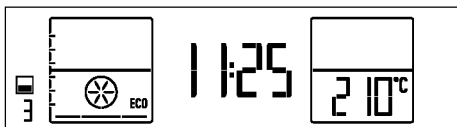
- Ahju alumise osa aktiveerimiseks puudutage üks kord .

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



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

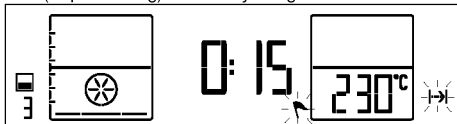
- Töofunktsiooni määramise näidiku avamiseks puudutage **P**.
- » Näidikul vilgub vastava funktsiooni number.
- Sobiva töofunktsiooni määramiseks puudutage .



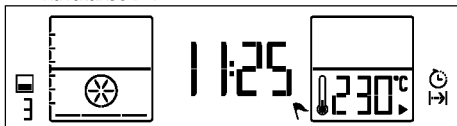
7. Kui soovite muuta temperatuuri, puudutage temperatuurinäidiku avamiseks üks kord C . Näidikul vilgub C sümbol.



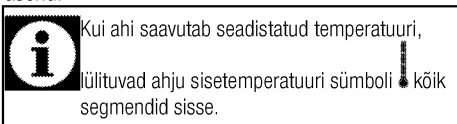
8. Sobiva temperatuuri määramiseks puudutage \wedge \vee . Jõudes vajaliku väärtuseni, puudutage temperatuuri kinnitamiseks \square .
9. Küpsetusaja valimiseks vajutage üks kord C , et kerida tekstinäidikule „Cooking time” (Küpsetusaeg). Samal ajal vilgub C .



10. Sobiva küpsetusaja määramiseks puudutage \wedge \vee ja sätte kinnitamiseks puudutage \square . Pärast küpsetamisaja määramist jäävad C ja C näidikul põlema.
11. Pange toit ahju ja sulgege uks.
12. Kui küpsetusfunktsioon, temperatuur ja aeg sobivad, puudutage küpsetamise alustamiseks kaks sekundit C . Küpsetamine algab ja näidikul kuvatakse C .



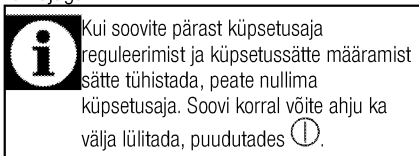
- » Teie ahi hakkab tööle valitud funktsioonil ja suurendab sisetemperatuuri seadistatud temperatuurini. Ahi jääb määratud küpsetusaja lõpuni sellele temperatuurile. Sisetemperatuuri sümboli kõik astmed süttivad, kui sisetemperatuur saavutab seadistatud taseme. Funktsiooninäidikule ilmuvad täiendavad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



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

13. Kui küpsetamine on lõppenud, hakkavad näidikul vilkuma C ja C ning kõlab märguandesignaali.

14. Märguandesignaali vaigistamiseks puudutage mis tahes klahvi. Ahi lülitub automaatselt välja.
15. Kui tahate, et ahi töötaks edasi, vajutage kaks sekundit C . Ahi jätkab küpsetamist määramata tähtajaga.

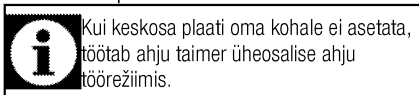


Kui soovite pärast küpsetusaja reguleerimist ja küpsetussätte määramist sätte tühistada, peate nullima küpsetusaja. Soovi korral võite ahju ka välja lülitada, puudutades C .

Küpsetusaja lõpu hilisemaks seadmine.

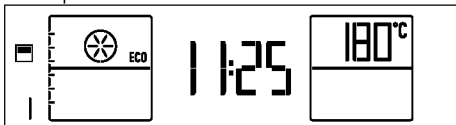
Ahju töötamise ja automaatse väljalülitamise tagamiseks saate määrata roa jaoks sobiva temperatuuri ja tööfunktsiooni, küpsetusaja ja selle hilisema lõpetamisaja ning juhtida küpsetamist käsitsi ilma küpsetusaega määramata. Pärast elektritoite esmakordset sisselülitamist ja praeguse kellaaja määramist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

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



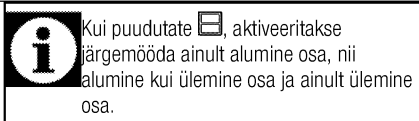
Kui keskosa plaati oma kohale ei asetata, töötab ahju taimer üheosalise ahju töörežiimis.

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



4. Ahju alumise osa aktiveerimiseks puudutage üks kord C .

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

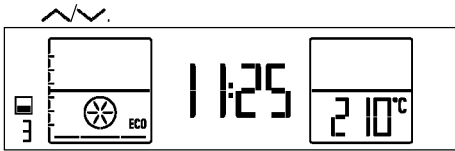


Kui puudutate C , aktiveeritakse järgemööda ainult alumine osa, nii alumine kui ülemine osa ja ainult ülemine osa.

5. Tööfunktsiooni määramise näidiku avamiseks puudutage C .

» Näidikul vilgub vastava funktsiooni number.

6. Sobiva tööfunktsiooni määramiseks puudutage



7. Kui soovite muuta temperatuuri, puudutage temperatuurinäidiku avamiseks üks kord $^{\circ}\text{C}$.

Näidikul vilgub $^{\circ}\text{C}$ sümbol.



8. Sobiva temperatuuri määramiseks puudutage \wedge

\vee . Jõudes vajaliku väärtuseni, puudutage temperatuuri kinnitamiseks \checkmark .

9. Küpsetamisaja valimiseks puudutage üks kord \odot .

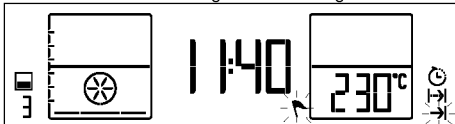
Näidikul vilgub \rightarrow .



10. Sobiva küpsetusaja määramiseks puudutage \wedge

\vee ja sätte kinnitamiseks puudutage \checkmark . Kui küpsetusaeg on määratud, kuvatakse \rightarrow püsivalt.

11. Küpsetusaja lõpu valimiseks puudutage \odot kaks korda lühikeses vahes. Näidikul vilgub \rightarrow .



12. Sobiva küpsetusaja lõpu määramiseks puudutage \wedge

\vee ja sätte kinnitamiseks puudutage \checkmark . Kui küpsetusaja lõpp on määratud, jäävad \rightarrow püsivalt näidikule.

13. Pange toit ahju ja sulgege uks.

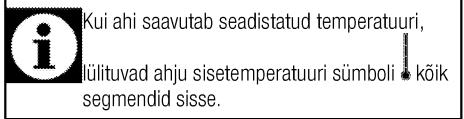
14. Kui küpsetusfunktsioon, temperatuur, kestus ja lõpuaeg sobivad, puudutage küpsetamise alustamiseks kaks sekundit \triangleright .

» \blacksquare ilmub näidikule. Ahju taimer arvutab automaatselt välja küpsetamise algusaja, lahutades määratud küpsetusaja lõpust küpsetuse kestuse. Küpsetuse algusaja saabudes käivitatakse valitud küpsetusfunktsioon, \rightarrow kustub ja ahi soojeneb määratud temperatuurini. Ahi jääb määratud küpsetusaja lõpuni sellele temperatuurile.

Sisetemperatuuri sümboli kõik astmed süttivad, kui sisetemperatuur saavutab seadistatud taseme.

Funktsiooninäidikule ilmuvad täiendavad aktiivsed

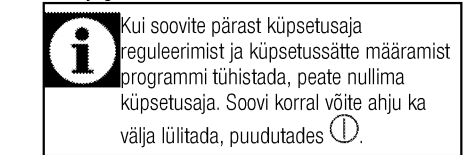
küttehead ja panni soovituslik asend. Küpsemise ajal põleb ahju tuli.



15. Kui küpsetamine on lõppenud, hakkavad näidikul vilkuma \rightarrow ja \rightarrow ning kõlab märguandesignaali.

16. Märguandesignaali vaigistamiseks puudutage mis tahes klahvi. Ahi lülitub automaatselt välja.

17. Kui tahate, et ahi töotaks edasi, vajutage kaks sekundit \triangleright . Ahi jätkab küpsetamist määramata tähtajaga.

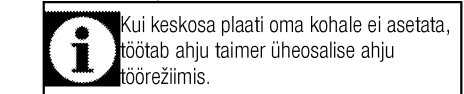


Ahju ülemise ja alumise osa korraga kasutamine Manuaalne küpsetusrežiim temperatuuri ja töofunktsiooni seadmisega

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

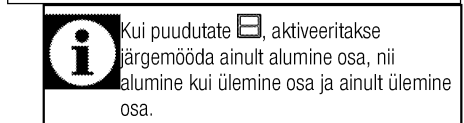
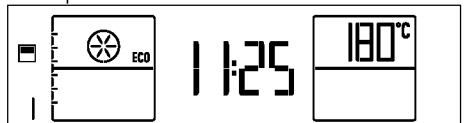
Pärast elektritoite esmakordset sisselülitamist ja praeguse kellaaja määramist naaseb ahi ootenäidikule. Näidikul kuvatakse ainult praegune kellaeg.

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



2. Ahju sisselülitamiseks puudutage klahvi \odot kaks sekundit.

3. Kui ahi on sisse lülitatud, kuvatakse ülemises osas küpsetamise esimene eriomane funktsioon.



4. Mõlema osa aktiveerimiseks puudutage kaks korda \blacksquare .

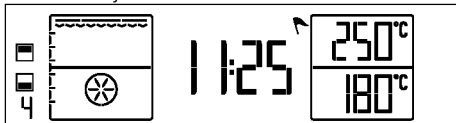





5. Tööfunktsiooni määramise näidiku avamiseks puudutage **P**.

» Näidikul vilgub vastava funktsiooni number.




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



Pärast funktsiooni valimist saab kummagi ahjuosa jaoks eraldi seadistada sätteid „**Temperature**” (Temperatuur) ja „**Cooking time**” (Küpsetusaeg). Vilguvad nende sätete aktiivsete küpsetusosade sümbolid  ja .

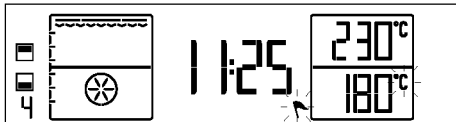





7. Kui soovite muuta ülemise ahjuosa temperatuuri, puudutage ülemise osa temperatuurinäidiku avamiseks üks kord . Valitud ahjuosa temperatuurinäidikul vilguvad  ja .







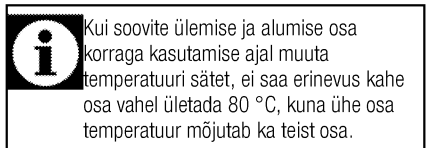
8. Sobiva temperatuuri määramiseks puudutage . Soovitud väärtuseni jõudmisel puudutage temperatuuri kinnitamiseks .  süttib püsivalt ja aktiivse küpsetusosa  sümbol hakkab vilkuma.

9. Alumise ahjuosa temperatuuri muutmiseks puudutage , et aktiveerida alumise osa temperatuurinäidik. Alumise osa  sümbol hakkab vilkuma.



10. Puudutage alumise osa temperatuurinäidiku avamiseks . Valitud ahjuosa temperatuurinäidikul vilguvad  ja .

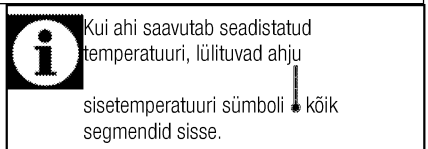
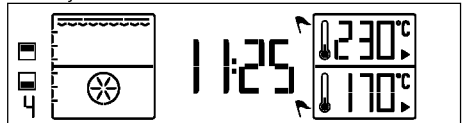
11. Sobiva temperatuuri määramiseks puudutage . Soovitud väärtuseni jõudmisel puudutage temperatuuri kinnitamiseks .  süttib püsivalt ja aktiivse küpsetusosa  sümbol hakkab vilkuma.





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

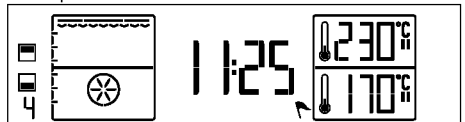
12. Pange toit ahju ja sulgege uks.

13. Kui küpsetusfunktsioon ja temperatuuri väärtused sobivad, puudutage küpsetamise alustamiseks kaks sekundit . Küpsetamine algab ning ülemise ja alumise ahjuosa näidikutel kuvatakse  ja .



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

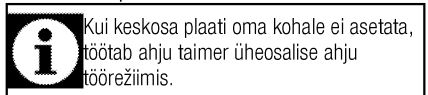
14. Kui küpsetis on valmis, puudutage küpsetamise lõpetamiseks uuesti klahvi  kaks sekundit.




Küpsetamine määratud küpsetusajaga Poolautomaatne töörežiim

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

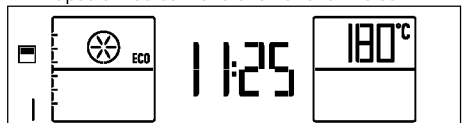
1. Asetage keskosa plaat 3. ja 4. restijuhiku vahel asuvasse korpusesse.







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

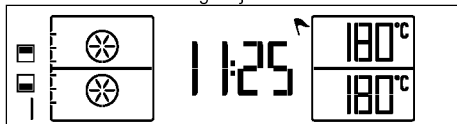
2. Ahju sisselülitamiseks puudutage klahvi  kaks sekundit.

3. Kui ahi on sisse lülitatud, kuvatakse ülemises osas küpsetamise esimene eriomane funktsioon.



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


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

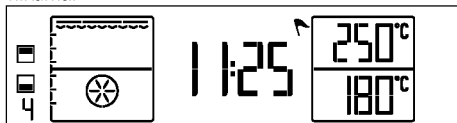


5. Tööfunktsiooni määramise näidiku avamiseks puudutage .

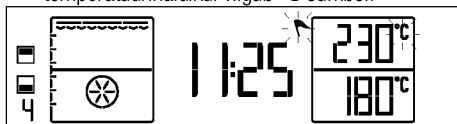
» Näidikul vilgub vastava funktsiooni number.

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



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

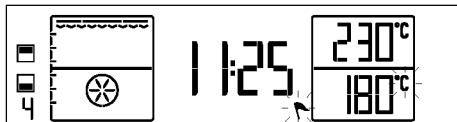









7. Kui soovite muuta ülemise ahjuosa temperatuuri, puudutage ülemise osa temperatuurinäidiku avamiseks üks kord . Valitud ahjuosa temperatuurinäidikul vilgub .






8. Sobiva temperatuuri määramiseks puudutage  . Soovitud väärtuseni jõudmisel puudutage temperatuuri kinnitamiseks .  süttib püsivalt ja aktiivse küpsetusosa  sümbol hakkab vilkuma.

9. Alumise ahjuosa temperatuuri muutmiseks puudutage , et aktiveerida alumise osa temperatuurinäidik. Alumise osa  sümbol hakkab vilkuma.











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

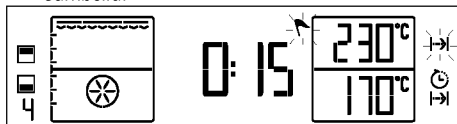
 Kui soovite ülemise ja alumise osa korraga kasutamise ajal muuta temperatuuri sätet, ei saa erinevus kahe osa vahel ületada 80 °C, kuna ühe osa temperatuur mõjutab ka teist osa.


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



13. Sobiva küpsetusaja määramiseks puudutage   ja sätte kinnitamiseks puudutage . Kui küpsetusaeg on määratud, kuvatakse näidikul püsivalt .

14. Ülemise ahjuosa küpsetusaja valimiseks aktiveerige esmalt see osa, puudutades . Ülemise osa  sümbol hakkab vilkuma. Seejärel puudutage üks kord . Samal ajal vilguvad  sümbolid.



15. Ülemisele osale sobiva küpsetusaja määramiseks puudutage   ja sätte kinnitamiseks puudutage . Kui ülemise osa küpsetusaeg on määratud, kuvatakse näidikul püsivalt .

16. Pange toit ahju ja sulgege uks.

17. Kui küpsetusfunktsioon, temperatuur ja aeg sobivad, puudutage küpsetamise alustamiseks kaks sekundit  . Küpsetamine algab ja näidikul kuvatakse .

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



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

18. Lühema küpsetusaja möödumisel kõlab üks helisignaali ning vastava ahjuosa ja sümboolid kaovad.

Kui küpsetamine on lõppenud, hakkavad näidikul vilkuma ja ning kõlab märguandesignaali.

19. Kui küpsetuse kestus on lõppenud, võtke toit ahjust välja. Ahjuukse sulgemisel jätkub küpsetamine selles ahjuosas, mille küpsetamise kestus oli pikem.

20. Pikema küpsetusaja möödumisel kõlab kaks helisignaali ning vastava ahjuosa ja sümboolid hakkavad vilkuma.

21. Küpsetamise lõpeb.

22. Kui tahate, et mõlemad ahjuosad töötaksid edasi, puudutage kaks sekundit . Ahi jätkab küpsetamist määramata tähtajaga.



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

Elektriahju väljalülitamine

Ahju väljalülitamiseks puudutage kaks sekundit .

Klahviluku kasutamine

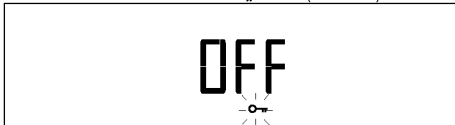
Ahju kasutamist saab tõkestada klahviluku funktsiooni sisselülitamisega.



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

Klahviluku sisselülitamine

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



» hakkab vilkuma.

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



3. Sätte kinnitamiseks puudutage .

» Tekst kaob ja jääb püsivalt põlema.



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

Klahviluku väljalülitamine

1. Klahviluku väljalülitamiseks puudutage üks kord . Näidikul kuvatakse „OFF“ (VÄLJAS).
2. Sätte kinnitamiseks puudutage .



» Klahvilukk lülitatakse välja ja näidikul kaob.

Kella kasutamine märguande funktsioonil

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

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



Maksimaalne märguande aeg on 23 tundi ja 59 minutit.

Märguande määramine.

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



2. Sobiva aja määramiseks puudutage ja sätte kinnitamiseks puudutage . Kui märguande aeg on määratud, kuvatakse püsivalt.
3. Pärast märguande aja möödumist kõlab märguandesignaali.
4. Märguande vaigistamiseks vajutage suvalist klahvi.

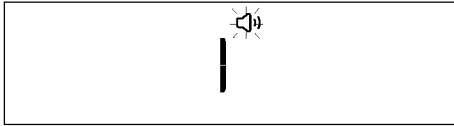
Märguande tühistamine.

1. Puudutage lühikeste vahedega korduvalt klahvi , kuni näidikul kuvatakse .
 2. Puudutage , kuni näidikul kuvatakse „00:00“, ja puudutage sätte kinnitamiseks .
- » Märguande tühistatakse ja sümbol kaob.

Heli seadistamine

Heli saab seadistada ainult siis, kui ahi on ooterežiimis.

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

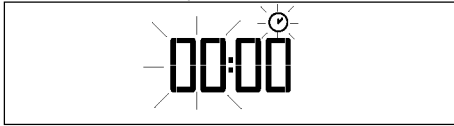


2. Helitüüpe on kaks ning need on tähistatud numbritega „1” ja „2”. Sobiva tüübi valimiseks puudutage .
 3. Sätte kinnitamiseks puudutage .
- » Näidik naaseb ootekuvale. Näidikul kuvatakse ainult praegune kellaeg.

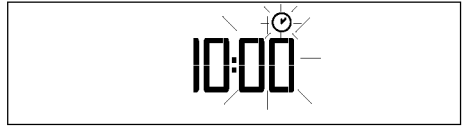
Praeguse kellaaja seadistamine

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

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



2. Määrake abil tunnivälja väärtus.
 3. Sätte kinnitamiseks puudutage .
 4. Viilkuma hakkavad minutiväli ja sümbol .
- Määrake klahvide abil minutivälja väärtus. Minutite kinnitamiseks puudutage .



» Näidik naaseb ootekuvale. Näidikul kuvatakse ainult praegune kellaeg.



Küpsetusaegade tabel





















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

Suure ahjuosaga ahi Küpsetamine ja röstimine

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

1. siiniks loetakse ahju **alumist** riulivahet.

Roog	Plaatide arv	Kasutatavad lisatarvikud	Töörežiim	Silini asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (ligikaudne, min)
Koogid küpsetusplaadil	Üks plaat	Harilik plaat*		3	175	25 ... 35
Koogid vormis	Üks plaat	Koogivorm ja traatrest**		2	180	40 ... 50
Väikesed koogid	Üks plaat	Harilik plaat*		3	160	20 ... 30
	Üks plaat	Harilik plaat*		3	150	25 ... 35
	2 plaati	1-Sügav ahjuplaat* 5-Harilik plaat*		1 - 5	150	25 ... 35
	3 plaati	1-Sügav ahjuplaat* 3-Harilik plaat* 5-Küpsetusplaat*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Biskviitkook	Üks plaat	26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm traatrestil**		3	160	25 ... 35
	Üks plaat	26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm traatrestil**		2	150	30 ... 40
	2 plaati	1-26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm traatrestil** 4-26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm küpsetusplaadil**		1 - 4	150	25 ... 35
Küpsised	Üks plaat	Küpsetusplaat*		3	175	25 ... 30
	2 plaati	1-Küpsetusplaat* 5-Harilik plaat*		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 plaati	1-Küpsetusplaat* 3-Harilik plaat*		1 - 3 - 5	175	35 ... 45

		5-Sügav ahjuplaat*				
Taignatooted	Üks plaat	Harilik plaat*		2	200	30 ... 40
	2 plaati	1-Küpsetusplaat* 5-Harilik plaat*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 plaati	1-Küpsetusplaat* 3-Harilik plaat* 5-Sügav ahjuplaat*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Muretaigen	Üks plaat	Harilik plaat*		2	200	25 ... 35
	2 plaati	1-Küpsetusplaat* 5-Harilik plaat*		1 - 5	200	35 ... 45
	3 plaati	1-Küpsetusplaat* 3-Harilik plaat* 5-Sügav ahjuplaat*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Juuretis	Üks plaat	Harilik plaat*		2	200	35 ... 45
	2 plaati	1-Harilik plaat* 3-Küpsetusplaat*		1 - 3	190	35 ... 45
Lasanje	Üks plaat	Klaasist/metallist kandiline vorm traatrestil**		2 - 3	200	30 ... 40
Pitsa	Üks plaat	Harilik plaat*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Üks plaat	Harilik plaat*		3	200	10 ... 15
Biifsteek (suur tükk) / praad	Üks plaat	Harilik plaat*		3	25 min 250/max seejärel 180 ... 190	100 ... 120
Lambakints (pajaroo)	Üks plaat	Harilik plaat*		3	25 min 250/max seejärel 190	70 ... 90
	Üks plaat	Harilik plaat*		3	25 min 250/max seejärel 190	70 ... 90
Kanapraad (1.8-2 kg)	Üks plaat	Harilik plaat*		2	15 min 250/max seejärel 180 ... 190	60 ... 80
	Üks plaat	Harilik plaat*		2	15 min 250/max seejärel 180 ... 190	60 ... 80
Kaikun (5.5 kg)	Üks plaat	Harilik plaat*		1	25 min 250/max seejärel 180 ... 190	150 ... 210
	Üks plaat	Harilik plaat*		1	25 min 250/max seejärel 180 ... 190	150 ... 210
Kala	Üks plaat	Harilik plaat*		3	200	20 ... 30
	Üks plaat	Harilik plaat*		3	200	20 ... 30








Kõigi toitude puhul on soovitatav eelkuumutamine.

* Lisatarvikud ei pruugi kuuluda komplekti.




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

Ainult alumine osa Küpsetamine ja röstimine










Roog	Plaatide arv	Kasutatavad lisatarvikud	Töörežiim	Silini asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (ligikaudne, min)
Koogid vormis	Üks plaat	Koogivorm ja traatrest**		1	175	40 ... 50
Väiksed koogid	Üks plaat	Harilik plaat*		2	150	35 ... 45
	2 plaati	1-Sügav ahjuplaat* 3-Harilik plaat*		1 - 3	150	35 ... 45
Biskviitkook	Üks plaat	26 cm		1	150	25 ... 35

		läbimõõduga ümmargune tordivorm traatrestil**				
Küpsised	Üks plaat	Küpsetusplaat*		2	170 ... 180	35 ... 45
	2 plaati	1-Küpsetusplaat* 3-Harilik plaat*		1 - 3	165	35 ... 40
Muretaigen	Üks plaat	Harilik plaat*		2	190	35 ... 45
Pitsa	Üks plaat	Harilik plaat*		1	200	10 ... 15
Kanapraad (1.8-2 kg)	Üks plaat	Harilik plaat*		1	15 min 250/max seejärel 180 ... 190	60 ... 80
Kalkun (tükeldatud)	Üks plaat	Harilik plaat*		1	25 min 250/max seejärel 180 ... 190	150 ... 210
Kala	Üks plaat	Harilik plaat*		2	200	20 ... 30
Kõigi toitude puhul on soovitatav eelkuumutamine. * Lisatarvikud ei pruugi kuuluda komplekti. ** Lisatarvikud ei kuulu komplekti. Lisatarvikud on kaubanduses saadaval.						

Ainult ülemine osa Küpsetamine ja röstimine

Roog	Plaatide arv	Kasutatavad lisatarvikud	Töörežiim	Silini asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (ligikaudne, min)
Koogid vormis	Üks plaat	Koogivorm ja traatrest**		4	175	40 ... 50
Väiksed koogid	Üks plaat	Harilik plaat*		4	150	35 ... 45
Küpsised	Üks plaat	Küpsetusplaat*		4	170 ... 180	35 ... 45
Muretaigen	Üks plaat	Harilik plaat*		4	190	35 ... 45
Kanapraad (1.8-2 kg)	Üks plaat	Harilik plaat*		4	15 min 250/max seejärel 180 ... 190	60 ... 80
Kalkun (tükeldatud)	Üks plaat	Harilik plaat*		4	25 min 250/max seejärel 180 ... 190	150 ... 210
Kala	Üks plaat	Harilik plaat*		5	200	20 ... 30
Kõigi toitude puhul on soovitatav eelkuumutamine. * Lisatarvikud ei pruugi kuuluda komplekti. ** Lisatarvikud ei kuulu komplekti. Lisatarvikud on kaubanduses saadaval.						

Pitsa küpsetamine suurel temperatuuril

Roog	Plaatide arv	Kasutatavad lisatarvikud	Töörežiim	Silini asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (ligikaudne, min)
Dieetpitsa*	Üks plaat	Kivist pitsaplaat**		2	320	3 ... 4
Rooma stiilis vorstipitsa	Üks plaat	Kivist pitsaplaat**		2	310	4 ... 5
Kahepooline pitsa*	Üks plaat	Kivist pitsaplaat**		2	320	3 ... 4
Calzone*	Üks plaat	Kivist pitsaplaat**		2	260	10 ... 11
Türgi pitsa	Üks plaat	Kivist pitsaplaat**		1	320	4 ... 5
Türgi pitsa haklihaga*	Üks plaat	Kivist pitsaplaat**		2	260	10 ... 12
Napoli pitsa*	Üks plaat	Kivist pitsaplaat**		2	310	4 ... 5
Pizza Margherita*	Üks plaat	Kivist pitsaplaat*		2	310	4 ... 5
Türgi pita Cheddari juustu	Üks plaat	Kivist pitsaplaat**		1	300	5 ... 6

ja suitsulihaga						
Segupitsa*	Üks plaat	Kivist pitsaplaat**		2	320	4 ... 5

* Kõigi toitude puhul on soovitatav eelkuumutamine.

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

Ökonoomne ventilaatorsoojendus

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

Ärge avage ust, kui seade töötab Ökonoomne ventilaatorsoojendus režiimis.

Roog	Plaatide arv	Kasutatavad lisatarvikud	Silini asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (ligikaudne, min)
Väiksed koogid	Üks plaat	Hariilik plaat*	3	160	25 ... 35
Küpised	Üks plaat	Hariilik plaat*	3	200	30 ... 35
Taignatooted	Üks plaat	Hariilik plaat*	3	200	40 ... 45
Muretaigen	Üks plaat	Hariilik plaat*	3	200	40 ... 45

* Lisatarvikud ei pruugi kuuluda komplekti.

Küpsetustabel testtoitudele (Suure ahjuosaga ahi)

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

1. siniks loetakse ahju alumist riiulivahet.

Roog	Plaatide arv	Kasutatavad lisatarvikud	Töörežiim	Silini asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (ligikaudne, min)
Murekook	Üks plaat	Hariilik plaat*		3	140	20 ... 30
	Üks plaat	Hariilik plaat*		3	140	20 ... 30
	2 plaati	1-Hariilik plaat* 3-Küpsetusplaat*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 plaati	1-Hariilik plaat* 3-Küpsetusplaat* 5-Sügav ahjuplaat*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Väiksed koogid	Üks plaat	Hariilik plaat*		3	160	20 ... 30
	Üks plaat	Hariilik plaat*		3	150	25 ... 35
	2 plaati	1-Sügav ahjuplaat* 5-Hariilik plaat*		1 - 5	150	25 ... 35
	3 plaati	1-Sügav ahjuplaat* 3-Hariilik plaat* 5-Küpsetusplaat*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Biskviitkook	Üks plaat	26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm traatrestil**		3	160	25 ... 35
	Üks plaat	26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm traatrestil**		2	150	30 ... 40
	2 plaati	1-26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm traatrestil** 4-26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm küpsetusplaadil**		1 - 4	150	25 ... 35
Õunapirukas	Üks plaat	20 cm läbimõõduga ümmargune must metallist nõu traatrestil**		2	180	55 ... 65
	Üks plaat	20 cm läbimõõduga ümmargune must metallist nõu traatrestil**		3	160	50 ... 60
	2 plaati	1-20 cm läbimõõduga ümmargune must metallist nõu traatrestil** 3-20 cm läbimõõduga ümmargune must metallist		1 - 3	180	55 ... 65

Kõigi toitude puhul on soovitatav eelkuumutamine.

* Lisatarvikud ei pruugi kuuluda komplekti.

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

Nõuandeid kookide küpsetamiseks

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

Nõuandeid küpsetiste tegemiseks

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



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

Nõuandeid kõõgiviljade küpsetamiseks

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

Pitsamenüü retseptid

VORSTIPITSA ROOMA STIILIS

KOOSTISOSAD

Tainas

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

Kaste


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

Kate

- 400 g riivitud mozzarella
- 400 g vorsti
- 4 dessertlusikatit tüümiani
- Oliiviõli

VALMISTAMINE

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



Märkus. Selle retsepti abil saab valmistada 4 pitsat.

KAHEPOOLNE PITSA

KOOSTISOSAD

Tainas

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

Kate

- 200 g arugulat
- 240 g parmesani
- Oliiviõli

VALMISTAMINE

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



Märkus. Selle retsepti abil saab valmistada 4 pitsat.

CALZONE (PITSATASKU)

KOOSTISOSAD

Tainas

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

Kaste

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

Täide

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

VALMISTAMINE

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



Märkus. Selle retsepti abil saab valmistada 4 pitsataskut.

TÜRGI PITSA

KOOSTISOSAD

Tainas

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

Kaste

- 200 g väherasvasest loomalihasst hakkliha
- 1 peenekshakitud sibul
- 2 peenekshakitud küüslauguküünt
- 4 peenekshakitud peterselli
- 1 peenekshakitud roheline pipar
- 2 tl tomatipastat
- 2 tl punapiprapastat
- Sool
- Must pipar
- Kõõmned
- Paprika

VALMISTAMINE

- Segage potis vesi, oliiviõli, pärm ja granuleeritud suhkur.

- Valage eraldi potti jahu ja tehke selle keskele auk.
- Valage auku vedelikusegu ja sõtkuge segu 10 minutit.
- Lisage soola ja sõtkuge veel 3–4 minutit.
- Määrige 1 spl oliiviõliga pott, pange tainas sinna sisse ja katke pott alumiiniumfooliumiga.
- Laske taigal ahjus 1 tund 40° juures kerkida, kasutades ahju vaikerežiimi.
- Jagage tainas 4 võrdseks osaks ja rullige igat osa.
- Pange rullitud tainas koos jahuga suurde potti ja laske neil pool tundi olla. Seejärel katke pott niiske rätikuga.
- Rullige tainas taignarulli kasutades õhukeseks kihiks.
- Segage katte koostisosad eraldi potis.
- Määrige taigale kate ja seejärel küpsetage.
- Laske taigal ahjus 1 tund 40° juures kerkida, kasutades ahju vaikerežiimi.
- Jagage tainas 4 võrdseks osaks ja rullige igat osa.
- Pange rullitud tainas koos jahuga suurde potti ja laske neil pool tundi olla. Seejärel katke pott niiske rätikuga.
- Pange täide rullitud taigna ühele poolele ning määrige airaani-munasegu pealemähitava taignaosa äärel. Seejärel mähkige tainas kokku.
- Küpsetage pita.
- Küpsetamise järel serveerige pita võiga.



Märkus. Selle retsepti abil saab valmistada 4 Türgi pitsat.

TÜRGI PITSA HAKKLIHAGA

KOOSTISOSAD

Tainas

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

Täide

- 2 peenekshakitud sibulat
- 300 g väherasvast loomalihasest hakkliha
- 4 peenekshakitud peterselli
- 4 spl oliiviõli
- Sool
- Must pipar

Ääred

- 50 g airaani
- 1 muna

Kate

- Või

VALMISTAMINE

- Segage potis vesi, oliiviõli, pärm ja granuleeritud suhkur.
- Valage eraldi anumasse jahu ja tehke selle keskele auk.
- Valage auku vedelikusegu ja sõtkuge segu 10 minutit.
- Lisage soola ja sõtkuge veel 3–4 minutit.
- Määrige 1 spl oliiviõliga pott, pange tainas sinna sisse ja katke pott alumiiniumfooliumiga.



Märkus. Selle retsepti abil saab valmistada 4 pitat.

NAPOLI PITSA

KOOSTISOSAD

Tainas

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

Kaste

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

Kate

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

VALMISTAMINE

- Segage potis vesi, oliiviõli, pärm ja granuleeritud suhkur.
- Valage eraldi potti jahu ja tehke selle keskele auk.
- Valage auku vedelikusegu ja sõtkuge segu 10 minutit.
- Lisage soola ja sõtkuge veel 3–4 minutit.
- Määrige 1 spl oliiviõliga nõu, pange tainas sinna sisse ja katke nõu alumiiniumfooliumiga.
- Laske taigal 1 päev külmikus kerkida.
- Jagage tainas 4 võrdseks osaks ja rullige igat osa.

- Pange rullitud tainas koos jahuga suurde potti ja laske neil pool tundi olla. Seejärel katke pott niiske rätikuga.
- Segage kastme koostisosad eraldi potis.
- Lõigake juust suurteks rõngasteks.
- Rullige tainas taingarulli kasutades.
- Määrige taignale tomatikaste, lisage rõngakujulised mozzarella viilud, anšoovised ja kappar. Seejärel küpsetage.



Märkus. Selle retsepti abil saab valmistada 4 pitsat.

PIZZA MARGHERITA

KOOSTISOSAD

Tainas

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

Kaste

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

Kate

- 400 g mozzarellat vees
- 10 värsket basiilikut
- Oliiviõli

VALMISTAMINE

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



Märkus. Selle retsepti abil saab valmistada 4 pitsat.

TÜRGI PITA CHEDDARI JA SUITSULIHAGA

KOOSTISOSAD

Tainas

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

Täide

- 200 g riivitud Cheddari juustu
- 120 g suitsuliha

Ääred

- 50 g airaani
- 1 muna

Kate

- Või

VALMISTAMINE

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



Märkus. Selle retsepti abil saab valmistada 4 pitsat.

SEGAPITSA KOOSTISOSAD

Tainas

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

Kaste

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

Kate

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

VALMISTAMINE

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



Märkus. Selle retsepti abil saab valmistada 4 pitsat.

Kuidas grilli kasutada



HOIATUS

Sulgege grillimise ajaks ahjuuks.
Kuumad pinnad võivad tekitada põletusi!

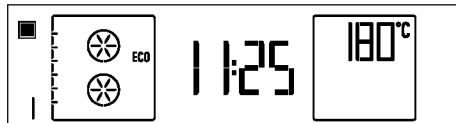


Grillida saab kas suures üheosalises ahjus või ainult ahju ülemises osas, kui kasutatakse eraldi alumist ja ülemist ahjuosa.

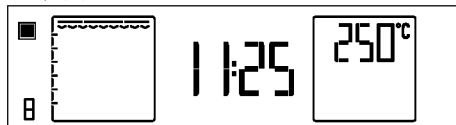
Grillimine suures üheosalises ahjus

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

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



4. Tööfunktsiooni määramise näidiku avamiseks puudutage **P**.
- » Näidikul vilgub vastava funktsiooni number.
5. Soovitud grillifunktsiooni valimiseks puudutage



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


Grillimine ainult ülemise osa režiimis

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


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

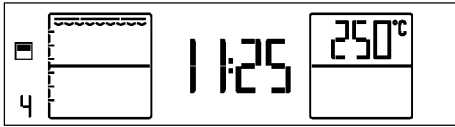


Kui keskosa plaati oma kohale ei asetata, töötab ahju taimer üheosalise ahju töörežiimis.




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



4. Soovitud grillifunktsiooni valimiseks puudutage .



5. Pärast funktsiooni valimist saab määrata sätteid „Temperature” (Temperatuur), „Rapid Heating (Booster)” (Kiirkuumutus (võimendus)), „Cooking time” (Küpsetusaeg) ja „Cooking end time” (Küpsetusaja lõpp). Vt (Ainult ahju ülemise või alumise osa kasutamise) *Ahju juhtseadme kasutamine, lk 22*

6. Kui küpsetusfunktsioon, temperatuur ja aeg sobivad, puudutage küpsetamise alustamiseks klahvi . Küpsetamine algab.
7. Kui on vastavalt seadistatud, lülitub ahi küpsetusaja lõppedes automaatselt välja. Kõlab kaks helisignaali. Kui küpsetusaega ei määrata, puudutage küpsetamise lõpetamiseks uuesti .
8. Ahju väljalülitamiseks puudutage klahvi .


Ahju ülemise ja alumise osa korraga kasutamine

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


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





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

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

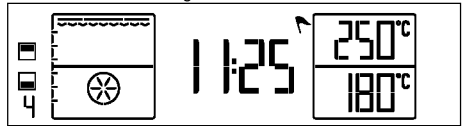






Kui puudutate , aktiveeritakse järgemööda ainult alumine osa, nii alumine kui ülemine osa.

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



5. Tööfunktsiooni määramise näidiku avamiseks puudutage .
» Näidikul vilgub vastava funktsiooni number.
6. Puudutades  valige teine sobiv funktsioon ülaoale valitud grillifunktsiooni kõrvale.



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



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

Suure üheosalise ahju korral: küpsetamisaegade tabel grillimiseks

Toit	Kasutatavad lisatarvikud	Sisestustase	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (ligikaudne, min)
Kala	Traatrest	4..5	280	20..25 min [#]
Tükeldatud kana	Traatrest	4..5	280	25..35 min
Lambakarbonaad	Traatrest	4..5	280	20..25 min
Röstbiif	Traatrest	4..5	280	25..30 min [#]
Vasikakarbonaad	Traatrest	4..5	280	25..30 min [#]
Röstleib	Traatrest	4	280	1..3 min

sõltuvalt paksusest

Kõiki grillitavaid toiduaineid on soovitatav 5–6 minutit eelkuumutada.

Ainult ülemise ahjuosa korral: küpsetamisaegade tabel grillimiseks

Toit	Kasutatavad lisatarvikud	Sisestustase	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (ligikaudne, min)
Kala	Traatrest	4..5	280	20..25 min [#]
Tükeldatud kana	Traatrest	4..5	280	25..35 min
Lambakarbonaad	Traatrest	4..5	280	20..25 min
Röstbiif	Traatrest	4..5	280	25..30 min [#]
Vasikakarbonaad	Traatrest	4..5	280	25..30 min [#]
Röstleib	Traatrest	4	280	1..3 min

sõltuvalt paksusest

Kõiki grillitavaid toiduaineid on soovitatav 5–6 minutit eelkuumutada.

Suure üheosalise ahju korral: toiduvalmistamisaegade tabel testiroogade grillimiseks

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

Toit	Kasutatavad lisatarvikud	Sisestustase	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (ligikaudne, min)
Röstleib	Traatrest	4	280	1..3 min
Lihapallid (loomaliha) - 12 tüki	Traatrest	4	280	25..35 min



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

Kõiki grillitavaid toiduaineid on soovitatav 5–6 minutit eelkuumutada.


6 Hoidmine ja hooldus


Üldine teave

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

	OHT: Enne hooldus- ja puhastustööde alustamist ühendage toode vooluvõrgust lahti. Elektrilöögi oht!
	OHT: Enne toote puhastamist laske sellel maha jahtuda. Kuumad pinnad võivad tekitada põletusi!

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

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

	Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.
--	--

Juhtpaneeli puhastamine

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

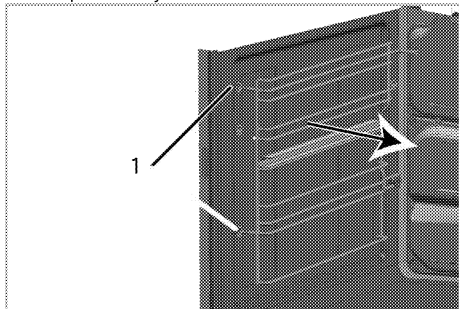
	Ärge eemaldage juhtpaneeli puhastamiseks nuppe, kui teie tootel neid on. Muidu võite juhtpaneeli kahjustada!
--	---

Ahju puhastamine seestpoolt

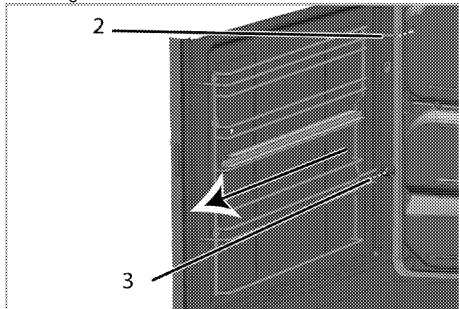
Ahju külgsseite puhastamine

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

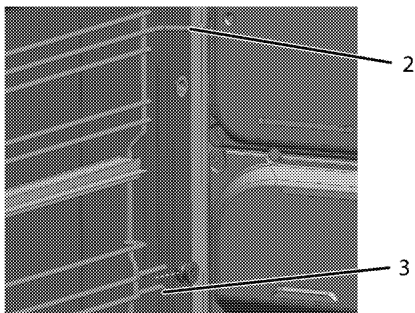
1. Eemaldage ahjust keskosa plaat
2. Tõmmake traatrest ja võtke tihvt nr (1) oma korpusest välja.



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



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



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

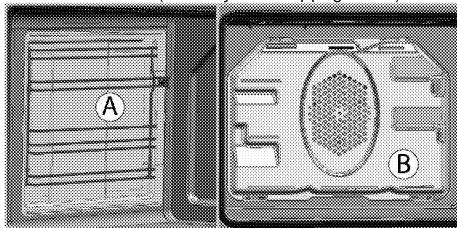


Veenduge, et traatrest on korpuses kindlalt paigal.

Katalüütilised seinad

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

Teie toote külginad (A) ja/või tagasein (B) võivad seestpoolt olla kaetud katalüütilise emalliga. Katalüütilised seinad on heledat 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

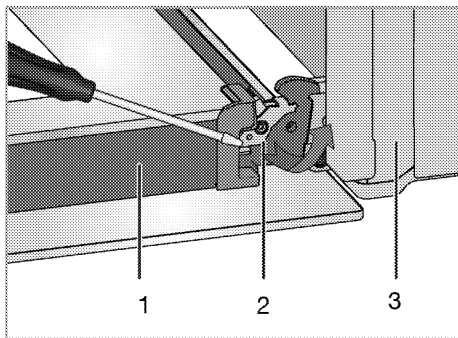
Kasutage ahjuukse puhastamiseks sooja vett koos vedela pesuvahendiga, pehmet lappi või käsna ning kuivatamiseks kuiva lappi.



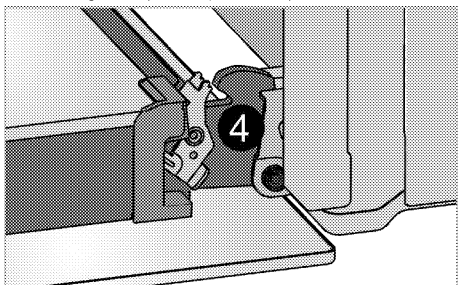
Ärge puhastage ahjuust ja klaasi vahenditega, mis võivad pinda kahjustada, nt tahked abrasiivsed puhastusvahendid, metallkaabitsad, terasvill või pleegitajad.

Ahjuukse eemaldamine

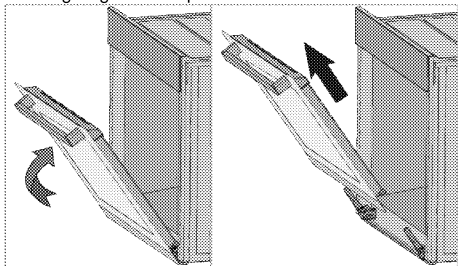
1. Avage eesuks (1).
2. Avage eesukse paremal ja vasakul küljel asuva hingede pesa (2) klambrid, vajutades neid alla joonisel kujutatud viisil.



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



3. Liigutage eesust pooles ulatuses.



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



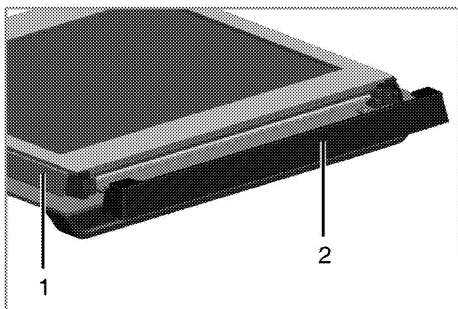
Ukse tagasipanemisel tuleb eemaldamistoiminguid korrata vastupidises järjekorras. Ärge unustage ukse taaspaialdamisel sulgeda hinge pesa juures olevaid klambreid.

Ukse siseklaasi eemaldamine

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

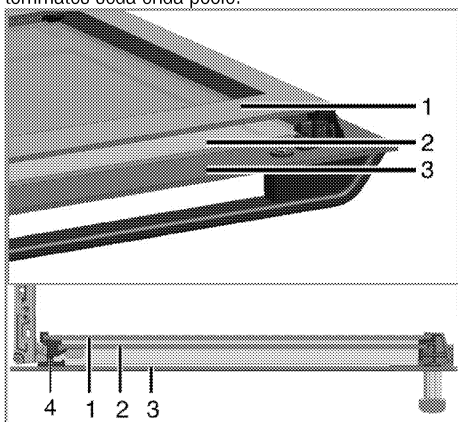
Ahjuukse sisemist klaaspaneeli saab puhastamiseks eemaldada.

Avage ahjuuks.



- 1 Raam
- 2 Plastosa

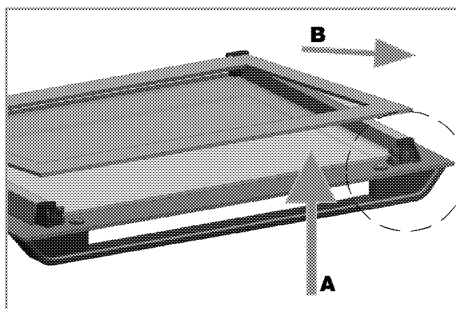
Eemaldage eesukse ülaossa paigaldatud plastosa, tõmmates seda enda poole.



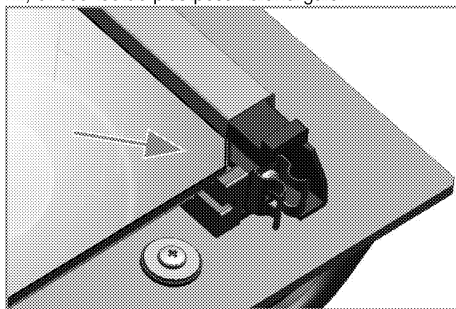
- 1 Kõige seespoolsem klaaspaneel
- 2 Sisemine klaaspaneel
- 3 Välimine klaaspaneel
- 4 Klaaspaneeli plastist pesa – alumine

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

Eemaldage samamoodi ka teine sisemine klaaspaneel (2).



Ukse kokkumonteerimisel tuleb esimese asjana paigaldada sisemine klaaspaneel (2). Nagu joonisel näidatud, asetage klaaspaneeli kaldnurk nii, et see toetub plastpesa kaldnurgale.



Sisemine klaaspaneel (2) tuleb paigaldada plastist pesasse kõige seespoolsema klaaspaneeli (1) lähedale. Kõige seespoolsema klaaspaneeli (1) paigaldamisel jätke trükiga külg sisemise klaaspaneeli suunas. Sisemise klaaspaneeli alumine nurk peab asetuma alumisse plastpesasse. Suruge plastosa vastu raami, kuni kuulete klõpsatust.

Ahjuvalgusti piri vahetamine



OHT:

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



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

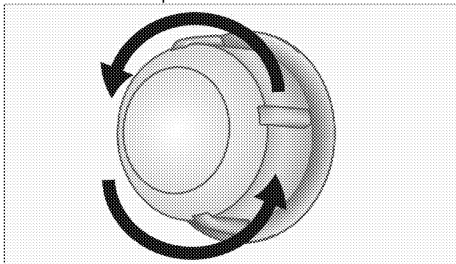


Valgusti asukoht ei pruugi olla sama mis joonisel.

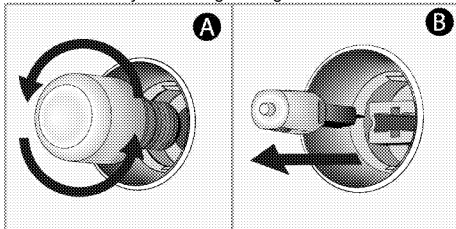
- i** Sellel seadmel kasutatud lamp pole sobiv koduse majapidamise valgustamiseks. Selle lambi eesmärk on aidata kasutajal toiduaineid paremini näha.
- i** Sellel seadmel kasutatud lambid peavad vastu pidama ekstreemsetele tingimustele, nt üle 50 °C temperatuurile.

Kui ahjul on ümar valgusti:

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



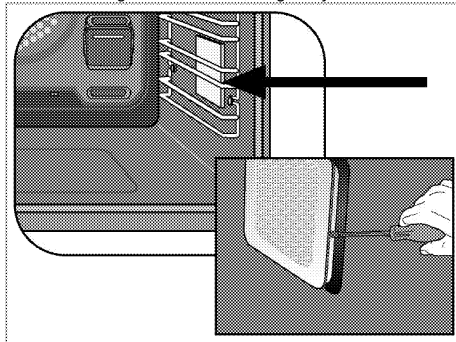
3. Kui teie ahjutuli on alloleval joonisel kujutatud (A) tüüpi, eemaldage see joonisel näidatud viisil keerates ja asendage uuega. Kui teie ahjutuli on (B) tüüpi, eemaldage see joonisel näidatud viisil tõmmates ja asendage uuega.



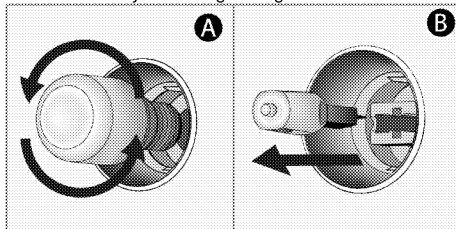
4. Paigaldage klaaskate tagasi.

Kui ahjul on nelinurkne valgusti:

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



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



5. Paigaldage uuesti klaaskate ja seejärel traatrakised.

7 Probleemide lahendamine

Kasutamise ajal tuleb ahjust auru.

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

Toote kuumenemisel ja jahtumisel on kuulda metalset heli.

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

Toode ei tööta.

- Võrgukaitse on rakendunud või läbi põlenud. >>> *Kontrollige 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.

