

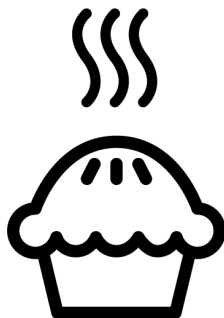


Фурна

Ръководство за употреба

Ahi

Kasutusjuhend



IS5V8CSX/P

485302475_2/ BG/ ET/ R.AE/ 30.06.25 18:30
7786986812

Добре дошли!

Уважаеми клиенти,

Благодарим Ви, че избрахте този Indesit продукт. Искаме вашият продукт, произведен с високо качество и технологии, да ви предостави най-добрата ефективност. За целта внимателно прочетете това ръководство и всяка друга предоставена документация преди да използвате продукта.

Обърнете внимание на цялата информация и предупреждения, посочени в ръководството за потребителя. По този начин ще защитите себе си и вашия продукт от опасностите, които биха могли да възникнат.

Запазете това ръководство за потребителя. Ако дадете продукта на някой друг, дайте и ръководството с него. Това ръководство включва информация относно гаранционните условия, методите за използване и отстраняване на неизправности за вашия продукт.

Символите и техните значения в ръководството за потребителя са следните:



Опасност, която може да доведе до смърт или нараняване.



Важна информация или полезни съвети за употреба.



Прочетете ръководството за потребителя.



Предупреждение за горещи повърхности.

БЕЛЕЖКА Опасност, която може да доведе до материални щети върху продукта или околната среда.

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Таблица на съдържанието

1	Инструкции за безопасност	4	6.2	Работа с котлоните	27
1.1	Предназначение	4	7	Използване на фурната.....	27
1.2	Безопасност на деца, уязвими лица и домашни любимци	4	7.1	Обща информация за използване на фурната	27
1.3	Електрическа безопасност.....	6	7.2	Работа на контролния модул на фурната.....	28
1.4	Безопасност при транспортиране	7	7.3	Настройки	29
1.5	Безопасност при монтажа.....	8	8	Обща информация за готвенето.....	31
1.6	Безопасност при употреба.....	9	8.1	Обща информация за печенето във фурната.....	31
1.7	Предупреждения за температурата	10	8.1.1	Сладкиши и храни на фурна..	32
1.8	Използване на аксесоари	10	8.1.2	Месо, риба и птици	34
1.9	Безопасност при готвене	11	8.1.3	Грил.....	34
1.10	Безопасност при поддръжка и почистване	13	8.1.4	Тестови храни	35
2	Инструкции за околната среда. 13		9	Поддръжка и почистване.....	36
2.1	Директива за отпадъците.....	13	9.1	Обща информация за почистване.....	36
2.1.1	Съответствие с Директивата WEEE и изхвърляне на отпадъчния продукт	13	9.2	Аксесоари за почистване	37
2.2	Информация за пакетиране.....	14	9.3	Почистване на котлоните	37
2.3	Препоръки за пестене на енергия	14	9.4	Почистване на контролния панел.....	38
3	Вашият продукт.....	14	9.5	Почистване на вътрешността на фурната (зона за готвене)..	38
3.1	Представяне на продукта	15	9.6	Лесно почистване с пара.....	38
3.1.1	Готварска единица	15	9.7	Почистване на вратата на фурната	39
3.1.2	Секция за котлони.....	15	9.8	Премахване на вътрешното стъкло на вратата на фурната	40
3.2	Представяне на контролния панел на фурната	15	9.9	Почистване на лампата на фурната	41
3.3	Функции за работа на фурната	16	10	Отстраняване на неизправности	42
3.4	Продуктови аксесоари.....	17			
3.5	Използване на аксесоари за продукта	17			
3.6	Технически спецификации.....	20			
4	Монтаж.....	21			
4.1	Точното място за монтаж.....	21			
4.2	Свързване към електричеството	22			
4.3	Поставяне на продукта	24			
5	Първа употреба.....	24			
5.1	Първоначална Настройка	24			
5.2	Първоначално почистване.....	25			
6	Как да работите с котлона.....	25			
6.1	Обща информация за използването на котлоните.....	25			

1 Инструкции за безопасност

- Този раздел съдържа инструкции за безопасност, необходими за избягване на риска от нараняване или материални щети.
- Ако продукта бъде предоставен за лично ползване на друго лице или за втора употреба, то ръководството за потребителя, етикетите на продукта и другите свързани документи и аксесоари също трябва да бъдат предоставени.
- Нашата компания не носи отговорност за щети, които биха могли да възникнат в резултат на неспазване на настоящите инструкции.
- Неспазването на настоящите инструкции би довело до анулиране гаранцията.
- Използвайте единствено оригинални резервни части и аксесоари.
- Не поправяйте и не подменяйте нито една част на продукта, освен ако не е ясно посочено в ръководството за потребителя.
- Не правете никакви технически модификации на продукта.

1.1 Предназначение

- Този продукт е предназначен за използване в домашни условия. Не е подходящ за търговска употреба.
- Не използвайте продукта в градини, балкони или други открити площи. Този продукт е предназначен за употреба в домакинствата и в кухните на персонала на магазини, офиси и други работни среди.
- **ВНИМАНИЕ:** Този продукт трябва да се използва само за готвене. Не трябва да се използва за различни цели, като например отопление на помещението.
- Фурната може да се използва за размразяване, печене, пържене и печене на скара.
- Този продукт не трябва да се използва за нагряване на чинии, сушене чрез окачване на кърпи или дрехи на дръжката.

1.2 Безопасност на деца, уязвими лица и домашни любимци

- Този продукт може да се използва от деца на 8 - годишна възраст и по - големи, както и от хора,

- които са недоразвити във физически, сетивни или умствени умения, или които нямат опит и знания, стига да са под наблюдение или обучени за безопасната употреба и опасностите от продукта.
- Децата не трябва да играят с продукта. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършват от деца, освен ако няма някой, който да ги наблюдава.
 - Този продукт не трябва да се използва от хора с ограничен физически, сетивен или умствен капацитет (включително деца), освен ако те не са под наблюдение или не получат необходимите инструкции.
 - Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да се гарантира, че не играят с продукта.
 - Електрическите продукти са опасни за децата и домашните любимци. Децата и домашните любимци не трябва да играят, да се качват или да влизат в продукта.
 - Не поставяйте предмети, които децата могат да достигнат върху продукта.
 - Завъртете дръжката на тенджерите и тиганите от страни на плота, така че децата да не могат да хващат и изгарят.
 - **ВНИМАНИЕ:** По време на употреба достъпните повърхности на продукта са горещи. Дръжте децата далеч от продукта.
 - Съхранявайте опаковъчните материали на място, недостъпно за деца. Съществува опасност от нараняване и задушаване.
 - Когато вратата е отворена, не поставяйте тежки предмети върху нея и не позволявайте на децата да седят върху нея. Може да преобърнете фурната или да повредите пантите на вратата.
 - Преди да изхвърлите износените и безполезни продукти:
 1. Изключете щепсела и го извадете от контакта.
 2. Изключете захранващия кабел и го изключете с щепсела от продукта.
 3. Вземете предпазни мерки, за да предотвратите навлизането на деца в продукта.
 4. Не позволявайте на децата да играят с продукта, когато е в неактивен режим.



1.3 Електрическа безопасност

- Включете продукта в заземен контакт, защитен с предпазител, който съответства на стойностите на тока, посочени на етикета на типа. Инсталацията за заземяване трябва да се извърши от квалифициран електротехник. Не използвайте продукта без заземяване в съответствие с местните/националните разпоредби.
- Щепселът или електрическото свързване на уреда трябва да е на лесно достъпно място. Ако това не е възможно, на електрическата инсталация, към която е свързан продуктът, трябва да има механизъм (предпазител, превключвател, ключ и т.н.), който да отговаря на изискванията на електрическите разпоредби и да разделя всички полюси от мрежата.
- Изключете продукта от контакта или изключете предпазителя преди ремонт, поддръжка и почистване.
- Включете продукта в контакт, който отговаря на стойностите на напрежението и честотата, посочени на типовия етикет.
- (Ако вашият продукт няма захранващ кабел) използвайте само свързващия кабел, описан в раздела "Технически спецификации".
- Не блокирайте захранващия кабел под и зад продукта. Не поставяйте тежък предмет върху захранващия кабел. Захранващият кабел не трябва да се огъва, смачква и да влиза в контакт с източник на топлина.
- Уверете се, че захранващият кабел не е затиснат, докато поставяте продукта на мястото му след сглобяване или почистване.
- Задната повърхност на фурната се нагорещява, когато се използва. Захранващите кабели не трябва да докосват задната повърхност на продукта. В противен случай може да се повреди.
- Не притискайте електрическите кабели във вратата на фурната и не ги прекарвайте върху горещи повърхности. В противен случай изолацията на

кабела може да се стопи и да причини пожар в резултат на късо съединение.

- Използвайте само оригинален кабел. Не използвайте срязани или повредени кабели.
- Не използвайте удължителен кабел или многофункционален щепсел, за да работите с вашия продукт.
- Свържете се с вносителя или оторизирания сервиз, ако дължината на електропровода не е подходяща.
- Преносими източници на захранване или множество щепсели могат да прегреят и да се запалят. Дръжте множество щепсели и преносими източници на захранване далеч от продукта.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, оторизиран сервиз или лице, посочено от фирмата вносител, за да се предотвратят възможни опасности.
- **ВНИМАНИЕ:** Преди да смените лампата на фурната, не забравяйте да изключите продукта от електрическата мрежа, за да избегнете риска от токов

удар. Изключете продукта или изключете предпазителя от кутията с предпазители.

- Ако вашият продукт има захранващ кабел и щепсел:
- Никога не поставяйте щепсела на продукта в счупен, разхлабен или изваден от контакта щепсел. Уверете се, че щепселът е вкаран докрай в контакта. В противен случай връзките може да прегреят и да причинят пожар.
 - Избягвайте да поставяте устройството в щепсели, които са мазни, нечисти или потенциално изложени на вода (като тези близо до работен плот, откъдето може да изтече вода). В противен случай съществува риск от късо съединение и токов удар.
 - Никога не докосвайте щепсела с мокри ръце!
 - Издърпайте щепсела от контакта, като използвате тялото на щепсела, а не самия кабел.



1.4 Безопасност при транспортиране

- Изключете продукта от електрическата мрежа, преди да го транспортирате.
- Продуктът е тежък, трябва да се носи от поне двама души.

- Не използвайте вратата и/или дръжката за транспортиране или преместване на продукта.
- Не поставяйте предмети върху уреда. Носете уреда вертикално.
- Когато трябва да транспортирате продукта, увийте го с опаковъчен материал с мехурчета или дебел картон и го залепете здраво. Закрепете здраво подвижните части на продукта, за да предотвратите повреда.
- Преди да инсталирате продукта, проверете продукта за повреди след транспортиране. Свържете се с вносителя или оторизирания сервизен център, ако е повреден.
- Преди да монтирате продукта, проверете продукта за повреди. Ако продуктът е повреден не го монтирайте.
- Никога не поставяйте продукта върху под, покрит с килим. Продукт В противен случай липсата на въздушен поток под продукта ще доведе до прегряване на електрическите части. Това ще причини проблеми с вашия продукт.
- Продуктът трябва да се постави директно върху чиста, равна и твърда повърхност. Не трябва да се поставя върху цокъл или легло. Продуктите не трябва да се поставят върху картонени или пластмасови чинии.
- В зоната, където е монтиран продуктът, не трябва да има пряка слънчева светлина и източници на топлина, като електрически или газови нагреватели.
- Дръжте околностите около всички вентилационни канали на продукта отворени.
- Не монтирайте продукта близо до прозорец. Когато отворите прозореца, горещите съдове за готвене може да се обърнат.



1.5 Безопасност при монтажа

- Преди да започнете инсталацията, изключете захранващия кабел, към който ще бъде свързан продуктът, като изключите предпазителя.
- Винаги носете предпазни ръкавици по време на транспортиране и монтаж. В противен случай има опасност от нараняване от остри ръбове!

- За да избегнете прегряване, монтажът на продукта не трябва да се извършва зад декоративни капаци.
- В случаите, когато газов маркуч/тръба или пластмасова водопроводна тръба са разположени зад определената зона за монтаж на продукта, е наложително да се гарантира, че няма контакт между продукта и тези комунални линии. В противен случай маркучът/тръбата може да се смачка.
- Ако има контакт зад мястото, където ще бъде монтиран продуктът, трябва да се гарантира, че продуктът не влиза в контакт с контакта или с щепсела, включен в контакта.
- Не трябва да има газов маркуч, пластмасова водопроводна тръба и гнездо на задната или страничната стена на мястото, където ще бъде монтиран продуктът. В противен случай те могат да се деформират от топлинния ефект, когато плотът работи и може да създаде риск за безопасността.



1.6 Безопасност при употреба

- Уверете се, че продуктът е изключен след всяка употреба.
- Ако няма да използвате продукта дълго време, изключете го от контакта или изключете захранването от кутията с предпазители.
- Не използвайте продукта, ако се развали или се повреди по време на употреба. Изключете продукта от електричеството. Свържете се с вносителя или оторизирания сервиз.
- Не използвайте продукта, ако стъклото на предната врата е свалено или спукано. В противен случай съществува риск от нараняване и увреждане на околната среда.
- **ВНИМАНИЕ:** Ако повърхността на плота е напукана, изключете продукта от електрическата мрежа, за да избегнете риска от токов удар.
- **ВНИМАНИЕ:** Ако стъклената повърхност на плота е счупена:

Изключете всички газове и (ако има) електрически котлони. Изключете продукта от електричеството.

- Не докосвайте повърхността на уреда.
- Не използвайте уреда.
- Не стъпвайте върху уреда по каквато и да е причина.
- Никога не използвайте продукта, когато вашата преценка или координация са нарушени от употребата на алкохол и/или наркотици.
- Запалими предмети не трябва да се държат в и около зоната за готвене. В противен случай това може да доведе до пожар.
- Дръжката на фурната не е сушилня за кърпи. Когато използвате продукта, не окачвайте кърпи, ръкавици или подобни текстилни изделия на дръжката.
- Пантите на вратата на продукта се движат при отваряне и затваряне на вратата и може да заседнат. Когато отваряте/затваряте вратата, не дръжете за частта с пантите.
- Този продукт не е подходящ за използване с дистанционно управление или външен часовник.

1.7 Предупреждения за температурата

- **ВНИМАНИЕ:** Когато продуктът се използва, той и достъпните му части ще бъдат горещи. Трябва да се

- внимава да се избегне докосване на продукта и нагревателните елементи. Деца под 8-годишна възраст трябва да се държат далеч от продукта, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Не поставяйте запалими/експлозивни материали близо до продукта, тъй като повърхностите ще бъдат горещи, докато работи.
- Спазвайте дистанция, когато отваряте вратата на фурната по време или в края на готвенето. Парата може да изгори ръката, лицето и/или очите ви.
- По време на работа продуктът е горещ. Трябва да се внимава да не се докосват горещи части, вътрешността на фурната и нагревателните елементи.
- Винаги носете топлоустойчиви ръкавици за готвене, когато работите с продукта.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.

1.8 Използване на аксесоари

- Важно е да използвате правилно аксесоарите, предоставени с продукта. За

подробна информация вижте раздела "**Използване на аксесоари за продукта**".

- Затворете вратата на фурната, след като сте избутали напълно аксесоарите в пространството за готвене, в противен случай те могат да ударят стъклото на вратата и да го повредят.
- **ВНИМАНИЕ:** Използвайте само предпазители за котлони, проектирани от производителя на уреда за готвене или посочени от производителя на уреда в инструкциите за употреба като подходящи, или предпазители за котлони, вградени в уреда. Използването на неподходящи предпазители може да причини инциденти.

1.9 Безопасност при готвене

- **ВНИМАНИЕ:** Процесът на готвене трябва да се спазва. Трябва постоянно да се наблюдават краткосрочните процеси на готвене.
- **ВНИМАНИЕ:** При готвене с твърдо или течено олио е опасно да оставяте котлона без надзор, което може да причини пожар. НИКОГА не се опитвайте да гасите огъня с вода; изключете продукта от електрическата мрежа и след това покрийте пламъците с покривало или противопожарна кърпа (и т.н.).
- Бъдете внимателни, когато използвате алкохолни напитки в ястията си. Алкохолът се изпарява при високи температури и може да предизвика пожар, тъй като може да се запали, когато влезе в контакт с горещи повърхности.
- Остатъците от храна в зоната за готвене, като олио, могат да се запалят. Почистете тези остатъци преди готвене.
- Опасност от хранително отравяне: Не оставяйте храната да престои във фурната повече от 1 час преди или след готвене. В противен случай може да причини хранително отравяне или болести.
- Не загревайте във фурната затворени консерви и стъклени буркани. Налягането, което би се натрупало в консервата/буркана, може да причини срукването им.
- Когато фурната е в употреба, НИКОГА не поставяйте тава за печене, съдове или алуминиево фолио директно върху

дъното на фурната.
Натрупването на топлина може да повреди дъното на фурната и дори да причини повреда на шкафа на фурната или кухненския под.

Имайте предвид следните предпазни мерки, когато използвате мазна пергаментова хартия или подобни материали:

- Поставете намазнената хартия в съд за готвене или върху аксесоара на фурната (тава, решетка и др.) с храната и я поставете в предварително загрятата фурна.
- За да предотвратите риска от докосване на нагревателните елементи на фурната и възпрепятстване на потока горещ въздух, отстранете всички излишни части от намаслена хартия, които висят от аксесоари или контейнери. Не използвайте хартия, устойчива на мазнина, при температури на фурната, по-високи от максималната температура на употреба, указана от производителя. Никога не поставяйте намаслена хартия върху основата на фурната.
- Не го поставяйте върху аксесоари по време на предварително загряване.
- Винаги натискайте надолу с чиния или подобен предмет, за да предотвратите разлитането на материала поради циркулацията на въздух във фурната.
- Покрийте само необходимата повърхност вътре в тавата.
- След всяка употреба тавата трябва да се почиства и всички материали, устойчиви на мазнини или подобни материали, използвани в тавата, трябва да се сменят. В противен случай течностите, капещи върху тавата, могат да предизвикат дим или дори да запалят пламъци.
- При отваряне на капака на продукта се генерира въздушен поток. Омазнената хартия може да влезе в контакт с нагревателни елементи и да се запали.
- Когато използвате телена скара, тава трябва да се постави на долната решетка. В противен случай хранителното масло и другите компоненти, които капят върху дъното на фурната, могат да създадат обилен дим и да доведат до пламъци.

- Затворете вратата на фурната по време на печене. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
- Храната, която не е подходяща за печене, крие опасност от пожар. Печете само храна, която е подходяща за силен огън на скара. Не поставяйте храната твърде далеч в задната част на скарата. Това е най-горещата зона и мазните храни могат да се запалят.
- Никога не мийте продукта чрез пръскане или изливане на вода върху него! Съществува опасност от токов удар!
- Не използвайте парочистачки за почистване на продукта, тъй като това може да причини токов удар.
- Не използвайте груби абразивни почистващи препарати, метални стъргалки, подложки за изтъркване, тел за миене на съдове или белина за почистване на стъклото на предната врата на фурната и стъклото на горната врата на фурната (ако има такива). Тези материали могат да причинят надраскване и счупване на стъклените повърхности.



1.10 Безопасност при поддръжка и почистване

- Изчакайте продуктът да се охлади, преди да го почистите. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

2 Инструкции за околната среда

2.1 Директива за отпадъците

2.1.1 Съответствие с Директивата WEEE и изхвърляне на отпадъчния продукт

Този продукт отговаря на изискванията на Директивата WEEE (2012/19/EU) на ЕС. Този продукт носи класификационен символ за отпадъчно електрическо и електронно оборудване (WEEE).



Този продукт е произведен от части и материали с високо качество, които могат да се използват повторно, и са подходящи за рециклиране. Не изхвърляйте отпадъчния

продукт с нормални битови и други отпадъци в края на експлоатационния му живот. Занесете го в събирателен пункт за рециклиране на електрическо и електронно оборудване. Можете да се обърнете към местната администрация за повече информация относно тези събирателни пунктове. Правилното изхвърляне на уреда спомага за предотвратяване на евентуални негативни последици за околната среда и човешкото здраве.

Съответствие с Директивата RoHS:

Продукта, който сте закупили, съответства на Директивата RoHS (2011/65/EU) на ЕС. Този продукт не съдържа вредни и забранени материали, посочени в Директивата.

2.2 Информация за пакетирание

Опаковъчните материали на продукта са изработени от преработваеми материали, които съответстват с националните екологични норми на нашата страна. Не изхвърляйте опаковъчните отпадъци с нормални битови и други отпадъци, занесете ги в събирателните пунктове за опаковъчни материали, определени от местните власти.

2.3 Препоръки за пестене на енергия

Съгласно EU 66/2014, информация за енергийната ефективност може да бъде намерена на етикета, доставен с продукта.

Следните предложения ще Ви помогнат да използвате Вашия продукт по екологичен и енергийно ефективен начин:

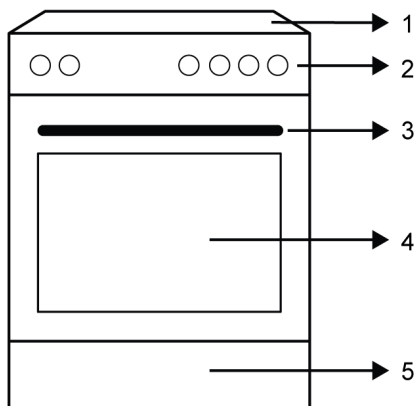
- Размразете замразената храна преди печене.

- Във фурната използвайте тъмни или емайлирани съдове, които предават топлината по-добре.
- Ако е посочено в рецептата или ръководството за потребителя, винаги загревайте предварително. Не отваряйте често вратата на фурната по време на печене.
- Изключете продукта 5 до 10 минути преди крайния час на печене при продължително печене. Можете да спестите до 20% електроенергия, като използвате остатъчна топлина.
- Опитайте се да пригответе повече от едно ястие наведнъж във фурната. Можете да готвите едновременно, като поставите две тапи върху решетката. Освен това, ако пригответе ястията си едно след друго, това ще спести енергия, тъй като фурната няма да губи топлината си.
- Използвайте тенджери/тигани с размер и капак, подходящи за зоната на котлона. Винаги избирайте съда с подходящ размер за вашата храна. За съдове с неправилен размер е необходима повече енергия.
- Поддържайте зоните за печене на котлоните и дъната на тенджерите чисти. Мръсотията намалява преноса на топлина между зоната за печене и дъното на съда.

3 Вашият продукт

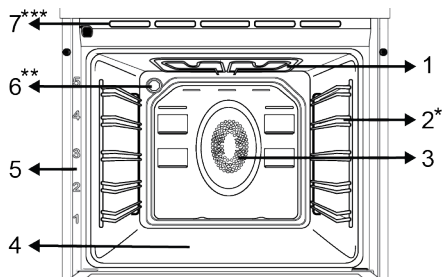
В този раздел можете да намерите общ преглед и основни приложения на контролния панел на продукта. Възможно е да има разлики в изображенията и някои функции в зависимост от вида на продукта.

3.1 Представяне на продукта



- 1 Секция с котлони
- 2 Контролен панел
- 3 Дръжка
- 4 Врата
- 5 Долна част

3.1.1 Готварска единица



- 1 Горен нагревател
- 2 Телени рафтове *
- 3 Мотор на вентилатора (зад стоманената плоча)
- 4 Долен нагревател (под стоманената плоча)
- 5 Рафтови позиции
- 6 Лампа **
- 7 Вентилационни отвори ***

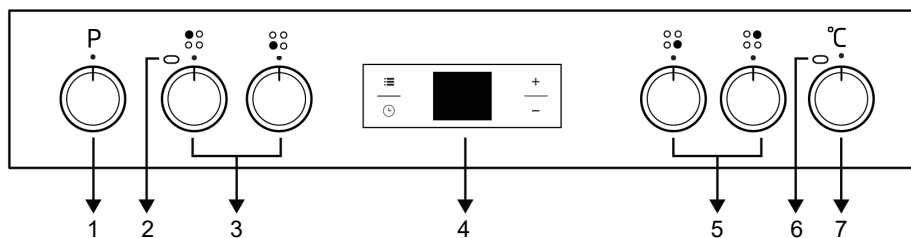
* Варира в зависимост от модела. Вашият продукт може да не е оборудван с решетка. На изображението като пример е показан продукт с решетка.

** Варира в зависимост от модела. Вашият продукт може да не е оборудван с лампа или типът и местоположението на лампата може да се различават от илюстрацията.

*** Варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен за Вашия продукт.

3.1.2 Секция за котлони

3.2 Представяне на контролния панел на фурната



- 1 Копче за избор на функция
- 2 Активна предупредителна лампа на плота
- 3 Бутони за управление на плота
- 4 Таймер
- 5 Бутони за управление на плота
- 6 Термостатна лампа
- 7 Копче за избор на температура

Ако има копче(та), контролиращо(и) Вашия продукт, при някои модели това/ тези копче(та) може да са така, че да излизат при натискане (заровени копчета). За да направите настройките с тези бутони, първо натиснете съответния бутон и издърпайте бутона. След като направите настройката, натиснете го отново и сменете копчето.

Копче за избор на функция

Можете да изберете работните функции на фурната с копчето за избор на функции. Завъртете наляво/надясно от затворена (горна) позиция, за да изберете.

Копче за избор на температура

Можете да изберете температурата, която искате да готвите, с копчето за температура. Завъртете по часовниковата стрелка от затворена (горна) позиция, за да изберете.

Индикатор за вътрешна температура на фурната

Можете да разберете вътрешната температура на фурната от температурната лампа. Лампата на






термостата се намира на контролния панел. Лампата на термостата се включва, когато продуктът започне да работи, и лампата на термостата се изключва, когато достигне зададената температура. Когато температурата във фурната падне под зададената температура, лампата на термостата се включва отново.




Бутони за управление на плота

Можете да управлявате вашия плот с копчетата за управление на плота. Всяко копче управлява съответната зона за готвене. Можете да разберете коя зона контролира от символите на контролния панел.

3.3 Функции за работа на фурната

В таблицата с функциите са показани работните функции, които можете да използвате във вашата фурна, както и най-високите и най-ниските температури, които могат да бъдат зададени за тези функции. Редът на режимите на работа, показан тук, може да се различава от подредбата на вашия продукт.

Функцио нален символ	Описание на функцията	Температурен диапазон (°C)	Описание и употреба
	Работа с вентилатор	-	Фурната не е загрята. Работи само вентилаторът (на задната стена). Замразената храна с гранули се размразява бавно при стайна температура, сготвената храна се охлажда. Времето, необходимо за размразяване на цяло парче месо, е по-дълго, отколкото при храни със зърнени храни.
	Горен и долен нагревател	*	Храната се нагрява отгоре и отдолу едновременно. Подходящ за торти, сладкиши или кексове и яхнии във форми за печене. Готвенето става с една тава.
	Долен нагревател	*	Включено е само по-ниско отопление. Подходяща е за храни, които имат нужда от запичане на дъното. Тази функция трябва да се използва и за лесно почистване с пара.
	Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор	*	Горещият въздух, загрят от горния и долния нагревател, се разпределя равномерно и бързо във фурната с вентилатор. Готвенето става с една тава.
	Нагревател с вентилатор	*	Горещият въздух, загрят от вентилаторния нагревател, се разпределя равномерно и бързо във фурната с вентилатора. Подходяща е за готвене в няколко съда на различни нива.

	"3D" функция	*	Функциите за горно нагряване, долно нагряване и вентилаторно нагряване работят. Всяка страна на продукта, който ще се готви, се изпича еднакво и бързо. Готвенето става с една тава.
	Пълен грил	*	Голямата скара на тавана на фурната работи. Подходяща е за печене на скара в големи количества.
	Нисък грил подпомаган от вентилатор	*	Горещият въздух, загрят от малката скара, бързо се разпределя във фурната с вентилатор. Подходяща е за печене на по-малки количества.

* Вашият продукт работи в температурния диапазон, посочен на копчето за температура.

3.4 Продуктови аксесоари

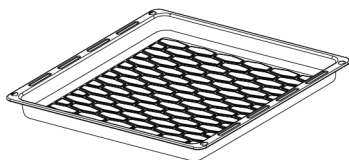
Във вашия продукт има различни аксесоари. В този раздел са достъпни описанието на аксесоарите и описанията за правилното използване. В зависимост от модела на продукта, предлаганият аксесоар се различава. Всички аксесоари, описани в ръководството за потребителя, може да не са налични във вашия продукт.



Тавите във вашия уред може да се деформират под въздействието на топлината. Това няма ефект върху функционалността. Деформацията изчезва, когато тавата се охлади.

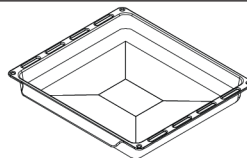
Стандартна тава

Използва се за сладкиши, замразени храни и пържене на големи парчета.



Дълбока тава

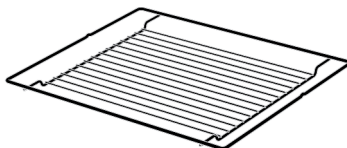
Използва се за сладкиши, пържене на големи парчета, сочна храна или за събиране на течачи масла при използване на скарата.



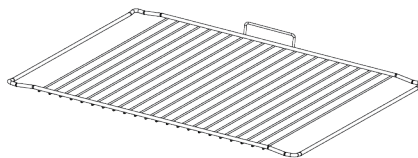
Телена скара

Използва се за пържене или поставяне на храната, която ще се пече, пържи и задушавана на желанния рафт.

При модели с телени рафтове :



При модели без телени рафтове :

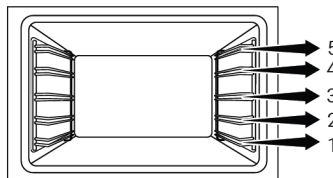


3.5 Използване на аксесоари за продукта

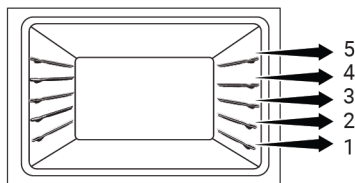
Рафтове за готвене

Има 5 нива на позиция на рафта в зоната за готвене. Можете също така да видите реда на рафтовете в номерата на предната рамка на фурната.

При модели с телени рафтове :



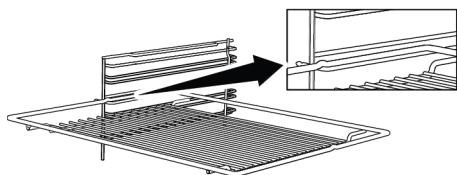
При модели без телени рафтове :



Поставяне на телената скара върху рафтовете за готвене

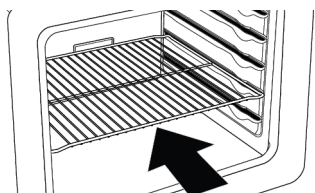
При модели с телени рафтове :

От решаващо значение е да поставите правилно телената скара върху телените странични рафтове. Когато поставяте скарата на желания рафт, отворената част трябва да е отпред. За по-добро готвене, скарата трябва да бъде закрепена към точката на спиране на скарата. Не трябва да преминава през точката на спиране, за да контактува със задната стена на фурната.



При модели без телени рафтове :

От решаващо значение е да поставите правилно телената скара на страничните рафтове. Телената скара има една посока при поставяне на рафта. Когато поставяте скарата на желания рафт, отворената част трябва да е отпред.

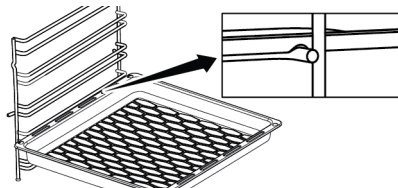


Поставяне на тавата на рафтовете за готвене

При модели с телени рафтове :

Също така е важно да поставите тавите на страничните телени рафтове правилно. Поставете тавата между телените рафтове, както е показано на

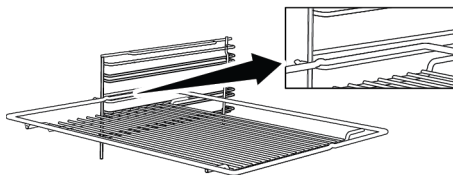
фигурата. За добро представяне при готвене, тавата трябва да бъде поставена на теления рафт по начин, който се вписва в отвора на запушалката. Не трябва да се поставя срещу задната стена на фурната, като се заобикаля отвора на запушалката.



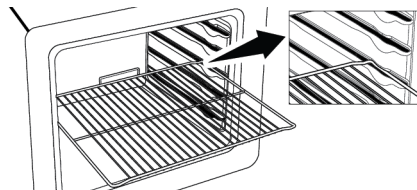
Функция за спиране на телената скара

Има функция за спиране, за да се предотврати преобръщане на телената скара от скарата. С тази функция можете лесно и безопасно да извадите храната си. Докато сваляте телената скара, можете да я издърпате напред, докато достигне точката на спиране. Трябва да преминете през тази точка, за да я премахнете напълно.

При модели с телени рафтове :

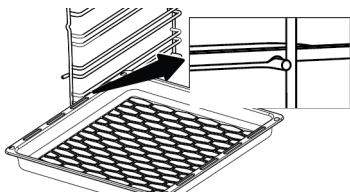


При модели без телени рафтове :



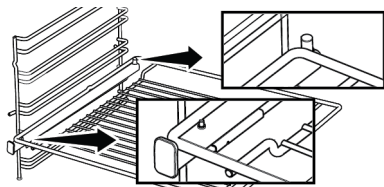
Функция за спиране на тавата -При модели с телени рафтове

Има и функция за спиране, за да се предотврати преобръщане на тавата от скарата. Докато изваждате тавата, освободете я от задния ограничител и я дръпнете към себе си, докато достигне предната страна. Трябва да преминете през това спирателно гнездо, за да го премахнете напълно.

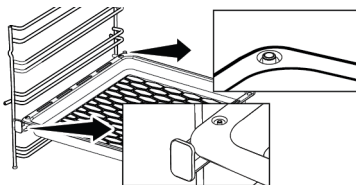


Правилно поставяне на телената скара и тавата върху телескопичните релси-При модели с телени рафтове и телескопични модели

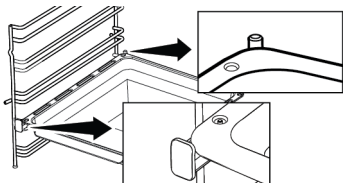
Благодарение на телескопичните релси, тавите или телените рафтове могат лесно да се монтират и демонтират. Трябва да се внимава да поставите тавите и телените рафтове върху телескопичните релси, както е показано на фигурата по-долу.



Стандартна тава :



Дълбока тава / Тавичка за сладкиши :



3.6 Технически спецификации

Общи спецификации	
Външни размери на продукта (височина/ширина/ дълбочина) (мм)	850 /500 /600
Напрежение/Честота	1N ~ 220-240 V/3N ~ 380-415 V 50 Hz
Използван тип и сечение на кабела/подходящи за използване в продукта	мин. H05VV-FG 3 x 2,5 mm ² (1N) / H05VV-FG 5 x 1,5 mm ² (3N)
Обща консумация на енергия (kW)	7,8 kW
Тип фурна	Многофункционална фурна
Преден лъв	
	Единична зона за готвене
Размер	180 мм
Захранване	1700 W
Заден лъв	
	Единична зона за готвене
Размер	140 мм
Захранване	1200 W
Преден десен	
	Единична зона за готвене
Размер	140 мм
Захранване	1200 W
Заден десен	
	Единична зона за готвене
Размер	180 мм
Захранване	1700 W

Основни положения: Информацията върху енергийния етикет на електрическите фурни за дома е дадена в съответствие със стандарта EN 60350-1 / IEC 60350-1. Стойностите са определени в Горен и долен нагревател или (ако има) Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор функционира със стандартно натоварване.

Класът на енергийна ефективност се определя в съответствие със следното приоритизиране в зависимост от това дали съответните функции съществуват в продукта или не. 1-Нагревател с еко вентилатор , 2-Нагревател с вентилатор , 3-Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор , 4-Горен и долен нагревател.



Техническите спецификации могат да бъдат променени без предизвестие с цел подобряване на качеството на продукта.



Фигурите в това ръководство са схематични и може да не отговарят точно на вашия продукт.



Стойностите, посочени върху етикетите на продукта или в придружаващата го документация, са получени в лабораторни условия в съответствие със съответните стандарти. В зависимост от условията на работа и околната среда на продукта, тези стойности може да варират.

⚠️ Обща информация

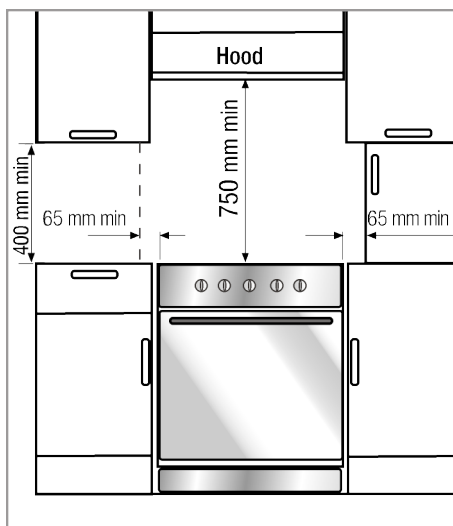
- За монтажа на продукта се обърнете към най-близкия оторизиран сервиз. Свързването на газа и електричеството трябва да са направени преди да повикате представител на оторизирания сервиз, който да подготви уреда за работа. Ако не, то повикайте квалифициран електротехник да направи каквото е необходимо. В противен случай гаранцията става невалидна. Производителят не носи отговорност за щети, причинени от поправка извършена от неоторизирани лица, в който случай гаранцията може да стане нева.
- Подготовката на мястото и свързването на електричеството и газа за продукта са отговорност на клиента.
- Уредът трябва да бъде монтиран в съответствие с всички местни наредби относно газовите и/или електрически уреди.
- Преди монтажа, разгледайте продукта за видими дефекти.

4.1 Точното място за монтаж

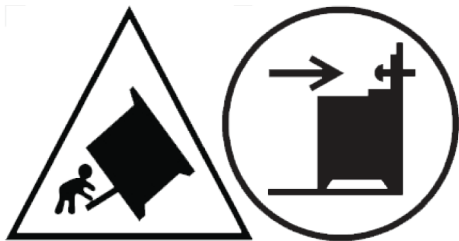
- Поставете продукта върху твърда повърхност поради въздуховодите под продукта. Не трябва да се поставя върху основа или пиедестал. Краката на продукта не трябва да се потапят върху меки повърхности, напр. килим и др.
- Кухненският под трябва да е способен да издържа теглото на уреда, плюс допълнителното тегло на съдовете за готвене и храната.
- Този продукт е устройство от клас 1 в съответствие със стандарт EN 30-1-1, т.е. може да се постави със задната и една от страничните части към стените в кухнята, кухненските шкафове или оборудване с всякакъв размер. Кухненските мебели или

оборудване от другата страна трябва да е със същия или с по-малък размер.

- Може да се използва с шкафове и от двете страни, но за да се осигури минимално разстояние от 400мм над нивото на нагреващата плоча оставете разстояние от 65мм отстрани, между уреда и стени, прегради или високи шкафове.



- Може да се използва и в свободно положение. Оставете минимално разстояние от 750 мм над повърхността на котлоните.
- Ако над печката ще бъде монтиран абсорбатор, направете справка с указанията на производителя за височината на монтиране. Ако не е определен какъвто и да е размер в ръководството за аспиратора, тази височина трябва да бъде най-малко 650 mm.
- Всяка мебелировка, разположена до уреда трябва да бъде топлоустойчива (100 °C мин.).



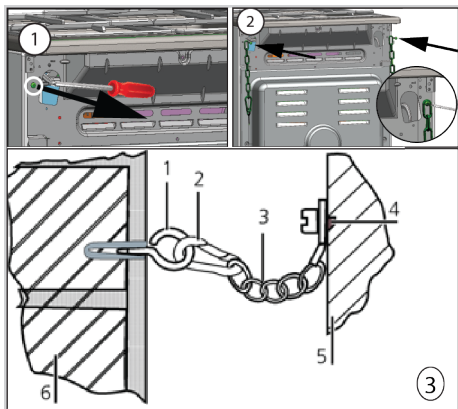
За да се предотврати преобръщане на уреда, това стабилизиращо средство трябва да бъде монтирано. Вижте инструкциите за монтаж.

Обезопасителна верига

Уредът трябва да се обезопаси срещу свръхбалансиране с помощта на веригата, доставена с фурната.

Ако вашият продукт има 2 предпазни вериги;

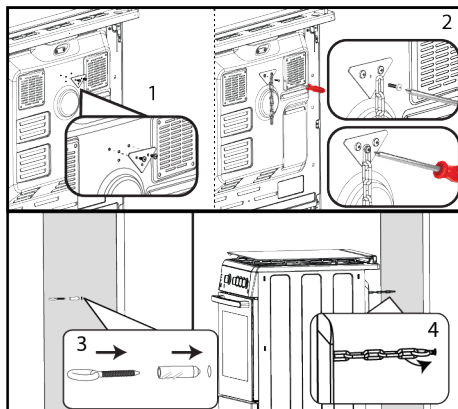
Закачете куката на кухненската стена (1) като използвате подходящ дюбел (6) и свържете обезопасителната верига (3) към куката чрез заключващия механизъм (2).



- 1 Стабилизираща кука
- 2 Заклучващ механизъм
- 3 Обезопасителна верига
- 4 Закачете веригата стабилно към задната част на печката
- 5 Задна част на печката
- 6 Стена в кухнята

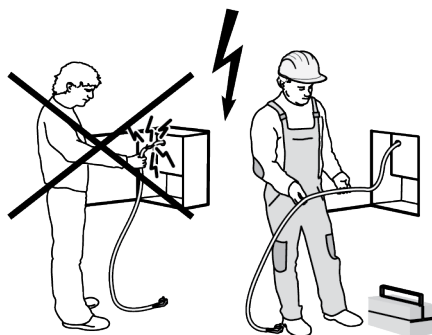
Ако вашият продукт има 1 предпазна верига;

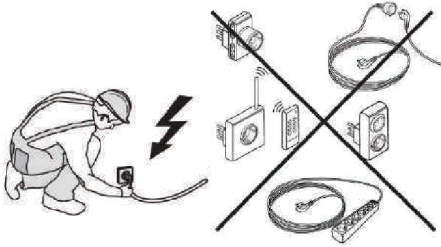
Уредът трябва да бъде защитен от пренатоварване с помощта на веригата за безопасност във фурната. Следвайте стъпките по-долу от илюстрацията, за да закрепите предпазната верига към вашия продукт.



i Поддържащата верига трябва да е възможно най-къса за да се избегне накланянето на фурната напред и разположена по диагонал за да се избегне накланянето на фурната настрани. Поддържащата верига за готварски печки не е проектирана с отвор за скоби.

4.2 Свързване към електричеството





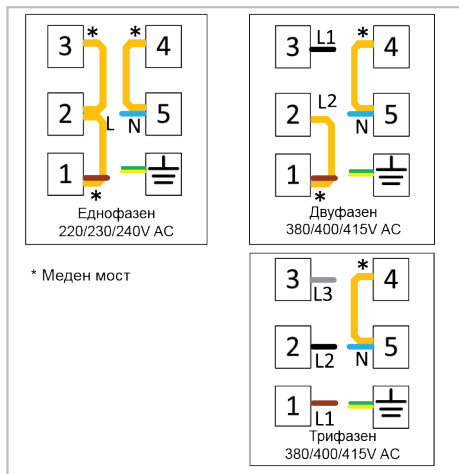
- Преди да започнете работа по електрическата инсталация, изключете продукта от мрежовото захранване. Съществува опасност от токов удар!
- Свържете продукта към заземен електрически контакт чрез миниатюрен верижен прекъсвач с подходящ капацитет, както е посочено в таблицата „Технически спецификации“. Заземяването трябва да се направи от квалифициран електротехник, като продуктът се използва със или без трансформатор. Фирмата не носи отговорност за щети, причинени от употребата на продукта без направено заземяване на инсталацията в съответствие с местните разпоредби.
- Продуктът трябва да бъде свързан към електрическата мрежа само от упълномощено и квалифицирано лице. Гаранционният срок на продукта започва само след правилна инсталация. Производителят не носи отговорност за щети, произтичащи от процедури, извършени от неоторизирани лица.
- Захранващият кабел не бива да се защипва, прегъва или да допира горещите части на уреда. Повреденият захранващ кабел трябва да се подмени от представител на оторизирания сервис. В противен случай съществува риск от токов удар, късо съединение или пожар!
- Данните на захранването трябва да отговарят на данните, описани върху етикетата на уреда. В зависимост от вида на уреда информационната табелка може да се види, когато

вратата или долния капак са отворени, както и на задната част на уреда. Захранващият кабел на уреда трябва да отговаря на стойностите в таблица "Технически спецификации".

- При окабеляване е необходимо да прилагате националните/местни разпоредби и да използвате подходящи контакти и щепсели за фурната. В случай, че ограниченията за продукта са извън възможностите на щепсела и контакта, продуктът трябва да се свърже с фиксирана електрическа връзка директно, без да се използва щепсел и контакт.
- **Ако продуктът ще бъде свързан директно към захранването:** Ако не е възможно да изключите всички полюси в захранващия блок, трябва да бъде свързан разединителен блок с най-малко 3 mm контактна хлабина (предпазители, линейни предпазни превключватели, контактори) и всички полюси на този разединителен блок трябва да са съседни към (не над) продуктът в съответствие с директивите на IEE. Неспазването на тази инструкция може да причини експлоатационни проблеми и да обезсили гаранцията на продукта.
- Препоръчва се допълнителна защита от прекъсвач на остатъчен ток.


Ако продуктът се произвежда без кабел:

- Захранващият кабел, който е определен в техническата таблица на дома, трябва да бъде свързан към продукта, като следват инструкциите. Захранващият кабел не трябва да е по-дълъг от 2 м поради съображения за безопасност.
- Отворете капака на клемния блок с отвертка.
- Поставете захранващия кабел през кабелната скоба под терминала и го закрепете към основното тяло с интегрирания винт на компонента за затягане на кабела.
- Свържете кабелите според.




Ако вашият тип захранващ кабел е тип 3 - проводник, за 1 - фазно свързване:

- Кафяв/Черно = L (Фаза)
- Син = N (Неутрално)

- Зелена/жълта тел = (E) 
(Заземяване)

Ако вашият тип захранващ кабел е тип 5 - проводник, за 3 - фазно свързване:

- Кафяв = L1 (Фаза)
- Черно = L2 (Фаза)
- Сиво = L3 (Фаза)
- Син = N (Неутрално)

- Зелена/жълта тел = (E) 
(Заземяване)

5 Първа употреба

Преди да започнете да използвате Вашия продукт, се препоръчва да направите следното, посочено съответно в следващите раздели.

5.1 Първоначална Настройка



Винаги настройвайте часа, преди да използвате Вашата фурна. Ако не го настроите, не можете да готвите в някои модели фурни.

- След приключване на проводниците, затворете капака на клемния блок.
- Свържете захранващия кабел, за захранването, като го насочите, така че да не контактува с продукта и да се притисне между продукта и стената.

4.3 Поставяне на продукта

1. Избутайте продукта към стената на кухнята.
2. Закрепете предпазната верига, която сте свързали към продукта, към стената.
3. Регулирайте краката на фурната

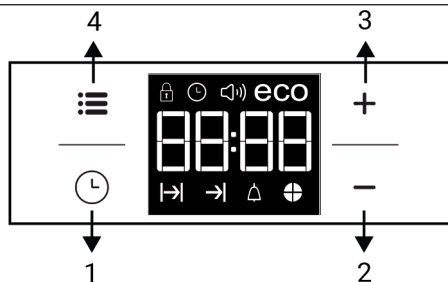
Регулиране на краката на фурната

Вибрациите по време на употреба могат да доведат до преместване на съдовете за готвене. Тази опасна ситуация може да бъде избегната, ако продуктът е нивелиран и балансиран.

За ваша собствена безопасност, моля, уверете се, че продуктът е нивелиран, като регулирате четирите крака в долната част чрез завъртане наляво или надясно и подравнете нивото с работата отгоре.


Последна проверка


1. Свържете отново продукта към електрическата мрежа.
2. Проверете функциите.





- 1 Копче за програми
- 2 Бутон за намаляване
- 3 Бутон за увеличаване
- 4 Бутон за настройка

Показване на символи

 Символ за време на печене


 Символ за край на печенето *


 Символ за аларма

 Символ на пай с време


eco Символ за еко режим

 Символ за ниво на звука



 Символ на времето на деня


 Символ за ключалка



* Варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен за Вашия продукт.


 При настройване на дисплея примигват съответните символи.

Натискайте бутоните **+/-**, за да зададете времето от деня след като фурната се стартира за първи път.

 За модели със сензорно управление, докоснете първо  и след това използвайте **+/-**, за да настроите час от деня.

Потвърдете настройката чрез докосване на символа  и изчакайте 4 секунди без да докосвате бутон за потвърждение.

 Ако не бъде зададено началното време, часовникът ще започне да работи от **12:00** и ще се показва символа . След като часът бъде настроен, този символ изчезва.

 Настройките за текущо време се прекъсват в случай на спиране на захранването. Трябва отново да се настройат.

6 Как да работите с котлона

6.1 Обща информация за използването на котлоните

- Въздържайте се от използване на небалансирани и лесно накланящи се тенджери/тигани върху котлона.
- Въздържайте се от нагриване на тенджери/тигани и празни тенджери. Тенджерите и уредът може да се повредят.

5.2 Първоначално почистване

1. Отстранете всички опаковъчни материали.
2. Отстранете всички принадлежности от фурната, предоставена с продукта.
3. Пуснете продукта в продължение на 30 минути и след това го изключете. По този начин остатъците и словете, които може да са останали във фурната по време на производството, се изгарят и почистват.
4. Когато работите с продукта, изберете най-високата температура и работната функция, която работят всички нагреватели във вашия продукт. Вижте “Работни функции на фурната”. Можете да научите как да работите с фурната в следващия раздел.
5. Изчакайте фурната да изстине.
6. Избършете повърхностите на продукта с мокра кърпа или гъба и подсушете с кърпа.

Преди да използвате аксесоарите:

Почистете аксесоарите, които изваждате от фурната, с вода с препарат и мека гъба за почистване.

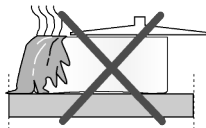
ЗАБЕЛЕЖКА: По време на първата употреба може да се появи дим и миризма за няколко часа. Това е нормално и просто се нуждаете от добра вентилация, за да го премахнете. Избягвайте директното вдишване на образувания дим и миризми.

- След всяка употреба повърхността за готвене ще бъде гореща, така че се въздържайте от поставяне на пластмасови тенджери/тигани върху повърхността за готвене. Почистете веднага такъв материал върху повърхността.
- Внезапните температурни промени върху стъклената повърхност за готвене могат да повредят, внимавайте да не разлеете студени течности по време на готвене.
- Поставете достатъчно количество храна в тенджерите и тиганите. По този начин можете да предотвратите преливането на храна от тенджерите и няма да е необходимо да почиствате излишно.
- Въздържайте се от поставяне на капачице на тенджери и тигани върху котлони/зони.
- Поставете тенджерите, като ги центрирате върху котлоните / зоните. Ако искате да поставите тенджера на различен котлон / зона, не го плъзгайте към желанния котлон; по-скоро го повдигнете първо и след това го поставете на другия котлон.

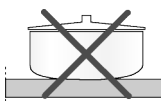
Съвети за котлони с витро-керамични повърхности

- Витро-керамичната повърхност е устойчива на топлина и не се влияе от високи температурни разлики.
- Използвайте тенджери и тигани само с преработени основи. Острите ръбове могат да причинят драскотини по повърхността.

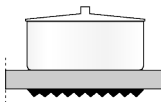
- Въздържайте се от използване на алуминиеви тенджери/тигани и тенджери. Алуминият поврежда повърхността на плота.
- Пръските могат да повредят повърхността на плота и да предизвикат пожар.



- Използвайте тенджери/тигани с плоски дъна.



- Използвайте тенджери и тигани само с плоски основи. Те осигуряват по-лесно преминаване на топлината.



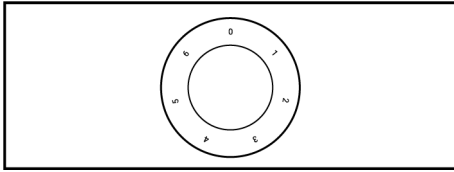
- Енергията се хаби, ако диаметърът на тенджерата е твърде малък.



Препоръчителни размери на тенджери / тигани

Диаметър на зоната за готвене - мм	Диаметър на тенджерата - см
120	12 – 14
140	14 – 16
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 – 19 / 26 - 28

6.2 Работа с котлоните



За да работите с витро-керамичните котлони, се използват копчетата за управление на котлона. За да получите желаното ниво на готвене, превключете копчето за управление на котлона на желаното ниво.

Котлонът (котлоните) може да има (т) 3, 6 или 9 работни нива според модела на вашия уред. Можете да изберете съответното ниво за вашия тип готвене, като се консултирате с таблицата по-долу.

6 нива:

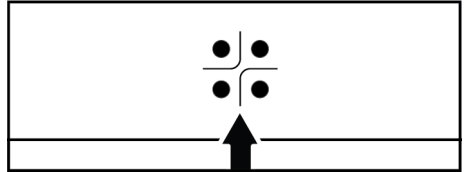
- 1 : Нагриване
- 2 – 3 : Варене, Поддържане на топлина
- 4 – 6 : Печене, Пържене, Варене

Изключване на витро-керамичните зони

Поставете копчето на котлона в положение ИЗКЛ. (нагоре).

Индикатор за излишна топлина

Витро-керамичните зони са оборудвани с работеща лампа и индикатор за предупреждение за гореща зона. Поставете копчето на котлона в положение ИЗКЛ. (нагоре).



Индикаторът за предупреждение за гореща зона показва позицията на включения котлон и остава осветен, след като е изключен. Мигащата лампичка на предупредителния индикатор за гореща зона не е неизправност.



Повърхността на котлона може да се охлади през различни периоди според употребата. Повърхността на котлона може да е гореща, дори когато предупредителните индикатори не светят. Уверете се, че повърхността е охладена да я докоснете. В противен случай може да изгорите ръката си!

7 Използване на фурната

7.1 Обща информация за използване на фурната

Вентилатор (Варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен за Вашия продукт.)

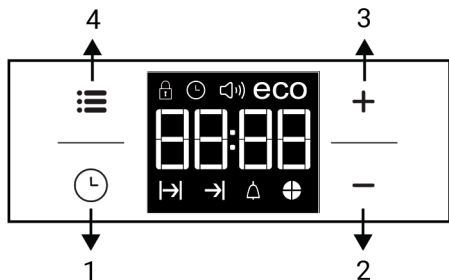
Вашият продукт има охлаждащ вентилатор. Охлаждащият вентилатор се активира автоматично при необходимост и охлажда както предната част на продукта, така и мебелите. Той се деактивира автоматично, когато процесът на охлаждане приключи. Над вратата на фурната излиза горещ въздух. Въздържайте се от покриване на тези вентилационни отвори. В противен случай фурната може да прегрее. Охлаждащият вентилатор продължава

да работи по време на работа на фурната или след изключване на фурната (приблизително 20-30 минути). Ако готвите чрез програмиране на таймера на фурната, в края на времето за печене охлаждащият вентилатор се изключва с всички функции. Времето за работа на охлаждащия вентилатор не може да се определи от потребителя. Включва се и се изключва автоматично. Това не е грешка.

Осветление на фурната

Осветлението на фурната се включва, когато фурната започне да пече. При някои модели осветлението свети по време на печене, а при някои модели изгасва след определено време.

7.2 Работа на контролния модул на фурната



- 1 Копче за програми
- 2 Бутон за намаляване
- 3 Бутон за увеличаване
- 4 Бутон за настройки

Показване на символи

- Символ за време на печене
- Символ за край на печенето *
- Символ за аларма
- Символ на пай с време
- eco Символ за еко режим
- Символ за ниво на звука
- Символ на времето на деня
- Символ за ключалка

* Варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен за Вашия продукт.

- Докато правите каквато и да е настройка, свързаните символи ще мигат на дисплея. Трябва да изчакате кратко време, за да влязат в сила настройките.
- Ако не е направена настройка за готвене, часът от деня не може да бъде зададен.
- Оставашото време ще се покаже, ако времето за готвене е зададено, когато започне готвенето.

Включване на фурната

Когато изберете работна функция, на която искате да готвите с помощта на копчето за избор на функция и зададете

определена температура с помощта на копчето за температура, фурната започва да работи.

Изключване на фурната

Можете да изключите фурната, като завъртите копчето за избор на функция и копчето за температура в изключено (нагоре) положение.

Избор на температура и работна функция на фурната.




Можете да готвите, като изберете ръчно управление (по ваш собствен контрол), като изберете температурата и работната функция, специфични за вашата храна.



1. Изберете операционната функция, с която искате да готвите, чрез копчето за избор на функция.
2. Задайте температурата, която искате да готвите, като използвате копчето за температура.

⇒ Вашата фурна ще започне да работи веднага при избраната функция и температура и лампата на термостата ще светне. Когато температурата във фурната достигне желаната температура, лампата на термостата ще се изключи. Фурната няма да се изключи сама след процеса на печене. Трябва да контролирате печенето и да я изключите сами. Когато печенето завърши, изключете фурната, като завъртите копчето за избор на функция и копчето за температура в изключено (нагоре) положение.

Готвене чрез задаване на времето за готвене;




- ✓ Можете да настроите фурната така, че да спре в края на определеното време, като зададете времето за готвене на таймера.
1. Изберете функцията за готвене.
 2. Докоснете , докато символът  се появи на дисплея за времето за готвене.
 3. Задайте времето за готвене с клавишите **+**/**-**.
 - ⇒ След като времето за готвене е зададено, символът  и отрязъкът от време ще се показват непрекъснато на дисплея.
 4. Поставете съда във фурната и задайте температурата с копчето за температура. Готвенето ще започне.
 - ⇒ Времето за готвене започва да отброява на дисплея, когато готвенето започне и всички части от символа за време се запалват. Зададеното време за готвене е разделено на 4 равни части и когато времето на всяка част изтече, символът на тази част се изключва. Така лесно можете да разберете съотношението на оставащото време за готвене към общото време за готвене.
 5. След приключване на процеса на готвене на дисплея се появява "End" и таймерът дава аудио предупреждение.
 - ⇒ Аудио предупреждение звучи в продължение на 2 минути. За да спрете звуковото предупреждение, просто натиснете произволен бутон. Аудио предупреждението ще бъде заглушено и ще се покаже текущото време.



Ако натиснете който и да е бутон в края на звуковото предупреждение, фурната ще рестартира работата си. Завъртете копчето за температура и функционалното копче в положение „0“ (изключено), за да изключите фурната, за да предотвратите повторната работа на фурната в края на предупреждението.

7.3 Настройки



Активиране на ключалката

- ✓ Можете да предотвратите намесата на цифровия таймер, като активирате функцията за заключване на клавишите.
1. Докоснете , докато на дисплея се появи символът .
 - ⇒ На дисплея ще се появи „Off“ (Изключено).
 2. Натиснете **+**, за да активирате заключването на клавишите.
 3. След като заключването на клавиатурата е активирано, на дисплея се появява „On“ (Включено) и символът  остава запален.





Цифровите бутони на таймера не функционират, когато е активирано заключването на клавишите. Заключването на клавишите няма да бъде отменено в случай на прекъсване на захранването.


За да деактивирате ключалката


1. Докоснете , докато на дисплея се появи символът .
 - ⇒ На дисплея ще се появи „On“ (Включено).
2. Деактивирайте заключването на клавиатурата, като натиснете бутона **-**.
 - ⇒ „Off“ ще се покаже, след като клавиатурата бъде деактивирана.

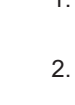
Настройване на будилника


- ✓ Можете да използвате таймера на продукта за всяко предупреждение или напомняне, освен програмата за готвене. Будилникът няма влияние върху функциите на фурната. Използва се само като предупреждение. Например, това е полезно, когато искате да превърнете храната във фурната в определен момент от време. Таймерът ще даде аудио предупреждение в края на зададеното време.


1. Докоснете , докато на дисплея се появи символът .

 Максималното време за аларма може да бъде 23 часа и 59 минути.

2. Задайте продължителността на алармата, като използвате бутоните .

 Функционалните бутони за алармен сигнал, време на деня, яркост на дисплея и температурни бутони трябва да са в положение 0 (ИЗКЛЮЧЕНО).

⇒ Символът  ще остане запален и времето за аларма ще се появи на дисплея, след като е зададено времето за аларма.



3. В края на времето на алармата символът  започва да мига и се чува звуковото предупреждение.


Изключване на алармата

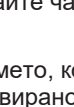
1. Аудио предупреждение звучи в продължение на 2 минути. За да спрете звуковото предупреждение, просто натиснете произволен бутон.

⇒ Аудио предупреждението ще бъде заглушено и ще се покаже текущото време.




Анулиране на алармата;

1. Докоснете , докато на дисплея се появи символът , за да отмените алармата.

2. Натиснете и задръжте бутона , докато се покаже „00:00“.




 Ще се покаже часът на алармата. Ако времето за аларма и времето за готвене са зададени едновременно, ще се покаже най-краткото време.

Промяна на тона на алармата

1. Докоснете , докато на дисплея се появи символът .
2. Регулирайте желанния алармен сигнал с клавишите .
3. Тонът, който сте задали, ще бъде активиран за кратко време.
 - ⇒ Избраният алармен сигнал ще се появи на дисплея като „b -01“, „b -02“ или „b -03“.

Промяна на часа от деня

- ✓ За да промените часа от деня, който предварително сте задали:


1. Докоснете , докато на дисплея се появи символът .
2. Задайте часа от деня с клавишите .
3. Времето, което сте задали, ще бъде активирано за кратко време.

Икономичен режим

Можете да спестите енергия с икономичен режим, докато готвите, като настроите времето за готвене във фурната.

Този режим завършва готвенето с вътрешната температура на фурната, като изключва нагревателите преди края на времето за готвене.

Настройване на икономичния режим

1. Докоснете символа , докато на дисплея се появи символът „eco“.
- ⇒ На дисплея ще се появи „Off“ (Изключено).

2. Активирайте икономичния режим, като докоснете бутона **+**.
 - ⇒ След като бъде активиран икономичният режим, на дисплея се появява „On“ (Включено) и символът „есо“ (Еко) остава запален.

Деактивиране на икономичен режим

1. Докоснете символа **☰**, докато на дисплея се появи символът „есо“ .
 - ⇒ На дисплея ще се появи „On“ (Включено).

2. Деактивирайте икономичния режим, като докоснете бутона **—**.
 - ⇒ След като еко режимът бъде деактивиран, ще се покаже „Off“ (Изключено).

Настройване на яркостта на екрана Варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен за Вашия продукт.

1. Докоснете **☰**, докато на дисплея се появи „d -01“, „d -02“ или „d -03“ за яркост на дисплея.
2. Задайте желаната яркост с клавишите **+/-**.
 - ⇒ Времето, което сте задали, ще бъде активирано за кратко време.

8 Обща информация за готвенето

Можете да намерите съвети за приготвяне и готвене на вашата храна в този раздел.

Освен това този раздел описва някои от храните, тествани като производители и най-подходящите настройки за тези храни. Посочени са и подходящите настройки на фурната и аксесоари за тези храни.

8.1 Обща информация за печенето във фурната

- Докато отваряте вратата на фурната по време или след печене, може да излезе гореща пара. Парата може да изгори ръката, лицето и/или очите ви. Когато отваряте вратата на фурната, стойте настрана.
- Интензивната пара, генерирана по време на печене, може да образува кондензирани водни капки отвътре и отвън на фурната и по горните части на мебелите поради температурната разлика. Това е нормално и физическо явление.
- Кондензът или водната пара може да изглежда като изпотвяване или капене върху вътрешното стъкло на фурната, в зависимост от храната. Това често срещано явление може да се случи при готвене. Препоръчително е да

използвате влажна кърпа, за да почистите вътрешното стъкло, когато продуктът се охлади след готвене.

- Стойностите за температура и време на готвене, дадени за храните, може да варират в зависимост от рецептата и количеството. Поради тази причина тези стойности са дадени като диапазони.
- Винаги отстранявайте неизползваните принадлежности от фурната, преди да започнете да готвите. Аксесоарите, които ще останат във фурната, може да попречат на храната Ви да бъде приготвена при правилните стойности.
- За храни, които ще готвите по собствена рецепта, можете да посочите подобни храни, дадени в таблиците за готвене.
- Използването на доставените аксесоари гарантира, че получавате най-добра производителност при готвене. Винаги спазвайте информацията, предоставена от производителя за външните съдове за готвене, които ще използвате.
- Нарезете намазнената хартия, която ще използвате при готвене, в подходящи размери към съда, който ще готвите. Омазнените хартии, които преливат от контейнера, могат да

създадат риск от изгаряния и да повлияят на качеството на вашето печене. Използвайте хартията, устойчива на мазнини, която ще използвате в посочения температурен диапазон.

- За добро печене поставете храната си на препоръчания правилен рафт. Не променяйте позицията на скарата по време на печене.

8.1.1 Сладкиши и храни на фурна

Обща информация

- Препоръчваме да използвате аксесоарите на продукта за добро представяне в готвенето. Ако ще използвате външен съд за готвене, избирайте тъмен, незалепващ и топлоустойчив съд.
- Ако предварителното загряване се препоръчва в таблицата за готвене, не забравяйте да поставите храната си във фурната след предварителното загряване.
- Ако ще готвите, като използвате съд за готвене върху телената скара, поставете го в средата на скарата, а не близо до задната стена.
- Всички материали, използвани за приготвяне на сладкиши, трябва да са пресни и на стайна температура.
- Степента на готвене на храните може да варира в зависимост от количеството храна и размера на готварския съд.
- Металните, керамичните и стъклените форми удължават времето за готвене и дъното на сладкишите не се запича равномерно.
- Ако използвате хартия за печене, може да се наблюдава леко покафеняване на долната повърхност на храната. В тази ситуация може да се наложи да удължите периода на готвене с приблизително 10 минути.
- Стойностите, посочени в таблиците за готвене, са определени в резултат на тестове, проведени в нашите

лаборатории. Подходящите за вас стойности може да се различават от тези стойности.

- Поставете храната си на подходящия рафт, препоръчан в таблицата за готвене. Наречете долния рафт на фурната като рафт 1.

Съвети за печене на торти

- Ако сладкишът е прекалено сух, увеличете температурата с 10°C и съкратете времето за печене.
- Ако сладкишът е влажен, използвайте малко количество течност или намалете температурата с 10°C.
- Ако горната част на сладкиша е изгоряла, поставете я на долния рафт, намалете температурата и увеличете времето за печене.
- Ако вътрешността на сладкиша е изпечена добре, но отвън е лепкава, използвайте по-малко течност, намалете температурата и увеличете времето за готвене.

Съвети за сладкиши

- Ако тестото е прекалено сухо, увеличете температурата с 10°C и съкратете времето за готвене. Тестените блатове се навлажняват със сос от мляко, олио, яйца и кисело мляко.
- Ако сладкиша се готви бавно, уверете се, че дебелината на сладкиша, който сте приготвили, не прелива от тавата.
- Ако тестото е покафенело на повърхността, но дъното не е изпечено, уверете се, че количеството сос, което ще използвате за сладкиша, не е твърде много на дъното на сладкиша. За равномерно запичане се опитайте да разпределите соса равномерно между корите тесто и сладкиша.
- Печете вашите сладкиши на позиция и температура, съобразени с таблицата за готвене. Ако дъното все още не е покафеняло достатъчно, поставете го на долен рафт за следващото готвене.

Готварска таблица за сладкиши и ястия на фурна

Храна	Акcesoар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Торта на поднос	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	3	175	30 ... 45
Торта във формата	Форма за торта върху решетка **	Нагревател с вентилатор	2	175	30 ... 50
Кексове в готварска хартия	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	3	160 - 170	20 ... 30
Пандишпан	Кръгла форма за кекс с диаметър 26 см със скоба на решетка **	Горен и долен нагревател	3	180 - 200	10 ... 20
бисквитка	Тавичка за сладкиши *	Горен и долен нагревател	3	160 - 170	20 ... 30
Тестени изделия	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	3	200	20 ... 30
Кифличка	Стандартна тава *	Нагревател с вентилатор	3	190	20 ... 35
Мая	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	3	190	20 ... 40
Лазаня	Съклен/метален правоъглен съд върху телена скара **	Горен и долен нагревател	2	180	25 ... 45
Пица	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	1	200	10 ... 20

Предварителното загряване се препоръчва за всички храни.

*Тези аксесоари може да не са включени към Вашия продукт.

**Тези аксесоари не са включени във Вашия продукт. Те са достъпни в търговската мрежа.

8.1.2 Месо, риба и птици

Основните моменти при готвене на скара

- Подправянето с лимонов сок и черен пипер преди готвене на цяло пиле, пуйка и големи парчета месо ще подобри ефективността на готвене.
- Отнема 15 до 30 минути повече, за да пригответе месо с кост, отколкото пържено филе.
- Трябва да изчислите около 4 до 5 минути време за готвене на сантиметър от дебелината на месото.

- След изтичане на времето за готвене оставете месото във фурната за около 10 минути. Сокът от месото се разпределя по-добре върху пърженото месо и не излиза при разрязване на месото.
- Рибата трябва да се постави на средния или нисък рафт в топлоустойчива тава.
- Гответе препоръчаните ястия в таблицата за готвене с една тава.

Готварска таблица за месо, риба и птици

Храна	Акcesoар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Пържола (цяла) / Печена (1 кг)	Стандартна тава *	Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор	2	25 мин. 220/max, след 180 ... 190	80 ... 100
Пилешки бут (касерол)	Стандартна тава *	Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор	2	25 мин. 220/max, след 190	70 ... 90
Пържено пиле (1,8-2 кг)	Стандартна тава *	Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор	2	15 мин. 250/max, след 190	55 ... 65
Пържено пиле (1,8-2 кг)	Стандартна тава *	"3D" функция	2	15 мин. 220/max, след 180 ... 190	50 ... 65
Пуйка (кубчета месо)	Стандартна тава *	Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор	3	25 мин. 220/max, след 190	70 ... 120
Пуйка (кубчета месо)	Стандартна тава *	"3D" функция	2	25 мин. 220/max, след 180 ... 190	60 ... 100
Риба	Стандартна тава *	Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор	3	200	20 ... 30
Риба	Стандартна тава *	"3D" функция	3	200	20 ... 25

Предварителното загряване се препоръчва за всички храни.

*Тези акcesoари може да не са включени към Вашия продукт.

**Тези акcesoари не са включени във Вашия продукт. Те са достъпни в търговската мрежа.

8.1.3 Грил

Червеното месо, рибата и птичето месо бързо покафеняват при печене, държат красива коричка и не изсъхват.

Филетирано месо, шишчета, колбаси, както и сочни зеленчуци (домати, лук и др.) са особено подходящи за скара.

Обща информация

- **Затворете вратата на фурната по време на печене. Никога не печете на грил с отворена врата на фурната.**

Основните моменти при готвене на грил

- Пригответе храни с подобна дебелина и тегло колкото е възможно за грила.
- Поставете парчетата, които ще приготвяте на грил върху тавата с решетката за грил като ги разпределите, без да надвишавате размерите на нагревателя.
- В зависимост от дебелината на парчетата за печене, времето за готвене, дадено в таблицата, може да варира.

- Плъзнете решетката за грил или тавата с решетката за грил до желаното ниво във фурната. Ако готвите на решетката на грил, плъзнете тавата на фурната към долния рафт, за да съберете мазнината. Тавата във фурната, която ще плъзнете, трябва да е с размери, които покриват цялата площ на скарата. Тази тава може да не се доставя с продукта. Сложете малко вода в тавата на фурната за лесно почистване.

Грил таблица

Храна	Аксесоар за ползване	Рафтова позиция	Температура (°C) *	Време за печене (мин) (прибл.)
Риба	Телена скара	4 - 5	250/max	20 ... 25
Пилешки късчета	Телена скара	4 - 5	250/max	25 ... 35
Кюфте (телешко) - 12 количество	Телена скара	4	250/max	25 ... 35
Агнешки котлет	Телена скара	4 - 5	250/max	20 ... 25
Пържола - (кубчета месо)	Телена скара	4 - 5	250/max	25 ... 30
Телешки котлет	Телена скара	4 - 5	250/max	25 ... 30
Препечен хляб	Телена скара	4	250/max	1 ... 3

Препоръчва се предварително загряване за 5 минути за всички ястия на скара.

Обърнете парчетата храна след 1/2 от общото време за печене.

* Ако температурата на скарата не може да се регулира във вашия продукт, функцията на грила ще работи при максимална стойност на температурата.

8.1.4 Тестови храни

Готварска таблица за тестови ястия

- Храните в тази таблица за готвене се приготвят съгласно стандарта EN 60350-1, за да се улесни тестването на продукта за контролни институти.

Скара

Храна	Аксесоар за ползване	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Кюфте (телешко) - 12 количество	Телена скара	4	250/max	25 ... 35
Препечен хляб	Телена скара	4	250/max	1 ... 3

Препоръчва се предварително загряване за 5 минути за всички ястия на скара.

Обърнете храната след изтичане на 2/3 от общото време на печене на скара.

9.1 Обща информация за почистване

Общи предупреждения

- Изчакайте продуктът да се охлади, преди да го почистите. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
- Не нанасяйте почистващите препарати директно върху горещи повърхности. Това може да причини трайни петна.
- Продуктът трябва да се почиства старателно и подсушава след всяка операция. По този начин остатъците от храна ще се почистват лесно и тези остатъци ще бъдат предотвратени от изгаряне, когато продуктът се използва отново по-късно. По този начин се удължава експлоатационния живот на уреда и се намаляват често срещаните проблеми.
- Не използвайте продукти за почистване с пара за почистване.
- Някои препарати или почистващи препарати увреждат повърхността. Неподходящи почистващи препарати са: белина, почистващи продукти, съдържащи амоняк, киселина или хлорид, почистващи продукти с пара, препарати за отстраняване на котлен камък, препарати за премахване на петна и ръжда, абразивни почистващи продукти (кремообразни почистващи препарати, почистващ прах, почистващ крем, абразивни и почистващи препарати за надраскване, тел, гъби, почистващи кърпи, съдържащи мръсотия и остатъци от почистващи препарати).
- Не е необходим специален почистващ материал при почистване след всяка употреба. Почистете уреда с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и го подсушете със суха кърпа.

- Уверете се, че сте изтрили напълно останалата течност след почистване и незабавно почистете всяка храна, пръскана наоколо по време на готвене.
- Не мийте никакви компоненти на вашия уред в съдомиялна машина, освен ако не е посочено друго в ръководството за потребителя.

За котлоните:

- Киселинни замърсявания, като мляко, доматиено пюре и олио, могат да причинят трайни петна по котлоните и компонентите на зоните на котлоните, почистете всички прелели течности веднага след като охладите плота, като го изключите.

Инокс - неръждаеми повърхности

- Не използвайте почистващи препарати, съдържащи киселина или хлор, за почистване на повърхности и дръжки от неръждаем инокс.
- Повърхността от неръждаем инокс може да промени цвета си с времето. Това е нормално. След всяка операция почиствайте с препарат, подходящ за неръждаема или иноксова повърхност.
- Почиствайте с мека сапунена кърпа и течен (ненадраскващ) препарат, подходящ за иноксови повърхности, като внимавате да бършете в една посока.
- Отстранете петна от варовик, масло, нишесте, мляко и протеин върху стъклени и иноксови повърхности веднага, без да чакате. Петната могат да ръждясват след дълги периоди от време.
- Почистващите препарати, напръскани/нанесени върху повърхността, трябва да се почистят незабавно. Останалите върху повърхността абразивни почистващи препарати причиняват побеляване на повърхността.

Емайлирани повърхности

- Фурната трябва да се охлади, преди да почистите зоната за готвене. Почистването на горещи повърхности създава както опасност от пожар, така и ще увреди повърхността на емайла.
- След всяка употреба почиствайте емайлираните повърхности с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и ги подсушавайте със суха кърпа.
- Ако вашият продукт има функция за лесно почистване с пара, можете да направите лесно почистване с пара за леки, временни замърсявания. (Вижте „Лесно почистване с пара“.)

Каталитични повърхности

- Страничните стени в зоната за готвене могат да бъдат покрити само с емайлирани или каталитични стени. Тя варира според модела.
- Каталитичните стени са с лека матова и пореста повърхност. Каталитичните стени на фурната не трябва да се почистват.
- Каталитичните повърхности абсорбират масло благодарение на порестата си структура и започват да блестят, когато повърхността е наситена с масло, в този случай се препоръчва да смените частите.

Стъклени повърхности

- Когато почиствате стъклени повърхности, не използвайте твърди метални стъргалки и абразивни почистващи материали. Те могат да повредят стъклената повърхност.
- Почистете уреда с препарат за миене на съдове, топла вода и микрофибърна кърпа, специално за стъклени повърхности, и го подсушете със суха микрофибърна кърпа.
- Ако има остатъци от препарат след почистване, избършете ги със студена вода и подсушете с чиста и суха микрофибърна кърпа. Остатъците от препарат може да повредят стъклената повърхност следващия път.

- При никакви обстоятелства засъхналите остатъци върху стъклената повърхност не трябва да се почистват с назъбени ножове, телена вата или подобни инструменти за надраскване.
- Можете да премахнете петна от калций (жълти петна) по стъклената повърхност с наличния в търговската мрежа препарат за премахване на котлен камък, с препарат за премахване на котлен камък като оцет или лимонов сок.
- Ако повърхността е силно замърсена, нанесете почистващия препарат върху петното с гъба и изчакайте дълго време, за да подейства добре. След това почистете стъклената повърхност с мокра кърпа.
- Обезцветяването и петната по стъклената повърхност са нормални, а не дефекти.

Пластмасови части и боядисани повърхности

- Почистете пластмасовите части и боядисаните повърхности с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и ги подсушете със суха кърпа.
- Не използвайте твърди метални стъргалки и абразивни почистващи препарати. Те могат да повредят повърхностите.
- Уверете се, че съединенията на компонентите на продукта не са оставени влажни и с препарат. В противен случай може да се появи корозия на тези съединения.

9.2 Аксесоари за почистване

Не поставяйте аксесоарите на продукта в съдомиялна машина, освен ако не е посочено друго в ръководството за потребителя.

9.3 Почистване на котлоните

Стъклена повърхност за готвене

Следвайте стъпките за почистване, описани за стъклените повърхности в раздела „Обща информация за почистване“; за почистване на

стъклената повърхност за готвене. Можете да завършите почистването си съгласно информацията по-долу за специални случаи.

- Храните на основата на захар като тъмен крем, нишесте и сироп трябва да се почистват незабавно, без да се изчаква повърхността да се охлади. В противен случай стъклената повърхност за готвене може да бъде трайно повредена.
- Не използвайте почистващи препарати за почистващи операции, които извършвате, докато котлонът е горещ, в противен случай може да се получат трайни петна.

9.4 Почистване на контролния панел

- Когато почиствате панелите с бутони за управление, избършете панела и бутоните с влажна мека кърпа и подсушете със суха кърпа. Не отстранявайте копчетата и уплътненията отдолу, за да почистите панела. Контролният панел и копчетата може да са повредени.
- Докато почиствате иноксовите панели с бутон за управление, не използвайте иноксови почистващи препарати около копчето. Индикаторите около копчето могат да се изтрият.
- Почистете сензорните контролни панели с влажна мека кърпа и ги подсушете със суха кърпа. Ако вашият продукт има функция за заключване на клавишите, задайте заключването на клавишите, преди да извършите почистване на контролния панел. В противен случай може да възникне неправилно разпознаване на ключовете.

9.5 Почистване на вътрешността на фурната (зона за готвене)

Следвайте стъпките за почистване, описани в раздела "Обща информация за почистване" в съответствие с типовете повърхности във вашата фурна.

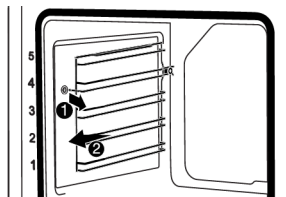
Почистване на страничните стени на фурната

Страничните стени в зоната за готвене могат да бъдат покрити само с емайлирани или каталитични стени. Тя варира според модела. Ако има каталитична стена, вижте раздела „Каталитични повърхности“ за информацията.

Ако вашият продукт е модел с телени рафтове, отстранете телените рафтове, преди да почистите страничните стени. След това завършете почистването, както е описано в раздела "Обща информация за почистване" в съответствие с типа повърхност на страничната стена.

За да премахнете страничните телени рафтове:

1. Отстранете предната част на скарата, като я издърпате на страничната стена в обратна посока.
2. Издърпайте скарата към Вас, за да я премахнете напълно.



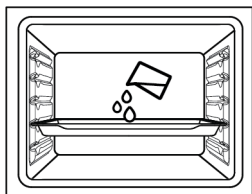
3. За да закрепите отново рафтовете, процедурите, приложени при отстраняването им, трябва да се повторят съответно от края до началото.

9.6 Лесно почистване с пара

Това позволява лесно почистване на мръсотията (която не остава за дълго време), която е омекотена от парата във фурната и от водните капки, кондензирани във вътрешните повърхности на фурната.

1. Отстранете всички принадлежности във фурната.
2. Добавете 300 мл вода в тавата и я поставете на втория рафт на фурната.

- i** Въздържайте се от дестилирана или филтрирана вода. Използвайте само готови води.

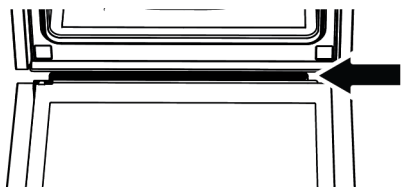


3. Настройте фурната на режим на лесно почистване с пара и я включете на 100°C за 25 минути.

Незабавно отворете вратата и избършете вътрешността на фурната с мокра гъба или кърпа. При отваряне на вратата ще се изпусне пара. Това може да създаде риск от изгаряния. Внимавайте при отваряне на вратата. За упорити замърсявания почистете продукта с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и го подсушете със суха кърпа.

- i** При функцията за лесно почистване с пара се очаква добавената вода да се изпари и кондензира от вътрешната страна на фурната и вратата на фурната, за да омекоти леките замърсявания, образувани във Вашата фурна. Кондензът, образуван върху вратата на фурната, може да капе наоколо, когато вратата на фурната се отвори. Веднага щом отворите вратата на фурната, избършете конденза.

След конденза във фурната може да се появи локва или влага в канала на съда под фурната. Избършете този канал на съда с влажна кърпа след употреба и го подсушете.

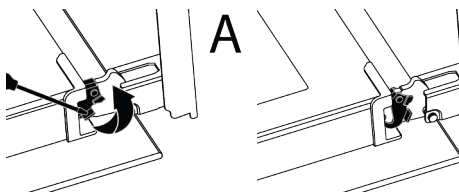


9.7 Почистване на вратата на фурната

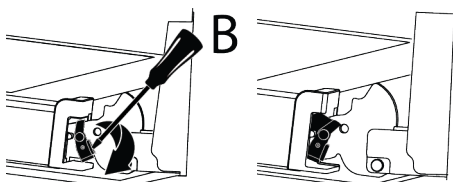
Можете да свалите вратата на фурната и стъклата на вратата, за да ги почистите. Как да свалите вратите и прозорците е обяснено в разделите „Сваляне на вратата на фурната” и „Сваляне на вътрешните стъкла на вратата”. След като свалите вътрешните стъкла на вратата, почистете ги с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и ги подсушете със суха кърпа. За остатъци от варовик, които могат да се образуват по стъклото на фурната, избършете стъклото с оцет и изплакнете.

Сваляне на вратата на фурната

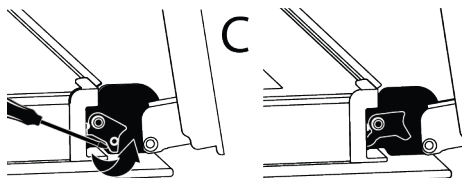
1. Отворете вратата на фурната.
2. Отворете щипките в гнездото на пантата на предната врата отдясно и отляво, като ги натиснете надолу, както е показано на схемата.
3. Типовете панти варират като типове (A), (B), (C) в зависимост от модела на продукта. Следните схеми показват как да отворите всеки тип панта.
4. (A) тип панта се предлага при нормални типове врати.



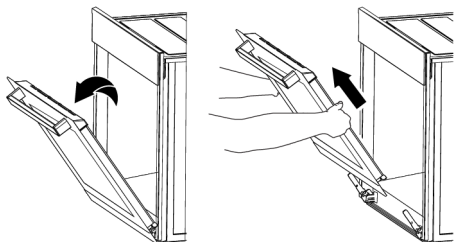
5. (B) тип панта се предлага при типовете врати с плавно затваряне.



6. (C) тип панта се предлага при типовете врати с плавно отваряне/затваряне.



7. Поставете вратата на фурната в полуотворено положение.



8. Издърпайте отстранената врата нагоре, за да я освободите от дясната и лявата панта и я извадете.

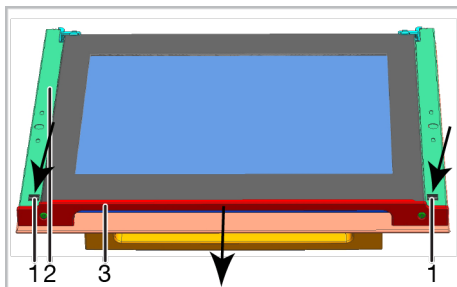
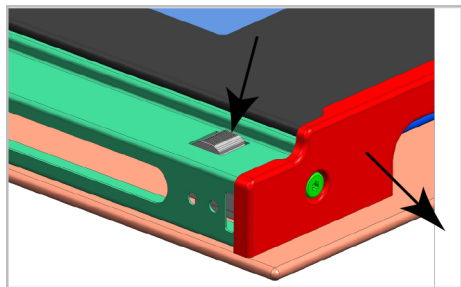


За да закрепите отново вратата, процедурите, приложени при нейното отстраняване, трябва да се повторят съответно от края до началото. Когато монтирате вратата, не забравяйте да затворите скобите на гнездото на пантата.

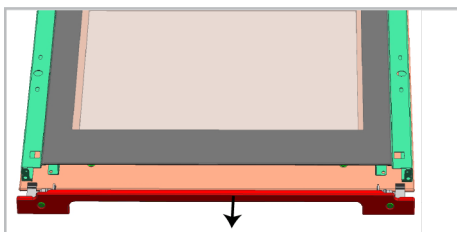
9.8 Премахване на вътрешното стъкло на вратата на фурната

Вътрешното стъкло на предната врата на продукта може да се сваля за почистване.

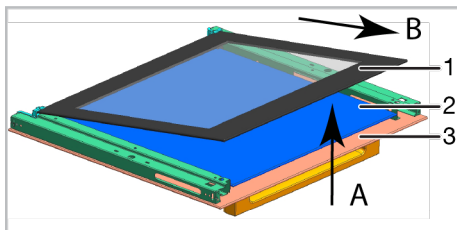
1. Отворете вратата на фурната.



- 1 Табла
- 2 Рамка
- 3 Профил



2. За да премахнете профила, прикрепен към горната страна на входната врата, натиснете пластинките (1) и изтеглете профила (3) към себе си едновременно, както е показано на илюстрацията по-горе.

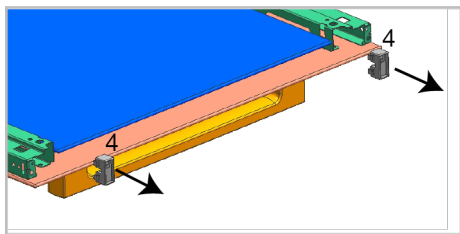


- 1 Най-вътрешен стъклен панел
 - 2 Вътрешен стъклен панел*
 - 3 Външен стъклен панел
- * Варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен за Вашия продукт.

3. Както е показано на фигурата, повдигнете най-вътрешния стъклен панел (1) леко по посока на "А" и издърпайте по посока на "В"

4. Ако вашият уред е оборудван с вътрешен стъклен панел; Издърпайте свързващите елементи на държача

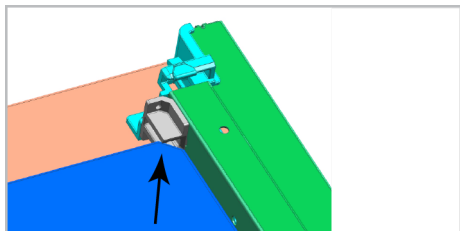
на стъклото в средата, както е показано на фигурата, за да ги освободите от стъклените панели.



- 4 Свързващ елемент за държач на стъкло*
 * Варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен за Вашия продукт.

5. Повторете същата процедура, за да свалите вътрешния стъклен панел (2). Първата стъпка по сглобяването на вратата е да монтирате обратно вътрешния стъклен панел (2).
6. Както е показано на фигурата, поставете стъкления панел така, че да влезе в пластмасовия процеп.

i В противен случай, стъкленият панел няма да легне добре и ще бъде подложен на вибрации, които ще причинят счупване.



7. При монтирането на най-вътрешния стъклен панел (1), страната от която са надписите върху панела трябва да гледа към вътрешния стъклен панел.
8. Много е важно да загнездите долния ръб на най-вътрешния стъклен панел в пластмасовия прорез.

i В противен случай, стъкленият панел няма да легне добре и ще бъде подложен на вибрации, които ще причинят счупване.

9. Моля, не забравяйте да поставите свързващите елементи за държача на стъкло в гнездата им.

10. Най-накрая, натиснете пластинките на профила, за да могат да влязат отново в гнездата си.

9.9 Почистване на лампата на фурната

В случай, че стъклената врата на лампата на фурната в зоната за готвене се замърси; почистете с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и подсушете със суха кърпа. В случай на повреда на лампата на фурната, можете да смените лампата на фурната, като следвате разделите по-долу.

Смяна на лампата на фурната

Обща информация

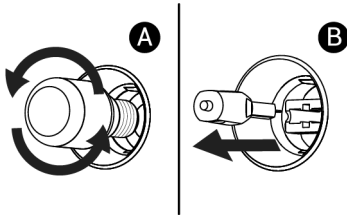
- За да избегнете риска от токов удар, преди да смените лампата на фурната, изключете продукта и изчакайте фурната да изстине. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
- Тази фурна се захранва от лампа с нажежаема жичка с мощност под 40 W, височина под 60 mm, диаметър под 30 mm или халогенна лампа с цокли G9 с мощност под 60 W. Лампите са подходящи за работа при температури над 300 °C. Лампите за фурна се предлагат от оторизирани сервиси или лицензирани техници. Този продукт съдържа лампа с енергиен клас G.
- Положението на лампата може да се различава от показаното на фигурата.
- Лампата, използвана в този продукт, не е подходяща за използване при осветление на домашни стаи. Целта на тази лампа е да помогне на потребителя да види хранителните продукти.
- Лампите, използвани в този продукт, трябва да издържат на екстремни физически условия като температури над 50 °C.

Ако фурната ви има кръгла лампа,

1. Изключете продукта от електричеството.
2. Отстранете стъкления капак, като го завъртите обратно на часовниковата стрелка.



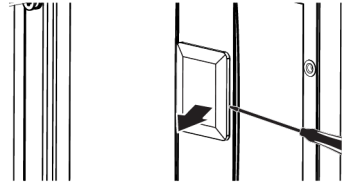
3. Ако лампата на Вашата фурна е тип (А), показан на схемата по-долу, завъртете лампата на фурната, както е показано на схемата, и я сменете с нова. Ако е модел тип (В), издърпайте го, както е показано на схемата, и го сменете с нов.



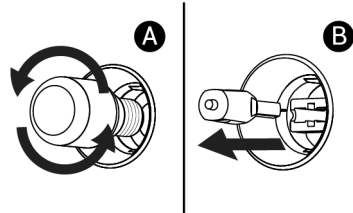
4. Поставете отново стъкления капак. **Ако Вашата фурна има квадратна лампа,**

1. Изключете продукта от електричеството.

2. Отстранете телените рафтове според описанието.



3. Повдигнете защитния стъклен капак на лампата с отвертка. Първо отстранете винта, ако има винт на квадратната лампа във вашия продукт.
4. Ако лампата на Вашата фурна е тип (А), показан на схемата по-долу, завъртете лампата на фурната, както е показано на схемата, и я сменете с нова. Ако е модел тип (В), издърпайте го, както е показано на схемата, и го сменете с нов.



5. Поставете отново стъкления капак и телените рафтове.

10 Отстраняване на неизправности

Ако проблемът продължава, след като следвате инструкциите в този раздел, свържете се с Вашия доставчик или оторизиран сервиз. Никога не се опитвайте сами да ремонтирате продукта си.

Докато фурната работи, се отделя пара.

- Нормално е да виждате пари по време на работа. >>> Това не е грешка.

По време на готвене се появяват капки вода

- Парата, генерирана по време на готвене, кондензира, когато влезе в контакт със студени повърхности извън продукта и може да образува водни капчици. >>> Това не е грешка.

Чуват се метални звуци, докато продуктът се затопля и охлажда.

- Металните части могат да се разширяват и да издават звуци при нагряване. >>> Това не е грешка.

Продуктът не работи.

- Предпазителят може да е повреден или изгорял. >>> Проверете предпазителя в кутията с предпазители. Променете ги, ако е необходимо, или ги активирайте отново.
- Уредът не може да бъде включен в (заземен) контакт. >>> Проверете дали уредът е включен в контакта.
- (Ако има таймер на Вашия уред) Бутоните на контролния панел не работят. >>> Ако вашият продукт има заключване на клавишите, заключването на клавишите може да е активирано, деактивирайте заключването на клавишите.

Лампата на фурната не свети.

- Лампата на фурната може да е дефектна. >>> Сменете лампата на фурната.

- Няма ток. >>> Уверете се, че електрическата мрежа работи и проверете предпазителя в кутията с предпазители. Сменете предпазителя, ако е необходимо, или ги активирайте отново.

Фурната не се нагрива.

- Фурната може да не е настроена на определена функция за готвене и/или температура. >>> Настройте фурната на определена функция за готвене и/или температура.
- Няма ток. >>> Уверете се, че електрическата мрежа работи и проверете предпазителя в кутията с предпазители. Сменете предпазителя, ако е необходимо, или ги активирайте отново.

Допълнителна информация за ръководството за потребителя:	Техническа информация за работещите режими на ниска мощност съгласно Регламент 2023/826 на ЕС	
Режим	КОНСУМАЦИЯ НА ЕНЕРГИЯ (ВАТ)	ПЕРИОД (МИНУТИ)*
Изключено	-	-
В режим на готовност	-	-
Режим на готовност с дисплей за информация или състояние	0,8	20
Мрежов режим на готовност	-	-

*: Периодът, след който оборудването достига автоматично режим на готовност, режим на изключване или мрежов режим на готовност в минути и закръглено до най-близката минута.

Tere tulemast!

Hea klient,

Aitäh, et valisite Indesit toote. Tahame, et teie toode, mis on valmistatud kõrge kvaliteedi ja tehnoloogiaga, pakuks teile parimat efektiivsust. Seetõttu lugege see juhend ja kõik teised kaasasolevad dokumendid enne toote kasutamist hoolikalt läbi.

Järgige kogu kasutusjuhendis välja toodud teavet ja hoiatusi. Nii kaitsete ennast ja oma toodet võimalike ohtude eest.

Hoidke kasutajajuhend alles. Kui te annate selle toote kellelegi teisele, siis andke sellega ka juhend kaasa. Teie toote garantiitingimused ning kasutus-ja tõrkeotsingu meetodid on selles juhendis välja toodud.

Kasutusjuhendis olevad sümbolid ja nende kirjeldused:



Oht, mis võib lõppeda surma või vigastusega.



Oluline teave või kasulikud näpunäited toote kasutamiseks:



Lugege kasutajajuhendit.



Kuuma pinna hoiatus.

MÄRKUS Oht, mis võib põhjustada tootele või selle keskkonnale materiaalsel kahju.

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Sisukord

1 EE- Ohutusjuhised.....	46
1.1 Mõeldud kasutamiseks.....	46
1.2 Lapse, haavatava isiku ja lemmiklooma ohutus	46
1.3 Elektriõhutus.....	47
1.4 Transpordiohutus.....	49
1.5 Paigaldamise ohutus	49
1.6 Kasutusohutus	50
1.7 Hoiatused temperatuuri kohta.....	51
1.8 Tarvikute kasutus.....	52
1.9 Toiduvalmistamise ohutus	52
1.10 Hooldus- ja puhastusohutus.....	53
2 Keskkonnajuhised.....	54
2.1 Jäätmedirektiiv.....	54
2.1.1 Elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmeid käsitlevate määruste (WEEE) järgimine ja jäätmete kõrvaldamine.....	54
2.2 Pakendi teave	54
2.3 Soovitused energiasäästuks	54
3 Teie toode.....	55
3.1 Toote tutvustus	55
3.1.1 Toiduvalmistamise seade.....	55
3.1.2 Hobuse osa	55
3.2 Ahju juhtpaneeli tutvustamine.....	55
3.3 Ahju tööfunktsioonid.....	56
3.4 Toote tarvikud.....	56
3.5 Toote lisaseadmete kasutamine..	57
3.6 Tehniline kirjeldus	59
4 Paigaldamine.....	60
4.1 Õige paigalduskoht	60
4.2 Elektriline ühendus	61
4.3 Toote paigutamine	62
5 Esmakasutus	63
5.1 Esmaseadistus	63
5.2 Seadme esmane puhastamine.....	63
6 Pliidiplaadi kasutamine.....	65
6.1 Üldteave pliidiplaadi kasutamise kohta	65
6.2 Pliidiplaatide töö.....	66
7 Ahju kasutamine	66
7.1 Üldteave ahju kasutamise kohta..	66

7.2 Ahju juhtseadme töö	67
7.3 Sätted	68
8 Üldteave kúpsetamise kohta	69
8.1 Üldteave ahjus kúpsetamise kohta	70
8.1.1 Pagaritooted ja ahjutoidud	70
8.1.2 Liha, kala ja linnuliha	72
8.1.3 Grill	72
8.1.4 Katsetatud road.....	73
9 Hooldus ja puhastus	73
9.1 Üldteave puhastamise kohta.....	73
9.2 Tarvikute puhastamine	75
9.3 Pliidiplaadi puhastamine.....	75
9.4 Juhtpaneeli puhastamine	75
9.5 Ahi sisemuse (toiduvalmistamise ala) puhastamine.....	75
9.6 Hõlbus aurupuhastus.....	76
9.7 Ahjuukse puhastamine	76
9.8 Ahjuukse siseklaasi eemaldamine	77
9.9 Ahjuvalgusti puhastamine	78
10 Veotsing	79

1 EE- Ohutusjuhised

- See osa sisaldab ohutusjuhiseid, mis on vajalikud kehavigastuste või materiaalsete kahjude ohu vältimiseks.
- Kui toode antakse üle kellelegi teisele isiklikuks- või taaskasutamiseks, tuleb kaasa anda ka kasutusjuhend, tootesildid ja muud asjakohased dokumendid ja osad.
- Meie ettevõtte ei vastuta kahjude eest, mis võivad tekkida nende juhiste eiramisel.
- Nende juhiste eiramise korral ei kehti garantii.
- Kasutage ainult originaalvaruosi ja -tarvikuid.
- Ärge parandage ega asendage ühtegi toote komponenti, välja arvatud juhul, kui see on kasutusjuhendis selgelt välja toodud.
- Ärge tehke tootele tehnilisi muudatusi.
- Ärge kasutage seadet aedades, rõdudel ega muus väliskeskkonnas. Käesolev seade on mõeldud kasutamiseks kodumajapidamistes ning kaupluste, kontorite ja muude töökeskkondade personaliköökides.
- **HOIATUS:** Käesolevat seadet tuleks kasutada ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muudel eesmärkidel, nagu näiteks ruumi kütmine.
- Ahju saab kasutada toidu sulatamiseks, küpsetamiseks, praadimiseks ja grillimiseks.
- Seda toodet ei tohi kasutada taldrikute soojendamiseks, rätikute või riiete kuivatamiseks käepidemele riputades.

1.1 Mõeldud kasutamiseks

- Käesolev seade on mõeldud koduseks kasutamiseks. See ei ole mõeldud kasutamiseks ärilistel eesmärkidel.

1.2 Lapse, haavatava isiku ja lemmiklooma ohutus

- Seda toodet võivad kasutada 8-aastased ja vanemad lapsed ning inimesed, kellel on vähe füüsilisi, sensoorseid või vaimseid oskusi või kellel puuduvad kogemused ja teadmised, kui neid jälgitakse või koolitatakse toote ohutu kasutamise ja ohtude osas.

- Lapsed ei tohi tootega mängida. Lapsi ei tohi puhastada ega hooldada, välja arvatud juhul, kui keegi neid kontrollib.
- Seda toodet ei tohi kasutada piiratud füüsilise, sensoorse või vaimse võimekusega inimesed (sealhulgas lapsed), välja arvatud juhul, kui neid hoitakse järelevalve all või nad saavad vajalikud juhised.
- Lapsi tuleb jälgida, et nad ei mängiks tootega.
- Elektriseadmed on lastele ja lemmikloomadele ohtlikud. Lapsed ja lemmikloomad ei tohi tootega mängida, selle otsa ronida ega sellesse siseneda.
- Ärge asetage seadmele esemeid, milleni lapsed võivad ulatuda.
- Pöörake pottide ja pannide käepidet leti küljele, et lapsed ei saaks seda haarata ega põletada.
- **HOIATUS:** Kasutamise ajal on toote ligipääsetavad pinnad kuumad. Hoidke lapsed tootest eemal.
- Hoidke pakkematerjale lastele kättesaamatus kohas. Esineb vigastuste ja lämbumise oht.
- Kui uks on avatud, ärge pange sellele raskeid esemeid ega laske lastel sellel istuda. Ahi võib ümber kukkuda või kahjustada uksehingi.
- Enne kulunud ja kasutute toodete kõrvaldamist:
 1. Eemaldage toitepistik pistikupesast.
 2. Katkestage toitekaabel ja ühendage see pistikuga toote küljest lahti.
 3. Võtke tarvitusele ettevaatusabinõud, et vältida laste sattumist tootesse.
 4. Ärge lubage lastel tootega mängida, kui see on jõudeolekus.



1.3 Elektriohutus

- Ühendage toode maandatud pistikupesasse, mis on kaitstud elektrikorgiga, mille väärtus on toodud tüübi etiketil. Maanduspaigaldus peab olema teostatud kvalifitseeritud elektrikü poolt. Ärge kasutage toodet ilma maanduseta vastavalt kohalikele / riiklikele eeskirjadele.
- Pistik või seadme elektriühendus peab olema kergesti juurdepääsetavas kohas. Kui see pole võimalik, peaks elektripaigaldisel, millega toode on ühendatud,

olema mehhanism (kaitse, lüliti, pealüliti jne), mis on vastavuses elektrieeskirjadega ja ühendab kõik poolused võrgust lahti.

- Enne remonti, hooldust ja puhastamist tõmmake toode vooluvõrgust välja või lülitage kaitseüliti välja.
- Ühendage toode maandatud pistikupesaga, mis vastab pingele ja sageduse väärtustele, mis on välja toodud tüübisildil.
- Kui teie tootel pole kaablit, kasutage ainult peatükis "Tehnilised andmed" kirjeldatud ühenduskaablit.
- Ärge laske toitejuhtmel seadme alla ja taha kinni jääda. Ärge asetage voolujuhtmele raskeid esemeid. Toitejuhet ei tohiks painutada, purustada ja see ei tohi puutuda kokku ühegi soojusallikaga.
- Toote paika panemisel pärast monteerimist või puhastamist veenduge, et toitekaabel ei jääks kinni.
- Ahju tagumine külg muutub kasutamisel kuumaks. Toitekaablid ei tohi puudutada toote tagumist pinda. Vastasel juhul võib see kahjustada.
- Ärge laske toitejuhtmel ukse ja ahju vahele kinni jääda ega jääda kuumadele pindadele.

Vastasel juhul võib toitejuhtme isolatsioon sulada ja põhjustada lühise tagajärjel tulekahju.

- Kasutage ainult originaaljuhet. Ärge kasutage lõigatud või kahjustatud kaableid.
 - Ärge kasutage toote kasutamiseks pikendusjuhet või mitmepistikut.
 - Võtke ühendust importija või volitatud teeninduskeskusega, kui toiteliini pikkus on ebapiisav.
 - Kaasaskantavad toiteallikad või mitu pistikut võivad üle kuumeneda ja süttida. Hoidke mitu pistikut ja kaasaskantavat vooluallikat tootest eemal.
 - Toitejuhtme kahjustamisel tuleb selle võimalike ohtude vältimiseks asendada tootja, volitatud teeninduse või importija ettevõtte määratud isiku poolt.
 - **HOIATUS:** Enne ahju lambi vahetamist ühendage seade elektrilöögi ohu vältimiseks kindlasti vooluvõrgust lahti. Ühendage toode vooluvõrgust lahti või lülitage kaitse kaitsmekilbis välja.
- Kui Teie seadmepool on toitejuhe ja pistik:
- Ärge kunagi pange toote pistikut katkisele, lahtisele või pistikupesast väljunud

pistikule. Veenduge, et pistik on täielikult pistikupesassa sisestatud. Vastasel juhul võivad ühendused üle kuumeneda ja põhjustada tulekahju.

- Vältige seadme sisestamist pistikupesadesse, mis on rasvased, määrdunud või potentsiaalselt veega kokkupuutuvad (näiteks tööpinna lähedusse, kust võib vett välja voolata). Vastasel juhul on oht, et tekib lühis ja elektrilöögi oht.
- Ärge kunagi puudutage pistikut märgade kätega!
- Tõmmake pistik pistikupesast välja, kasutades pigem pistiku korpusi kui juhtmest.

1.4 Transpordiohutus

- Ühendage toode enne transportimist vooluvõrgust lahti.
- Toode on raske, selle kandmiseks on vaja vähemalt kahte inimest.
- Ärge kasutage toote transportimiseks või teisaldamiseks ust ja/või selle käepidet.
- Ärge asetage seadmele esemeid. Kandke seadet vertikaalselt.

- Kui teil on vaja toodet transportida, mähkige see mullikilega või paksu papiga ning teipige see tugevalt kinni. Kinnitage toote liikuvad osad kindlalt, et vältida kahjustusi.
- Enne toote paigaldamist kontrollige toodet pärast transportimist võimalike kahjustuste suhtes. Vigastuse korral võtke ühendust importija või volitatud teeninduskeskusega.

1.5 Paigaldamise ohutus

- Enne paigaldamise alustamist lülitage vooluvõrk, millega toode ühendatakse, vooluvõrgust välja, lülitades kaitsme välja.
- Transportimisel ja paigaldamisel kandke alati kaitsekindaid. Vastasel juhul on teravate servade tõttu vigastuste oht!
- Enne toote paigaldamist kontrollige, kas sel on kahjustusi. Ärge paigaldage seadet, kui see on kahjustada saanud.
- Ärge paigaldage seadet vaibaga kaetud põrandale. Kui õhk ei saa seadme all ringelda, võivad elektridetailid üle

kuumeneda. See võib põhjustada probleeme seadme töös.

- Toode peab paigutama otse puhtale, tasasele ja kõvale pinnale. Seda ei tohiks asetada soklile või alusplaadile. Tooteid ei tohi paigutada papp- või plastplaatidele.
- Toote paigalduspiirkonnas ei tohi olla otsest päikesevalgust ja soojusallikaid, näiteks elektri- või gaasikütte, mis on paigaldatud.
- Seadme kõigi ventilatsioonikanalite ümbruses peab olema piisavalt vaba ruumi.
- Ärge paigaldage toodet akna lähedusse. Akna avamisel võivad kuumad kööginõud ümber kukkuda.
- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohiks toodet paigaldada dekoratiivsete katete taha.
- Juhul, kui gaasivoolik/toru või plastist veetoru asub toote jaoks ettenähtud paigalduskoha taga, tuleb kindlasti tagada, et toode ei puutuks kokku nende kommunaaljuhtmetega. Vastasel juhul võib voolik/toru puruneda.
- Kui toote paigalduskoha taga on pistikupesaga, tuleb tagada, et toode ei puutuks kokku

pistikupesaga ega pistikupessa ühendatud pistikuga.

- Toote paigalduskoha taga- või külgeinalale ei tohi jääda gaasivoolikut, plastist veetoru ega pistikupesaga. Vastasel juhul võivad need pliidi töötamisel kuumuse mõjul deformeeruda ja tekitada ohutusrisiki.



1.6 Kasutusohutus

- Veenduge pärast iga kasutuskorda, et olete seadme välja lülitanud.
- Kui te ei kasuta toodet pikemat aega, ühendage see lahti või lülitage vool kaitsmekarbist välja.
- Ärge kasutage toodet, kui see puruneb või saab kasutamise ajal kahjustada. ühendage toode vooluvõrgust lahti. Võtke ühendust importija või volitatud teeninduskeskusega.
- Ärge kasutage seadet, kui esiukse klaas on eemaldatud või pragunenud. Vastasel juhul on vigastuste ja keskkonnakahjustuste oht.
- **HOIATUS:** Kui plaadipliit on pragunenud, ühendage toode elektrilöögi ohu vältimiseks kindlasti vooluvõrgust lahti.
- **HOIATUS:** Kui pliidi klaaspind on katki:

Lülitage välja kõik gaasi- ja (vajaduse korral) elektripliidid. ühendage toode vooluvõrgust lahti.

- Ärge puudutage seadme pinda.
- Ärge kasutage seadet.
- Ärge astuge mingil põhjusel seadme peale.
- Ärge kunagi kasutage toodet, kui Teie otsustusvõime või koordinatsioon on häiritud alkoholi ja/või narkootikumide tarvitamise tõttu.
- Süttivaid esemeid ei tohi hoida toiduvalmistamiskohas ega selle ümbruses. Vastasel juhul võivad need põhjustada tulekahju.
- Ahjukäepide pole käterätikuivati. Seadme kasutamisel ärge riputage käepidemele rätikuid, kindaid ega muud sarnast tekstiili.
- Seadme ukse hinged liiguvad ukse avamisel ja sulgemisel ning võivad kinni kiiluda. Ukse avamisel/sulgemisel ärge haarake hingedega osast.
- See toode ei sobi kasutamiseks kaugjuhtimispuldi ega välise kellaga.



1.7 Hoiatused temperatuuri kohta

- **HOIATUS:** Kui toode on kasutusel, on toode ja selle juurdepääsetavad osad kuumad. Tuleb vältida seadme ja kuumutuselementide puudutamist. Alla 8-aastaseid lapsi tuleb hoida tootest eemal, kui nad ei ole pidevalt järelevalve all.
- Ärge asetage toote lähedusse tuleohtlikke/plahvatusohtlikke materjale, sest töö ajal on pinnad kuumad.
- Hoidke ahju ukse avamisel küpsetamise ajal või selle lõpus distantsi. Aur võib põletada käsi, nägu ja/või silmi.
- Töö ajal on toode kuum. Tuleb vältida kuumenenud osade, seadme sisepindade ja kuumutuselementide puudutamist.
- Toote käsitsemisel kandke alati kuumakindlaid ahjukindaid.
- **HOIATUS:** Tuleoht: Ärge hoidke esemeid toiduvalmistamispindadel.

1.8 Tarvikute kasutus

- Oluline on tootega kaasasolevaid tarvikuid õigesti kasutada. Üksikasjalikku teavet leiate jaotisest „**Toote lisaseadmete kasutamine**”.
- Sulgege ahju uks pärast tarvikute täielikku toppimist küpsetusruumi, sest vastasel juhul võivad need tabada ukse klaasi ja seda kahjustada.
- **HOIATUS:** Kasutage ainult köögiseadme tootja poolt projekteeritud või tootja poolt kasutusjuhendis sobivana märgitud või seadmesse sisseehitatud pliidikatteid ja kaitseseinu. Ebasobivate kaitsevahendite kasutamine võib põhjustada õnnetusi.

1.9 Toiduvalmistamise ohutus

- **HOIATUS:** Toiduvalmistamise protsessi tuleb jälgida. Lühiajalisi toiduvalmistamise protsesse tuleb jälgida pidevalt.
- **HOIATUS:** Tahke või vedela õliga toiduvalmistamisel on ohtlik pliidiplaadi juurest lahkuda, kuna see võib põhjustada tulekahju. Ärge kunagi proovige kustutada tulekahju veega. Ühendage

- toode vooluvõrgust lahti ja katke leegid tulekindla katte või riidega.
- Olge ettevaatlik oma roogades alkoholi kasutades. Alkohol aurustub kõrgel temperatuuril ja võib tekitada tulekahju, kuna see võib kuumenenud pindadega kokku puutudes süttida.
- Toidualal olevad toidujäägid, näiteks õli, võivad süttida. Puhastage need jäägid enne toiduvalmistamist.
- Toidumürgituse oht: Ärge hoidke toitu ahjus rohkem kui tund enne ja pärast toiduvalmistamist. Vastasel korral võib see põhjustada toidumürgitust või haigusi.
- Ärge soojendage ahjus suletud konserve ega klaaspurke. Konserv/purk võib tõusva rõhu tõttu lõhkeda.
- Kui ahi on kasutusel, **ÄRGE KUNAGI** asetage küpsetusplaati, nõusid ega alumiiniumfooliumi otse ahju põhja. Kuumuse kogunemine võib kahjustada ahju põhja ja isegi ahjukappi või köögipõrandat.

Arvestage rasvase pärgamendipaberi või sarnaste materjalide kasutamisel järgmisi ettevaatusabinõusid:

- Asetage rasvakindel paber kööginõusse või ahju tarvikule (ahjuplaadile, traatrestile jne) koos toiduga ja asetage see eelkuumutatud ahju.
- Et vältida ohtu, et ahju kütteelemendid võivad puudutada ja takistada kuuma õhu liikumist, eemaldage kõik üleliigsed rasvapaberi osad, mis ripuvad tarvikute või mahutite küljes. Ärge kasutage rasvakindlat paberit ahju temperatuuril, mis on kõrgem kui tootja poolt määratud maksimaalne kasutustemperatuur. Ärge kunagi asetage rasvakindlat paberit ahju põhjale.
- Ärge asetage seda eelsoojendamise ajal tarvikute peale.
- Vajutage alati taldrikuga või sarnase esemega alla, et materjal ei lendaks ahjus oleva õhuringluse tõttu ringi.
- Katke ainult vajalik pind salve sees.
- Pärast igat kasutamist tuleb salve puhastada ja salves kasutatud rasvapaber või muud sarnased materjalid asendada. Vastasel juhul võivad kandikule tilkuvad vedelikud põhjustada suitsetamist või isegi leekide süttimist.
- Toote kaane avamisel tekib õhuvool. Rasvakindel paber võib sattuda kokkupuutesse kütteelementidega ja süttida.
- Traatgrilli kasutamisel tuleks alumisele restile asetada plaat. Vastasel juhul võivad ahjupõhjale tilkuv toiduõli ja muud komponendid tekitada tugevat suitsu ja põhjustada tulekahju.
- Sulgege ahjuuks grillimise ajaks. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Grillimiseks sobimatu toit võib põhjustada tuleohtu. Grillige ainult toitu, mis talub tugevat grillileeki. Ärge asetage toite ka liiga kaugele resti tagumisse ossa. See on kuumim piirkond ja rasvased toidud võivad süttida.



1.10 Hooldus- ja puhastusohutus

- Enne toote puhastamist oodake, kuni toode jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Ärge peske toodet pihustades või valades sellele vett! Võite saada elektrilöögi!
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit, kuna see võib põhjustada elektrilöögi.

- Ärge kasutage ahju esiukse ja ahju ülemise ukse klaasi (kui see on varustatud) puhastamiseks karmi abrasiivseid puhastusvahendeid,

metallkammi, küürimislappi, nõudepesudraati või pleegitusvahendit. Need materjalid võivad põhjustada klaaspindade kriimustamist ja purunemist.

2 Keskkonnajuhised

2.1 Jäätmedirektiiv

2.1.1 Elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmeid käsitlevate määruste (WEEE) järgimine ja jäätmete kõrvaldamine

See toode vastab Euroopa Liidu WEEE direktiivile (2012/19/EL). Sellel tootel on elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) klassifikatsioonisümbol.



See toode on valmistatud kvaliteetsetest osadest ja materjalidest, mida on võimalik taaskasutada ja mis sobivad taaskasutamiseks. Seetõttu ärge visake toodet selle

kasutusaja lõpus ära koos olme- ja muude jäätmetega. Viige see elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunkti. Nende kogumispunktide kohta võite küsida teavet kohalikul omavalitsuselt. Seadme õige utiliseerimine aitab vältida negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele.

Vastavus RoHS direktiivile:

See toode, mille te ostsite, vastab Euroopa Liidu RoHS direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda direktiivis määratletud kahjulikke ja keelatud materjale.

2.2 Pakendi teave

Toote pakkematerjalid on valmistatud taaskasutatavatest materjalidest vastavalt meie riiklikele keskkonnanäeskirjadele. Ärge visake pakendijäätmeid samasse kohta

koos olme- ja muude jäätmetega, vaid viige need kohalike omavalitsuste poolt loodud pakendimaterjalide kogumispunktidesse.

2.3 Soovitused energiasäästuks

EL 66/2014 kohaselt leiate energiatõhususe teabe seadmega kaasasolevalt kviitungilt.

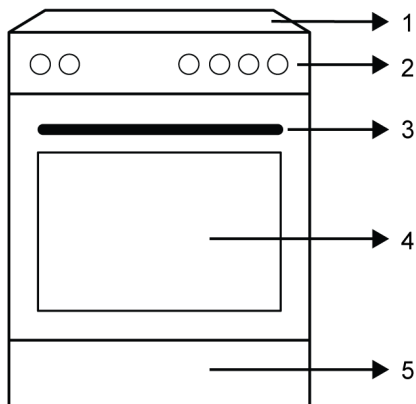
Järgmine teave aitab Teil kasutada toodet ökoloogilisel ja energiat säästval viisil.

- Sulatage külmutatud toit enne küpsetamist.
- Ahjus kasutage tumedaid või emailitud anumaid, mis edastavad soojust paremini.
- Eelsoojendage alati, kui see on retseptis või kasutusjuhendis täpsustatud. Ärge avage ahjuust sageli küpsetamise ajal.
- Pikaajalisel küpsetamisel lülitage seade välja 5-10 minutit enne küpsetamise lõppaega. Saate jääksoojust kasutades säästa kuni 20% elektrienergiast.
- Üritage valmistada ahjus korraga rohkem kui üks roog. Saate kahte rooga samal ajal valmistada, asetades traatrestile kaks keedunõu. Lisaks, kui valmistate oma toite üksteise järel, säästab see energiat, kuna ahi ei kaota oma soojust.
- Võtke arvesse pottide/pannade ja kaante valikul pliidiplaadi ala suurus. Valige alati õige suurusega pott oma roogade jaoks. Vale suurusega mahutite puhul kulub rohkem energiat kui tegelikult vaja.
- Hoidke pliidiplaadi küpsetamise alasid ja pottide põhjasid puhtana. Mustus vähendab soojusülekanne küpsetamise ala ja poti põhja vahel.

3 Teie toode

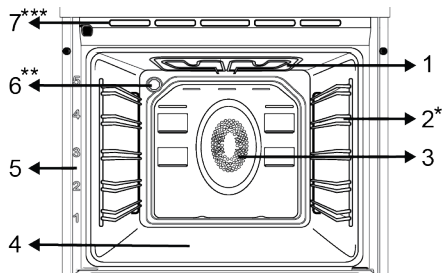
Sellest jaotisest leiate toote juhtpaneeli ülevaate ja põhilised kasutusvõimalused. Sõltuvalt toote tüübist võivad pildid ja mõned funktsioonid erineda.

3.1 Toote tutvustus



- 1 Hobuse osa
- 2 Kontrollpaneel
- 3 Käepide
- 4 Uks
- 5 Alumine osa

3.1.1 Toiduvalmistamise seade



- 1 Ülemine kütteseade
- 2 Traadist riulid *
- 3 Ventilatori mootor (terasplaadi taga)
- 4 Alumine kütteseade (terasplaadi all)
- 5 Riulite positsioonid
- 6 Lamp **
- 7 Ventilatsiooniavad ***

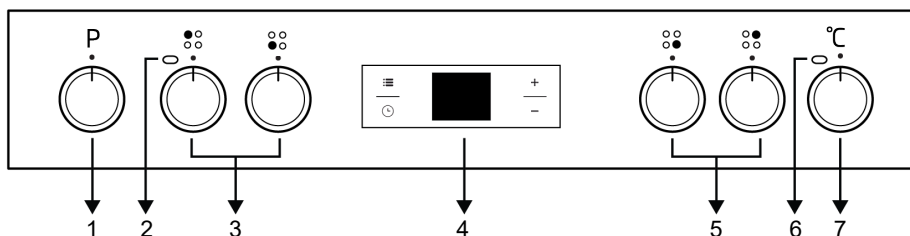
* Varieerub olenevalt mudelist. Teie toode ei pruugi olla varustatud traatrestiga. Pildil on näitena toodud traatrestiga toode.

** Varieerub olenevalt mudelist. Teie toode ei pruugi olla varustatud lambiga või lambi tüüp ja asukoht võivad erineda joonisel kujutatust.

*** See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saada val olla.

3.1.2 Hobuse osa

3.2 Ahju juhtpaneeli tutvustamine



- 1 Funktsiooni valimise nupp
- 2 Aktiivse pliidiplaadi hoiatuslamp
- 3 Pliidiplaadi juhtnupud
- 4 Taimer
- 5 Pliidiplaadi juhtnupud
- 6 Termostaadi lamp
- 7 Temperatuuri valiku nupp

Kui teie toodet reguleerivad nupud on olemas, siis mõnel mudelil võivad need olla nii, et need tulevad välja, kui neid vajutada

(maetud nupud). Nende nuppude abil tehtavate seadete tegemiseks lükake kõigepealt vastav nupp sisse ja tõmmake nupp välja. Pärast reguleerimist lükake see uuesti sisse ja asetage nupp tagasi.

Funktsiooni valimise nupp

Funktsioonivaliku nupuga saate valida ahju tööfunktsioone. Valimiseks keerake suletud (ülemisest) asendist vasakule/paremale.

Temperatuuri valiku nupp

Temperatuurinupu abil saate valida temperatuuri, mida soovite küpsetada. Valimiseks keerake päripäeva suletud (ülemisest) asendist.

Ahju sisetemperatuuri indikaator

Temperatuurilambi järgi saate aru ahju sisetemperatuurist. Termostaadi lamp asub juhtpaneelil. Termostaadi lamp lülitub









sisse, kui toode hakkab tööle, ja termostaadi lamp kustub, kui see saavutab seatud temperatuuri. Kui temperatuur ahjus langeb alla seatud temperatuuri, lülitub termostaadi lamp uuesti sisse.

Pliidiplaadi juhtnupud

Pliidiplaati saab juhtida pliidi juhtnuppude abil. Iga nupp juhib vastavat tsooni. Juhtpaneelil olevate sümbolite järgi saate järeldada, millist tsooni see juhib.

3.3 Ahju tööfunktsioonid

Funktsioonitabelil kuvatakse tööfunktsioonid, mida saate oma ahju kasutada, ning kõrgeimad ja madalaimad temperatuurid, mida nende funktsioonide jaoks saab seadistada. Siin näidatud töörežiimide järjekord võib erineda teie toote paigutusest.

Funktsiooni sümbol	Funktsiooni kirjeldus	Temperatuurivahemik (°C)	Kirjeldus ja kasutamine
	Töö ventilaatoriga	-	Ahju ei kõeta. Töötab ainult ventilaator (tagaseinas). Graanulitega külmutatud toit sulatatakse aeglaselt toatemperatuuril, küpsetatud toit jahutatakse. Terve lihatüki sulatamiseks kulub aeg on pikem kui teraviljaga toitude puhul.
	Ülemine ja alumine kuumutus	*	Toitu soojendatakse korraga ülevalt ja alt. Sobib kookidele, küpsetistele või kookidele ja hautistele küpsetusvormides. Küpsetamine toimub ühe kandikuga.
	Alumine kuumutus	*	Ainult madalam küte on sisse lülitatud. See sobib toitudele, mis vajavad põhja pruunistamist. Seda funktsiooni tuleks kasutada ka lihtsaks aurupuhastamiseks.
	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	*	Ülemise ja alumise küttekeha poolt soojendatav kuum õhk jaotub koos ventilaatoriga ühtlaselt ja kiiresti kogu ahjus. Küpsetamine toimub ühe kandikuga.
	Kuumutus ventilaatoriga	*	Ventilaatori kuumutuselemendi poolt kuumutatud õhk jaotub ventilaatori abil võrdset ja kiiresti üle kogu ahju. See sobib toiduvalmistamiseks mitmel ahjuplaadil erinevatel riilidel.
	3D-funktsioon	*	Töötavad ülemise kütte, alumise kütte ja ventilaatorikütte funktsioonid. Küpsetatava toote iga pool valmib võrdset ja kiiresti. Küpsetamine toimub ühe kandikuga.
	Grillimine täisvõimsusel	*	Ahju laes olev suur grill töötab. Sobib suures koguses grillimiseks.
	Grillimine madalal võimsusel ventilaatori toel	*	Väikese grilliga soojendatud kuum õhk jaotub ventilaatoriga kiiresti ahju. Sobib väiksemate koguste grillimiseks.

* Teie toode töötab temperatuurinupul määratud temperatuurivahemikus.

3.4 Toote tarvikud

Teie tootes on mitmesuguseid tarvikuid. Selles jaotises on saadaval tarvikute kirjeldus ja õige kasutamise kirjeldused.

Sõltuvalt toote mudelist on kaasas olev tarkvik erinev. Kõik kasutusjuhendis kirjeldatud tarkvikud ei pruugi teie tootes saadaval olla.

i Teie seadme sees olevad kandikud võivad kuumuse mõjul deformeeruda. See ei mõjuta funktsionaalsust. Deformatsioon kaob, kui plaat jahutatakse.

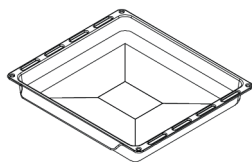
Standardne salv

Seda kasutatakse küpsetiste, külmutatud toitude ja suurte tükkide praadimiseks.



Deep tray

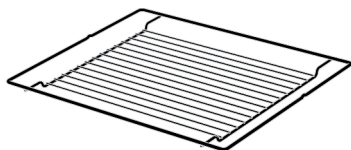
Seda kasutatakse küpsetiste, suurte tükkide praadimiseks, mahlaste toitude valmistamiseks või voolavate õlide kogumiseks grillimisel.



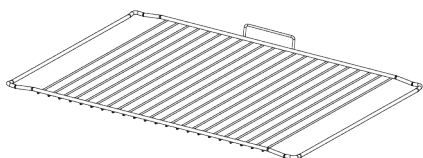
Traatgrill

Seda kasutatakse praadimiseks või küpsetatava, praaditava ja hautava toidu soovitud riulile asetamiseks.

Traatriuliga mudelitel :



Ilma traatriuliteta mudelitel :

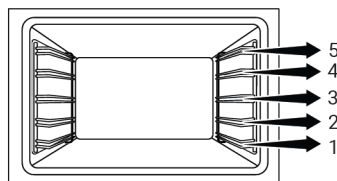


3.5 Toote lisaseadmete kasutamine

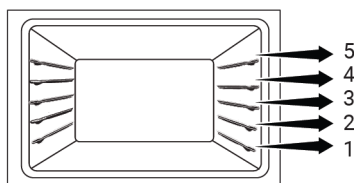
Toiduvalmistamise riulid

Küpsetusalal on 5 riuliasendit. Ahju esipaneelil olevatelt numbritelt näete ka riulite järjekorda.

Traatriuliga mudelitel :



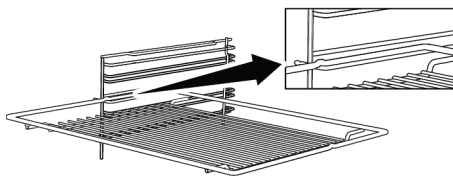
Ilma traatriuliteta mudelitel :



Traatresti asetamine küpsetusriulile

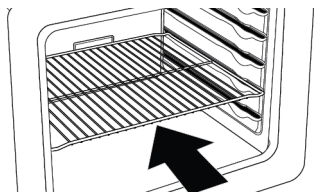
Traatriuliga mudelitel :

Väga oluline on asetada traatvõre õigesti traadipoolsetele riulile. Traatresti soovitud riulile asetades peab avatud osa olema esiküljel. Parema küpsetamise tagamiseks tuleb traatrest kinnitada traatriuli peatuskohta. See ei tohi minna üle peatuspunkti, et kokku puutuda ahju tagaseinaga.



Ilma traatriuliteta mudelitel :

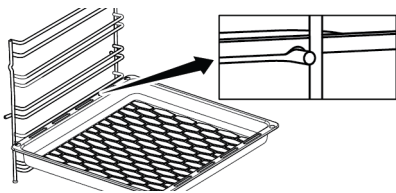
Väga oluline on asetada traatrest korralikult külgriulile. Traatrestil on riulile asetamisel üks suund. Traatresti soovitud riulile asetades peab avatud osa olema esiküljel.



Kandiku asetamine toiduvalmistamisriiulitele

Traatriiuliga mudelitel :

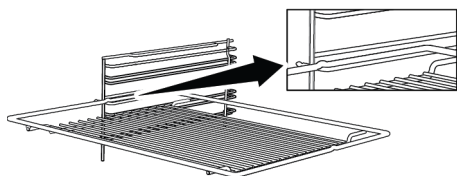
Samuti on oluline asetada alused õigesti küljtraadist riiulitele. Asetage alus traatriiulite vahele, nagu joonisel näidatud. Hea küpsetusvõime tagamiseks tuleb alus asetada traadiriulile nii, et see sobitub piduripessa. Seda ei tohi asetada vastu ahju tagaseina, minnes mööda korgipesast.



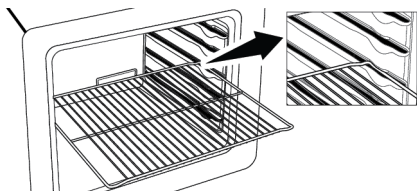
Traatresti peatamisfunktsioon

Seal on peatamisfunktsioon, mis takistab traatvõre traatriiulist välja kukkumist. Selle funktsiooniga saate oma toidu lihtsalt ja turvaliselt välja võtta. Traatvõre eemaldamise ajal saate seda edasi tõmmata, kuni see jõuab peatumispunkti. Selle täielikuks eemaldamiseks peate selle punkti ületama.

Traatriiuliga mudelitel :

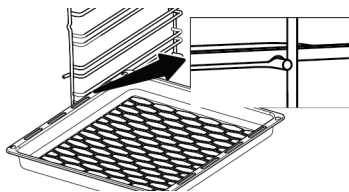


Ilma traatriiuliteta mudelitel :



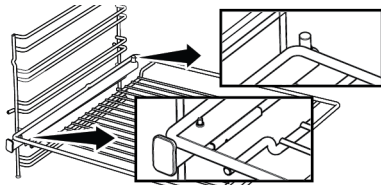
Salve peatamise funktsioon -Traatriiuliga mudelitel

Samuti on olemas peatamisfunktsioon, mis takistab kandiku traatriiulist välja kukkumist. Salve eemaldamise ajal vabastage see tagumisest peatuspesast ja tõmmake seda enda poole, kuni see jõuab esiküljeni. Peate sellest seiskamispesast üle minema, et see täielikult eemaldada.

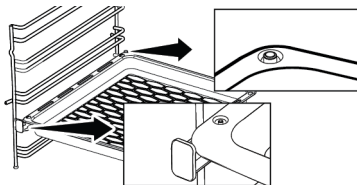


Traatvõre ja aluse õige paigutamine teleskoopsiinidele -Traatriiulitega mudelitel ja teleskoopmudelitel

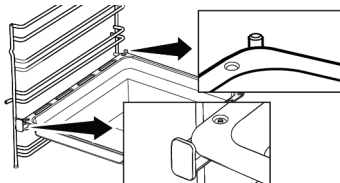
Tänu teleskoopsiinidele saab kandikuid või traatriiuleid lihtsalt paigaldada ja eemaldada. Hoolikalt tuleb asetada kandikud ja traatriiulid teleskoopsiinidele, nagu on näidatud alloleval joonisel.



Standardne salv :



Sügav salv / Kondiitriplaat :



3.6 Tehniline kirjeldus

Üldised kirjeldused	
Toote välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus) (mm)	850 /500 /600
Pinge/Sagedus	1N ~ 220-240 V/3N ~ 380-415 V 50 Hz
Juhtme tüüp ja ristlõige, mida kasutatakse / sobib tootes kasutamiseks	vähemalt H05VV-FG 3 x 2,5 mm ² (1N) / H05VV-FG 5 x 1,5 mm ² (3N)
Energiatarve (kW)	7,8 kW
Ahju tüüp	Multifunktsionaalne ahi
Eesmine vasakpoolne	Üksik kuumutusala
Mõõde	180 mm
Võimsus	1700 W
Tagumine vasakpoolne	Üksik kuumutusala
Mõõde	140 mm
Võimsus	1200 W
Eesmine parempoolne	Üksik kuumutusala
Mõõde	140 mm
Võimsus	1200 W
Tagumine parempoolne	Üksik kuumutusala
Mõõde	180 mm
Võimsus	1700 W

Põhitõed: Elektriühjude energiamärgistuse teave on esitatud vastavalt standardile EN 60350-1 / IEC 60350-1. Need väärtused määratakse standardkoormusel Ülemine ja alumine kuumutus / Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel

Energiatõhususe klass määratakse vastavalt järgmisele prioriteedile sõltuvalt sellest, kas tootel on vastavad funktsioonid olemas või mitte: 1-Säästlik kuumutus ventilaatoriga , 2-Kuumutus ventilaatoriga , 3-Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel , 4-Ülemine ja alumine kuumutus.



Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid ette teatamata muuta.



Selles juhendis olevad joonised on skemaatilised ja ei pruugi täpselt teie tootega ühtida.



Toote etiketil või sellega kaasasolevas dokumentatsioonis märgitud väärtused on saadud laboritingimustes vastavalt asjakohastele standarditele. Need väärtused võivad erineda sõltuvalt toote töö- ja keskkonnatingimustest.

4 Paigaldamine

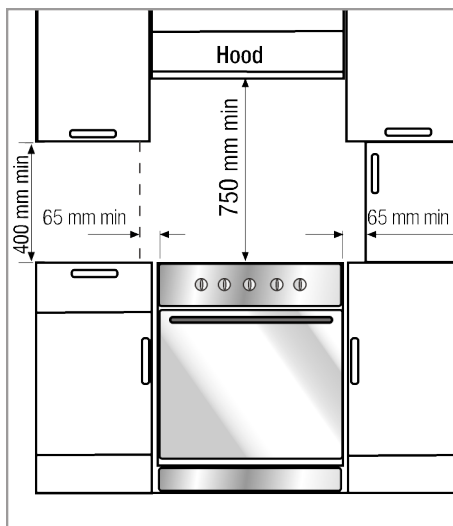
! Üldine teave

- Pöörduge toote paigaldamiseks lähima volitatud teenindusagentuuri poole. Veenduge, et elektri- ja gaasiinstallatsioonid on paigas, enne kui helistate volitatud teenindajale, et toode oleks kasutusvalmis. Kui see ei ole sobiv, kutsuge kvalifitseeritud elektrik ja paigaldaja vajalike tööde läbiviimiseks. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad mittevõlitatud isikute teostatud toimingutest, mis võivad samuti garantii kehtivust tühistada.
- Klient vastutab toote paigalduskoha ettevalmistamise eest ning elektri- ja/või gaasivarustuse ettevalmistamise eest.
- Toote paigaldamisel tuleb järgida kohalikes elektri- ja/või gaasiinstallatsiooni käsitlevates standardites sätestatud eeskirju (seaduslikud paigaldusreeglid)./Punkt
- Kontrollige enne paigaldamist, kas seade on kahjustatud.

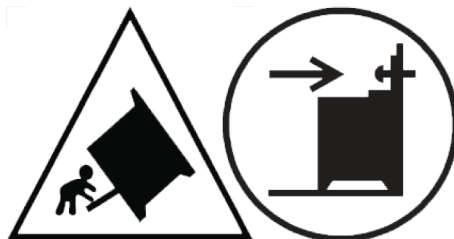
4.1 Õige paigalduskoht

- Asetage toode kõvale pinnale, sest toote all on õhukanalid. Seda ei tohi asetada alusele või pjedestaalile. Toote jalad ei tohi vajuda pehmetele pindadele, nt vaipadele jne.
- Köögipõrand peab olema võimeline kandma seadme raskust ja lisaks veel köögitarvete, kúpsetusvahendite ja toidu kaalu.
- See toode kuulub klassi 1 vastavalt standardile EN 30-1-1. Seda saab paigutada köögi seinte, köögimööbli või mis tahes muu toote külge mis tahes mõõtnes tagant ja ühest servast. Teisel pool asuv köögimööbel või -seadmed võivad olla ainult sama suured või väiksemad.
- Seda võib kasutada mõlemal küljel asuvate kappidega, kuid selleks, et pliidiplaadi tasapinnast oleks vähemalt

400 mm kaugus, peab seadme ja mis tahes seina, vaheseina või kõrge kapi vahel olema 65 mm vahemaa.



- Seda saab kasutada ka vabalt seisvas asendis. Lubage minimaalne kaugus 750 mm pliidi pinnast kõrgemal.
- Kui pliidi kohale tuleb paigaldada pliidi puhasti, vaadake pliidi puhasti tootja juhiseid paigalduskõrguse kohta (min. 650 mm).
- Seadme kõrval olev köögimööbel peab olema kuumakindel (vähemalt 100 °C).



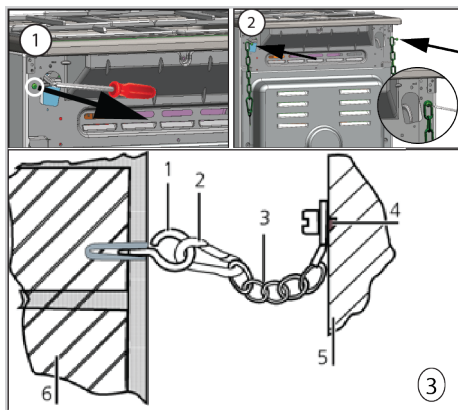
Seadme ümbermineku vältimiseks tuleb paigaldada see stabiliseerimisvahend. Vaadake paigaldusjuhendit.

Turvakett

Seade tuleb kindlustada ülekaalu vastu, kasutades ahju kaasasolevat turvaketti.

Kui teie tootel on 2 turvaketti;

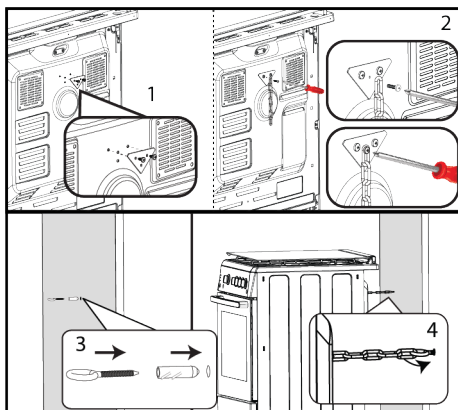
Kinnitage konks (1) sobiva tapiga kõõgi sein külge (6) ja ühendage lukustusmehhanismi (2) abil konksu külge turvakett (3).



- 1 Konks
- 2 Lukustusmehhanism
- 3 Ohutusahel
- 4 Kinnitage kett kindlalt toote tagaosa külge
- 5 Toote tagaosa
- 6 Kõõgi sein

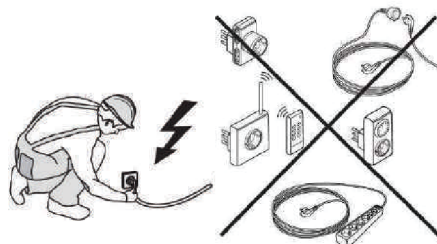
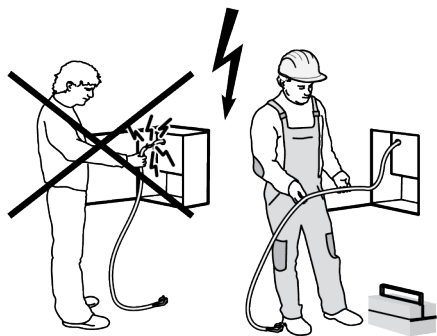
Kui teie tootel on 1 turvaketti;

Seade tuleb kindlustada ülekaalu vastu, kasutades ahju kaasasolevat turvaketti. Järgige pildil olevaid samme, et kinnitada turvakett toote külge.



i Stabiilsuskett peab olema võimalikult lühike, et vältida ahju kallutamist ettepoole ja diagonaal, et vältida ahju külgmist kallutamist. Stabiilsuskett on mõeldud pliidle, millel puudub klambrite kinnitamisava.

4.2 Elektriline ühendus



- Enne elektriühendusega seotud tööde alustamist lahutage seade elektrivõrgust. Võib tekkida elektrilöögi oht.
- Ühendage toote maandatud pistikupessa/liiniga, mis on kaitstud sobiva võimsusega minikaitselülitiga, nagu on märgitud tabelis "Tehnilised andmed". Olenemata sellest, kas seade on ühendatud trafoga või ilma, laske maandus paigaldada kvalifitseeritud elektrikul. Meie ettevõtte ei vastuta kahjude eest, mis tekivad toote kasutamisel ilma kohalikele eeskirjadele vastava maanduspaigalduseta.
- Toote võib elektrivõrku ühendada ainult volitatud ja kvalifitseeritud isik ning toote garantii algab alles pärast nõuetekohast

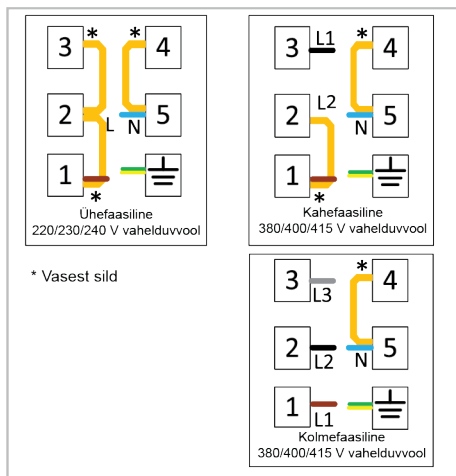
paigaldamist. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis võivad ilmneda volitamata isikute teostatud toimingute tagajärjel.

- Elektrikaablit ei tohi purustada, voltida, kinni suruda ega puudutada toote kuuma osa. Kui toitejuhe on kahjustada saanud, peab selle asendama selle tootja või tema teeninduspartner Vastasel juhul võib tulemuseks olla elektrilöök, lühis või tulekahju!
- Toiteallika andmed peavad vastama toote tüübisildil täpsustatud andmetele. Mürgistusplaat on nähtav kas siis, kui seadme uks või alumine kate on avatud, või asub see sõltuvalt seadme tüübist seadme tagaseinas.
- ja peab kasutama ahju jaoks sobivat pistikupesa/liini ja pistikut. Kui toote voolupiirangud on pistiku ja pistikupesa voolu kandevõimest väljas, tuleb toode ühendada otse fikseeritud elektripaigaldise kaudu, ilma et kasutataks pistikut ja pistikupesa.
- Kui toode ühendatakse otse toiteallikaga:** Kui kõiki toitevõrgu poolusi ei ole võimalik lahti ühendada, tuleb ühendada lahtiühendusüksus, mille kontaktide vahemaa on vähemalt 3 mm (kaitsmed, liinikaitselülitid, kontaktorid) ja selle lahtiühendusüksuse kõik poolused peavad olema IEE direktiivide kohaselt toote kõrval (mitte selle kohal). Selle juhise eiramine võib põhjustada probleeme käsitsemisel ja tühistada toote garantii.
- Soovitav on kasutada rikkevoolukaitselülitit täiendavana kaitsena.

Kui toode on toodetud ilma kaablile:

- Toote külge tuleb ühendada tehnilises tabelis määratletud toitejuhe, järgides juhiseid. Toitejuhe ei tohi ohutuse tagamiseks olla pikem kui 2 m.
- Avage klemmiploki kate kruvikeerajaga.
- Sisestage toitejuhe läbi terminali all oleva kaabliklambril ja kinnitage see põhikorpuse külge integreeritud kruviga kaabliklambrite komponendi külge.

- Ühendage kaablid vastavalt kaasasolevale skeemile.



Kui teie toitejuhtme tüüp on 3-juhtmeline, siis 1-faasilise ühenduse jaoks:

- Pruun/Must = L (Faas)
- Sinine = N (Neutraalne)
- Roheline/kollane juhe = (E) \oplus (Maandus)

Kui teie toitejuhtme tüüp on 5-juhtmeline, siis 3-faasilise ühenduse jaoks:

- Pruun = L1 (Faas)
- Must = L2 (Faas)
- Hall = L3 (Faas)
- Sinine = N (Neutraalne)
- Roheline/kollane juhe = (E) \oplus (Maandus)
- Pärast juhtmeühenduste lõpetamist sulgege klemmiploki kate.
- Ühendage toitejuhe vooluvõrku, suunates selle nii, et see ei puutuks tootega kokku ja ei jääks toote ja seina vahele.

4.3 Toote paigutamine

- Lükake toode kõigi seina poole.
- Kinnitage toote külge ühendatud turvakett seina külge.
- Reguleerige ahju jalad

Ahju jalgade reguleerimine

Kasutamise ajal tekkivad vibratsioonid võivad põhjustada toiduvalmistamisanumate liikumist. Seda ohtlikku olukorda saab vältida, kui toode on tasane ja tasakaalustatud.

Teie enda ohutuse tagamiseks veenduge, et toode on tasane, reguleerides neli jalga allosas vasakule või paremale keerates ja joondades need tööpinnaga tasandile.


Lõppkontroll

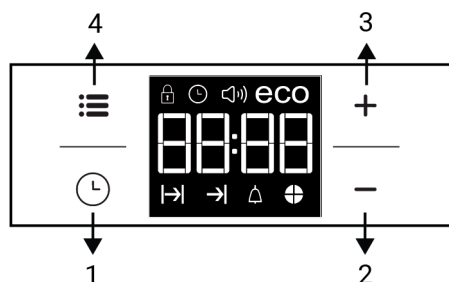
1. Ühendage toode uuesti vooluvõrku.
2. Kontrollige elektrilisi funktsioone.

5 Esmakasutus

Enne seadme kasutuselevõttu on järgmistes jaotistes soovitatav toimida järgmiselt.


5.1 Esmaseadistus

 Enne ahju kasutuselevõttu seadistage alati kellaag. Kui Te seda ei seadista, ei õnnestu mõne ahjumudeli puhul toitu valmistada.




- 1 Programmiklahv
- 2 Vähenda klahv
- 3 Suurendamisklahv
- 4 Seadete klahv

Kuva sümbolid

 Küpsetusaja sümbol


 Küpsetamise lõpuaja sümbol *

 Häire sümbol

 Ajapiruka sümbol


 Ökorežiimi sümbol

 Helitugevuse taseme sümbol



 Kellaaja sümbol


 Klahviluku sümbol



* See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.


 Muudatuste tegemise ajal vilguvad ekraanil vastavad tähised.

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

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

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

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

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

5.2 Seadme esmane puhastamine

1. Eemaldage kõik pakkematerjalid.
2. Eemaldage ahjust kõik kaasas olevad tarvikud.
3. Lülitage toode 30 minutiks sisse ja seejärel välja. Sel viisil põletatakse ja eemaldatakse jäägid ja kihid, mis võisid tootmise ajal ahju jääda.
4. Toote kasutamisel valige kõrgeim temperatuur ja tööfunktsioon, millega kõik Teie kuumutuselemendid töötada saavad. Vt "Ahju tööfunktsioonid. Järgmisest jaotisest saate teada, kuidas ahju kasutada.

5. Oodake, kuni ahi jahtub.

6. Pühkige toote pinnad niiske lapiga või käsna ja kuivatage lapiga.

Enne tarvikute kasutamist:

Ahjust eemaldatud tarvikud puhastage puhastusvahendi, vee ja pehme puhastuskäsna.

MÄRKUS: Esmakordsel kasutuskorral võib suitsu ja lõhna tekkida mitmeks tunniks. See on normaalne, ja selle eemaldamiseks on vaja lihtsalt head ventilatsiooni. Vältige suitsu ja tekkivate lõhnade otsest sissehingamist.

6 Pliidiplaadi kasutamine

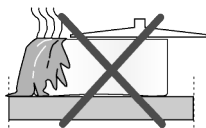
ET

6.1 Üldteave pliidiplaadi kasutamise kohta

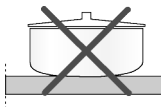
- Ärge kasutage pliidiplaadil tasakaalustamata ja kergesti kalduvaid potte/panne.
- Vältige pottide/pannade ja tühjade pottide kuumutamist. Potid ja seade võivad kahjustuda.
- Pärast igat kasutuskorda lülitage pliidi põletid alati välja.
- Pliidiplaati ilma keedupottide/pannideta kasutamisel kahjustate seadet. Lülitage keeduplaadid alati välja pärast igat kasutuskorda.
- Pärast iga kasutuskorda on küpsetuspind kuum, seega ärge asetage plastpotte/panne küpsetuspinnale. Puhastage selline materjal koheselt pinnalt.
- Järsud temperatuurimuutused klaasist küpsetuspinnal võivad kahjustada, olge valmistamise ajal külmad vedelikud maha.
- Pange keedupotidesse ja pannidesse õiget kogust toitu. Seega saate vältida toiduainete keedupottidest väljavoolamist ja siis pole vaja asjatult puhastada.
- Ärge asetage pottide ja pannide katet põletitele/tsoonidele.
- Asetage keedupotte põletite peale täpselt keskele. Kui soovite keedupotti asetada teisele põletile/alale, ärge libistage seda soovitud põleti suunas; pigem tõstke see kõigepealt üles ja pange siis teise põleti peale.

Näpunäiteid klaaskeraamiliste pindadega pliidiplaatide kohta

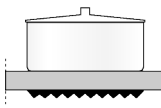
- Klaaskeraamiline pind on kuumuskindel ja suured temperatuuride erinevused seda ei mõjuta.
- Kasutage ainult töödeldud põhjaga keedupotte ja panne. Teravad servad võivad pinda kriimustada.
- Hoidu alumiiniumist pottide/pannade ja pottide kasutamisest. Alumiinium rikub pliidiplaadi pinda.
- Pritsmed võivad kahjustada pliidiplaadi pinda ja põhjustada tulekahju.



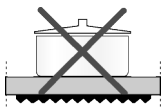
- Kasutage tasase põhjaga potte/panne.



- Kasutage ainult tasase põhjaga keedupotte ja panne. Need võimaldavad hõlpsamat soojusülekannet.



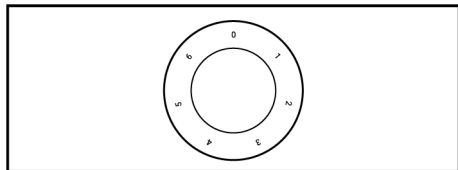
- Kui keedupoti läbimõõt on liiga väike, energia on raisatud.



Soovitavad keedupottide/pannade suurused

Keedutsooni läbimõõt - mm	Poti läbimõõt - cm
120	12 – 14
140	14 – 16
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 – 19 / 26 - 28

6.2 Pliidiplaatide töö



Klaaskeraamiliste keeduplaatide kasutamiseks kasutatakse juhtnuppe. Soovitud võimsuse tasemele jõudmiseks keerake nuppu soovitud tasemeni. Ürününüzün modeline göre elektrikli ocak gözünüz/gözlerin 3, 6 ya da 9 çalışma seviyesine sahip olabilir. Aşağıda pişirme türünüzü göre ilgili seviye belirtilmiştir.

6 seviyeli:

1 : Isıtma

2 – 3 : Haşlama, Dinlendirme

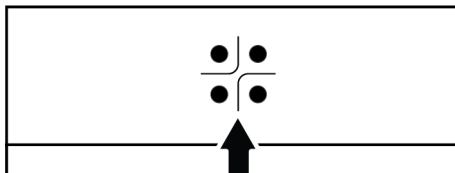
4 – 6 : Pişirme, Kızartma, Kaynatma

Klaaskeraamiliste alade väljalülitamine

Keerake juhtnupp asendisse VÄLJAS (ülemine asend).

Liigse kuumuse indikaator

Klaaskeraamilised alad on varustatud töölambi ja kuumu ala hoiatusindikaatoriga.



Kuumu ala hoiatusindikaator näitab sisselülitatud keeduplaadi asukohta ja see jääb põlema ka pärast selle väljalülitamist. Kuumu ala hoiatusindikaatori vilkuv tuli ei ole riike.



Pliidiplaadi pind võib kasutamise ajal erineva kiirusega jahtuda. Pliidiplaadi pind võib olla kuum ka siis, kui hoiatusnäidikud ei põle. Enne kokkupuutumist pinnaga veenduge, et see on jahtunud. Vastasel juhul võite oma käe kõrvetada!

7 Ahju kasutamine

7.1 Üldteave ahju kasutamise kohta

Jahutusventilaator (See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.)

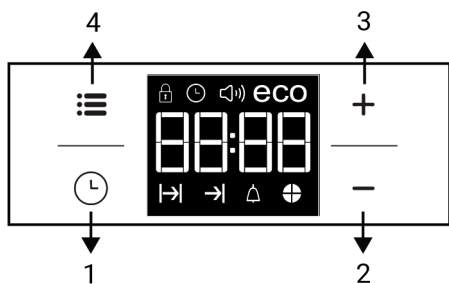
Teie tootel on olemas jahutusventilaator. Jahutusventilaator lülitatakse vajaduse korral automaatselt sisse, ja see jahutab nii toote esikülge kui ka mööblit. Kui jahutusprotsess on lõppenud, lülitatakse see automaatselt välja. Kuum õhk väljub ahjuuksest. Vältige nende ventilatsioonivade kinnikatmist. Vastasel juhul võib ahi üle kuumeneda. Jahutusventilaator töötab ahju töötamise ajal või ka pärast ahju väljalülitamist (umbes 20- 30 minutit). Kui toiduvalmistamiseks programmeerite ahju taimerit, lülitub jahutusventilaator küpsetusaja lõppedes välja koos kõigi funktsioonidega. Jahutusventilaatori

tööaega ei saa kasutaja määrata. See lülitub automaatselt sisse ja välja. See ei ole tõrge.

Ahju valgustus

Ahju valgustus lülitub sisse, kui ahi hakkab küpsetama. Mõnedes mudelites valgustus jääb põlema küpsetusajal, teistes mudelites lülitub see teatud aja möödudes välja.

7.2 Ahju juhtseadme töö



- 1 Programmiklahv
- 2 Vähenda klahv
- 3 Suurendamisklahv
- 4 Seadete klahv

Kuva sümbolid

Küpsetusaja sümbol

Küpsetamise lõpuaja sümbol *

Häire sümbol

Ajapiruka sümbol

Ökorežiimi sümbol

Helitugevuse taseme sümbol

Kellaaja sümbol

Klahviluku sümbol

* See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.

Seadistamise ajal vilguvad ekraanil vastavad tähised. Sätete rakendumiseks peate mõne hetke ootama.

Kui küpsetamissätteid pole valitud, ei saa kellaega määrata.

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

Ahju sisselülitamine

Kui valite funktsiooni valimise nupu abil tööfunktsiooni, millega soovite toidu valmistada, ja määrate temperatuuri nupu abil teatud temperatuuri, hakkab ahi tööle.

Ahju väljalülitamine

Saate ahju välja lülitada, keerates funktsiooni valimise nuppu ja temperatuuri nuppu asendisse „väljas“ (üles).

Temperatuuri ja ahju tööfunktsiooni valimine.

Saate neid toiduvalmistamisel käsitsi reguleerida (võimaluste piires), valides toidule vastava temperatuuri ja tööfunktsiooni.




1. Valige funktsiooni valimise nupu abil tööfunktsioon, millega soovite toidu valmistada.
2. Seadke temperatuuri nupu abil temperatuur, millega soovite toidu valmistada.

⇒ Teie ahi hakkab kohe tööle valitud funktsiooni ja temperatuuri järgi ning süttib termostaadi märgutuli. Kui temperatuur ahjus jõuab seatud tasemeni, termostaadi märgutuli kustub. Ahju ei lülitu pärast küpsetamist iseenesest välja. Teie peate küpsetamist kontrollima ja seejärel ahju välja lülitama. Kui küpsetamine on lõppenud, lülitage ahi välja, keerates funktsioonivaliku nupu ja temperatuuri nupu asendisse „väljas“ (st ülemisse asendisse).


Küpsetamine määratud küpsetusajaga

✓ Ahju saab seadistada nii, et see lõpetab etteantud aja möödumisel töö. Selleks määratakse taimeril abil küpsetusaeg.

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




- ⇒ Kui küpsetusaeg on määratud, jääb tähis  koos aja sümboliga ekraanile.
4. Pange toit ahju ja seadke temperatuurinupu abil temperatuur. Küpsetamise algab.
- ⇒ Küpsetamise alguses, kui kõik aja tähise osad on süttinud, algab küpsetusaja pöördarvestus. Määratud küpsetusaeg on jagatud neljaks võrdseks osaks. Iga osa aja täitumisel lülitub selle osa tähis välja. Tänu sellele on teil hea ülevaade kui palju aega on jäänud küpsetamise lõpuni võrreldes kogu küpsetusajaga.
5. Kui küpsetamine on lõppenud, ilmub ekraanile teade **“End”** (Lõpp) ning kõlab taimer märguandesignaali.


⇒ Märguandesignaali kestab 2 minutit. Märguandesignaali vaigistamiseks vajutage suvalist klahvi. Märguandesignaali vaigistatakse ning ekraanile ilmub jooksev kellaeg.


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

7.3 Sätted




Klahviluku sisselülitamine

- ✓ Ahju kasutamist saab tõkestada, aktiveerides klahviluku funktsiooni.
1. Puudutage klahvi , kuni ekraanile ilmub tähis .
- ⇒ Ekraanile ilmub tähis **“OFF”** (Väljalülitatud).
2. Klahviluku sisselülitamiseks vajutage klahvi .

3. Kui klahvilukk on aktiveeritud, ilmub ekraanile tähis **“On”** (Sisselülitatud) ja tähis  jääb põlema.



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


Klahviluku väljalülitamiseks puudutage



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


Märguandekella seadmine


- ✓ Seadme kella saab kasutada märguande või meeldetuletuse funktsioonis küpsetusprogrammist sõltumatult. Märguandekella funktsioon ei mõjuta ahju tööd. Seda kasutatakse ainult hoiatusena. Näiteks võib seda kasutada, kui soovite küpsetist teatud aja möödudes ümber pöörata. Määratud aja möödumisel edastab taimer hoiatussignaali.

1. Puudutage klahvi , kuni ekraanile ilmub tähis .

 Maksimaalne äratusaeg võib olla 23 tundi 59 minutit.

2. Määrake märguande kestus klahviga  / .

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

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

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

Märguandesignaali väljalülitamine

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

Märguande tühistamine

- Märguande tühistamiseks puudutage klahvi \ominus , kuni ekraanile ilmub tähis Δ .
- Vajutage pikalt klahvi — , kuni ekraanile ilmub "00:00".



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

Märguandesignaali muutmise

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

Kellaaja muutmise

- ✓ Varem sisestatud kellaaja muutmise
- Puudutage klahvi ≡ dutage klahvi \ominus .
 - Määrake kellaeg klahviga +/- .
 - Määratud aeg aktiveeritakse veidi aja pärast.

8 Üldteave küpsetamise kohta

Sellest jaotisest leiate näpunäiteid toiduvalmistamise kohta.

Lisaks kirjeldab jaotis ka mõningaid testitud toite/roogasid ja nende toitude/roogade jaoks kõige sobivamaid sätteid. Samuti on äratoodud nende toitudele/roogadele sobivad ahju sätteid ja tarvikud.

Säästurežiim

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

Säästurežiimi määramine

- Puudutage tähist ≡ , kuni ekraanile ilmub säästurežiimi tähis **eco**.
 - ⇒ Ekraanile ilmub tähis "Off" (Väljalülitatud).
- Säästurežiimi sisselülitamiseks puudutage klahvi + .
 - ⇒ Kui klahvilukk on aktiveeritud, ilmub ekraanile tähis "On" (Sisselülitatud) ja säästurežiimi tähis jääb põlema **eco**.

Säästurežiimi väljalülitamine

- Puudutage tähist ≡ , kuni ekraanile ilmub säästurežiimi tähis **eco**.
 - ⇒ Ekraanile ilmub tähis "On" (Sisselülitatud).
- Säästurežiimi väljalülitamiseks puudutage klahvi — .
 - ⇒ Kui klahvilukk on välja lülitatud, ilmub ekraanile tähis "Off" (Väljalülitatud).

Ekraani heleduse määramine See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saada olla.

- Puudutage klahvi ≡ , kuni ekraanile ilmub selle heledust näitav "d-01", "d-02" või "d-03".
- Määrake soovitud heledus klahviga +/- .
 - ⇒ Määratud aeg aktiveeritakse veidi aja pärast.

8.1 Üldteave ahjus küpsetamise kohta

- Ahjuukse avamisel küpsetamise ajal või pärast seda võib tekkida kuum aur. Aur võib põletada käsi, nägu ja/või silmi. Ahjuukse avamisel hoiduge sellest eemale.
- Küpsetamise käigus tekkiv intensiivne aur võib temperatuurierinevuse tõttu moodustada kondenseerunud veetilku ahju sise- ja välispinnale ning mööbli ülaosadele. See on normaalne ja füüsiline nähtus.
- Olenevalt toidust võib ahju siseklaasile tekkida kondensaat või veeaur higistamise või tilkumisenähtusena. See tavaline nähtus võib juhtuda toiduvalmistamise ajal. Kui toode on pärast küpsetamist maha jahtunud, on soovitatav siseklaasi puhtaks pühkida niiske lapiga.
- Toiduvalmistamise temperatuuri ja aja väärtused võivad retseptist ja kogusest sõltuvalt erineda. Sel põhjusel on need väärtused antud vahemikena.
- Enne toiduvalmistamise alustamist eemaldage alati ahjust tarvikud, mida Te ei hakka kasutama. Tarvikud, mis jäävad ahju, võivad takistada Teie toitu valmimast õigete väärtuste juures.
- Toitude puhul, mida valmistate vastavalt oma retseptile, vaadake teavet sarnaste toitude kohta, mis on toodud toiduvalmistamise nõuannete tabelites.
- Kaasasolevate tarvikute kasutamine tagab teile parima toiduvalmistamise. Järgige alati tootja poolt kasutatavate väliste kööginõude kohta antud teavet.
- Lõigake rasvakindlat paberit, mida toiduvalmistamisel kasutatakse, kasutatavasse köögianumasse sobivateks tükkideks. Köögianumast ulatuv rasvakindel paber võib põhjustada põletusi ja mõjutada Teie küpsetamise kvaliteeti. Kasutage rasvakindlat paberit ettenähtud temperatuuride vahemikus.
- Hea tulemuse tagamiseks küpsetamisel asetage toit soovitatud riulile. Ärge muutke küpsetamise ajal riuliasendit.

8.1.1 Pagaritooded ja ahjutoidud

Üldteave

- Hea toiduvalmistamise tagamiseks soovime kasutada toote tarvikuid. Kui kavatsete kasutada väliseid kööginõusid, eelistage tumedaid, mittekleepuvaid ja kuumuskindlaid nõusid.
- Kui toiduvalmistamise nõuannete tabelis soovatakse eelsoojendamist, pange toit pärast eelsoojendamist kindlasti ahju.
- Kui kavatsete süüa teha traatrestil asuvate kööginõude abil, asetage need traatrestikeskele, mitte tagaseina lähedusse.
- Kõik pagaritoodete valmistamiseks kasutatavad materjalid peavad olema värsked ja toatemperatuuril.
- Toidu valmiduse olek võib varieeruda sõltuvalt toidu kogusest ja kööginõu suurusest.
- Metallist, keraamilised ja klaasist vormid pikendavad toiduvalmistamisele kuluvat aega, ja küpsetiste alumine pind ei pruunistu ühtlaselt.
- Küpsetuspaberit kasutades võib toidu alumisel pinnal täheldada kerget pruunistumist. Sellises olukorras peate võib-olla pikendama toiduvalmistamise aega umbes 10 minuti võrra.
- Toiduvalmistamise nõuannete tabelis äratoodud väärtused on määratud kindlaks meie laborites läbi viidud testide tulemusel. Teie jaoks sobivad väärtused võivad nendest väärtustest erineda.
- Asetage toit toiduvalmistamise nõuannete tabelis soovitatud riulile. Ahju alumist riulit käsitletakse 1. riulina.

Näpunäiteid kookide küpsetamiseks

- Kui kook on liiga kuiv, tõstke temperatuuri 10 °C võrra ja lühendage küpsetusaega.
- Kui kook on niiske, kasutage väikest kogust vedelikku või vähendage temperatuuri 10 °C võrra.
- Kui koogi ülaosa on kõrbenud, pange see alumisele riulile, alandage temperatuuri ja suurendage küpsetusaega.

- Kui kook on seest hästi küpsenud, kuid väljast on kleepuv, kasutage vähem vedelikku, alandage temperatuuri ja suurendage küpsetusaega.

Vihjeid pagaritoodete kohta

- Kui pagaritoodete on liiga kuiv, tõstke temperatuuri 10 °C võrra ja lühendage küpsetusaega. Niisutage tainalehed kastmega, mis koosneb piima, õli, muna ja jogurti segust.
- Kui pagaritoodete valmib aeglaselt, veenduge, et Teie valmistatud pagaritoodete ei ulatuks oma paksuse tõttu väljaspoole ahjuplaati.

- Kui pagaritoodete on väljast pruunistunud, kuid põhi pole küpsetatud, veenduge, et pagaritoodete jaoks kasutatav kastmekogus ei ole kogunenud pagaritoodete põhjas. Ühtlaseks pruunistumiseks üritage kaste ühtlaselt taigalehtede ja pagaritoodete vahel jaotada.
- Küpsetage oma pagaritoodete toiduvalmistamise nõuannete tabelis äratoodud asendis ja temperatuuri juures. Kui põhi pole ikka veel piisavalt pruunistunud, asetage see järgmise sammuna alumisele riulile.

Küpsetusnõuannete tabel küpsetiste ja ahjuroogade jaoks

Toit	Kasutatav tarvik	Töõfunktsioon	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Kook kandikul	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	175	30 ... 45
Kook vormis	Koogivorm traatrestil **	Kuumutus ventilaatoriga	2	175	30 ... 50
Koogid pabervormides	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	160 - 170	20 ... 30
Biskviidi kook	Ümmargune koogivorm, 26 cm läbimõõduga traatrestil klambriga **	Ülemine ja alumine kuumutus	3	180 - 200	10 ... 20
Küpsis	Kondiitriplaat *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	160 - 170	20 ... 30
Kondiitritooted	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	200	20 ... 30
kukkel	Standardne salv *	Kuumutus ventilaatoriga	3	190	20 ... 35
Juuretis	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	190	20 ... 40
Lasanje	Klaasist/metallist ristkülikukujuline anum traatrestil **	Ülemine ja alumine kuumutus	2	180	25 ... 45
Pitsa	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	1	200	10 ... 20

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide toiduainete puhul.

*Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.

**Need tarvikud ei ole teie tootega kaasas. Need on kaubanduslikult saadavad tarvikud.

8.1.2 Liha, kala ja linnuliha

Grillimise põhipunktid

- Kanaliha, kalkuniliha ja suurte lihatükkide maitsestamine sidrunimahla ja pipraga enne toiduvalmistamist suurendab toiduvalmistamise tõhususe.
- Kontidega liha praadimiseks kulub 15–30 minutit rohkem kui filee praadimiseks.
- Liha paksuse iga sentimeetri kohta peaksite arvutama umbes 4 kuni 5 minutit toiduvalmistamise aega.

- Kui toiduvalmistamise aeg on läbi, jätke liha umbes 10-ks minutiks ahju. Liha mahlad jaotuvad paremini praetud liha sees ja ei tule välja liha lõikamisel.
- Kala tuleks paigutada kuumakindlas plaadis keskmisele või alumisele riulile.
- Toiduvalmistamise nõuannete tabelis toodud roogasid valmistage sama ahjuplaadi peal.

Küpsetusnõuannete tabel liha-, kala- ja linnuroogade jaoks

Toit	Kasutatav tarvik	Töofunktsioon	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Praad (terve) / Praad (1 kg)	Standardne salv *	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	2	25 min. 220/max, pärast 180 ... 190	80 ... 100
Lambakints (pajaroog)	Standardne salv *	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	2	25 min. 220/max, pärast 190	70 ... 90
Praetud kana (1,8-2 kg)	Standardne salv *	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	2	15 min. 250/max, pärast 190	55 ... 65
Praetud kana (1,8-2 kg)	Standardne salv *	3D-funktsioon	2	15 min. 220/max, pärast 180 ... 190	50 ... 65
kalkun (lihakuubikud)	Standardne salv *	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	3	25 min. 220/max, pärast 190	70 ... 120
kalkun (lihakuubikud)	Standardne salv *	3D-funktsioon	2	25 min. 220/max, pärast 180 ... 190	60 ... 100
Kala	Standardne salv *	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	3	200	20 ... 30
Kala	Standardne salv *	3D-funktsioon	3	200	20 ... 25

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide toiduainete puhul.

*Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.

**Need tarvikud ei ole teie tootega kaasas. Need on kaubanduslikult saadavad tarvikud.

8.1.3 Grill

Punane liha, kala ja linnuliha pruunistuvad grillimisel kiiresti, hoiavad kaunist koorikut ega kuiva ära. Grillimiseks sobivad eriti hästi fileeliha, vardaliha, vorstid, aga ka mahlased köögiviljad (tomatid, sibul jne).

Üldine teave

- Sulgege ahjuuks grillimise ajaks. Hoidke grillimise ajal ahjuuks alati kinni.

Grillimise põhipunktid

- Grillimiseks võite võimalikult sarnase paksuse ja kaaluga toite.

- Asetage grillitavad tükid traatrestile või traatrestil alusele, jaotades neid nii, et need ei ulatuks kuumutuselemendi mõõtmetest väljapoole.
- Sõltuvalt grillitavate tükkide paksusest võivad tabelis äratoodud toiduvalmistamise ajad erineda.
- Asetage traatrest või traatrestil alus ahjus soovitud tasemele. Kui valmistate toitu traatrestil, asetage õlide kogumiseks alumisele riulile ahjuplaat. Asetatav ahjuplaat peaks olema kogu grillimise ala suurune. See ahjuplaat ei pruugi olla Teie

tootega komplektis. Valage hõlpsa puhastamise tagamiseks ahjualsele veidi vett.

Grillimise nõuannete tabel

ET

Toit	Kasutatav tarvik	Riuli asend	Temperatuur (°C) *	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Kala	Traatgrill	4 - 5	250/max	20 ... 25
Kana tükid	Traatgrill	4 - 5	250/max	25 ... 35
Lihapall (vasikaliha) - 12 summa	Traatgrill	4	250/max	25 ... 35
Lambakarbonaad	Traatgrill	4 - 5	250/max	20 ... 25
Praad - (lihakuubikud)	Traatgrill	4 - 5	250/max	25 ... 30
Vasikaliha karbonaad	Traatgrill	4 - 5	250/max	25 ... 30
Röstleib	Traatgrill	4	250/max	1 ... 3

Kõigi grilltoitude puhul on soovitatav eelsoojendada 5 minutit.

Pöörake toidutükke pärast 1/2 kogu grillimisajast.

* Kui Teie toote grillimistemperatuuri ei saa reguleerida, kasutab Teie grillimisfunktsioon suurimat temperatuuri.

8.1.4 Katsetatud road

- Selles toiduvalmistamise nõuannete tabelis olevad road on valmistatud vastavalt standardile EN 60350- 1, hõlbustamiseks seadme katsetamist kontrolliasutustes.

Toiduvalmistamise tabel katsetatud roogadega

Grill

Toit	Kasutatav tarvik	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Lihapall (vasikaliha) - 12 summa	Traatgrill	4	250/max	25 ... 35
Röstleib	Traatgrill	4	250/max	1 ... 3

Kõigi grilltoitude puhul on soovitatav eelsoojendada 5 minutit.

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

9 Hooldus ja puhastus

9.1 Üldteave puhastamise kohta

Üldhoiatused

- Enne toote puhastamist oodake, kuni toode jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Ärge kandke puhastusvahendeid otse kuumadele pindadele. See võib põhjustada püsivaid plekke.
- Seade tuleb korralikult puhastada ja kuivaks pühkida pärast igat töökorda. Seega tuleb toidujääd hõlpsasti ära puhastada, vältimaks nende jääkide

kõrbemist järgmisel töökorral. Tänu sellele pikeneb seadme kasutusiga ja sageli esinevad probleemid vähenevad.

- Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhastusvahendeid.
- Mõned pesu- või puhastusvahendid kahjustavad pinda. Kasutamiseks mittesobivad puhastusvahendid on pleegitusained, ammoniaaki, happeid või kloriide sisaldavad puhastusvahendid, aurupuhastusvahendid, katlakivieemaldajad, plekieemaldajad ja rooste eemaldajad, abrasiivsed puhastusvahendid (kreemjad

puhastusvahendid, küürimispulber, küürimiskreem, abrasiivsed ja kriimustavad küürimisvahendid, traat, käsnad, mustuse ja pesuainejääke sisaldavad puhastuslapid).

- Pärast iga kasutuskorda ei ole vaja spetsiaalset puhastusvahendit. Puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsnaga ning kuivatage see kuiva lapiga.
- Pärast puhastamist pühkige kindlasti järelejäänud vedelik täielikult ära ja puhastage ära toiduvalmistamise ajal tekkinud pritsmed.
- Ärge peske ühtki seadme komponenti nõudepesumasinas, kui kasutusjuhendis pole teisiti öeldud.

Pliidiplaatide kohta:

- Happeline mustus, nagu piim, tomatipasta ja õli, võivad tekitada plaadipliitidele ja nende alade komponentidele püsivaid plekke. Lülitage pliidiplaat välja ja puhastage ära ülevoolanud vedelikud kohe pärast selle jahtumist.

Roostevabast terasest pinnad

- Ärge kasutage roostevabast terasest pindade ja käepidemete puhastamiseks hapet ega kloori sisaldavaid puhastusvahendeid.
- Roostevabast terasest pind võib aja jooksul värvi muuta. See on normaalne. Puhastage roostevabale pinnale sobiva pesuvahendiga pärast igat töökorda.
- Puhastage pehme seebi, lapi ja vedelate (mittekriimustavate) puhastusvahenditega, mis sobivad roostevabade pindade jaoks, pühkides ainult ühes suunas.
- Eemaldage roostevabast terasest ja klaasist pinnalt lubja-, õli-, tärklise-, piima- ja valguplekid kohe ja viivitamata. Üle pika aja võivad plekid roostetada.
- Pinnale pihustatud/rakendatud puhastusvahendid tuleb viivitamatult eemaldada. Pinnale jäetud abrasiivsed puhastusvahendid muudavad pinna valgeks.

Emailitud pinnad

- Enne puhastamist peab toiduvalmistamiseks kasutatud ala jahtuma. Kuumade pindade puhastamine võib põhjustada tuleohtu ja emailipinna kahjustusi.
- Pärast iga kasutamist puhastage emailitud pinnad nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsnaga ning pühkige kuivaks kuiva lapiga.
- Kui teie tootel on lihtne aurupuhastusfunktsioon, saate kerge mittepüsiva mustuse auruga puhastada. (Vt jaotist „Lihtne aurupuhastus“.)

Katalüütilised pinnad

- Toiduvalmistamise ala külgseinad on kas emailitud või katalüütilised. See varieerub mudelitel.
- Katalüütilistel seintel on kerge matt ja poorne pind. Ahju katalüütilisi seinu ei tohi puhastada.
- Katalüütilised pinnad imavad õli tänu oma poorsele struktuurile ja hakkavad särama, kui pind on õliga küllastunud. Sellisel juhul on soovitatav osad vahetada.

Klaaspinnad

- Klaaspindade puhastamisel ärge kasutage tugevast metallist kaabitsaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad klaasi pinda kahjustada.
- Puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja klaasipindadele mõeldud mikrokiudlapiga ning pühkige need kuivaks kuiva mikrokiudlapiga.
- Kui pärast puhastamist on pinnal jäänud pesuvahendit, pühkige see maha külma veega ja pühkige pind kuivaks puhta ja kuiva mikrokiudlapiga. Pesuvahendi jäägid võivad järgmisel töökorral klaasi pinda kahjustada.
- Mitte mingil juhul ei tohi klaasipinnal kuivanud jääke puhastada sakiliste nugade, traatvilla või muude sarnaste kraapimisvahenditega.

- Kaltsiumplekid (kollased plekid) klaaspinnalt saate eemaldada müügis saadaval oleva katlakivieemaldusvahendiga, näiteks äädika või sidrunimahlaga.
- Kui pind on tugevalt määrdunud, kandke puhastusvahend plekile käsnaga ja andke sellele piisavalt aega, et see toimiks. Seejärel puhastage pind märja lapiga.
- Klaasipinna värvimuutus ja plekid tekkimine on normaalne, need ei ole defektid.

Plastosad ja värvitud pinnad

- Puhastage plastdetailid ja värvitud pinnad nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsnaga ning pühkige need kuivaks kuiva lapiga.
- Ärge kasutage tugevast metallist kaabitsaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad pindasid kahjustada.
- Veenduge, et seadme osade ühenduskohad ei jääks niiskeks ja pesuvahendiga kaetuks. Vastasel juhul võib nendes ühenduskohtades tekkida korrosioon.

9.2 Tarvikute puhastamine

Ärge pange toote tarvikuid nõudepesumasinasse, kui kasutusjuhendis ei ole sätestatud teisiti.

9.3 Pliidiplaadi puhastamine

Klaasist kuumutuspinna

Klaasist kuumutuspinna puhastamiseks järgige jaotises „Üldteave puhastamise kohta“ kirjeldatud toiminguid klaaspindade puhastamiseks. Erijuhtudel võite puhastamise läbi viia vastavalt allpool toodud teabele.

- Suhkrupõhised toidud, nagu tume kreem, tärklis ja siirup, tuleks eemaldada kohe, ootamata pinna jahtumist. Vastasel juhul võib klaasist pind jäädavalt kahjustada saada.
- Ärge kasutage puhastusvahendeid, kui pliit on kuum, vastasel juhul võivad tekkida püsivad plekid.

9.4 Juhtpaneeli puhastamine

- Nuppudega paneelide puhastamisel pühkige paneel ja nupud niiske pehme lapiga ja pühkige kuivaks kuiva lapiga. Ärge eemaldage all olevaid nuppe ja tihendeid juhtpaneeli puhastamisel. Juhtpaneel ja nupud võivad kahjustada saada.
- Kui puhastate nuppudega roostevabast terasest paneele, ärge kasutage nupu ümber roostevaba terase jaoks mõeldud puhastusvahendeid. Märgid nuppude ümber võivad kuluda.
- Puhastage puutetundlikke juhtpaneeli niiske pehme lapiga ja pühkige kuivaks kuiva lapiga. Kui Teie tootel on olemas klahviluku funktsioon, lülitage klahvilukk sisse enne juhtpaneeli puhastamist. Vastasel juhul võivad klahvid valesti reageerida.

9.5 Ahi sisemuse (toiduvalmistamise ala) puhastamine

Järgige jaotises "Üldteave puhastamise kohta" kirjeldatud puhastamisetappe vastavalt ahju pinnatüüpidele.

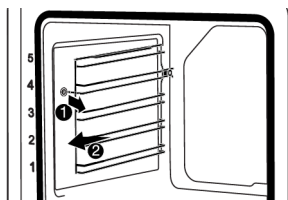
Ahju külgeinte puhastamine

Toiduvalmistamise ala külgeinad on kas emailitud või katalüütilised. See varieerub mudeliti. Kui on olemas katalüütiline sein, siis lisateabe saamiseks lugege jaotist "Katalüütilised pinnad".

Kui Teie toode on traatriiulitega mudel, eemaldage traatriiulid enne külgeinte puhastamist. Seejärel järgige jaotises "Üldteave puhastamise kohta" kirjeldatud puhastamisetappe vastavalt ahju külgeina tüüpidele.

Külgtraatriiulite eemaldamiseks toimige järgmiselt:

1. Eemaldage traatriiuli esiosa, tõmmates seda külgeinast vastupidises suunas.
2. Selle täielikuks eemaldamiseks tõmmake traatriiul enda poole.



- Riulite uuesti kinnitamiseks tuleb nende eemaldamisel teostatud toimingud vastupidises järjekorras korrata.

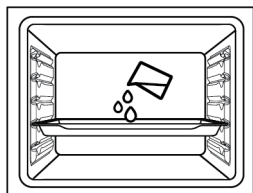
9.6 Hõlbust aurupuhastus

Antud funktsioon pehmendab auru ja ahju sisepindadele kondenseerunud veepiiskade abil ahju tekkinud mustust (kui see ei olnud seal pikka aega) ja hõlbustab selle eemaldamist.

- Eemaldage kõik tarvikud ahju seest.
- Valage ahjuplaadile 300 ml vett ja asetage see teisele ahjuriulile.



Hoiduge destilleeritud või filtreeritud veest. Kasutage ainult valmisvett.



- Lülitage ahju hõlpsa aurupuhastuse režiimile ja laske tal töötada 25 minutit temperatuuril 100 °C.

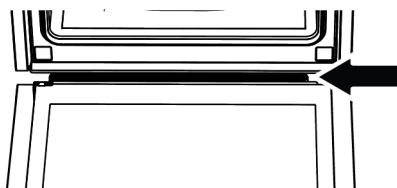
Avage kohe ahjuuks ja pühkige ahju sisepinnad märja käsna või lapiga. Ukse avamisel ahjust väljub aur. See võib tekitada põletusohu. Olge ukse avamisel ettevaatlik.

Püsivate plekkide puhul puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsna ning pühkige see kuivaks kuiva lapiga.



Hõlpsa aurupuhastuse puhul eeldatakse, et lisatud vesi aurustub ja kondenseerub ahju sisepindadele ning ahju uksele Teie ahju tekkinud kerge mustuse pehmendamiseks. Ahjuuksele tekkinud kondensaad võib ahjuukse avamisel tilkuda. Niipea, kui avate ahjuukse, pühkige see kondensaadist kuivaks.

Pärast kondenseerumist ahju sees võib ahju all olevasse süvendi kanalis tekkida lomp või niiskus. Pärast kasutamist puhastage see süvendi kanal niiske lapiga ja pühkige see kuivaks.

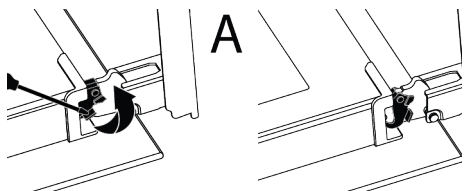


9.7 Ahjuukse puhastamine

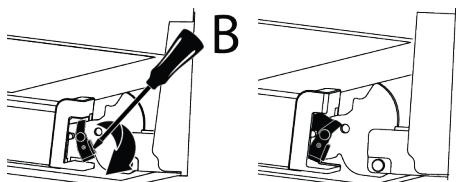
Puhastamiseks võite ahjuksed ja -klaasid eemaldada. Ahjuukse ja -klaaside eemaldamist selgitatakse jaotistes „Ahjuukse eemaldamine” ja „Ahjuukse siseklaaside eemaldamine”. Pärast ahjuukse siseklaaside eemaldamist puhastage need sooja vee ja pehme riide või käsna abil ning kuivatage need kuiva lapiga. Kui ahjuklaasile tekib katlakivi, pühkige klaasi äädikaga ja loputage.

Ahjuukse eemaldamine

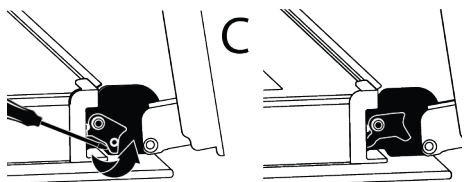
- Avage ahjuuks.
- Avage paremal ja vasakul esiukse hingepesa klambrid, vajutades allapoole, nagu joonisel näidatud.
- Hingetüübid on vastavalt tootemudelite erinevad: (A), (B), (C). Järgmistel joonistel on näidatud, kuidas avada igat tüüpi hingeid.
- A-tüüpi hinge on saadaval tavaliste uksetüüpide puhul.



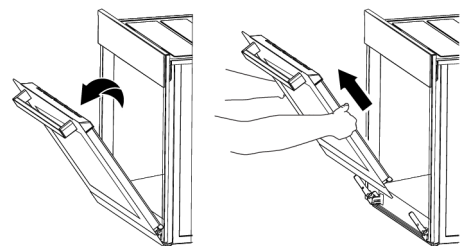
5. B-tüüpi hinge on saadaval pehmelt sulguvate uksetüüpide puhul.



6. C-tüüpi hinge on saadaval pehmelt avanevate/sulguvate uksetüüpide puhul.



7. Viige ahjuuks pooleldi avatud asendisse.



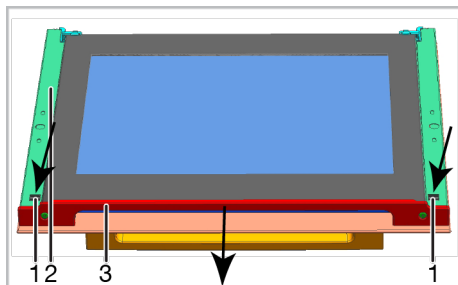
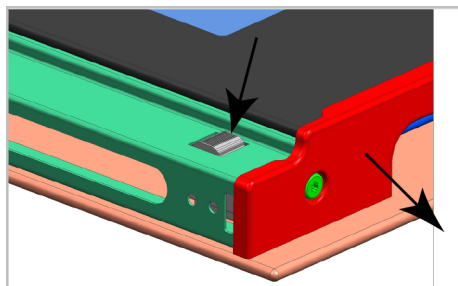
8. Tõmmake eemaldatav ahjuuks ülespoole, et vabastada see paremast ja vasakust hingest ning eemaldada.

i Ahjuukse uuesti kinnitamiseks tuleb selle eemaldamisel teostatud toimingud vastupidises järjekorras korrata. Ukse paigaldamisel sulgege kindlasti hinge pesa klambrid.

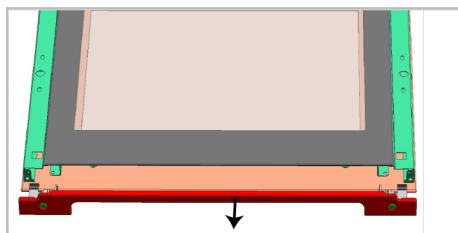
9.8 Ahjuukse siseklaasi eemaldamine

Toote esiukse siseklaasi võib puhastamiseks eemaldada.

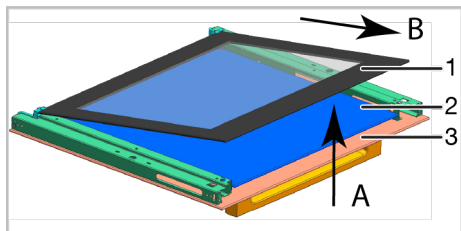
1. Avage ahjuuks.



- 1 Sakk
- 2 Raam
- 3 Profiil

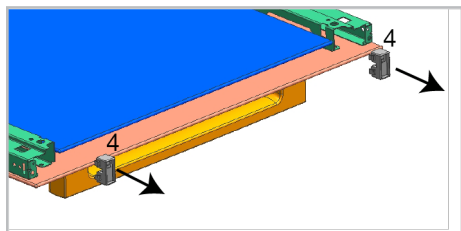


2. Nagu on eespool toodud joonisel näidatud, vajutage eesukse ülemise osa külge kinnitatud profiili eemaldamiseks korraga särke (1) ja tõmmake profiili (3) enda poole.



- 1 Kõige seespoolsem klaaspaneel
 - 2 Sisemine klaaspaneel*
 - 3 Välimine klaaspaneel
- * See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.

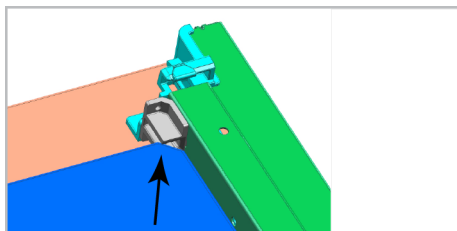
3. Kergitage kõige seespoolsemat klaaspaneeli (1) veidi tähise "A" suunas ja tõmmake see tähise "B" suunas välja, nagu joonisel näidatud.
4. Kui teie toode on varustatud sisemise klaaspaneeliga, Tõmmake keskel asuvaid klaasihoidiku ühenduselemente nende vabastamiseks klaaspaneeli küljelt, nagu joonisel näidatud.



- 4 Klaasihoidiku ühenduselement*
- * See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.

5. Eemaldage samamoodi ka teine sisemine klaaspaneel (2). Ukse kokkumonteerimisel tuleb esimese asjana paigaldada sisemine klaaspaneel (2).
6. Nagu joonisel näidatud, asetage klaaspaneel nii, et see siseneb plastpessa.

i Muidu ei ole klaaspaneel täielikult paigas ja võib kokku puutuda vibratsiooniga või puruneda.



7. Kõige seespoolsema klaaspaneeli (1) paigaldamisel jätke trükiga külj sisemise klaaspaneeli suunas.
 8. Sisemise klaaspaneeli alumised nurgad peavad olema korralikult asetatud plastpesadesse.
- i** Muidu ei ole klaaspaneel täielikult paigas ja võib kokku puutuda vibratsiooniga või puruneda.
9. Pange klaasihoidiku ühendused osad kindlasti nende pesadesse.
 10. Lõpuks vajutage profiili sakke, et need oleksid jälle pesades.

9.9 Ahjuvalgusti puhastamine

Juhul, kui toiduvalmistamise piirkond ahjuvalgusti klaasuks määrdub, puhastage see nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme riide või käsna abil ning kuivatage kuiva lapiga. Ahjuvalgusti rikke korral saate selle välja vahetada, järgides järgmisi samme.

Ahjuvalgusti väljavahetamine

Üldine teave

- Elektrilöögi ohu vältimiseks ühendage seade lahti ja oodake, kuni ahi jahtub, enne ahjuvalgusti väljavahetamist. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Antud ahi on varustatud hõõglambiga võimsusega alla 40 W, kõrgusega alla 60 mm ja läbimõõduga alla 30 mm, või G9-sokliga halogeenlambiga võimsusega alla 60 W. Elektripirnid sobivad kasutamiseks temperatuuril üle 300 °C. Ahjulambid on saadaval volitatud teenindusest või litsentseeritud tehnikutelt. Antud seade on varustatud G-energiaklassiga elektripirniga.

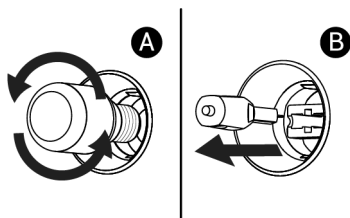
- Valgusti asukoht võib erineda joonisel näidatust.
- Selles tootes kasutatav valgusti ei sobi kasutamiseks kodutubade valgustusel. Selle valgusti eesmärk on aidata kasutajal toiduaineid näha.
- Antud seadmes kasutatavad elektripirnid peavad vastu pidama ekstreemsetele füüsilistele tingimustele, näiteks temperatuuridele üle 50 °C.

Kui teie ahjus on ümmargune valgusti,

1. ühendage toode vooluvõrgust lahti.
2. Eemaldage klaasist kaas, keerates seda vastupäeva.



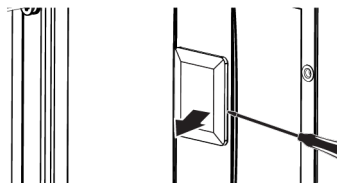
3. Kui Teie ahjuvalgusti on joonisel A näidatud tüüpi elektripirn, siis keerake ahju see joonisel näidatud viisil ja vahetage see uue vastu. Kui mudeli tüüp on B, tõmmake see välja nagu joonisel näidatud ja asendage see uuega.



4. Pange klaasist kaas tagasi.

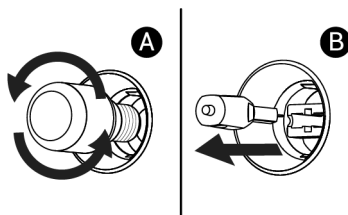
Kui Teie ahjus on ruudukujuline valgusti,

1. ühendage toode vooluvõrgust lahti.
2. Eemaldage traatriulid vastavalt kirjeldusele.



3. Tõstke valgusti kaitseklaas kruvikeerajaga üles. Eemaldage kõigepealt kruvi, kui teie toote kandilisel lambil on kruvi.

4. Kui Teie ahjuvalgusti on joonisel A näidatud tüüpi elektripirn, siis keerake ahju see joonisel näidatud viisil ja vahetage see uue vastu. Kui mudeli tüüp on B, tõmmake see välja nagu joonisel näidatud ja asendage see uuega.



5. Pange klaasist kaas ja traatriulid tagasi.

10 Veatsing

Kui probleem püsib pärast selles jaotises toodud juhiste järgimist, võtke ühendust müüja või volitatud teenindusega. Ärge kunagi proovige oma toodet ise parandada.

Ahi töötamise ajal eraldub auru.

- On normaalne, et töö ajal näete auru. >>> See ei ole viga.

Toiduvalmistamise ajal ilmuvad veepiisad

- Küpsetamise ajal tekkiv aur kondenseerub, kui see puutub kokku toote väliste külmade pindadega ja võib moodustada veepiisku. >>> See ei ole viga.

Toote soojenemise ja jahutamise ajal on kuulda metalliheli.

- Metallosad võivad kuumutamisel laieneda ja tekitada helisid. >>> See ei ole viga.

Toode ei tööta.

- Kaitse võib olla vigane või läbi põlenud. >>> Kontrollige kaitsmekarbis olevaid kaitsmeid. Vajadusel muutke neid või aktiveerige need uuesti.
- Seade ei tohi olla ühendatud (maandatud) pistikupessa. >>> Kontrollige, kas seade on pistikupessa ühendatud.
- (Kui teie seadmel on taimer) Juhtpaneeli klahvid ei tööta. >>> Kui teie tootel on klahvilukk, võib klahvilukk olla lubatud, keelake klahvilukk.

Ahju tuli ei põle.

- Ahjulamp võib olla vigane. >>> Vahetage ahju lamp.

- Elektrit pole. >>> Veenduge, et vooluvõrk on töökorras ja kontrollige kaitsmekarbis olevaid kaitsmeid. Vajadusel vahetage kaitsmed või aktiveerige need uuesti.

Ahi ei küta.

- Ahi ei pruugi olla seadistatud kindlale küpsetusfunktsioonile ja/või temperatuurile. >>> Seadke ahi kindlale küpsetusfunktsioonile ja/või temperatuurile.
- Elektrit pole. >>> Veenduge, et vooluvõrk on töökorras ja kontrollige kaitsmekarbis olevaid kaitsmeid. Vajadusel vahetage kaitsmed või aktiveerige need uuesti.

Lisateave kasutusjuhendi jaoks:	Tehniline teave madala võimsusega töötavate režiimide kohta vastavalt ELi määrusele 2023/826	
Režiim	ENERGIATARBIMINE (VATT)	PERIOD(MINUTIT)*
Väljaspool	-	-
Ooterežiim	-	-
Ooterežiim koos teabe- või olekukuvariga	0,8	20
Võrgustatud ooterežiim	-	-

*:Ajavahemik, mille järel seade jõuab automaatselt ooterežiimi, väljalülitatud režiimi või võrgu ooterežiimi, minutites ja ümardatuna lähima minutini.