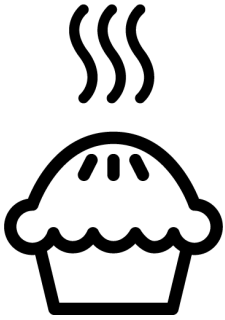
CS
ET

Trouba

Návod k obsluze

Ahi

Kasutusjuhend



W6G8LCSWX

®/TM/© 2026 Whirlpool. Vyrobeno v licenci
®/TM/© 2026 Whirlpool. Toodetud litsentsi alusel

285380912_2/ CS/ ET/ R.AE/ 03.09.26 16:14
7734986458

CE

Vítejte!

Vážení zákazníci,

Děkujeme, že jste si vybrali tento Whirlpool produkt. Doufáme, že Vám tento produkt, který byl navržen s využitím vysoké kvality a technologie, pomůže dosáhnout nejlepších výsledků. Proto si před použitím produktu pečlivě přečtěte tento návod k použití a jakékoli doplňující dokumenty.

Mějte na paměti všechny informace a varování uvedené v uživatelské příručce. Tímto způsobem ochráníte sebe a svůj produkt před nebezpečím, které se může vyskytnout.

Uschovejte uživatelskou příručku. Pokud produkt předáte další osobě, rovněž ji předejte návod k použití. Záruční podmínky, použití a způsob řešení závad produktu jsou uvedeny v této příručce.

Před použitím spotřebiče si přečtěte tyto bezpečnostní pokyny. Uschovejte je poblíž pro budoucí použití.

Beko Europe Management Srl
Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Obsah

1 BEZPEČNOSTNÍ POKYNY 4

1.1 POVOLENÉ POUŽITÍ 6
1.2 INSTALACE 7
1.3 PLYNOVÁ PŘÍPOJKA 9
1.4 ELEKTRICKÁ VAROVÁNÍ 11
1.5 ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA 11

2 Pokyny pro životní prostředí 12

3 Váš výrobek 13

3.1 Představení výrobku 13
3.1.1 Varná jednotka 14
3.1.2 Sekce varná deska 14
3.2 Úvod ovládacího panelu trouby 14
3.3 Provozní funkce trouby 15
3.4 Příslušenství k produktu 16
3.5 Použití příslušenství výrobku 17
3.6 Technické specifikace 19

4 Montáž 22

4.1 Správné místo pro instalaci 22
4.2 Elektrické zapojení 25
4.3 Připojení plynu 26
4.4 Umístění produktu 29
4.5 Změna plynu 29

5 První použití 31

5.1 První nastavení časovače 31
5.2 Počáteční čištění 32

6 Používání varné desky 32

6.1 Obecné informace o použití varné desky 32
6.2 Provoz varných desek 33

7 Použití trouby 34

7.1 Všeobecné informace o používání trouby 34
7.2 Obsluha řídicí jednotky trouby 34
7.3 Vaření za pomoci páry 36
7.4 Nastavení 37

8 Obecné informace o vaření 39

8.1 Obecné informace o pečení v troubě 39
8.1.1 Pečivo a potraviny do trouby 39
8.1.2 Maso, ryby a drůbež 42
8.1.3 Gril 43
8.1.4 Vaření za pomoci páry 44
8.1.5 Testované potraviny 45

9 Údržba a čištění 46

9.1 Obecné informace o čištění 46
9.2 Příslušenství pro čištění 48
9.3 Čištění varné desky 48
9.4 Čištění ovládacího panelu 49
9.5 Čištění vnitřku trouby (oblast vaření) 49
9.6 Snadné čištění párou 50
9.7 Čištění dvířek trouby 50
9.8 Odstranění vnitřního skla dveří trouby 51
9.9 Čištění světla trouby 52

10 Odstraňování závad 53

1 BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

DŮLEŽITÉ K PŘEČTENÍ A DODRŽOVÁNÍ

⚠ Tyto pokyny jsou platné, pokud se na spotřebiči objeví symbol země. Pokud se symbol na spotřebiči neobjeví, je nutné se podívat na návod k instalaci, který by měl poskytnout potřebné pokyny týkající se úpravy spotřebiče podle podmínek použití v dané zemi.

⚠ UPOZORNĚNÍ: Použití plynového vařiče má za následek produkci tepla, vlhkosti a produktů spalování v místnosti, ve které je instalován. Zajistěte, aby kuchyň byla dobře větraná, zejména pokud je spotřebič používán: udržujte přirozené ventilační otvory otevřené nebo nainstalujte mechanické ventilační zařízení (mechanický odsavač par). Dlouhodobé intenzivní používání spotřebiče může vyžadovat dodatečné větrání, jako je otevření okna, nebo účinnější větrání, například zvýšení úrovně mechanického větrání (pokud je to možné), aby se bezpečně odstranily produkty spalování do venkovního (vnějšího) vzduchu a zároveň se zajistila výměna vzduchu v místnosti s dodatečným větráním. Před instalací dodatečného větrání se poraďte s odborníkem.

⚠ Nedodržení informací v této příručce může způsobit požár nebo výbuch, což může vést k poškození majetku nebo zranění osob.

⚠ Před použitím spotřebiče si přečtěte tyto bezpečnostní pokyny. Mějte je nablízku pro budoucí použití.

⚠ Tento spotřebič musí být instalován v souladu s platnými předpisy a používán pouze v dobře větraném prostoru. Před instalací nebo používáním tohoto spotřebiče si přečtěte pokyny.

⚠ Pokud dojde k náhodnému vyhoření plamene hořáku, otočte ovládací knoflík hořáku do vypnuté polohy a nepokoušejte se jej znovu zapálit po dobu alespoň 1 minuty.

Tyto pokyny a samotný spotřebič poskytují důležitá bezpečnostní varování, která je třeba vždy dodržovat. Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za nedodržení těchto bezpečnostních pokynů, za

nevhodné použití spotřebiče nebo nesprávné nastavení ovládacích prvků.

⚠ UPOZORNĚNÍ: Pokud je povrch varné desky prasklý, spotřebič nepoužívejte – riziko úrazu elektrickým proudem.

⚠ UPOZORNĚNÍ: Nebezpečí požáru: Neskladujte předměty na varných plochách.

⚠ UPOZORNĚNÍ: Proces vaření musí být pod dohledem. Krátký proces vaření musí být nepřetržitě kontrolován.

⚠ UPOZORNĚNÍ: Ponechání varné desky bez dozoru při vaření s tukem nebo olejem může být nebezpečné – riziko požáru. NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou, ale vypněte spotřebič a poté zakryjte plameny, např. víkem nebo požární přikrývkou.

⚠ Nepoužívejte varnou desku jako pracovní plochu nebo podpěru. Uchovávejte oděv nebo jiné hořlavé materiály mimo dosah spotřebiče, dokud všechny součásti zcela nevychladnou – nebezpečí požáru.

⚠ Velmi malé děti (0-3 roky) by měly být drženy mimo dosah spotřebiče. Malé děti (3-8 let) by měly být mimo dosah spotřebiče, pokud nejsou pod neustálým dohledem. Děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou tento spotřebič používat pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo jim byly poskytnuty pokyny k bezpečnému používání a rozumí souvisejícím rizikům. Děti si nesmějí se spotřebičem hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.

⚠ UPOZORNĚNÍ: V případě rozbití skla varné desky: okamžitě vypněte všechny hořáky a jakýkoli elektrický topný článek a izolujte spotřebič od napájení; nedotýkejte se povrchu spotřebiče; nepoužívejte spotřebič.

Skleněné víko se může rozlomit, pokud je zahřáté. Před zavřením víka vypněte všechny hořáky a elektrické desky. Při zapalování hořáku nezavírejte víko.

⚠ **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívají. Je třeba dbát na to, aby nedošlo k dotyku topných těles. Děti mladší 8 let

musí být drženy mimo dosah, pokud nejsou nepřetržitě pod dohledem

⚠ Během používání nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru. Pokud je spotřebič vhodný pro použití sondy, používejte pouze teplotní sondu doporučenou pro tuto troubu - riziko požáru.

⚠ Uchovávejte oděv nebo jiné hořlavé materiály mimo dosah spotřebiče, dokud všechny součásti zcela nevychladnou - nebezpečí požáru. Při vaření potravin bohatých na tuk, olej nebo při přidávání alkoholických nápojů buďte vždy opatrní - riziko požáru. K vyjmutí pánví a příslušenství použijte rukavice do trouby. Na konci vaření opatrně otevřete dvířka a před vstupem do dutiny nechte postupně unikat horký vzduch nebo páru - riziko popálení. Nezakrývejte průduchy horkého vzduchu v přední části trouby - nebezpečí požáru.

⚠ Buďte opatrní, když jsou dvířka trouby v otevřené nebo dolní poloze, abyste se vyhnuli nárazu do dvířek. Jídlo nesmí být ponecháno ve výrobku nebo na něm déle než jednu hodinu před nebo po vaření.

⚠ VAROVÁNÍ: Unikající plyn se může vznítit. Zařízení nesmí být v provozu déle než 15 sekund. Pokud se hořák po 15 sekundách nerozsvítí, přestaňte zařízení používat a otevřete dvířka oddílu a/nebo počkejte alespoň 1 minutu, než se pokusíte o další zapálení hořáku.

⚠ Jídlo nesmí být ponecháno ve výrobku nebo na něm déle než jednu hodinu před nebo po vaření.

⚠ 1.1 POVOLENÉ POUŽITÍ

⚠ **UPOZORNĚNÍ:** Spotřebič není určen k ovládání pomocí externího spínacího zařízení, jako je časovač, nebo samostatného dálkově ovládaného systému.

⚠ Tento spotřebič je určen k použití v domácnostech a podobných aplikacích, jako jsou: kuchyňské prostory pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích; farmářské domy; klienti v hotelech, motelech, penzionech se snídaní a jiných obytných prostředích.

⚠ UPOZORNĚNÍ: Tento spotřebič je určen pouze k vaření. Nesmí se používat k jiným účelům, například k vytápění místností.

⚠ Tento spotřebič není určen k profesionálnímu použití. Spotřebič nepoužívejte venku.

⚠ Neskladujte výbušné nebo hořlavé látky (např. benzín nebo aerosolové plechovky) uvnitř nebo v blízkosti spotřebiče - nebezpečí požáru.

⚠ Používejte hrnce a pánve se dnem o stejné šířce jako u hořáků nebo o něco větším (viz konkrétní tabulka). Ujistěte se, že hrnce na roštu nevyčnívají za okraj varné desky.

⚠ Nesprávné použití mřížek může vést k poškození varné desky: neumisťujte mřížky vzhůru nohama ani je neposouvejte přes varnou desku.

⚠ Nedovolte, aby plamen hořáku přesahoval okraj pánve.

⚠ Nepoužívejte: Litinové rošty, ollar kameny, terakotové hrnce a pánve. Difuzory tepla, jako je kovové pletivo, nebo jiné typy. Dva hořáky současně pro jednu nádobu (např. rychlovarná konvice).

⚠ Pokud konkrétní místní podmínky dodávaného plynu znesnadňují zapálení hořáku, je vhodné opakovat operaci s knoflíkem otočeným na malé nastavení plamene.

⚠ V případě instalace odsavače par nad varnou deskou postupujte podle pokynů pro odsavač par pro správnou vzdálenost.

⚠ Ochranné gumové nožičky na mřížkách představují nebezpečí udušení pro malé děti. Po odstranění mřížek se ujistěte, že jsou všechny nohy správně namontovány.

⚠ 1.2 INSTALACE

⚠ Se spotřebičem musí manipulovat a instalovat jej dvě nebo více osob - riziko zranění. Při vybalování a instalaci používejte ochranné rukavice - riziko pořezání.

⚠ Elektrické a plynové přípojky musí být v souladu s místními předpisy.

⚠ Instalace, včetně přívodu vody (pokud existuje), elektrických připojení a oprav musí být prováděny kvalifikovaným technikem. Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud

to není výslovně uvedeno v uživatelské příručce. Udržujte děti mimo místo instalace. Po vybalení spotřebiče se ujistěte, že nebyl během přepravy poškozen. V případě problémů kontaktujte prodejce nebo nejbližší poprodejní servis. Po instalaci musí být obalový odpad (plast, polystyrenové díly atd.) skladován mimo dosah dětí - riziko udušení. Spotřebič musí být před instalací odpojen od napájení - nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Během instalace se ujistěte, že spotřebič nepoškodí napájecí kabel - nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem. Spotřebič aktivujte až po dokončení instalace.
Spotřebič musí být instalován v domácnostech pro typické úklidové funkce.

⚠ VAROVÁNÍ: Úpravy spotřebiče a způsobu jeho instalace jsou nezbytné pro bezpečné a správné používání spotřebiče ve všech dalších zemích.

⚠ Používejte regulátory tlaku vhodné pro tlak plynu uvedený v pokynech.

⚠ Místnost musí být vybavena systémem odsávání vzduchu, který vylučuje veškeré spaliny.

⚠ Místnost musí také umožňovat správnou cirkulaci vzduchu, protože vzduch je potřebný pro normální spalování. Průtok vzduchu nesmí být menší než 2 m³/h na kW instalovaného výkonu.

⚠ Systém cirkulace vzduchu může odvádět vzduch přímo zvenčí pomocí potrubí s vnitřním průřezem nejméně 100 cm²; otvor nesmí být náchylný k ucpání.

⚠ Systém může také dodávat vzduch potřebný pro spalování nepřímo, tj. z přilehlých místností vybavených cirkulačními trubicemi vzduchu, jak je popsáno výše. Tyto místnosti však nesmí být společnými místnostmi, ložnicemi nebo místnostmi, které mohou představovat nebezpečí požáru.

⚠ Tekutý ropný plyn klesá k podlaze, protože je těžší než vzduch. Proto musí být místnosti obsahující lahve na LPG také vybaveny ventilačními otvory, které umožní únik plynu v případě úniku. To znamená, že lahve na LPG, ať už částečně nebo zcela plné, nesmí být instalovány nebo skladovány v místnostech nebo skladovacích prostorách, které jsou pod

úrovní terénu (sklepy atd.). Doporučuje se udržovat v místnosti pouze používaný válec umístěný tak, aby nebyl vystaven teplu produkovanému vnějšími zdroji (pece, krby, kamna atd.), které by mohly zvýšit teplotu válce nad 50 °C.

Pokud zjistíte, že je obtížné otočit knoflíky hořáku, obraťte se na poprodejní servis, který může vyměnit kohoutek hořáku, pokud zjistí, že je vadný.

⚠ Otvory používané pro větrání a rozptyl tepla nesmí být nikdy zakryty.

⚠ Neodstraňujte spotřebič ze základny z pěnového polystyrenu až do doby instalace.

⚠ Spotřebič neinstalujte za dekorativní dvířka - nebezpečí požáru.

⚠ pokud je rozsah umístěn na základně, musí být vyrovnán a připevněn ke stěně pomocí přiloženého retenčního řetězu, aby se zabránilo sklouznutí spotřebiče ze základny.

⚠ VAROVÁNÍ: Aby nedošlo k převrácení spotřebiče, musí být nainstalován přiložený retenční řetěz. Viz návod k instalaci.

⚠ 1.3 PLYNOVÁ PŘÍPOJKA

⚠ VAROVÁNÍ: Před instalací se ujistěte, že místní distribuční podmínky (typ plynu a tlak plynu) a konfigurace spotřebiče jsou kompatibilní.

⚠ VAROVÁNÍ: Podmínky seřízení tohoto spotřebiče jsou uvedeny na štítku s údaji o výrobku.

⚠ Zkontrolujte, zda je tlak přívodu plynu v souladu s hodnotami uvedenými v tabulce „Specifikace hořáku a trysky“.

⚠ VAROVÁNÍ: Tento spotřebič není připojen k evakuačnímu zařízení na spaliny. Musí být instalován a připojen v souladu s platnými předpisy pro instalaci. Zvláštní pozornost je třeba věnovat příslušným požadavkům týkajícím se větrání.

⚠ Pokud je spotřebič připojen ke kapalnému plynu, musí být regulační šroub upevněn co nejtěsněji.

⚠ DŮLEŽITÉ: Když je nainstalována plynová láhev nebo plynová nádoba, musí být správně usazena (vertikální orientace).

⚠ VAROVÁNÍ: Tuto operaci musí provést kvalifikovaný technik.

⚠ Pro připojení plynu používejte pouze ohebnou nebo pevnou kovovou hadici.

⚠ Připojení k tuhému potrubí (měděnému nebo ocelovému): Připojení k plynovému systému musí být provedeno tak, aby nedošlo k jakémukoli namáhání spotřebiče. Na přívodní rampě spotřebiče je nastavitelná tvarovka ve tvaru L, která je opatřena těsněním, aby se zabránilo úniku. Těsnění musí být vždy vyměněno po otočení potrubní armatury (těsnění je dodáváno se spotřebičem). Potrubní armatura přívodu plynu je závitovým 1/2 plynovým válcovým vnějším nástavcem.

⚠ Připojení pružné trubky z nerezové oceli bez kloubů k závitovému příslušenství: Potrubní armatura přívodu plynu je závitovým 1/2 plynovým válcovým vnějším nástavcem. Tyto trubky musí být instalovány tak, aby při plném vysunutí nebyly nikdy delší než 2000 mm. Po připojení se ujistěte, že se pružná kovová trubka nedotýká žádných pohyblivých částí a není stlačena. Používejte pouze trubky a těsnění, které jsou v souladu s platnými vnitrostátními předpisy.

⚠ DŮLEŽITÉ: Pokud je použita hadice z nerezové oceli, musí být instalována tak, aby se nedotýkala žádné pohyblivé části nábytku (např. zásuvky). Musí projít prostorem, kde nejsou žádné překážky a kde je možné jej zkontrolovat po celé jeho délce.

⚠ Spotřebič by měl být připojen k hlavnímu přívodu plynu nebo k lahvi s plynem v souladu s platnými vnitrostátními předpisy. Před připojením se ujistěte, že je spotřebič kompatibilní s přívodem plynu, který chcete použít.

⚠ Pokud tomu tak není, postupujte podle pokynů uvedených v odstavci „Přizpůsobení se různým druhům plynu“.

⚠ Po připojení k přívodu plynu zkontrolujte těsnost mýdlovou vodou. Rozsviťte hořáky a otočte knoflíky z maximální polohy 1* do minimální polohy 2*, abyste zkontrolovali stabilitu plamene.

⚠ Připojení k plynové síti nebo plynové láhvi může být provedeno pomocí pružné gumové nebo ocelové hadice v

souladu s platnými vnitrostátními právními předpisy.

PŘIZPŮSOBENÍ RŮZNÝM TYPŮM PLYNŮ

(Tuto operaci musí provést kvalifikovaný technik.)

⚠ Chcete-li spotřebič přizpůsobit jinému typu plynu, než pro který byl vyroben (uvedenému na jmenovitém štítku), postupujte podle pokynů uvedených po instalačních výkresech.

⚠ 1.4 ELEKTRICKÁ VAROVÁNÍ

⚠ DŮLEŽITÉ: Informace o spotřebě proudu a napětí jsou uvedeny na typovém štítku.

⚠ Výrobní štítek je na předním okraji trouby (viditelný při otevřených dvířkách).

⚠ Spotřebič musí být možné odpojit od napájení odpojením, pokud je zástrčka přístupná, nebo vícepólovým spínačem instalovaným před zásuvkou v souladu s pravidly pro zapojení a spotřebič musí být uzemněn v souladu s národními bezpečnostními normami.

⚠ Napájecí kabel musí být dostatečně dlouhý pro připojení spotřebiče, jakmile je namontován v krytu, k hlavnímu napájecímu zdroji. Netahejte za napájecí kabel.

⚠ Nepoužívejte prodlužovací kabely, více zásuvek nebo adaptéry. Elektrické součásti nesmí být po instalaci přístupné uživateli. Nepoužívejte spotřebič, když jste mokří nebo naboso. Nepoužívejte tento spotřebič, pokud má poškozený napájecí kabel nebo zástrčku, pokud nefunguje správně nebo pokud byl poškozen nebo spadl.

⚠ Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanými osobami vyměněn za stejný, aby se zabránilo nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

⚠ Pokud je třeba vyměnit napájecí kabel, obraťte se na autorizované servisní středisko.

⚠ Instalace pomocí zástrčky napájecího kabelu není povolena, pokud není výrobek již vybaven zástrčkou dodanou výrobcem.

⚠ 1.5 ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

⚠ VAROVÁNÍ: Před prováděním jakékoli údržby se ujistěte, že je spotřebič vypnutý a odpojený od napájení. Abyste předešli riziku

zranění, používejte ochranné rukavice (riziko tržné rány) a bezpečnostní obuv (riziko kontuze); ujistěte se, že s nimi manipulují dvě osoby (snížení zátěže); nikdy nepoužívejte parní čisticí zařízení (riziko úrazu elektrickým proudem). Neprofesionální opravy, které nejsou schváleny výrobcem, by mohly mít za následek riziko pro zdraví a bezpečnost, za které výrobce nemůže nést odpovědnost. Na jakoukoli vadu nebo poškození způsobené neprofesionálními opravami nebo údržbou se nevztahuje záruka, jejíž podmínky jsou uvedeny v dokumentu dodaném s jednotkou.

⚠ K čištění skla dveří nepoužívejte agresivní abrazivní čisticí prostředky ani kovové škrabky, protože mohou poškrábat povrch, což může vést k roztříštění skla.

⚠ Nepoužívejte abrazivní nebo korozivní prostředky, čisticí prostředky na bázi chloru ani drátěnky na pánve.

⚠ Před čištěním nebo prováděním údržby se ujistěte, že spotřebič vychladl. - nebezpečí popálení.

⚠ VAROVÁNÍ: Před výměnou lampy vypněte spotřebič - riziko úrazu elektrickým proudem.

⚠ Aby nedošlo k poškození elektrického zapalovacího zařízení, nepoužívejte jej, pokud nejsou hořáky v krytu.

2 Pokyny pro životní prostředí

LIKVIDACE OBALOVÝCH MATERIÁLŮ

Obalový materiál je 100% recyklovatelný a je označen symbolem recyklace ♻. Různé části obalu musí být proto zlikvidovány zodpovědně a v plném souladu s předpisy místních orgánů upravujícími likvidaci odpadu.

LIKVIDACE DOMÁCÍCH SPOTŘEBIČŮ

Tento spotřebič je vyroben z recyklovatelných nebo opakovaně použitelných materiálů. Zlikvidujte jej v souladu s místními předpisy pro likvidaci odpadu. Další informace o zpracování, využití a recyklaci elektrických spotřebičů pro domácnost vám poskytne místní úřad, sběrná služba pro komunální odpad nebo prodejna, kde jste spotřebič zakoupili.

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ) a s předpisy o odpadních elektrických a elektronických zařízeních z roku 2013 (v platném znění). Zajištěním správné likvidace tohoto produktu pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví. Symbol  na výrobku nebo v průvodní dokumentaci znamená, že by se s ním nemělo zacházet jako s domácím odpadem, ale musí být odvezen do vhodného sběrného střediska pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

TIPY NA ÚSPORU ENERGIE

Troubu předehřejte pouze v případě, že je to uvedeno v tabulce vaření nebo ve vašem receptu.

Používejte tmavě lakované nebo smaltované plechy na pečení, protože lépe absorbují teplo.

Použijte tlakový hrnec, abyste ušetřili ještě více energie a času.

Používejte hrnce a pánve se spodní šířkou rovnající se šířce hořáků.

Používejte pouze hrnce a pánve s plochým dnem.

Pokud je to možné, nechte poklice na hrnci během vaření nasazené.

Použijte tlakový hrnec, abyste ušetřili ještě více energie a času.

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Tento spotřebič splňuje: požadavky na ekodesign podle evropského nařízení 66/2014; nařízení o označování energetickými štítky 65/2014; nařízení o ekodesignu energetických výrobků a energetických informacích (změna) (výstup z EU) z roku 2019 v souladu s evropskou normou EN 60350-1.

Tento spotřebič splňuje požadavky na ekodesign evropského nařízení 66/2014 a nařízení o ekodesignu energetických produktů a energetických informací (změna) (výstup z EU) z roku 2019 v souladu s evropskou normou EN 60350-2.

Tento produkt může obsahovat halogenové světlo (třída energetické účinnosti G) nebo LED světelný zdroj(třída energetické účinnosti F).

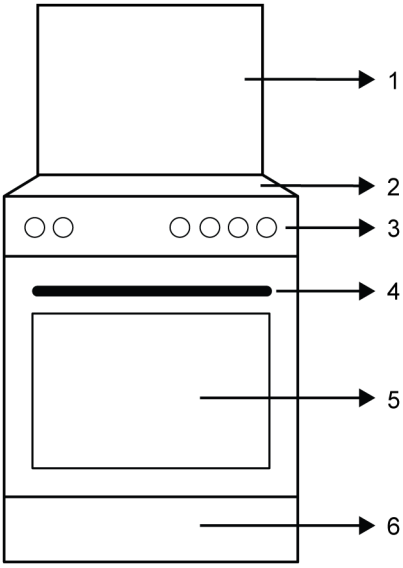
Informace týkající se režimu nízké spotřeby spotřebiče v souladu s nařízením (EU) 2023/826 naleznete na následujícím odkazu: https:// docs.emeaappliance-docs.eu.



3 Váš výrobek

V této sekci naleznete přehled a základní použití ovládacího panelu produktu. V závislosti na typu produktu se mohou obrázky a některé funkce lišit.

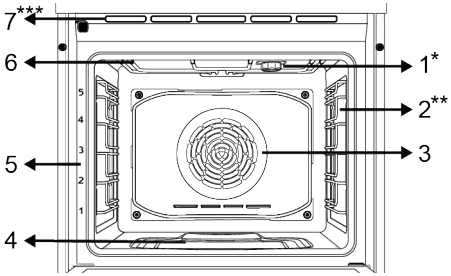
3.1 Představení výrobku



1 Horní víko
2 Sekce varné desky
3 Ovládací panel

4 Rukojeť
5 Dveře
6 Spodní část

3.1.1 Varná jednotka



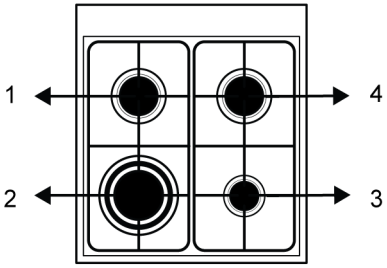
1 Žárovka
2 Drátěné police
3 Motor ventilátoru (za ocelovým plechem)
4 Vodní nádržka na vaření v páře
5 Poloha police
6 Horní ohřívač
7 Ventilační otvory

* Liší se v závislosti na modelu. Váš výrobek nemusí být vybaven žárovkou nebo se typ a umístění žárovky může lišit od ilustrace.

** Liší se v závislosti na modelu. Váš výrobek nemusí být vybaven mřížkou. Na obrázku je jako příklad zobrazen výrobek s mřížkou.

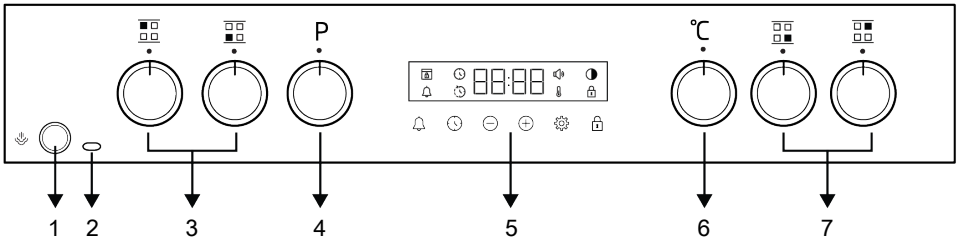
*** Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.

3.1.2 Sekce varná deska



1 Zadní levá - Obyčejní hořák
2 Přední levá - Wok hořák
3 Přední pravá - Pomocný hořák
4 Zadní pravá - Obyčejní hořák

3.2 Úvod ovládacího panelu trouby



1 Tlačítko vaření / čištění pomocí páry
2 Kontrolka pro vaření / čištění pomocí páry
3 Knoflíky řízení varné desky
4 Knoflík volby funkcí
5 Časovač
6 Knoflík volby teploty
7 Knoflíky řízení varné desky

Pokud je váš výrobek ovládán pomocí knoflíků, u některých modelů mohou být tyto knoflíky zasunuty, pokud na ně zatlačíte, vysunou se. Chcete-li provést nastavení pomocí těchto knoflíků, nejprve zatlačte příslušný knoflík dovnitř a knoflík se vysune. Po provedení nastavení jej znovu zatlačte a vraťte knoflík zpět.

Knoflík pro výběr funkcí
Pomocí knoflíku pro výběr funkcí můžete zvolit provozní funkce trouby. Pro výběr otočte doleva/doprava ze zavřené (horní) polohy.

Knoflík volby teploty

Teplotu, kterou chcete vařit, můžete zvolit pomocí knoflíku teploty. Pro výběr otočte ve směru hodinových ručiček ze zavřené (horní) polohy.

Ukazatel vnitřní teploty trouby

Vnitřní teplotu trouby poznáte podle symbolu teploty na displeji časovače. Symbol teploty se zobrazí na displeji při zahájení vaření a symbol teploty zmizí, když spotřebič dosáhne nastavené teploty. Když teplota uvnitř trouby klesne pod nastavenou teplotu, symbol teploty se znovu objeví.

Knoflíky řízení varné desky

Varnou desku můžete ovládat pomocí ovládacích knoflíků varné desky. Každý knoflík ovládá příslušný hořák. Ze symbolů na ovládacím panelu můžete odvodit, který hořák ovládá.

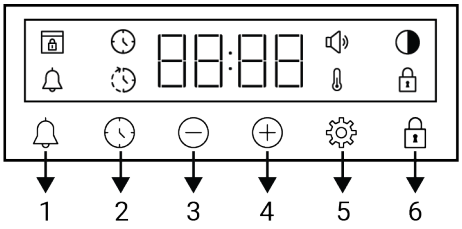
Tlačítko vaření / čištění pomocí páry

Používá se pro vaření a čištění pomocí páry. V případě výpadku proudu nebude fungovat.

Kontrolka pro vaření / čištění pomocí páry

Označuje, že funkce je aktivována, když je stisknuto tlačítko pro vaření nebo čištění v páře. V případě výpadku proudu nebude fungovat.

Časovač



1 Tlačítko alarmu
2 Tlačítko nastavení času
3 Tlačítko snížení
4 Tlačítko zvýšení
5 Tlačítko nastavení
6 Tlačítko uzavření tlačítek

Symboly na displeji

: Symbol času pečení
: Symbol času ukončení pečení *
: Symbol alarmu
: Symbol jasu
: Rozsvítí se Symbol Zámku tlačítek
: Symbol teploty *
: Symbol úrovně hlasitosti
: Symbol zámku dveří *

*Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.

3.3 Provozní funkce trouby

V tabulce funkcí jsou uvedeny provozní funkce, které můžete ve své troubě používat, a nejvyšší a nejnižší teploty, které lze pro tyto funkce nastavit. Zde zobrazené pořadí provozních režimů se může lišit od uspořádání na vašem výrobku.

Doporučené provozní funkce pro vaření s pomocí páry:

Pro vaření s pomocí páry doporučujeme na vašem výrobku používat provozní funkce „Funkce „3D““ a „Ohřev ventilátorem“ (ne všechny tyto funkce mohou být na vašem výrobku dostupné). I když je tlačítko vaření/čištění s pomocí páry aktivní v jiných provozních funkcích, podle provedených testů vaření je v těchto funkcích zajištěno nejúčinnější vaření. Můžete provádět vaření s pomocí páry, aniž byste museli stisknout tlačítko vaření/čištění s pomocí páry speciálně pro funkci „Funkce „3D““.

Během používání funkce „Provoz s pomocí ventilátoru“ nestiskněte tlačítko vaření/čištění s pomocí páry. V opačném případě se vnitřní teplota trouby zvýší a to může mít nepříznivý vliv na jídlo.

Při používání funkce „Světlo trouby“ nestiskněte tlačítko vaření/čištění s pomocí páry. V opačném případě se teplota dna trouby zvýší, což může způsobit negativní účinky, jako je popálení rukou a nadměrná spotřeba energie výrobku.

Symbol funkce	Popis funkce	Teplotní rozsah (°C)	Popis a použití
	Světlo trouby	-	V troubě nefunguje žádné topné těleso. Svítí pouze žárovka trouby.
	Provoz s pomocí ventilátoru	-	Trouba se nezahřívá. Funguje pouze ventilátor (na zadní stěně). Zmrazené potraviny s granulemi se pomalu rozmrazují při pokojové teplotě, uvařené potraviny se chladnou. Doba potřebná k rozmrazení celého kusu masa je delší než u potravin s obilovinami.
	Horní a spodní ohřev	*	Jídlo se ohřívá shora i zdola současně. Vhodné na moučníky, zákusky nebo moučníky a dušená jídla v pečicích formách. Vaření se provádí na jednom plechu.
	Spodní ohřev s pomocí ventilátoru	*	Horký vzduch ohřívaný dolním ohřívačem je rovnoměrně a rychle distribuován v celé troubě pomocí ventilátoru. Vaření se provádí na jednom plechu. Tuto funkci používejte také pro snadné čištění párou.
	Ohřev ventilátorem	*	Horký vzduch ohřátý horkovzdušným ohřívačem se pomocí ventilátoru rovnoměrně a rychle rozvádí po celé troubě. Je vhodný pro pečení na více plechech na různých úrovních roštů.
	Ekonomický ohřev ventilátorem	*	Chcete-li šetřit energii, můžete tuto funkci použít místo použití „Ohřev ventilátorem". Ale; doba vaření bude o něco delší.
	Funkce Pizza	*	Funguje spodní ohřívač a horkovzdušný ohřev. Je vhodný pro přípravu pizzy.
	Funkce „3D"	*	Fungují horní a spodní ohřev a ohřev s ventilátorem. Každá strana pokrmu se propeče rovnoměrně a rychle. Vaření se provádí na jednom plechu.
	Úplný gril	*	Je používán široký gril na horní straně trouby. Je vhodný pro grilování většího množství potravin.

* Váš výrobek pracuje v teplotním rozsahu uvedeném na knoflíku teploty.

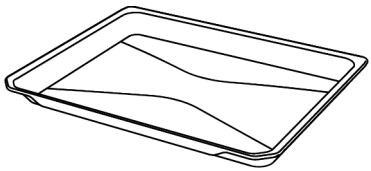
3.4 Příslušenství k produktu

Váš výrobek obsahuje různé doplňky. V této části je k dispozici popis příslušenství a popisy správného použití. Dodávané příslušenství se liší v závislosti na modelu produktu. Veškeré příslušenství popsané v uživatelské příručce nemusí být ve vašem produktu dostupné.

Plechy uvnitř vašeho spotřebiče se mohou vlivem tepla zdeformovat. Na funkčnost to nemá žádný vliv. Deformace zmizí, když se plech ochladí.

Standardní plech

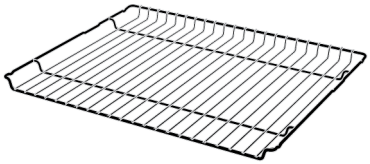
Používá se na pečivo, mražené potraviny a smažení velkých kusů.



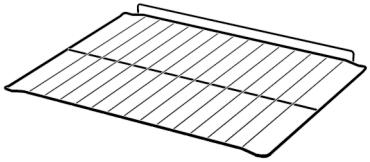
Drátěný gril

Používá se ke smažení nebo umístění jídla, které se má péct, smažit a dusit na požadované polici.

U modelů s drátěnými policemi :



U modelů Modely bez drátěných polic :

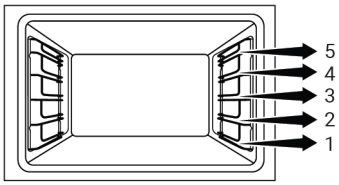


3.5 Použití příslušenství výrobku

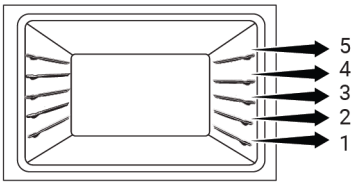
Police pro přípravu jídel

Ve varné oblasti jsou 5 úrovně polohy police. Pořadí polic je také označeno čísly na předním rámu trouby.

U modelů s drátěnými policemi :



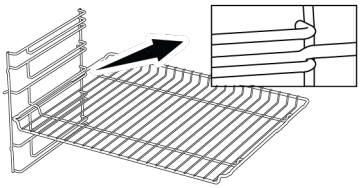
U modelů Modely bez drátěných polic :



Umístění drátěného grilu na polici pro přípravu jídla

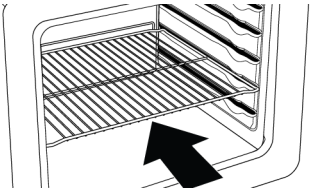
U modelů s drátěnými policemi :

Je důležité správně umístit drátěný gril na drátěné boční police. Při pokládání drátěného grilu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně. Pro lepší vaření musí být drátěný gril zajištěn na dorazu drátěné polici. Nesmí přecházet přes doraz a dotýkat se zadní stěny trouby.



U modelů Modely bez drátěných polic :

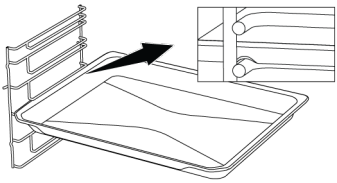
Je důležité správně umístit drátěný gril na boční police. Drátěný gril má při umístění na polici jeden směr. Při pokládání drátěného grilu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně.



Položte plech na doporučenou polici

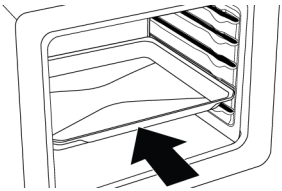
U modelů s drátěnými policemi :

Je důležité plech správně umístit na drátěné boční police. Při pokládání plechu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně. Pro lepší vaření musí být plech zajištěn na dorazové zásuvce na drátěné polici. Nesmí přecházet přes doraz a dotýkat se zadní stěny trouby.



U modelů Modely bez drátěných polic :

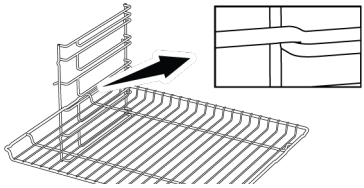
Je důležité plech správně umístit na boční police. Plech má při umísťování na polici jeden směr. Při pokládání plechu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně.



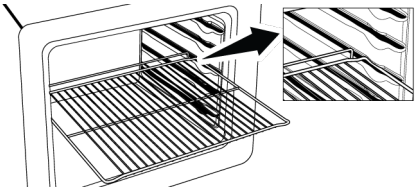
Funkce zastavení drátěného grilu

K dispozici je funkce zastavení, která zabrání vysunutí drátěného grilu z police. Díky této funkci můžete jídlo snadno a bezpečně vyjmout. Při vyjímání drátěného grilu jej můžete táhnout dopředu, dokud nedosáhne bodu zastavení. Chcete-li jej zcela odstranit, musíte přes tento bod přejít.

U modelů s drátěnými policemi :

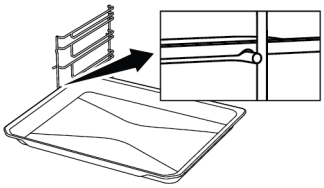


U modelů Modely bez drátěných polic :



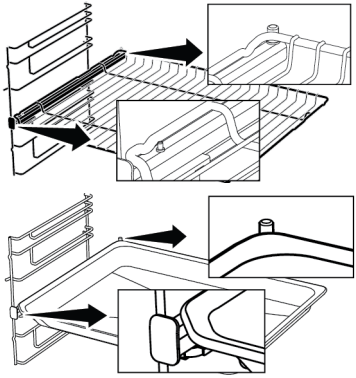
Funkce zastavení plechu - U modelů s drátěnými policemi

K dispozici je také funkce zastavení, která zabrání vysunutí plechu z police. Při vyjímání plechu jej uvolněte ze zadního dorazu a táhněte směrem k sobě, dokud nedosáhne přední strany. Chcete-li jej zcela odstranit, musíte přes doraz přejít.



Správné umístění drátěného grilu a plechu na teleskopické kolejnice -U modelů s drátěnými policemi a teleskopickým modelem

Díky teleskopickým lištám lze podnosy nebo drátěné police snadno instalovat a vyjímat. Je třeba dávat pozor na umístění táců a drátěných polic na teleskopické kolejnice, jak je znázorněno na obrázku níže.



3.6 Technické specifikace

Obecné specifikace	
Vnější rozměry produktu (výška/šířka/hloubka) (mm)	850 /600 /600

Napětí/Frekvence	220-240 V ~ 50 Hz
Použitý typ a průřez kabelu/vhodný pro použití ve výrobku	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Celková spotřeba energie (kW)	3,5
Celková spotřeba plynu (kW)	8,3 kW (603 g/h - G30)
Typ trouby	Multifunkční trouba

Varné zóny

Přední levá	Wok hořák
Výkon	3,3 kW (240 g/h – G30)

Přední pravá	Pomocný hořák
Výkon	1,0 kW (73 g/h – G30)

Zadní levá	Obyčejní hořák
Výkon	2,0 kW (145 g/h – G30)

Zadní pravá	Obyčejní hořák
Výkon	2,0 kW (145 g/h – G30)

Typ plynu / tlak, na který je produkt nastaven:
G20 20 mbar

Kategorie produktu plynu

Cat II 2H3B/P
Cat II 2H3+
Cat II 2ELs3B/P
Cat I 2H

Druhy/tlaky plynů, na které lze produkt převést:

G2 350 13 mbar
G30 30 mbar
G30 37 mbar
G30/G31 28-30/37 mbar

Základy: Informace na energetickém štítku elektrických trub domácího typu jsou uvedeny v souladu s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Hodnoty jsou určeny v Horní a spodní ohřev nebo (pokud existují) Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru funkcích se standardním zatížením.

Třída energetické účinnosti je určena v souladu s následující prioritou v závislosti na tom, zda výrobek má příslušné funkce či nikoli: 1-Ekonomický ohřev ventilátorem , 2-Ohřev ventilátorem , 3-Částečný gril s pomocí ventilátoru , 4-Horní a spodní ohřev.

Technické specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění za účelem zlepšení kvality produktu.

Obrázky v této příručce jsou schematické a nemusí přesně odpovídat vašemu produktu.

Hodnoty uvedené na štítcích výrobků nebo v doprovodné dokumentaci jsou získány v laboratorních podmínkách v souladu s příslušnými normami. V závislosti na provozních a okolních podmínkách produktu se tyto hodnoty mohou lišit.

Kategorie/typy/tlak plynu v zemi

Typ plynu, tlak a kategorii plynu, které lze použít v zemi, kde bude výrobek nainstalován, naleznete v následující tabulce.

KÓD ZEMĚ	KATEGORIE		TYP A TLAK PLYNU			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2EK3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
XK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		

KÓD ZEMĚ	KATEGORIE		TYP A TLAK PLYNU			
RS	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
TR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

Tabulka vstřikovačů

Níže uvedená tabulka uvádí hodnoty vstřikovačů pro všechny typy hořlavých plynů pro přeměnu plynu. Hodnoty vstřikovačů můžete dosáhnout tak, že se podíváte na technickou tabulku pro typy plynů, které můžete přeměnit podle vašich hořlavin a země. Vstřikovače nemusí být dodávány s vaším výrobkem. Můžete jej získat v autorizovaných servisech nebo v místě, kde jste produkt zakoupili.

Varné zóny									
Výkon	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25.3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
1 kW	72	50	90	84	68	80	95	47	43
2 kW	103	72	125	116	97	110	131	66	60
3,3 kW	140	94	165	155	118	145	200	88	75

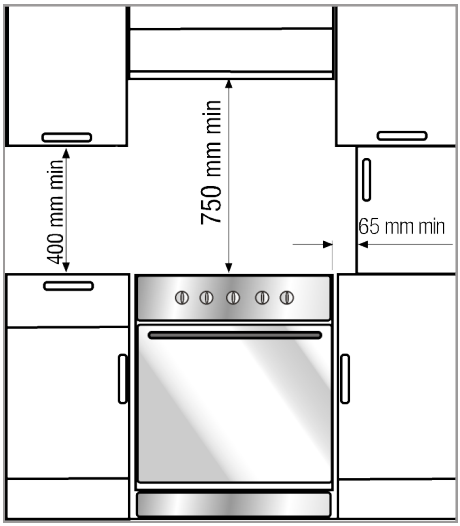
4 Montáž

Obecné informace

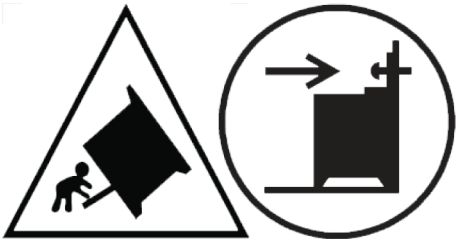
- Instalaci výrobku svěřte nejbližšímu autorizovanému servisu. Zajistěte, aby elektrické a plynové instalace byly na místě, než přivoláte autorizovaný servis, aby byl výrobek připravek k provozu. Pokud nejsou, kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře a instalatéra pro požadované úpravy. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky.
- Za přípravu místa a elektrické a plynové instalace výrobku odpovídá zákazník.
- Výrobek musí být instalován v souladu se všemi místními a/nebo elektrickými vyhláškami.
- Před instalací zkontrolujte případné vady na výrobku.

4.1 Správné místo pro instalaci

- Umístěte výrobek na tvrdý povrch, protože pod výrobkem jsou vzduchové kanály. Nesmí být umístěn na základnu nebo podstavec. Nohy výrobku by se neměly namáčet na měkké povrchy, např. koberec atd.
- Podlaha kuchyně musí být schopna unést hmotnost zařízení plus další hmotnost nádobí a potravin.
- Tento výrobek je zařízením třídy 1 podle normy EN 30-1-1, tj. lze jej umístit zadní a jednou stranou ke stěně kuchyně, kuchyňskému nábytku nebo zařízení libovolné velikosti. Kuchyňský nábytek nebo vybavení na druhé straně smí být pouze stejné velikosti nebo menší.
- Lze je používat se skříněmi po obou stranách, ale pro minimální vzdálenost 400 mm nad úrovní plotny počítejte s bočním odstupem 65 mm mezi spotřebičem a jakoukoli stěnou, příčkou nebo vysokou skříní.



- Lze jej používat i jako samostatně stojící spotřebič. Nad povrchem desky je nutno počítat s minimální vzdáleností 750 mm.
- Pokud má být digestoř instalována nad sporákem, řiďte se pokyny výrobce digestoře ohledně montážní výšky (min. 650 mm).
- Jakýkoli kuchyňský nábytek vedle spotřebiče musí být tepluvzdorný (do 100 °C min.).



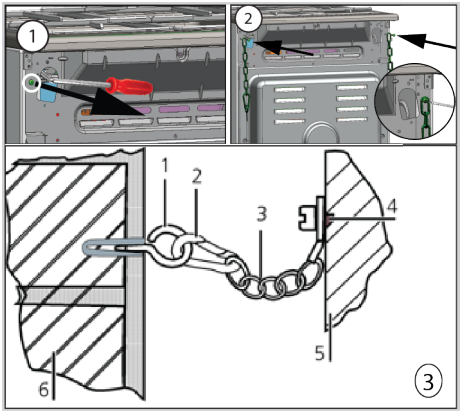
Pro zabránění sklopení zařízení, musí být nainstalovány stabilizační pomůcky! Postupujte podle pokynů pro instalaci.

Bezpečnostní popruh

Spotřebič je nutno zajistit proti převážení pomocí řetězu dodaného s troubou.

Pokud váš produkt obsahuje 2 bezpečnostní popruhy;

Hák (1) utáhněte pomocí správného čepu ke kuchyňské stěně (6) a bezpečnostní popruh (3) připojte k háku pomocí uzamykacího mechanismu (2).

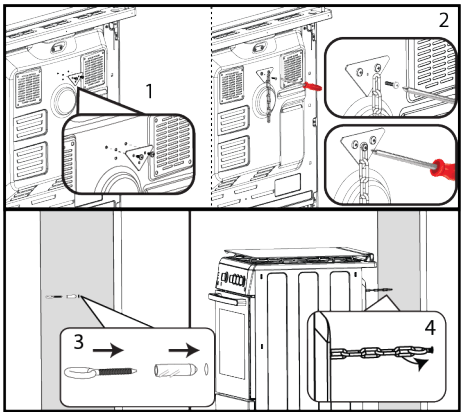


1 Stabilizační hák
2 Uzamykací mechanismus
3 Bezpečnostní popruh
4 Upevněte popruh k zadní straně sporáku
5 Zadní strana sporáku
6 Stěna kuchyně

Pokud váš produkt obsahuje 1 bezpečnostní popruh;

Spotřebič je nutno zajistit proti převážení pomocí jednoho bezpečnostního popruhu dodaného s troubou.

Bezpečnostní popruh připevněte k produktu podle postupu na následujícím obrázku.

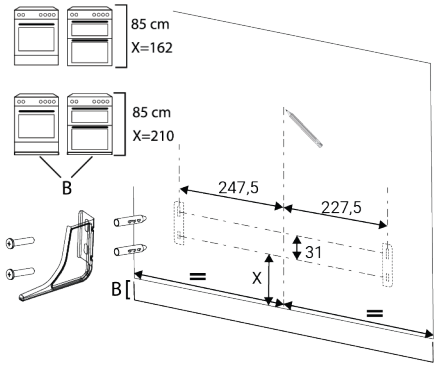


Stabilní řetěz, který je maximálně krátký a praktický a díky tomu se předchází překlopení dopředu a do strany a posunutí trouby. Stabilní řetěz pro vařiče není navržen s otvorem pro zapojení konzole.

Zařízení proti převrácení

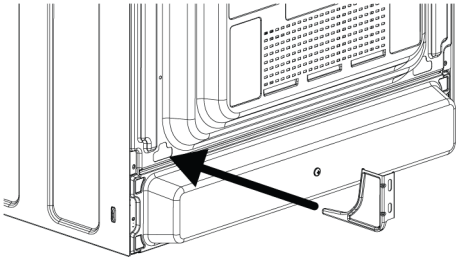
Výrobek by měl být zajištěn proti ztrátě rovnováhy a pádu pomocí zařízení proti převrácení, které je součástí balení výrobku.

1. Nakreslete rovnou svislou čáru ze středu zadní stěny prostoru, kam budete výrobek umisťovat.
2. Se středem jako referencí připevněte zařízení proti převrácení ke zdi v přesných rozměrech podle níže uvedených rozměrů.



Vzdálenost trouby musí být odečtena od zavřené polohy nožiček. Zařízení proti převrácení je dodáváno s výrobkem. Můžete jej použít vpravo nebo vlevo. Příslušné rozměry pro obě strany jsou uvedeny výše. Instalace je znázorněna vlevo jako příklad.

3. Umístěte zařízení proti převrácení, které jste připevnili ke zdi, do otvoru na zadní straně výrobku, jak je znázorněno níže.



Ventilace místnosti

U všech místností musí být otevíratelné okno apod., u některých místností bude nutno použít trvalé odvětrání. Vzduch pro spalování je vtahován z místnosti a spalovací plyny jsou vypouštěny přímo do místnosti. Pro bezpečné používání spotřebiče je nezbytná dobrá ventilace místnosti.

Pokoje s dveřmi nebo okny, které se otevírají přímo do vnějšího prostředí

Ve dveřích nebo oknech, které se otevírají přímo do venkovního prostředí, musí být větrací otvory s rozměry uvedenými v tabulce níže podle celkového výkonu zařízení (celková spotřeba plynu na spotřebiči je uvedena v tabulce technické specifikace této uživatelské příručky). Pokud nejsou dveře nebo okna vybavena celkovým odvětrávacím otvorem, který odpovídá celkové spotřebě plynu spotřebiče, jak je uvedeno v následující tabulce, musí být v místnosti určitě další pevný větrací otvor, aby bylo zajištěno, že se dosáhne celkových minimálních požadavků na ventilaci vzhledem k celkové spotřebě plynu spotřebiče. Pevný větrací otvor může obsahovat otvory pro stávající vzduchové štěrbiny, rozměr otvoru digestoře apod.

Celková spotřeba plynu (kW)	min. ventilační otvor (cm2)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Pokoje bez dveří nebo oken, které se otevírají přímo do vnějšího prostředí

Pokud v místnosti, kde je výrobek umístěn, nejsou dveře nebo okno, které se otevírá přímo do venkovního prostředí, je třeba hledat jiné výrobky, které určitě poskytují pevný nepřizpůsobitelný a neuzavíratelný větrací otvor, splňující požadavky na minimální ventilační otvory pro celkovou spotřebu plynu spotřebiče, jak je uvedeno ve výše uvedené tabulce. Zároveň by měly být dodrženy příslušné stavební předpisy.

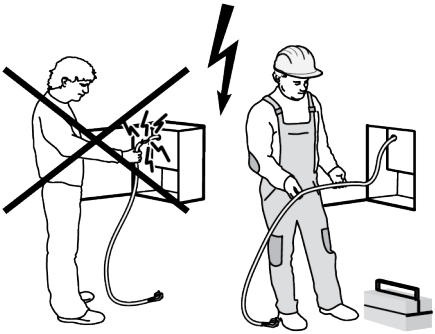
Pokud prostor nebo vnitřní prostor obsahuje více než jedno plynové zařízení, musí být nad rámec požadavku uvedeného v tabulce poskytnut i dodatečný větrací prostor. Velikost dodatečné větrací plochy musí odpovídat předpisům příslušných plynových spotřebičů.

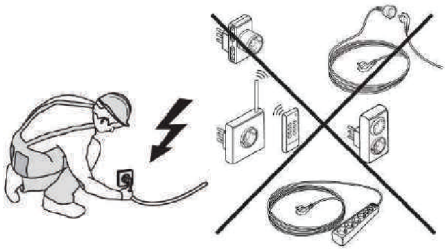
U spodní hrany dveří, které se otevírají do vnitřního prostředí v místnosti, kde je umístěn výrobek, musí být zajištěna minimální mezera 10 mm. Musíte zajistit, aby předměty, jako jsou koberce, jiné podlahové krytiny atd. neovlivňovaly průchod, když jsou zavřené dveře.

Sporák lze umístit do kuchyně, kuchyně/jídelny nebo kuchyňského koutu v obytné místnosti, ne však do místnosti s vanou či sprchou. Sporák nesmí být instalován v obytné místnosti s plochou pod 20 m3.

Neinstalujte tento spotřebič do místnosti pod úrovní země, pokud není otevřena na přízemní podlaží nejméně na jedné straně.

4.2 Elektrické zapojení

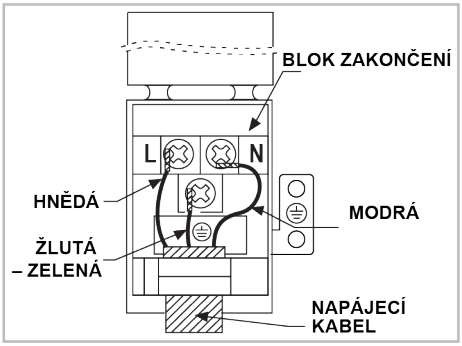




- Před zahájením jakýchkoli prací na elektroinstalaci odpojte výrobek od napájení ze sítě. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
- Připojte výrobek k uzemněné zásuvce/vedení chráněného miniaturním jističem vhodného výkonu, jak je uvedeno v tabulce „Technické specifikace“. Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost neodpovídá za škody vzniklé z důvodu používání výrobku bez správného uzemnění v souladu s místními předpisy.
- Výrobek musí být připojen k napájení ze sítě pouze oprávněnou a kvalifikovanou osobou. Záruční doba výrobku začíná až po správné instalaci. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé v důsledku postupů
- Napájecí kabel je nutno nepřiskřípnout, ohnout či zmáčknout, nesmí přijít do styku s horkými částmi zařízení. Napájecí kabel je nutno nepřiskřípnout, ohnout či zmáčknout, nesmí přijít do styku s horkými částmi zařízení.
- Údaje napájení musejí odpovídat údajům na typovém štítku přístroje. Štítek je přístupni při otevření dvířek nebo dolního krytu, případně se nachází na zadní stěně přístroje podle typu přístroje. Napájecí kabel vašeho výrobku musí odpovídat hodnotám v rabulce "Technické parametry".
- Během zapájení je nutné použít národní/místní elektrické předpisy a musí se použít příslušná zásuvka/vedení a zástrčka pro troubu. V případě, že jsou limity výkonu produktu mimo provozní schopnost zástrčky a zásuvky/vedení, musí být výrobek připojen přes pevnou elektrickou instalaci přímo bez použití zástrčky a zásuvky/vedení.
- **Pokud bude výrobek připojen přímo k napájení:** Není-li možné odpojit všechny póly ve zdroji napájení, musí být připojena odpojovací jednotka se vzdáleností kontaktů alespoň 3 mm (pojistky, bezpečnostní spínače vedení, stykače) a všechny póly této odpojovací jednotky musí být vedle (nikoli nad) výrobku v souladu s směrnicemi IEE. Nedodržení tohoto pokynu může způsobit problémy při používání a zneplatnit záruku výrobku.
- Doporučuje se další ochrana pomocí jističe zbytkového proudu.

Pokud je výrobek vyráběn s kabelem a bez zástrčky:

Připojte kabel výrobku k napájení tak, jak je uvedeno níže:



Pokud je typ napájecího kabelu 3vodičový, pro 1fázové připojení:

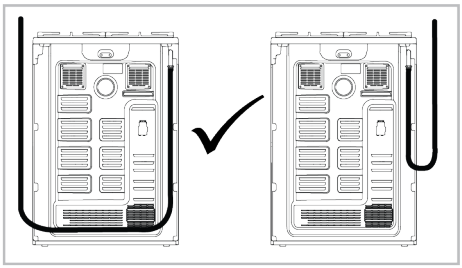
- Hnědá = L (Fáze)
- Modrá = N (Neutrální)
- Zelený/žlutý drát = (E) ⏚ (Uzemnění)

4.3 Připojení plynu

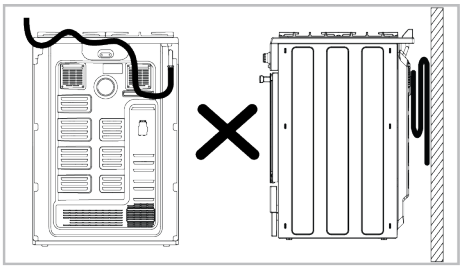
- Pokud instalaci, opravu nebo připojení provede neautorizovaná/neoprávněná/nekvalifikovaná osoba nebo technik, hrozí nebezpečí výbuchu, požáru a otravy.
- Před instalací se ujistěte, že místní distribuční podmínky (druh plynu a tlak plynu) a nastavení spotřebiče jsou kompatibilní. Podmínky nastavení plynu a hodnoty výrobku jsou uvedeny na štítcích (nebo typovém štítku).
- Pokud kód vaší země není uveden na štítku, postupujte podle místních technických pokynů pro vaši zemi pro připojení a konverzi plynu.
- Výrobek může k plynovému rozvodu připojit pouze oprávněná/licencovaná/kvalifikovaná osoba nebo technik.
- Výrobce nenese odpovědnost za škody vzniklé v důsledku postupů provedených neoprávněnou/nelicencovanou/nekvalifikovanou osobou nebo technikem.
- Před zahájením jakýchkoli prací na plynové instalaci odpojte přívod plynu. Je přítomno riziko výbuchu!
- Pokud potřebujete později používat výrobek s jiným typem plynu, musíte se poradit s autorizovanou/licencovanou/kvalifikovanou osobou nebo technikem o příslušném postupu konverze.
- Po každém použití zkontrolujte těsnost plynové přípojky. Výrobce nenese odpovědnost za žádné škody, které mohou vzniknout v důsledku úniku plynu, ke kterému může dojít v důsledku připojení nebo přestavby plynu provedené neoprávněnými osobami/osobami bez povolení.
- Pokud připojení neprovedete podle níže uvedených pokynů, hrozí riziko úniku plynu a požáru. Naše společnost nemůže nést zodpovědnost za škody, které z toho vyplývají.
- Připojení plynu musí provést pouze oprávněná/licencovaná/kvalifikovaná osoba nebo technik.
- Ujistěte se, že plynová hadice, která se má použít v plynové přípojce, splňuje místní normy pro plyn.
- Ohebná plynová hadice musí být připojena tak, aby se nedotýkala pohyblivých částí a horkých povrchů (znázorněných na obrázcích níže) v jejím okolí a aby nebyla zachycena při pohybu pohyblivých částí. (např. zásuvky). Kromě toho by neměla být umístěna v prostorách, kde by se mohla zmáčknout.
- Nepohybujte s výrobkem, jehož plynové připojení bylo dokončeno. Při přemístění, může vzniknout riziko úniku plynu.
- K připojení plynu a přestavbu se musí použít klíč.

Výběr strany připojení plynu

- Plynová hadice by se měla připojovat širokými úhlovými zatáčkami proti možnosti zlomení a prohnutí během připojování.
- Před připojením plynu se ujistěte, že hlavní plynová přípojka a výstup plynové hadice výrobku, který se má připojit k plynu, jsou na stejné straně.



- Plynová hadice se nesmí drtit, prohýbat, mačkat, dotýkat se ostrých rohů ani přicházet do kontaktu s horkými částmi výrobku a kuchyňským nádobím na výrobku.



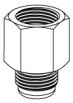
Díly pro připojení plynu

Vizuály dílů a nástrojů, které mohou být vyžadovány pro připojení plynu, jsou uvedeny níže. V závislosti na modelu se tyto díly nemusí dodávat spolu s výrobkem. Části plynových přípojek, které se mají použít, se mohou lišit v závislosti na typu plynu a předpisů dané země.

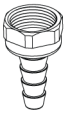
Těsnění proti úniku :



Připojovací kus EN 10226 R1/2" :



Připojovací kus pro kapalný plyn (G30,G31) :



Připojovací kus výstupu plynu :

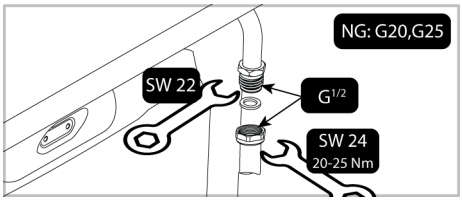


Připojení plynu - Zemní plyn

- Instalace zemního plynu musí být před instalací výrobku vhodně připravena k montáži. Na výstupu plynového systému, který má být připojen k výrobku, musí být ventil zemního plynu.
- Ujistěte se, že je ventil zemního plynu snadno přístupný.
- Připojte výrobek k systému zemního plynu ve vaší domácnosti pomocí flexibilní plynové hadice, která splňuje místní normy.
- Při připojování plynu se musí použít nové těsnící těsnění.
- Přívod plynu musí být připojen přes plynové potrubí nebo bezpečnostní plynovou hadici se závitovými spojkami na obou koncích.

EN ISO 228 Připojení typu G1/2"

1. Vložte nové těsnění do spojovacího dílu a ujistěte se, že je správně usazeno.
2. Připojovací díl na plyn připevněte ke spotřebiči pomocí 22 mm klíče a připojovací díl vložte do připojovacího dílu pomocí 24 mm klíče.

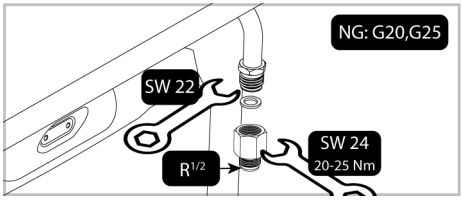


3. Po připojení musíte zkontrolovat, zda nedochází k netěsnosti spojovací části.

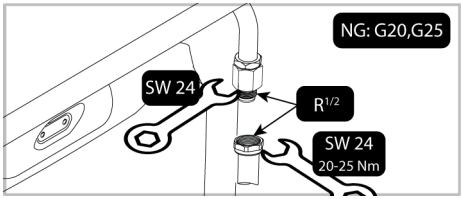
EN 10226 Připojení typu R1/2"

1. Vložte nové těsnění do připojovacího dílu pro zemní plyn a zkontrolujte, zda je těsnění správně usazeno.

2. Dokud držíte výstup plynové přípojky výrobku zafixovaný klíčem 22, připojte propojovací díl k výstupu plynu výrobku klíčem 24 a pevně jej utáhněte.



3. Vložte nové těsnění do bezpečnostní plynové hadice/potrubí. Ujistěte se, že je těsnění správně usazeno.
4. Kolem závitové části propojovací spojky namotejte těsnící hmotu. Připojte závitovou část bezpečnostní plynové hadice/trubky k propojovací přípojky pomocí 24 mm klíče a pevně ji utáhněte, přičemž propojovací spojku držte na místě pomocí 24 mm klíče.



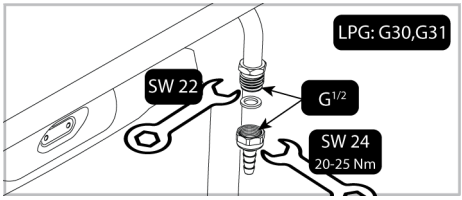
5. Po připojení musíte zkontrolovat, zda nedochází k netěsnosti spojovací části.

Připojení plynu - LPG

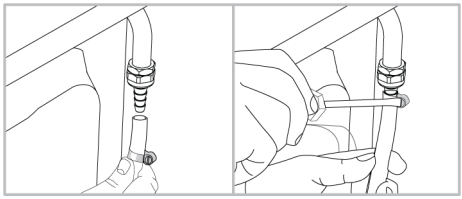
- Váš výrobek by měl být připojen tak, aby byl blízko plynové přípojky, aby se zabránilo úniku plynu.
- Před realizací plynové přípojky si zajistěte plastovou plynovou hadici a vhodnou montážní svorku. Vnitřní průměr plastové plynové hadice musí být 10 mm a její délka nesmí být větší než 150 cm. Plastová hadice musí být odolná vůči úniku a musí se dát kontrolovat.
- Plynové spotřebiče a systémy se musí pravidelně kontrolovat, zda správně fungují. Regulátor, hadice a její svorka musí být pravidelně kontrolovány a vyměňovány ve lhůtách doporučených výrobcem nebo v případě potřeby.
- Při připojování plynu se musí použít nové těsnící těsnění.
- Plynová přípojka se musí připojit pomocí plynové hadice nebo pevné přípojky.

Připojení pomocí upnuté (bezzávitové) plynové hadice

1. Vložte nové těsnění do připojovacího dílu pro LPG a zkontrolujte, zda je těsnění správně usazeno.
2. Připojovací vývod plynu výrobku zajistěte klíčem o průměru 22 mm, připojovací díl připojte k vývodu plynu výrobku klíčem o průměru 24 mm a pevně utáhněte.



3. Namontujte montážní svorku na jeden konec plynové hadice. Konec plynové hadice, ke kterému jste připojili svorku, změkčete vložením do vroucí vody na jednu minutu.
4. Změkčenou plynovou hadici zasuňte až do spojovacího kusu. Svorku pevně utáhněte šroubovákem.



5. Po připojení musíte zkontrolovat, zda nedochází k netěsnosti spojovací části.

Kontrola těsnosti v místě připojení

- Ujistěte se, že jsou všechny knoflíky na výrobku vypnuté. Zkontrolujte, zda je otevřen přívod plynu. Připravte mýdlovou pěnu a naneste ji na místo připojení hadice pro kontrolu úniku plynu.
- Dojde-li k úniku plynu, mýdlová část se zpění. V takovém případě ještě jednou zkontrolujte plynovou přípojku.

- Namísto mýdla můžete ke kontrole úniku plynu použít komerčně dostupné spreje.
- V případě úniku plynu uzavřete přívod plynu a místnost vyvětrejte.
- Nikdy nekontrolujte únik plynu zápalkou či zapalovačem.

4.4 Umístění produktu

1. Zatlačte výrobek ke stěně kuchyně.
2. Secure the safety chain you have connected to the product to the wall.
3. Nastavte nožičky trouby

Nastavování nožek trouby

Vibrace během používání mohou vést k pohybům nádob. Této nebezpečné situaci předejdete tím, když bude výrobek v rovině a vyvážený.

Z bezpečnostních důvodů zkontrolujte vyváženost výrobku tak, že upravíte čtyři nožky vespod tak, že je otočíte doleva nebo doprava a zarovnáte podle pracovní desky.

Poslední kontrola

1. Zapojte výrobek znovu k napájení.
2. Zkontrolujte funkce elektřiny.
3. Otevřete přívod plynu.
4. Zkontrolujte instalaci plynu kvůli správnému upevnění a těsnosti.
5. Zapalte hořáky a zkontrolujte vzhled plamene.

Plamen musí bıt modrı a musí mít pravidelnı tvar. Pokud je plamen nažloutlı, zkontrolujte, zda je víčko hořáku bezpečně usazeno, nebo vyčistěte hořák.

4.5 Změna plynu

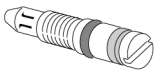
Obecné informace

- Před zahájením jakýchkoli prací na plynové instalaci odpojte hlavní přívod plynu. Je přítomno riziko výbuchu!
- Všechny plynové trysky musí být vyměněny a nastavení hoření plynových kohoutků musí být provedeno v poloze volnoběhu, aby byl výrobek vhodný pro použití s jiným plynem.
- Po změně typu plynu se musí nový štítek s typem plynu na náhradním sáčku nalepit na aktuální štítek, který se již nachází na zadní stěně výrobku.
- Konvertibilní typ plynu a kategorie plynu vašeho výrobku podle země jsou uvedeny v části "Kategorie/typy/tlak plynu v zemi". V této tabulce viz typy plynu, které můžete ve své oblasti konvertovat. V této tabulce nelze konvertovat na nespecifikované typy plynů.
- Náhradní tryska vhodná pro typ plynu, který chcete konvertovat, nemusí být dodána s výrobkem. Trysky můžete získat v autorizovaném servisu nebo na místě, kde jste výrobek zakoupili.
- Hodnoty trysek a typy plynů, které se mají používat pro hořáky, jsou uvedeny na konci této části. Proveďte připojení typu plynu, který má být přeměněn, jak je popsáno v části připojení plynu.

Náhradní díly pro konverzi plynu

Níže jsou uvedeny vizualizace dílů a nástrojů, které mohou být potřebné pro konverzi plynu. V závislosti na modelu se tyto díly nemusí dodávat spolu s výrobkem.

Obtoková tryska

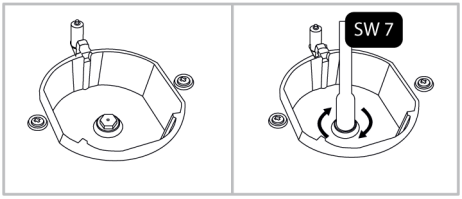


Tryska hořáku

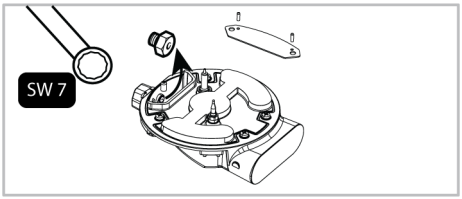


Výměna trysky hořáků

1. Všechna ovládací tlačítka na ovládacím panelu otočte do polohy vypnuto.
2. Uzavřete přívod plynu.
3. Sejměte víčko hořáku a tělo hořáku.
4. Odstraňte plynové trysky otáčením proti směru hodinových ručiček. (klíč 7)



5. Pokud je váš výrobek vybaven hořákem wok s boční tryskou, odstraňte trysku pomocí klíče číslo 7.



Na některých hořácích varných desek je tryska zakryta kovovou částí. Při výměně trysky se musí tento kovový kryt odstranit.

6. Nainstalujte nové plynové trysky. (Utahovací moment 4 Nm)
7. Zkontrolujte všechna připojení, abyste se ujistili, že jsou nainstalována bezpečně a spolehlivě.

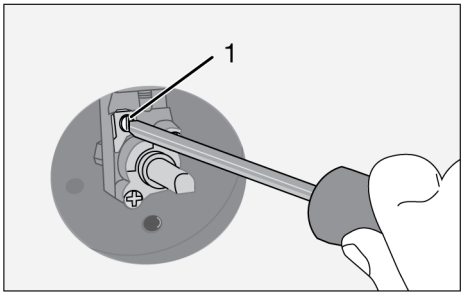
NNové trysky mají svou polohu vyznačenou na obalu nebo se můžete odvolat na tabulku trysek na stránce.

8. Po připojení musíte zkontrolovat těsnost trysek.

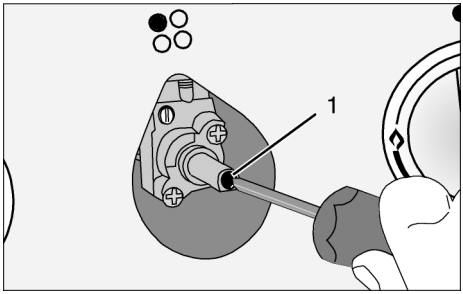
Pokud nedojde k abnormální situaci, nesnažte se sejmout kohouty plynových hořáků. Pokud je nutné vyměnit kohout, musíte kontaktovat autorizovaný servis.

Nastavení sníženého průtoku plynu u kohoutů desky

1. Zapalte hořák, který chcete nastavit, a otočte tlačítko do polohy středního plamene.
2. Sejměte tlačítko z plynového kohoutu.
3. Používejte šroubovák vhodné velikosti k úpravě šroubu nastavení průtoku.
4. U LPG (propan-butan) otočte šroub doprava. U zemního plynu otočte šroub jednou proti směru hodinových ručiček
   ⇨ Normální délka rovného plamene ve snížené poloze by měla být 6-7 mm.
5. Pokud je plamen vyšší, než je požadovaná poloha, otočte šroub ve směru hodinových ručiček. Pokud je menší, otáčejte doleva.
6. V závislosti na typu plynového kohoutu použitého ve vašem spotřebiči se poloha seřizovacího šroubu může lišit.
7. V závislosti na použitém plynovém kohoutu ve vašem spotřebiči se může lišit poloha seřizovacího šroubu.



1 Šroub nastavení průtoku

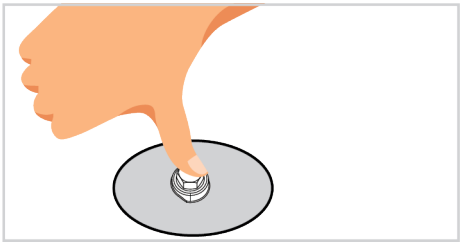


1 Šroub nastavení průtoku

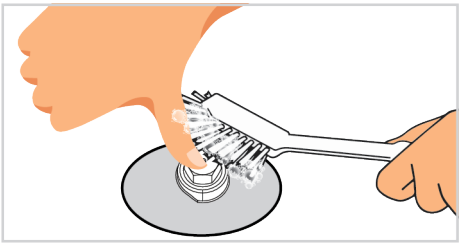
Kontrola netěsnosti na tryskách

Před provedením změny na produktu se ujistěte, že jsou všechny ovládací knoflíky vypnuty. Po správné změně trysek by měl pro každou trysku zkontrolovat únik plynu.

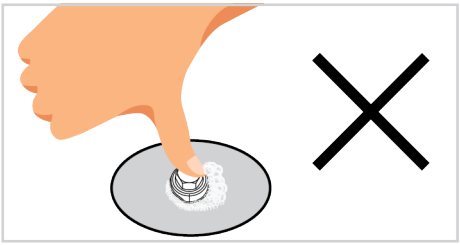
1. Ujistěte se, že je přívod plynu do produktu zapnutý, přičemž všechny ovládací knoflíky stále udržujte ve vypnuté poloze.
2. Každý otvor trysky blokujte prstem působícím přiměřenou silou, aby se zastavil únik plynu, když se zapne odpovídající ovládací knoflík a držte ve stisknuté poloze, aby se plyn dostal do trysky.

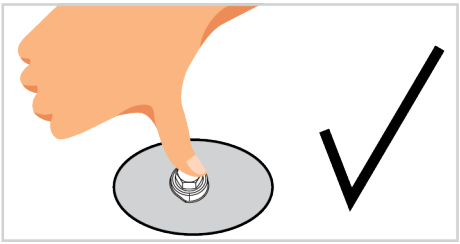


3. Připravenou mýdlovou vodu naneste na připojení trysky malým kartáčem, pokud v případě připojení trysky uniká plyn, mýdlová voda začne pěnit. V tomto případě trysku dotáhněte přiměřenou silou a opakujte krok 3 znovu.



4. Pokud pěna stále přetrvává, okamžitě vypněte přívod plynu do produktu a zavolejte autorizovaného servisního zástupce nebo technika s licencí. Nepoužívejte produkt, dokud do produktu nezasáhne autorizovaný servis.





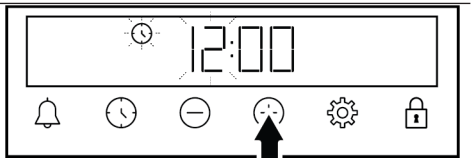
5 První použití

Než začnete výrobek používat, doporučujeme provést následující kroky uvedené v následujících částech.

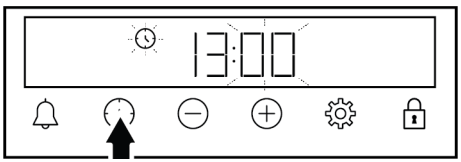
5.1 První nastavení časovače

Před použitím trouby vždy nastavte denní dobu. Pokud ji nenastavíte, nemůžete v některých modelech trouby vařit.

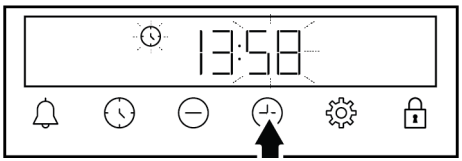
1. Při prvním spuštění trouby bude na displeji blikat **"12:00"** a symbol ⏲.
2. Denní čas nastavíte dotykem tlačítek ⊕/⊖.



3. Dotkněte se tlačítka ⏲ nebo ⚙, abyste aktivovali pole minut.



4. Stiskněte tlačítka ⊕/⊖ a nastavte minuty.



5. Potvrďte dotykem tlačítka ⏲ nebo ⚙.

⇨ Nastaví se denní čas a na displeji zmizí symbol ⏲.

Pokud není nastaven první časovač, **"12:00"** a symbol ⏲ budou nadále blikat a trouba se nespustí. Aby vaše trouba fungovala, musíte potvrdit denní čas nastavením denního času nebo dotykem tlačítka ⏲, když je na displeji **"12:00"**. Nastavení času dne můžete změnit později jak je popsáno v části **„Nastavení"**.

V případě výpadku proudu se nastavení denního času zruší. Mělo by být nastaveno znovu.

5.2 Počáteční čištění

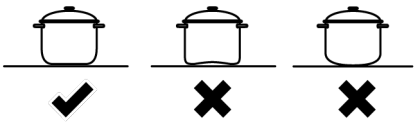
1. Odstraňte veškerý obalový materiál.
2. Vyjměte veškeré příslušenství z trouby dodané s výrobkem.
3. Nechte výrobek běžet 30 minut a poté jej vypněte. Tímto způsobem se spálí a vyčistí zbytky a vrstvy, které mohly v troubě zůstat při výrobě.
4. Při používání výrobku vyberte nejvyšší teplotu a provozní funkci, se kterou pracují všechna topná tělesa ve vašem výrobku. Viz „Provozní funkce trouby". V následující části se dozvíte, jak troubu ovládat.
5. Počkejte, až trouba vychladne.
6. Otřete povrchy výrobku vlhkým hadříkem nebo houbou a osušte hadříkem.

Před použitím příslušenství:
Příslušenství, které vyjmete z trouby, očistěte vodou se saponátem pomocí měkké houbičky.
OZNÁMENÍ: Při prvním použití může po několik hodin z trouby vycházet kouř a zápach. To je normální a k jeho odstranění postačí dobré větrání. Vyvarujte se přímého vdechování kouře a zápachu, který se tvoří.

6 Používání varné desky

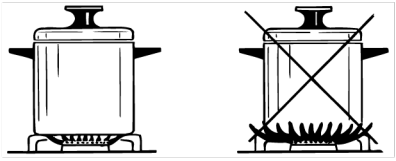
6.1 Obecné informace o použití varné desky

- Hrnce a pánve postavte tak, aby jejich rukojeti nebyly nad hořáky, pro zabránění jejich přehřátí.
- Nepoužívejte nevyvážené a snadno naklápěcí hrnce/pánve na varné desce.



- Hrnce/pánve nezahřívejte a hrnce prázdné. Hrnce a spotřebič by se mohly poškodit.
- Nezapalujte hořáky bez hrnce nebo hrnců / pánví na příslušném hořáku.
- Po každém použití vždy vypněte hořáky varné desky.
- Pokud pracujete na varných deskách bez hrnce nebo hrnců / pánví, přístroj se může poškodit. Vždy po každém úkonu vypněte varné desky.
- Do hrnců a pánví vkládejte dostatečné množství jídla. Můžete tak zabránit vylévání jídel z hrnců / pánví a nebudete muset troubu zbytečně čistit.
- Nepokládejte poklice hrnců a pánví na hořáky/zóny.
- Umisťujte hrnce tak, že jejich vycentrovat na hořáky / zóny. Pokud chcete umístit hrnec na jiný hořák / zónu, neposunujte

jej směrem k požadovanému hořáku; raději ho nejprve zvedněte a potom položte na druhý hořák.
- Velikost hrnců / pánví musí odpovídat velikosti plamene. Nastavte plynové plameny tak, aby nevyčnívaly ze dna hrnců / pánví a hrnce / pánve umístěte na držák hrnce jejich vycentrováním. Nepoužívejte velké pánve/hrnce na zakrytí více než jednoho hořáku.



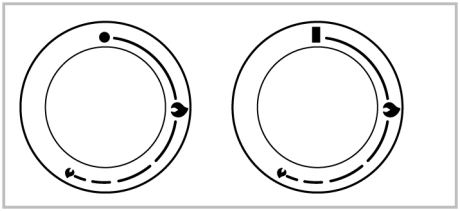
Doporučené velikosti hrnců / pánví

Typ hořáku varné desky	Průměr hrnce - cm
Pomocný hořák	12 – 18
Obyčejní hořák	18 – 20
Rychlý hořák - Wok hořák	22 - 24

Nepoužívejte hrnce, které přesahují výše uvedené rozměry. Používání větších pánví / hrnců, jak je uvedeno, může způsobit otravu oxidem uhelnatým a přehřátí okolních povrchů a knoflíků. Kromě toho, pokud je povrch na vaření vašeho produktu skleněný, dojde k jeho přehřátí a poškození výrobku. Používání menších pánví / hrnců může způsobit popáleniny v důsledku plamenů.

6.2 Provoz varných desek

Ovládací knoflík varné desky



- Vypnutá poloha
- Malý plamen: Nejnižší výkon plynu
- Velký plamen: Nejvyšší plynový výkon

Varnou desku můžete ovládat pomocí ovládacích knoflíků varné desky. Každý knoflík ovládá příslušný hořák. Ze symbolů na ovládacím panelu můžete odvodit, který hořák ovládá.

Po vypnutí (horní poloha) není hořák poháněn plynem. Po zapálení hořáku můžete vařit nastavením hladiny plynu na knoflíku. Nastavte požadovaný výkon vaření zarovnáním knoflíku s příslušným symbolem.

Zapálení plynových hořáků

✓ Plynové hořáky se zapalují ovládacími knoflíky.

1. Stiskněte knoflík hořáku.
2. Stiskněte knoflík a otočte proti směru hodinových ručiček k symbolu velkého plamene.
3. S výslednou jiskrou se plyn zapálí.
4. Po počátečním zapálení držte knoflík stlačený po dobu 3-5 sekund.
5. Pokud se plyn po stlačení a uvolnění knoflíku nezapálí, opakujte stejný postup stlačením knoflíku na 15 sekund.

Pokud se hořák nezapálí do 15 sekund, uvolněte tlačítko. Před dalším pokusem počkejte alespoň 1 minutu. Hrozí riziko nahromadění plynu a výbuchu!

6. Upravte požadovanou úroveň výkonu.

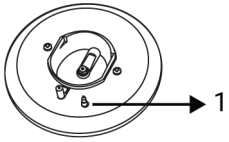
Vypnutí plynových hořáků

Přepněte knoflík hořáku do polohy vypnuto (nahoře).

Pokud dojde k neúmyslnému uhašení plamenů hořáku, vypněte ovládací knoflík hořáku. Nepokoušejte se hořák znovu zapalovat nejméně 1 minutu.

Bezpečnostní mechanismus vypínání plynu

Jako preventivní opatření proti vyfouknutí v důsledku přetečení hořáků varné desky začne pracovat bezpečnostní mechanismus, který okamžitě vypne plyn.



1 Bezpečnost vypnutí plynu

Pro aktivaci bezpečnostního mechanismu vypínání plynu podržte ovládací knoflík po zapálení varné desky stlačený ještě 3 - 5 sekund.

Po zavření skleněného horního víka nebo jeho odstranění z výrobku se proudění plynu do hořáků varné desky přeruší. Z tohoto důvodu nemůžete používat hořáky varné desky, když je skleněný vrchní kryt zavřený nebo odstraněný z výrobku.

Wok hořák

Hořáky Wok vám pomohou rychleji vařit. Wok, který se používá zejména v asijské kuchyni, je druh hluboké a ploché pánve vyrobené z plechu, která se používá k přípravě mleté zeleniny a masa na silném plameni v krátké době.

Jelikož se pokrmy připravují na silném plameni a za velmi krátký čas v takových pánvích, které rychle a rovnoměrně vedou teplo, výživová hodnota potravin se zachovává a zelenina zůstává křupavá.

Hořák wok můžete použít také pro běžné pánve.

7 Použití trouby

7.1 Všeobecné informace o používání trouby

Chladicí ventilátor (Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.)

Váš výrobek je vybaven chladícím ventilátorem. Chladicí ventilátor se v případě potřeby aktivuje automaticky a ochlazuje přední stranu výrobku i nábytek. Po dokončení procesu chlazení se automaticky deaktivuje. Horký vzduch vychází přes dvířka trouby. Tyto ventilační otvory nezakrývejte. Jinak se může trouba přehřát. Chladicí ventilátor pokračuje v provozu během provozu trouby nebo po vypnutí trouby (přibližně 20-30 minut). Pokud pečete naprogramováním časovače trouby, na konci doby pečení se vypne chladicí ventilátor se všemi funkcemi. Dobu chodu chladicího ventilátoru nemůže uživatel určit. Zapíná se a vypíná se automaticky. Toto není chyba.

Osvětlení trouby

Osvětlení trouby se zapne, když trouba začne péct. U některých modelů je osvětlení zapnuto během celého pečení, u některých se po určité době vypne.

Chcete-li, aby kontrolka trouby svítila nepřetržitě, zvolte pomocí knoflíku pro výběr funkcí provozní stav “Světlo trouby”.

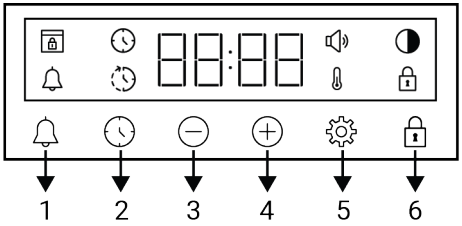
7.2 Obsluha řídicí jednotky trouby

Všeobecné informace k řídicí jednotce trouby

- Maximální čas, který lze nastavit pro proces pečení, je 5 hodin a 59 minut. V případě výpadku proudu se program zruší. Budete muset přeprogramovat.
- Při provádění jakýchkoli úprav blikají na displeji příslušné symboly. Než se nastavení uloží, je nutné chvilku počkat.
- Pokud bylo provedeno jakékoli nastavení vaření, denní čas nelze upravit.
- Pokud je doba vaření nastavena při zahájení vaření, na displeji se zobrazí zbývající čas.

- V případech, kdy je nastaven čas vaření nebo čas ukončení vaření; můžete jej automaticky zrušit dlouhým dotykem tlačítka ⏲.

Časovač



1 Tlačítko alarmu
2 Tlačítko nastavení času
3 Tlačítko snížení
4 Tlačítko zvýšení
5 Tlačítko nastavení
6 Tlačítko uzavření tlačítek

Symboly na displeji

⏲ : Symbol času pečení

⏲ : Symbol času ukončení pečení *

🔔 : Symbol alarmu

◑ : Symbol jasu

🔒 : Rozsvítí se Symbol Zámku tlačítek

🌡 : Symbol teploty *

🔊 : Symbol úrovně hlasitosti

🚪 : Symbol zámku dveří *

*Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.

Zapnutí trouby

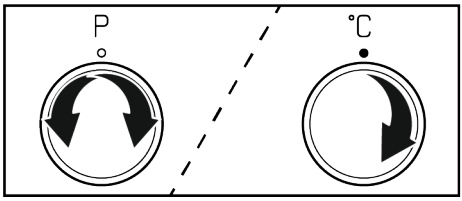
Když knoflíkem pro výběr funkcí vyberete provozní funkci, kterou chcete vařit, a knoflíkem pro výběr teploty nastavíte určitou teplotu, trouba začne pracovat.

Vypnutí trouby

Troubu můžete vypnout otočením knoflíku pro výběr funkcí a knoflíku teploty do vypnuté (horní) polohy.

Ruční vaření pro výběr teploty a funkce ovládání trouby

Můžete vařit ručním ovládáním (vše ovládáte vy sami) bez nastavení doby vaření, pouze výběrem teploty a provozní funkce specifické pro připravovaný pokrm.



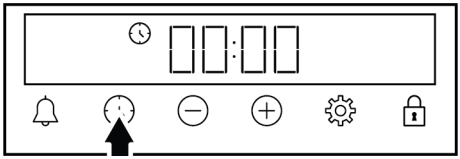
1. Zvolte provozní funkci, kterou chcete použít při přípravy jídla, pomocí knoflíku pro výběr funkce.
2. Nastavte požadovanou teplotu vaření pomocí knoflíku teploty.

⇨ Vaše trouba začne pracovat okamžitě při zvolené funkci a teplotě a na displeji se zobrazí symbol 🌡. Když teplota v troubě dosáhne nastavené teploty, symbol 🌡 zmizí. Trouba se nevypíná automaticky, protože ruční vaření probíhá bez nastavení doby vaření. Vaření musíte kontrolovat a vypnout sami. Po dokončení přípravy jídel troubu vypněte otočením knoflíku volby funkcí a knoflíku teploty do polohy vypnuto (horní).

Vaření nastavením doby vaření:

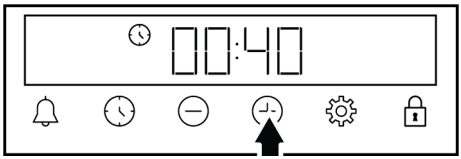
Na konci doby můžete nechat troubu automaticky vypnout výběrem teploty a provozní funkce specifické pro připravovaný pokrm a nastavením doby varení na časovači.

1. Vyberte provozní funkci vaření.
2. Dotkněte se tlačítka ⏲, dokud se na displeji nezobrazí symbol ⏲ pro dobu vaření.



Po nastavení funkce provozu a teploty můžete nastavit čas vaření na 30 minut dotykem ⊕tlačítka přímo pro rychlé nastavení času vaření a změnit čas pomocí tlačítek ⊕/⊖.

3. Čas pečení nastavte pomocí tlačítek ⊕/⊖.



Při nastavování se doba vaření zvyšuje o 1 minutu během prvních 15 minut, po 15 minutách se zvyšuje o 5 minut.

4. Vložte jídlo do trouby a nastavte teplotu pomocí knoflíku teploty.

   ⇨ Vaše trouba začne okamžitě pracovat při zvolené funkci a teplotě. Nastavený čas pečení začne odpočítávat a na displeji se zobrazí symbol 🌡. Když teplota v troubě dosáhne nastavené teploty, symbol 🌡 zmizí.

5. Po uplynutí nastavené doby vaření se na displeji zobrazí **"End"** (Konec), bliká symbol ⏲ a časovač pípne.

6. Výstražný zvuk zní dvě minuty. Stisknutím libovolného tlačítka zvukovou výstrahu zastavíte. Varování se zastaví a na displeji se zobrazí denní čas.

Pokud po skončení zvukové výstrahy stisknete libovolné tlačítko, trouba začne opět pracovat. Chcete-li zabránit opětovnému spuštění trouby po skončení upozornění, vypněte troubu otočením knoflíku teploty a funkčního knoflíku do (vypnuté) polohy **"0**".

7.3 Vaření za pomoci páry

Vaše trouba má funkci pečení za pomoci páry Lepších výsledků pečení se dosahuje s asistentem páry. Asistent páry zajišťuje, že povrch moučníků je jasnější, jejich kůrka je křupavější a jsou objemnější. Pomocí páry se také snižuje ztráta vlhkosti potravin, jako je maso, a umožňuje, aby byly zevnitř šťavnatější a chutnější.

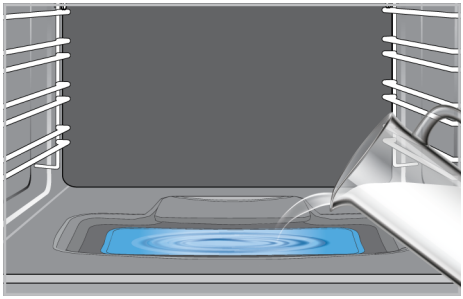
Obecné informace

- Vaření s podporou páry lze provádět pouze s funkcemi vaření s podporou páry uvedenými v návodu k obsluze.
- Kondenzace vytvořená na dvířkách trouby po vařený pomocí páry po otevření dvířek trouby může vykapat. Jakmile otevřete dvířka trouby, kondenzaci otřete.
- Při otevírání dvířek trouby se držte dál, protože během a po vaření pomocí páry může uniknout pára a teplo. Pára může způsobit popáleniny rukou, obličeje a / nebo očí.
- Pokud po každém vaření pomocí páry zůstane uvnitř trouby voda, zbylou vodu po vychladnutí osušte suchým hadříkem. V opačném případě může zbytková voda vést k tvorbě vodního kamene.
- Pokud má váš výrobek sondu do masa, ujistěte se, že je kryt sondy zavřený před vařením s pomocí páry. V opačném případě může dojít k úniku páry z objímky sondy na maso.

Pro vaření pomocí páry:

1. Po zkontrolování tabulky pečení v páře a nastavení funkce určete teplotu, čas a množství vody, které se má přidat podle připravovaného jídla. Tyto hodnoty můžete nastavit sami pro pečení, které není zahrnuto v tabulce.

2. Do nádrže na dně trouby nalijte množství vody, které použijete podle druhu potravin.



Vyvarujte se destilované nebo filtrované vody. Používejte pouze hotové vody.

3. Stiskněte tlačítko vaření/čištění pomocí páry na ovládacím panelu.

Při vaření s Funkce „3D“ nemačkejte tlačítko vaření/čištění s pomocí páry.

⇨ Kontrolka vaření/čištění s párou na ovládacím panelu se rozsvítí.

4. Přepněte knoflík volby funkcí na požadovaný provozní režim s parní asistencí.
5. Zapněte knoflík teploty na požadovanou teplotu.

⇨ Vaše trouba začne okamžitě pracovat při zvolené funkci a teplotě a na displeji se zobrazí . Když teplota v troubě dosáhne nastavené teploty, symbol zmizí.

6. Vložte jídlo do trouby na doporučenou pozici stojanu.

⇨ Spustí se pečení.

7. Po skončení pečení vypněte troubu nastavením knoflíků funkcí a teploty do polohy vypnuto.

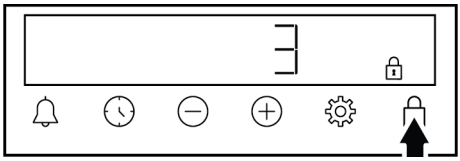
Pokud po každém vaření s asistencí páry zůstane na dně trouby voda, po vychladnutí trouby vysušte zbylou vodu suchým hadříkem. V opačném případě může voda zbývající na dně trouby způsobit tvorbu vodního kamene.

7.4 Nastavení

Aktivace zámku tlačítek

Pomocí funkce zámku tlačítek můžete zabránit zásahům do časovače.

1. Držte tlačítko , dokud se na displeji neobjeví symbol .



⇨ Na displeji se zobrazí symbol a zahájí se odpočítávání 3-2-1. Po skončení odpočítávání se aktivuje zámek tlačítka. Když stiskněte jakékoli tlačítko a zámek tlačítek je nastaven, časovač vydá zvukový signál a symbol bliká.

Pokud uvolníte tlačítko před koncem odpočítávání, zámek tlačítka se neaktivuje.

Když je zámek tlačítek zapnutý, nelze použít tlačítka časovače. V případě přerušení dodávky proudu se zámek tlačítek nezruší.

Deaktivace zámku tlačítek

1. Držte tlačítko , dokud symbol z displeje nezmizí.

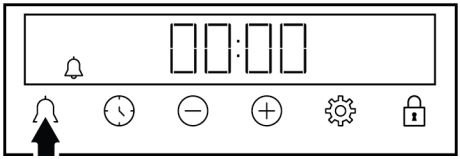
⇨ Z displeje zmizí symbol a zámek tlačítek je deaktivován.

Nastavení alarmu

Na časovači produktu lze nastavit jakákoliv jiná upozornění a upomínky než pečení. Budík na provozní funkce trouby nemá vliv. Používá se pro účely výstrahy. Budík můžete například použít tehdy, když v určitou dobu chcete obrátit jídlo v troubě. Jakmile nastavený čas vyprší, časovač vydá zvukové upozornění.

Maximální doba alarmu je 23 hodin 59 minut.

1. Dotýkejte se , dokud se na displeji nezobrazí symbol tlačítka .



2. Čas alarmu nastavte pomocí tlačítek ⊕/⊖.



⇨ Po nastavení času alarmu zůstane svítit symbol 🔔 a na displeji se začne odpočítávat čas alarmu. Pokud zároveň nastavíte čas alarmu a čas pečení, na displeji je zobrazen čas kratší.

3. Po uplynutí času alarmu začne symbol 🔔 blikat a vydá zvukové upozornění.

Vypnutí alarmu

1. Na konci doby alarmu zní výstraha po dobu dvou minut. Zvukovou výstrahu zastavíte stisknutím jakéhokoliv tlačítka.

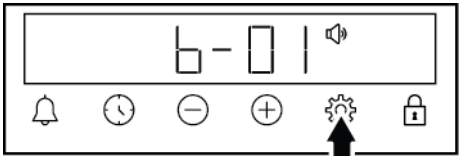
⇨ Varování se zastaví a na displeji se zobrazí denní čas.

Pokud chcete alarm zrušit;

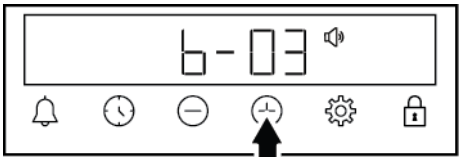
1. Dotkněte se tlačítka 🔔, dokud se na displeji nezobrazí symbol 🔔, čímž vynulujete čas alarmu. Držte tlačítko ⊖, dokud se na displeji neobjeví symbol **„00:00“**.
2. Alarm můžete také zrušit podržením tlačítka 🔔 po dlouhou dobu.

Úprava hlasitosti

1. Klepněte na tlačítko ⚙, dokud se na obrazovce nezobrazí symbol 🔊.



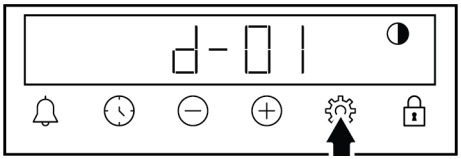
2. Nastavte požadovaný tón pomocí tlačítek ⊕/⊖. **(b-01-b-02-b-03)**



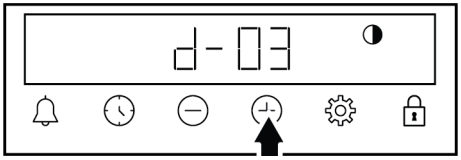
3. Dotkněte se tlačítka ⚙ pro potvrzení nebo počkejte, aniž byste se dotkli jakéhokoli tlačítka. Souprava hlasitosti se po chvíli aktivuje.

Nastavení jasu displeje

1. Klepněte na tlačítko ⚙, dokud se na obrazovce nezobrazí symbol ◑.



2. Požadovaný jas nastavte pomocí tlačítek ⊕/⊖. **(d-01-d-02-d-03)**

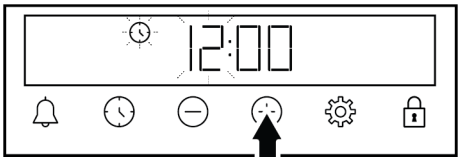


3. Dotkněte se tlačítka ⚙ pro potvrzení nebo počkejte, aniž byste se dotkli jakéhokoli tlačítka. Nastavení jasu se po chvíli aktivuje.

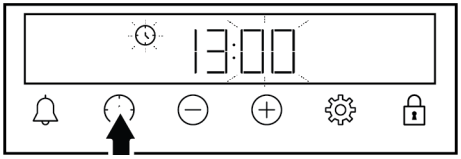
Změna denní doby

Na troubě můžete změnit čas dne, který jste předtím nastavili:

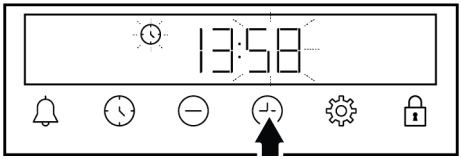
1. Držte tlačítko ⚙, dokud se na displeji neobjeví symbol 🕒.
2. Denní čas nastavíte dotykem tlačítek ⊕/⊖.



3. Dotkněte se tlačítka 🕒 nebo ⚙, abyste aktivovali pole minut.



4. Stiskněte tlačítka ⊕/⊖ a nastavte minuty.



5. Potvrďte dotykem tlačítka ⏲ nebo ⚙ .
   ⇨ Nastaví se denní čas a na displeji zmizí symbol ⏲ .

8 Obecné informace o vaření

V této části najdete tipy na přípravu a vaření jídla.
Navíc tato část popisuje některé potraviny testované výrobci a nejvhodnější nastavení pro tyto potraviny. Uvádí také vhodná nastavení trouby a příslušenství právě u těchto jídel.

8.1 Obecné informace o pečení v troubě

- Při otevírání dvířek trouby během pečení nebo po něm se může objevit horká pára. Pára může způsobit popáleniny rukou, obličeje a / nebo očí. Při otevírání dvířek trouby zůstaňte v povzdálí.
- Intenzivní pára vznikající při pečení může vlivem rozdílu teplot vytvářet kondenzované kapky vody na vnitřní a vnější straně trouby a na horní části nábytku. Jedná se o normální, fyzický jev.
- V závislosti na jídle se na vnitřním skle trouby může objevit kondenzace nebo vodní pára jako pocení nebo kapání. K tomuto běžnému jevu může docházet při vaření. Po vychladnutí výrobku po vaření se doporučuje otřít vnitřní sklo vlhkým hadříkem.
- Během vaření není nutné používat katalytické boční stěny. Pomáhají udržovat troubu čistou absorbováním mastnoty. Katalytické boční stěny by se neměly čistit.
- Hodnoty teploty a času vaření uvedené u jednotlivých potravin se mohou lišit v závislosti na receptu a množství. Z tohoto důvodu jsou tyto hodnoty uvedeny jako rozsahy.
- Před zahájením vaření vždy vyjměte nepoužité příslušenství z trouby. Příslušenství, které zůstane v troubě, může zabránit tomu, aby se vaše jídlo vařilo při správných hodnotách.
- U potravin, které budete vařit podle svého vlastního receptu, se můžete odkázat na podobné potraviny uvedené v tabulkách vaření.
- Použití dodaného příslušenství zajistí, že dosáhnete nejlepšího výkonu vaření. Vždy dodržujte informace poskytnuté výrobcem externího nádobí, které budete používat.
- Pečící papír, který používáte během vaření, seřízněte dle velikosti nádoby, do které jej chcete vložit. Pečící papír, který přesahuje z nádoby, může způsobit nebezpečí popálení a ovlivnit kvalitu pečení. Použijte pečící papír vhodný pro daný teplotní rozsah.
- Pro dobrý výkon pečení uložte potraviny na doporučenou polici. Během pečení neměňte polohu police.

8.1.1 Pečivo a potraviny do trouby

Obecné informace

- Pro dobrý výkon vaření doporučujeme používat příslušenství výrobku. Pokud budete používat externí nádobí, preferujte tmavé, nelepící a tepelně odolné nádobí.
- Pokud je předehřívání doporučeno v tabulce vaření, ujistěte se, že vkládáte jídlo do předehřáté trouby.
- Pokud k vaření použijete drátěný gril, umístěte nádobu s jídlem do středu drátěného grilu a ne do blízkosti zadní stěny.

- Všechny ingredience používané při výrobě pečiva by měly být čerstvé a měly by mít pokojovou teplotu.
- Stav vaření potravin se může lišit v závislosti na množství jídla a velikosti nádobí.
- Kovové, keramické a skleněné formy prodlužují dobu vaření a spodní vrstvy cukrářských výrobků nehnědnou rovnoměrně.
- Používáte-li pečicí papír, na spodní straně pokrmu lze pozorovat malé zhnědnutí. V této situaci může být nutné prodloužit dobu vaření přibližně o 10 minut.
- Hodnoty uvedené v tabulkách vaření jsou určeny na základě testů prováděných v našich laboratořích. Hodnoty vhodné pro vás se mohou od těchto hodnot lišit.
- Umístěte jídlo na příslušnou polici doporučenou v tabulce vaření. Spodní police trouby je považován za polici č. 1.

Tipy na pečení moučníků

- Pokud je moučník příliš suchý, zvyšte teplotu o 10 °C a zkraťte dobu pečení.
- Pokud je moučník vlhký, použijte malé množství kapaliny nebo snižte teplotu o 10 °C.
- Pokud je horní část moučníku spálená, položte ho na spodní polici, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.
- Pokud je vnitřek moučníku dobře upečen, ale zvenku je lepkavý, použijte méně kapaliny, snižte teplotu a zvyšte dobu vaření.

Tipy pro přípravu pečiva

- Pokud je pečivo příliš suché, zvyšte teplotu o 10 °C a zkraťte dobu pečení. Navlhčete list těsta směsí skládající se z mléka, oleje, vajec a jogurtu.
- Pokud se pečivo peče pomalu, ujistěte se, že tloušťka připraveného pečiva nepřetéká z plechu.
- Pokud je pečivo na povrchu nahnědlé, ale spodní vrstva není upečená, ujistěte se, že se na dno plechu nedostalo příliš velké množství směsi, kterou jste použili na potření pečiva. Pro rovnoměrné opečení se pokuste rozložit směs rovnoměrně mezi listy těsta a pečivo.
- Pečte pečivo v poloze a teplotě, které jsou uvedené v tabulce vaření. Pokud není spodní vrstva dostatečně upečená, položte váš výrobek na spodní polici a pokračujte v pečení.

Varný stůl na pečivo a jídlo v troubě

Doporučení pro pečení na jednom plechu

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Moučník na plechu	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	180	30 … 45
Moučník ve formě	Forma na moučník na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	2	180	35 … 45
Koláčky	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	160	25 … 35
Koláčky	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	2	150	25 … 35
Piškotové koláče	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2	160	25 … 40
Piškotové koláče	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	2	160	25 … 40

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Koláčky	Plech na pečivo *	Horní a spodní ohřev	3	170	25 … 40
Koláčky	Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	3	170	20 … 30
Pečivo	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	2	200	30 … 50
Pečivo	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	2	180	35 … 50
Brioška	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	2	200	20 … 35
Brioška	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	3	180	20 … 30
Celý chléb	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	200	30 … 45
Celý chléb	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	3	200	30 … 40
Lasagne	Skleněná / kovová obdélníková nádoba na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2 nebo 3	200	30 … 45
Jablečný koláč	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2	180	60 … 75
Jablečný koláč	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	2	170	50 … 70
Pizza	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	2	220	10 … 25
Pizza	Standardní plech *	Funkce Pizza	2	280	5 … 10

Doporučení pro přípravu jídel s dvěma plechy

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Koláčky	2-Standardní plech * 4-Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	2 - 4	150	25 … 40
Koláčky	2-Standardní plech * 4-Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	2 - 4	170	25 … 35
Pečivo	1-Standardní plech * 4-Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	1 - 4	180	35 … 45
Brioška	2-Standardní plech * 4-Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	2 - 4	180	20 … 30

V případě každého jídla se doporučuje předehřev.

*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

**Toto příslušenství není součástí produktu. Jsou to komerčně dostupné doplňky.

Varný stůl s ovládací funkcí „Ekonomický ohřev ventilátorem“

- Po spuštění vaření v provozní funkci „Ekonomický ohřev ventilátorem“ neměňte nastavení teploty.
- Při vaření v provozní funkci „Ekonomický ohřev ventilátorem“ neotvírejte dvířka trouby. Pokud se dveře neotevřou, vnitřní teplota je optimalizována pro úsporu energie a tato teplota se může lišit od teploty zobrazené na displeji.
- V provozní funkci „Ekonomický ohřev ventilátorem“ se vyhněte předehřívání.

Potraviny	Příslušenství k použití	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Koláčky	Standardní plech *	3	180	30 … 40
Koláčky	Standardní plech *	3	200	30 … 40
Pečivo	Standardní plech *	3	220	40 … 50
Brioška	Standardní plech *	3	200	30 … 40

*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

**Toto příslušenství není součástí produktu. Jsou to komerčně dostupné doplňky.

8.1.2 Maso, ryby a drůbež

Klíčové body grilování

- Okořenění citronovou šťávou a pepřem celého kuřete, krůty a velkých kousků masa před vařením zvýší výkon vaření.
- Vaření masa s kostmi trvá o 15 až 30 minut déle než smažení řízků.
- Měli byste počítat asi 4 až 5 minut doby vaření na centimetr tloušťky masa.
- Po uplynutí doby vaření ponechte maso v troubě přibližně 10 minut. Šťáva z masa se lépe rozmístí do smaženého masa a při krájení masa tolik nevytéká.
- Ryby by měly být umístěny na střední nebo nízké polici v tepelně odolné misce.
- Pokrmy uvedené v tabulce vaření vařte na jednom plechu.

Varný stůl na maso, ryby a drůbež

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Steak (celý) / Roštěná (1 kg)	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	15 minuty 250/ max, po 180 … 190	60 … 80
Jehněčí kolínko (1,5-2 kg)	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	15 minuty 250/ max, po 170	110 … 120
Smažené kuře (1,8-2 kg)	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní poličku.	Horní a spodní ohřev	2	15 minuty 250/ max, po 190	70 … 90
Smažené kuře (1,8-2 kg)	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní poličku.	Ohřev ventilátorem	2	200 … 220	60 … 80
Smažené kuře (1,8-2 kg)	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní poličku.	Funkce „3D“	2	15 minuty 250/ max, po 190	60 … 80

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Krůta (5,5 kg)	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	1	25 minuty 250/ max, po 180 … 190	150 … 210
Krůta (5,5 kg)	Standardní plech *	Funkce „3D“	1	25 minuty 250/ max, po 180 … 190	150 … 210
Ryby	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní poličku.	Horní a spodní ohřev	3	200	20 … 40
Ryby	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní poličku.	Funkce „3D“	3	200	20 … 30

V případě každého jídla se doporučuje předehřev.

*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

**Toto příslušenství není součástí produktu. Jsou to komerčně dostupné doplňky.

8.1.3 Gril

Červené maso, ryby a drůbeží maso při grilování rychle zhnědnou, mají krásnou kůrku a nevysychají. Pro grilování je vhodné zejména maso z filet, maso na špízu, klobásy a šťavnatá zelenina (rajčata, cibule atd.).

Obecné informace

- **Během grilování zavřete dvířka trouby. Nikdy negrilujte s otevřenými dvířky trouby.**

Klíčové body grilu

- Na gril připravujte co nejvíce potraviny podobné tloušťky a hmotnosti.
- Kusy ke grilování umístěte na drátěný gril nebo drátěný grilovací plech tak, že je rozmístíte, aniž byste překročili rozměry topidla.
- V závislosti na tloušťce kousků určených ke grilování se mohou doby přípravy uvedené v tabulce lišit.
- Posuňte drátěný gril nebo polici na požadovanou úroveň v troubě. Pokud pečete na drátěném grilu, zasuňte plech na spodní polici v troubě, bude na něj odkapávat olej. Vámi zvolený plech by měl mít takovou velikost, aby pokryl celou grilovací plochu. Takovýto plech nemusí být součástí balení vašeho spotřebiče. Pro snadné čištění nalijte do plechu trochu vody.

Tabulka grilování

Potraviny	Příslušenství k použití	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Ryby	Drátěný gril	4 - 5	250/max	20 … 25
Kuřecí kousky	Drátěný gril	4 - 5	250/max	25 … 35
Fašírka (telecí) - 12 množství	Drátěný gril	4	250/max	20 … 30
Jehněčí kotlety	Drátěný gril	4 - 5	250/max	20 … 25
Biftek - (masové kostičky)	Drátěný gril	4 - 5	250/max	25 … 30
Telecí kotlety	Drátěný gril	4 - 5	250/max	25 … 30

Potraviny	Příslušenství k použití	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Gratinovaná zelenina	Drátěný gril	4 - 5	220	20 … 30
Toastovaný chléb	Drátěný gril	4	250/max	1 … 4
U všech grilovaných jídel se doporučuje předehřát troubu na 5 minut.				
Po 1/2 celkového času grilování kousky jídla otočte.				

8.1.4 Vaření za pomoci páry

Obecné informace

- Vaření s podporou páry lze provádět pouze s funkcemi vaření s podporou páry uvedenými v návodu k obsluze. Funkce vaření s asistencí páry naleznete v části "Provozní funkce trouby" [▶ 15].
- Pokud je předehřívání doporučeno v tabulce vaření, ujistěte se, že vkládáte jídlo do předehřáté trouby. Trvání uvedené při přívodu vody udává čas, který uplynul po předehřátí.
- Tabulka vaření obsahuje doporučení pro vaření testované výrobcem. Můžete nastavit množství vody, teplotu, funkci vaření v páře a čas pro potraviny, které nejsou v tabulce.
- Vaření v páře probíhá s jedním zásobníkem.

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Množství použité vody (ml)	Doba příjmu vody	Čas pečení (min.) (přibližně)
Celý chléb	Standardní plech *	Funkce „3D“	2	200	200	před předehřátím	30 … 35
Celé kuře se zeleninou	Standardní plech *	Funkce „3D“	2	25 minuty 250/max, po 190	300	před předehřátím	60 … 80
Žebrový steak	Standardní plech *	Funkce „3D“	3	180	250	před předehřátím	65 … 75
Jehněčí kolínka se zeleninou	Standardní plech *	Funkce „3D“	3	170	350	před předehřátím	90 … 110
Kynutá buchta	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	3	180	150	před předehřátím	25 … 35
Tvarohový koláč	Standardní plech *	Funkce „3D“	3	120	200	před předehřátím	45 … 55
* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.							

8.1.5 Testované potraviny

- Potraviny v této tabulce vaření jsou připravovány podle normy EN 60350-1 pro usnadnění testování výrobku pro kontrolní instituce.

Tanulka vaření pro testované potraviny

Doporučení pro pečení na jednom plechu

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Křehké pečivo (sladké pečivo)	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	140	25 … 35
Křehké pečivo (sladké pečivo)	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	U modelů s drátěnými policemi :3 U modelů Modely bez drátěných polic :3	140	25 .. 35
Koláčky	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	160	25 … 35
Koláčky	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	2	150	25 … 35
Piškotové koláče	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2	160	25 … 40
Piškotové koláče	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	2	160	25 … 40
Jablečný koláč	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2	180	60 … 75
Jablečný koláč	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	2	170	50 … 70

Doporučení pro přípravu jídel s dvěma plechy

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Křehké pečivo (sladké pečivo)	2-Standardní plech * 4-Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	2 - 4	140	15 … 25
Koláčky	2-Standardní plech * 4-Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	2 - 4	150	25 … 40

V případě každého jídla se doporučuje předehřev.

*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

**Toto příslušenství není součástí produktu. Jsou to komerčně dostupné doplňky.

Gril

Potraviny	Příslušenství k použití	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Fašírka (telecí) - 12 množství	Drátěný gril	4	250/max	20 … 30
Toastovaný chléb	Drátěný gril	4	250/max	1 … 4
U všech grilovaných jídel se doporučuje předehřát troubu na 5 minut.				
Po 1/2 celkového času grilování kousky jídla otočte.				

Jogurt

Příprava jogurtu;

1. Z varné plochy odstraňte veškeré příslušenství, včetně drátěných roštů (pokud existují) a katalytických bočních stěn (pokud existují) připevněných k drátěným roštům nebo bočním stěnám.
2. Umístěte nádobu na jogurt na dno varné zóny.
3. Po přípravě jogurtu jej nechte alespoň 12 hodin odpočinout v chladničce.
4. Po celou dobu nechte dvířka trouby napůl pootevřená.

Potraviny	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Jogurt	Ohřev ventilátorem	Spodní část varné zóny	75	240 … 360

9 Údržba a čištění

9.1 Obecné informace o čištění

Obecné informace

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Výrobek by měl být po každé operaci důkladně vyčištěn a vysušen. Zbytky potravin se tak budou snadno čistit a zabrání se připálení těchto zbytků při dalším použití výrobku. Tím se prodlužuje životnost spotřebiče a snižují se často se vyskytující problémy.
- Některé saponáty nebo čisticí prostředky mohou způsobit poškození povrchu. Nevhodné čisticí prostředky jsou: bělidla, čisticí prostředky s obsahem čpavku, kyseliny nebo chloridy, parní čisticí prostředky, odvápňovací prostředky, odstraňovače skvrn a rzi, abrazivní čisticí prostředky (krémové čističe, abrazivní prášky, abrazivní a škrabací škrabky, drátěnky, houbičky, čisticí hadry obsahující nečistoty a zbytky čisticích prostředků).
- Při čištění po každém použití není potřeba žádný speciální čisticí prostředek. Spotřebič čistěte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a osušte jej suchým hadříkem.
- Po čištění se ujistěte, že jste úplně setřeli veškerou zbývající tekutinu a okamžitě očistěte veškeré jídlo, které se během vaření rozstříklo.
- Pokud není v návodu k použití uvedeno jinak, nemyjte žádnou součást vašeho spotřebiče v myčce nádobí.

Pro varné desky:

- Kyselé nečistoty, jako je mléko, rajčatový protlak a olej, mohou způsobit trvalé skvrny na varných deskách a součástech

varných zón, všechny přetečené tekutiny vyčistěte ihned po vychladnutí varné desky jejím vypnutím.
- Hořák typu Wok používané při vysokých teplotách mohou změnit barvu. To je normální.
- Přemístění nádobí může způsobit kovové stopy na držácích. Neposouvejte pánve a hrnce po povrchu.
- Jelikož uzávěry varných zón přicházejí do přímého styku s ohněm a jsou vystaveny vysokým teplotám, je změna a ztráta barvy v čase normální. Během používání varné desky to nezpůsobuje problém.

Inox - nerezové povrchy
- Nerezový povrch může časem změnit barvu. To je normální. Po každé operaci očistěte čisticím prostředkem vhodným pro nerezový nebo inoxový povrch.
- Čistěte měkkým mýdlovým hadříkem a tekutým (neškrábavým) čisticím prostředkem vhodným pro nerezové povrchy, přičemž dávejte pozor, abyste otírali v jednom směru.
- Odstraňte skvrny od vápna, oleje, škrobu, mléka a bílkovin na skle a nerezových površích okamžitě bez čekání. Skvrny mohou po dlouhé době zrezivět.
- Čisticí prostředky nastříkané/aplikované na povrch by měly být okamžitě očištěny. Abrazivní čističe zanechané na povrchu způsobují zbělení povrchu.

Smaltované povrchy
- Před čištěním varné plochy musí trouba vychladnout. Čištění na horkých površích vytváří nebezpečí požáru a poškozuje smaltovaný povrch.
- Po každém použití očistěte smaltované povrchy mycím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte je suchým hadříkem.
- Pokud má váš výrobek funkci snadného čištění párou, můžete ji použít pro snadné čištění párou i pro lehké, dočasné nečistoty. (Viz „Snadné čištění párou“.)

Katalytické povrchy
- Boční stěny ve varném prostoru mohou být pokryty pouze smaltovanými nebo katalytickými stěnami. Liší se podle modelu.
- Katalytické stěny mají světlý matný a porézní povrch. Katalytické stěny trouby by se neměly čistit.
- Díky své porézní struktuře katalytické povrchy absorbují olej a po nasycení povrchu olejem se začnou lesknout, v tomto případě je doporučeno díly vyměnit.

Skleněné povrchy
- Spotřebič čistěte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a hadříku z mikrovlákna určeného pro skleněné povrchy a osušte jej suchým hadříkem z mikrovlákna.
- Pokud po čištění zůstaly zbytky čisticího prostředku, otřete jej studenou vodou a osušte čistou a suchou utěrkou z mikrovlákna. Zbytkový čisticí prostředek může příště poškodit povrch skla.
- Zaschlé zbytky na skleněném povrchu v žádném případě nečistěte zoubkovanými noži, drátěnou vlnou nebo podobnými škrábacími nástroji.
- Vápnité skvrny (žluté skvrny) na povrchu skla můžete odstranit běžně dostupným odvápňovacím prostředkem, jako je ocet nebo citronová šťáva.
- Pokud je povrch silně znečištěný, naneste na skvrnu čisticí prostředek houbičkou a počkejte dostatečně dlouho, dokud nezapůsobí. Poté skleněný povrch očistěte vlhkým hadříkem.
- Odbarvení a skvrny na povrchu skla jsou normální a nejedná se o vady.

Plastové díly a lakované povrchy
- Plastové díly a lakované povrchy čistěte mycím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte je suchým hadříkem.
- Zajistěte, aby spoje součástí výrobku nezůstaly vlhké a neobsahovaly saponát. V opačném případě může na těchto spojích docházet ke korozi.

9.2 Příslušenství pro čištění

Nevkládejte příslušenství výrobku do myčky nádobí, pokud není v návodu k použití uvedeno jinak.

9.3 Čištění varné desky

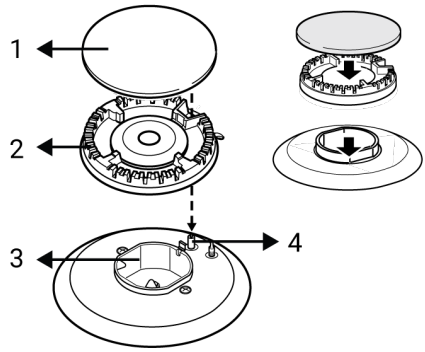
Čištění plynových hořáků

Udržujte hořáky čisté, aby byl zajištěn jejich bezpečný a správný provoz po celou dobu jejich životnosti.

1. Před čištěním varné desky vyjměte z varné desky držáky hrnců, čepice hořáku a hlavy.
2. Vyčistěte povrch varné desky podle doporučení uvedených v obecných informacích o čištění podle typu povrchu (smaltovaný, skleněný, nerezový atd.).
3. Očistěte komoru hořáku hadříkem namočeným v saponátu nebo měkkým neškrabajícím kartáčkem. Zajistěte, aby nezůstaly zbytky jídla.
4. Očistěte zapalovací svíčky a tepelné články (u modelů se zapalováním a tepelnými prvky) dobře vyždímaným hadříkem. Potom osušte čistým hadříkem. Dbejte na to, aby svíčka a tepelný prvek byly zcela suché.
5. Po každé operaci očistěte čepice a hlavy hořáků čisticím prostředkem a poté osušte.
6. Pokud jde o trvalé skvrny, udržujte čepice a hlavy hořáku v saponátové vodě nebo teplé mýdlové vodě nejméně 15 minut. Čistěte nekovovým a neškrabajícím štětcem.
7. Můžete použít čisticí prostředky Quick & Shine na vnitřní části trouby a grily, které se používají na smaltované povrchy a jsou doporučené autorizovanými servisy, zejména na trvalé skvrny na smaltovaných uzávěrech hořáků.
8. Během jejich čištění se nedotýkejte uzávěrů hořáků agresivními čisticími prostředky, jako jsou prostředky na čištění vnitřních částí trouby, odvápňovače, může to způsobit změnu barvy.
9. Po každé operaci vyčistěte držáky hrnce saponátovou vodou a jemným neškrabajícím kartáčkem, a pak je osušte.
10. Pokud jsou hořáky a držáky hrnců namočené, mohou se v důsledku tepla vyskytnout trvalé vápenné skvrny. Před použitím se ujistěte, že jsou vysušené.
11. Poskládejte v pořadí hlavy hořáků, čepice a držáky hrnců.
12. Při umísťování držáků na hrnce se ujistěte, že jsou ve středu hořáků. U modelů s kolíky připevněte kolíky na desce hořáku k otvorům pro kolíky na držácích hrnců.

Montáž částí hořáku

1. Po vyčištění hořáků umístěte díly podle obrázku.
2. Nasaďte hlavu hořáku tak, aby procházela svíčkou hořáku (4). Otočte hlavu hořáku doprava a doleva, abyste ujistili, že je usazena v komoře hořáku.
3. Na hlavu hořáku položte kryt hořáku.



1 Víčko hořáku
2 Hlava hořáku
3 Komora hořáku
4 Zapalovací svíčka (u modelů se zapalováním)

9.4 Čištění ovládacího panelu

- Při čištění panelů pomocí knoflíkového ovládání otřete panel a knoflíky vlhkým měkkým hadříkem a osušte suchým hadříkem. Při čištění panelu neodstraňujte knoflíky a těsnění pod ním. Mohlo by dojít k poškození ovládacího panelu a knoflíků.
- Při čištění nerezových panelů pomocí otočného ovladače nepoužívejte čisticí prostředky z nerezové oceli kolem knoflíku. Indikátory kolem knoflíku lze vymazat.
- Dotykové ovládací panely čistěte vlhkým měkkým hadříkem a osušte suchým hadříkem. Pokud je váš výrobek vybaven funkcí zámku tlačítek, nastavte zámek tlačítek před čištěním ovládacího panelu. V opačném případě může dojít k nesprávné detekci na tlačítkách.

9.5 Čištění vnitřku trouby (oblast vaření)

Postupujte podle kroků čištění popsaných v části „Obecné informace o čištění“ podle typu povrchu vaší trouby.

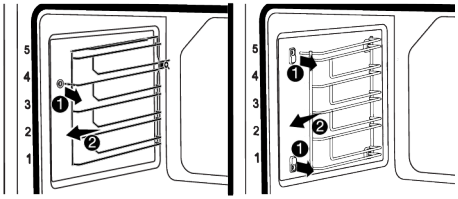
Čištění bočních stěn trouby

Boční stěny ve varném prostoru mohou být pokryty pouze smaltovanými nebo katalytickými stěnami. Liší se podle modelu. Pokud váš výrobek obsahuje katalytickou stěnu, informace naleznete v části „Katalytické povrchy“.

Pokud je vaším výrobkem model s drátěnými policemi, před čištěním bočních stěn je vyjměte. Poté dokončete čištění, jak je popsáno v části „Obecné informace o čištění“ podle typu povrchu boční stěny.

Vyjmutí bočních drátěných polic:

1. Odstraňte přední část drátěné police tažením za boční stěnu v opačném směru.
2. Zatáhněte drátěnou polici směrem k sobě, abyste ji zcela odstranili.



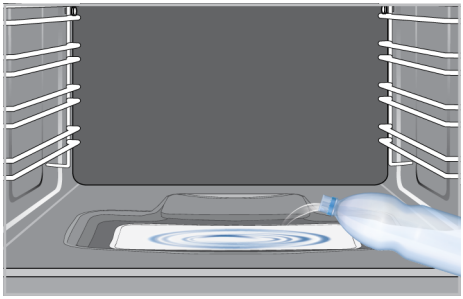
3. Při opětovném připevnění poličky je třeba zopakovat postupy použité při jejich demontáži od konce k začátku.

Čištění nádrže s vodou na dně trouby

V závislosti na frekvenci jednoduchého parního čištění párou a tvrdosti použité vody se mohou v nádrži na vodu ve spodní části trouby vyskytnout vápenné skvrny.

Odstranění vodního kamene, který se může vyskytnout v nádrži na vodu na dně trouby po parním vaření - lehkém čištění párou, po každých 2 nebo 3 operacích:

1. Přidejte 350 cm3 bílého octa (kyselost octa nesmí být vyšší než 6%) do nádrže s vodou na dně trouby.



2. Počkejte nejméně 30 minut, aby ocet rozpustil zbytky vápna při pokojové teplotě.
3. Nádrž s vodou očistěte měkkým vlhkým hadříkem a suchým hadříkem.

Pro zvýšení účinnosti odstraňování vodního kamene zejména v bazénu, kromě výše uvedených kroků odstraňování vodního kamene, po každých 10 použitích:

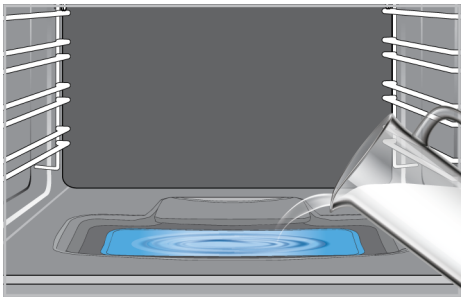
Zvolte provozní funkci, při které je aktivní spodní topné těleso, a troubu provozujte při teplotě 100 °C po dobu 2-3 minut. Potom troubu vypněte a do bazénu s vodou na podlaze trouby nastříkejte čisticí prostředek na vnitřek trouby a grilu

doporučený na webové stránce pro značku vašeho výrobku a nechte působit 5 minut. Po 5 minutách otřete kaluž vody na podlaze trouby vlhkým hadříkem z mikrovlákna a osušte ji.

9.6 Snadné čištění párou

Umožňuje snadné čištění nečistot (které nezůstávají dlouhou dobu), které jsou změkčeny párou uvnitř trouby a kapkami vody kondenzovanými na vnitřních površích trouby.

1. Odstraňte veškeré příslušenství z vnitřku trouby.
2. Naplňte bazén na dně trouby s 200 ml vody.



Vyvarujte se destilované nebo filtrované vody. Používejte pouze hotové vody.

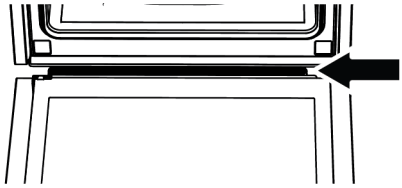
3. Stiskněte tlačítko vaření/čištění pomocí páry na ovládacím panelu.
   ⇨ Kontrolka vaření/čištění s párou na ovládacím panelu se rozsvítí.
4. Nastavte troubu na provozní režim EasySteam čištění párou a provozujte ji při teplotě 100 °C po dobu 20 minut.

Okamžitě otevřete dvířka a otřete vnitřek trouby vlhkou houbou nebo hadříkem. Při otevření dveří se uvolní pára. To může představovat riziko popálení. Při otevírání dveří buďte opatrní.

Pro odolné nečistoty, výrobek čistěte čistícím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte jej suchým hadříkem.

Při funkci EasySteam čištění párou se očekává, že přidaná voda se odpaří a zkondenzuje na vnitřní straně trouby a na dvířkách trouby, aby se zjemnily lehké nečistoty, které se v troubě vytvořily. Kondenzát vytvořený na dvířkách trouby může po otevření dvířek trouby kapat do okolí. Jakmile otevřete dvířka trouby, kondenzaci otřete.

Po kondenzaci uvnitř trouby se v bazénovém kanálku pod troubou může objevit kaluž nebo vlhkost. Po použití otřete tento bazénový kanál vlhkým hadříkem a osušte jej.



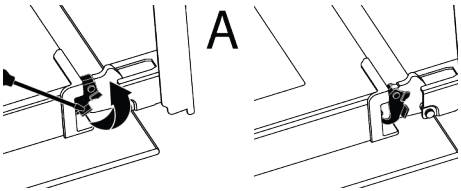
9.7 Čištění dvířek trouby

Dveře trouby a skla dvířek můžete demontovat a vyčistit je. Postup demontáže dvířek a oken je vysvětlen v částech **"Demontáž dvířek trouby"** a **"Demontáž vnitřních skel dvířek"**. Po vyjmutí vnitřních skel dveří je vyčistěte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a vysušte je suchým hadříkem. Zbytky vodního kamene, které se mohou vytvořit na skle trouby, otřete octem a opláchněte sklo.

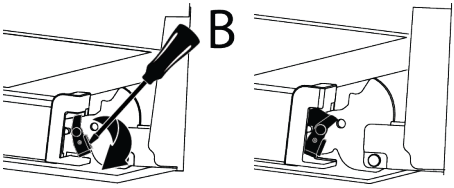
Odstranění dvířek trouby

1. Otevřete dvířka trouby.
2. Otevřete svorky v zásuvce závěsu předních dveří vpravo a vlevo zatlačením směrem dolů, jak je znázorněno na obrázku.
3. Typy závěsů se liší podle modelu výrobku jako typy (A), (B), (C). Následující obrázky ukazují, jak otevřít jednotlivé typy závěsů.

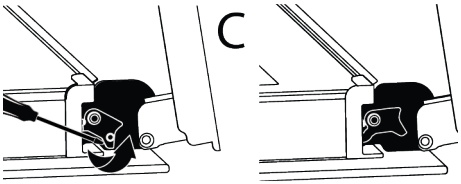
4. Závěs typu (A) je k dispozici pro běžné typy dveří.



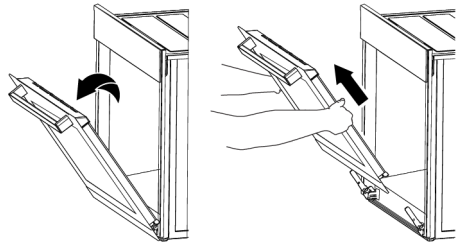
5. Závěs typu (B) je k dispozici pro typy dveří s měkkým zavíráním.



6. Závěs typu (C) je k dispozici v typech dveří s měkkým otevíráním/zavíráním.



7. Dveře trouby dejte do polootevřené polohy.



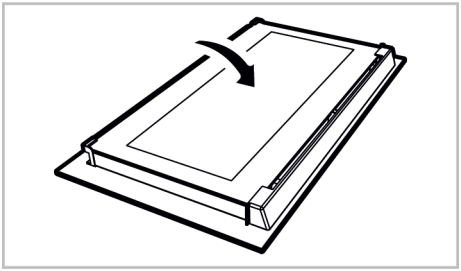
8. Vytáhněte odstraněné dveře směrem nahoru, aby se uvolnily z pravého a levého závěsu, a vyjměte je.

Při opětovném připevnění dveří je třeba zopakovat postupy použité při jejich demontáži od konce k začátku. Při montáži dveří nezapomeňte zavřít svorky na zásuvce závěsu.

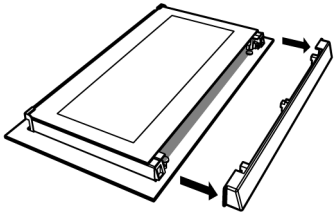
9.8 Odstranění vnitřního skla dveří trouby

Vnitřní sklo předních dveří výrobku lze z důvodu čištění odstranit.

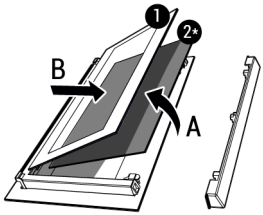
1. Otevřete dvířka trouby.



2. Odstraňte plastový komponent připevněný na horní části předních dveří tak, že jej potáhnete k sobě.



3. Jak je znázorněno na obrázku, jemně nadzvedněte nejvnitřnější sklo (1) směrem k "**A**" a poté jej vyjměte tahem směrem k "**B**".



1	Vnitřní sklo	2*	Vnitřní sklo (nemusí být k dispozici pro váš výrobek)

4. Pokud má váš výrobek vnitřní sklo (2), zopakujte stejný postup pro jeho odpojení (2).
5. Prvním krokem přeskupení dveří je opětovná montáž vnitřního skla (2). Umístěte zkosený okraj skla tak, aby se

setkal se zkoseným okrajem plastového otvoru. (Pokud má váš výrobek vnitřní sklo). Vnitřní sklo (2) musí být připevněno k plastovému otvoru, který je nejblíže k nejvnitřnějšímu sklu (1).

6. Při opětovné montáži nejvnitřnějšího skla (1) dávejte pozor, abyste potištěnou stranu skla umístili na druhé vnitřní sklo. Je velmi důležité, aby se spodní rohy nejvnitřnějšího skla (1) setkaly se spodními plastovými drážkami.
7. Zatlačte plastový komponent směrem k rámu, dokud se neozve "cvaknutí".

9.9 Čištění světla trouby

V případě, že se zašpiní skleněná dvířka světla trouby ve varném prostoru, očistěte je pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houbičky a osušte suchým hadříkem. V případě poruchy lampy v troubě můžete lampu v troubě vyměnit podle následujících částí.

Výměna světla trouby

Obecné informace

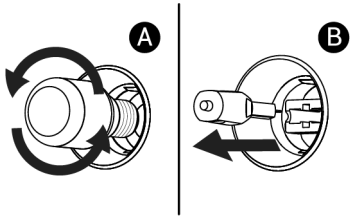
- Abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem před výměnou světla trouby, odpojte výrobek a počkejte, až trouba vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Tato trouba je vybavena lampou s výkonem méně než 40 W, menší než 60 mm na výšku a menší než 30 mm v průměru, nebo halogenovou žárovkou G9 s výkonem menším než 60 W. Světla jsou vhodná pro provoz při teplotách nad 300 °C. Světla do trouby jsou k dispozici v autorizovaných servisech nebo u licencovaných techniků. Tento výrobek obsahuje žárovku energetické třídy G.
- Umístění světla se může lišit od polohy znázorněné na obrázku.
- Lampa použitá v tomto výrobku není vhodná pro osvětlení domácích místností. Účelem tohoto světla je pomoci uživateli vidět potravinářské výrobky.
- Světla použité v tomto výrobku musí odolat extrémním fyzikálním podmínkám, jako jsou teploty nad 50 °C.

Pokud je vaše trouba vybavena kulatým světlem

1. Odpojte výrobek od elektřiny.
2. Odstraňte skleněný kryt otočením proti směru hodinových ručiček.



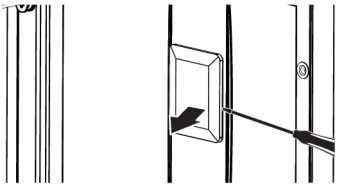
3. Pokud je vaše světlo v troubě typu (A) zobrazené na obrázku níže, otočte žárovku podle obrázku a vyměňte ji za novou. Pokud se jedná o model typu (B), vytáhněte jej, jak je znázorněno na obrázku, a nahraďte jej novým.



4. Nasaďte zpět skleněný kryt.

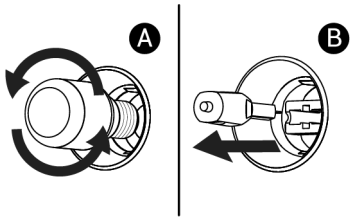
Pokud je vaše trouba vybavena čtvercovým světlem

1. Odpojte výrobek od elektřiny.
2. Vyjměte drátěnou polici podle popisu.



3. Zvedněte ochranný skleněný kryt světla pomocí šroubováku. Nejprve odstraňte šroub, pokud je na čtvercové lampě ve vašem produktu šroub.

4. Pokud je vaše světlo v troubě typu (A) zobrazené na obrázku níže, otočte žárovku podle obrázku a vyměňte ji za novou. Pokud se jedná o model typu (B), vytáhněte jej, jak je znázorněno na obrázku, a nahraďte jej novým.



5. Namontujte zpět skleněný kryt a drátěné police.

10 Odstraňování závad

Pokud problém přetrvává i po provedení pokynů v této části, kontaktujte svého prodejce nebo autorizovaný servis. Nikdy se nepokoušejte opravit svůj výrobek sami.

Během provozu trouby vychází pára.

- Během provozu je normální vidět páru. >>> Toto není porucha.

Při vaření se objevují kapky vody

- Pára vznikající při vaření kondenzuje, když se dostane do kontaktu se studenými povrchy vně výrobku a může tvořit kapky vody. >>> Toto není porucha.

Během zahřívání a chlazení výrobku jsou slyšet kovové zvuky.

- Kovové části se mohou při zahřátí roztahovat a vydávat zvuky. >>> Toto není porucha.

Výrobek není funkční.

- Pojistka může být vadná nebo spálená. >>> Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříňce. V případě potřeby je změňte nebo je znovu aktivujte.
- Spotřebič nesmí být zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> Zkontrolujte, zda je spotřebič zapojen do zásuvky.
- (Pokud je na vašem spotřebiči časovač) Tlačítka na ovládacím panelu nefungují. >>> Pokud je váš výrobek vybaven zámkem tlačítek, může být zámek tlačítek aktivován, deaktivujte jej.

Osvětlení trouby nesvítí.

- Osvětlení trouby může být vadné. >>> Vyměňte žárovku trouby.
- Bez elektrického napájení. >>> Ujistěte se, že je síť funkční a zkontrolujte pojistky v pojistkové skříňce. V případě potřeby vyměňte pojistky nebo je znovu aktivujte.

Trouba netopí.

- Trouba nemusí být nastavena na konkrétní funkci pečení a/nebo teplotu. >>> Nastavte troubu na konkrétní funkci pečení a/nebo teplotu.
- U modelů s časovačem není čas nastaven. >>> Nastavte čas.
- Bez elektrického napájení. >>> Ujistěte se, že je síť funkční a zkontrolujte pojistky v pojistkové skříňce. V případě potřeby vyměňte pojistky nebo je znovu aktivujte.

Neexistuje žádná zapalovací jiskra.

- Neexistuje žádný proud. >>> Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni.
- Nastavení času nebylo provedeno. >> > Nastavte čas.

Není tam žádný plyn.

- Hlavní plynový ventil je uzavřen. >>> Otevřete plynový ventil.
- Plynové potrubí je ohnuté. >>> Správně nainstalujte plynové potrubí.

(Pro modely s časovačem) Displej časovače bliká nebo je symbol časovače ponechán otevřený.

- Došlo k výpadku proudu. >>> Nastavte čas / Vypněte knoflíky funkcí výrobku a znovu je přepněte do požadované polohy.

Další informace pro Uživatelskou příručku:	Technické informace o provozních režimech nízké spotřeby podle nařízení EU 2023/826	
Režim	SPOTŘEBA (WATT)	DOBA (MINUTY)*
Vypnuto	-	-
Pohotovostní režim	-	-
Pohotovostní režim s informačním nebo stavovým displejem	0,8	20
Síťový pohotovostní režim	-	-

*:Doba, po které zařízení přejde automaticky do pohotovostního režimu, vypnutého režimu nebo síťového pohotovostního režimu v minutách a zaokrouhlená na nejbližší minutu.

Tere tulemast!

Hea klient,

Aitäh, et valisite Whirlpool 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.

Enne seadme kasutamist lugege läbi need ohutusjuhised. Hoidke neid edaspidiseks kasutamiseks lähedal.

Beko Europe Management Srl
Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Sisukord

1 OHUTUSJUHISED 58

1.1 LUBATUD KASUTAMINE 60
1.2 PAIGALDAMINE 61
1.3 GAASIÜHENDUS 63
1.4 ELEKTRIHOIATUSED 64
1.5 PUHASTAMINE JA HOOLDUS 65

2 Keskkonnaalased juhised 66

3 Teie toode 68

3.1 Toote tutvustus 68
3.1.1 Toiduvalmistamise seade 68
3.1.2 Hobuse osa 68
3.2 Ahju juhtpaneeli tutvustamine 68
3.3 Ahju tööfunktsioonid 70
3.4 Toote tarvikud 71
3.5 Toote lisaseadmete kasutamine .. 71
3.6 Tehniline kirjeldus 74

4 Paigaldamine 77

4.1 Õige paigalduskoht 77
4.2 Elektriline ühendus 80
4.3 Gaasiühendus 81
4.4 Toote paigutamine 83
4.5 Gaasi muundamine 84

5 Esmakasutus 86

5.1 Esmaseadistus 86
5.2 Seadme esmane puhastamine 87

6 Pliidiplaadi kasutamine 87

6.1 Üldteave pliidiplaadi kasutamise kohta 87
6.2 Pliidiplaatide töö 88

7 Ahju kasutamine 89

7.1 Üldteave ahju kasutamise kohta .. 89
7.2 Ahju juhtseadme töö 89
7.3 Auruga toiduvalmistamine 91
7.4 Sätted 92

8 Üldine teave toiduvalmistamise kohta 94

8.1 Üldteave ahjus küpsetamise kohta 94
8.1.1 Pagaritooted ja ahjutoidud 95
8.1.2 Liha, kala ja linnuliha 98
8.1.3 Grill 99
8.1.4 Aurutamine 99
8.1.5 Katsetatud road 100

9 Hooldus ja puhastus 102

9.1 Üldteave puhastamise kohta 102
9.2 Tarvikute puhastamine 103
9.3 Pliidiplaadi puhastamine 103
9.4 Juhtpaneeli puhastamine 104
9.5 Ahi sisemuse (toiduvalmistamise ala) puhastamine 104
9.6 Hõlbus aurupuhastus 105
9.7 Ahjuukse puhastamine 106
9.8 Ahjuukse siseklaasi eemaldamine 107
9.9 Ahjuvalgusti puhastamine 107

10 Veaotsing 108

1 OHUTUSJUHISED

OLULINE LUGEDA JA JÄLGIDA

⚠ Need juhised kehtivad, kui seadmel on riigi sümbol. Kui sümbol ei ilmu seadmele, on vaja tutvuda paigaldusjuhendiga, mis peaks sisaldama vajalikke juhiseid seadme muutmiseks riigi kasutustingimustele vastavaks.

⚠ ETTEVAATUST! Gaasiküpsetamisseadme kasutamine põhjustab soojuse, niiskuse ja põlemissaaduste tootmist ruumis, kuhu see on paigaldatud. Veenduge, et köök on hästi ventileeritud, eriti kui seade on kasutusel: hoidke loomulikud ventilatsiooniavad lahti või paigaldage mehaaniline ventilatsiooniseade (mehaaniline väljatõmbekapp). Seadme pikaajaline intensiivne kasutamine võib nõuda täiendavat ventilatsiooni, näiteks akna avamist, või tõhusamat ventilatsiooni, näiteks mehaanilise ventilatsiooni suurendamist (võimaluse korral), et eemaldada põlemissaadused ohutult välisõhku, pakkudes samal ajal ruumiõhu vahetamist täiendava ventilatsiooniga. Enne täiendava ventilatsiooni paigaldamist konsulteerige professionaaliga.

⚠ Käesolevas juhendis esitatud teabe täpne eiramine võib põhjustada tulekahju või plahvatuse, mis võib põhjustada varalist kahju või kehavigastusi.

⚠ Enne seadme kasutamist lugege neid ohutusjuhiseid. Hoidke neid edaspidiseks kasutamiseks läheduses.

⚠ Seade tuleb paigaldada vastavalt kehtivatele eeskirjadele ja seda tohib kasutada ainult hästi ventileeritavas ruumis. Enne seadme paigaldamist või kasutamist lugege juhiseid.

⚠ Kui põleti leegid on kogemata läbi põlenud, keerake põleti juhtnupp väljalülitatud asendisse ja ärge proovige seda uuesti süüdata vähemalt 1 minuti jooksul.

Need juhised ja seade ise annavad olulisi ohutushoiatusi, mida tuleb alati järgida. Tootja ei vastuta käesolevate ohutusjuhiste eiramise, seadme ebaõige kasutamise või juhtseadiste vale seadistamise eest.

⚠ HOIATUS: kui pliidi pind on pragunenud, ärge kasutage seadet – elektrilöögi oht.

⚠ HOIATUS: Tuleoht: Ärge hoidke esemeid toiduvalmistamispindadel.

⚠ ETTEVAATUST: küpsetusprotsessi tuleb jälgida. Lühikest küpsetusprotsessi tuleb pidevalt jälgida.

⚠ HOIATUS: Pliidiplaadi järelevalveta jätmine rasva või õliga küpsetamisel võib olla ohtlik – tuleoht. ÄRGE KUNAGI püüdke kustutada tuld veega, vaid lülitage seade välja ja seejärel katke leegid, nt kaane või tuletõrjetekiga.

⚠ Ärge kasutage pliidi tööpinnana ega toena. Hoidke riideid või muid tuleohtlikke materjale seadmest eemal, kuni kõik komponendid on täielikult maha jahtunud – tuleoht.

⚠ Väga väikesi lapsi (0-3-aastased) tuleb seadmest eemal hoida. Väikesed lapsed (3-8-aastased) tuleb seadmest eemal hoida, välja arvatud juhul, kui nad on pideva järelevalve all. Vähemalt 8-aastased lapsed ja vähenenud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või kogemuste ja teadmisteta isikud tohivad seadet kasutada ainult siis, kui neid jälgitakse või kui neile on antud juhised seadme ohutuks kasutamiseks ja nad mõistavad sellega kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi ilma järelevalveta puhastada ega hooldada seadet.

⚠ ETTEVAATUST: kuumutusplaadi klaasi purunemise korral: lülitage kohe välja kõik põletid ja kõik elektrilised kütteelemendid ning isoleerige seade toiteallikast; ärge puudutage seadme pinda; ärge kasutage seadet.

Klaaskate võib soojenedes sisse tungida. Enne kaane sulgemist lülitage kõik põletid ja elektrilised plaadid välja. Ärge sulgege kaant, kui põleti põleb.

⚠ **HOIATUS:** Seade ja selle ligipääsetavad osad kuumenevad kasutamise ajal. Tuleb olla ettevaatlik, et vältida küttekehade puudutamist. Alla 8-aastaseid lapsi tuleb hoida eemal, välja arvatud juhul, kui nad on pideva järelevalve all

⚠ Ärge jätke seadet kasutamise ajal järelevalveta. Kui seade sobib sondi kasutamiseks, kasutage ainult sellele ahjule soovitatud temperatuuriandurit - tuleoht.

⚠ Hoidke riideid või muid tuleohtlikke materjale seadmest eemal, kuni kõik komponendid on täielikult maha jahtunud - tuleoht. Olge alati tähelepanelik,

kui valmistate rasva- või õlisisaldusega toite või lisate alkohoolseid jooke - tuleoht. Pannide ja tarvikute eemaldamiseks kasutage ahjukindaid. Keetmise lõpus avage uks ettevaatlikult, lastes kuumal õhul või aurul enne õõnsusesse sisenemist järk-järgult välja voolata - see võib põhjustada põletusi. Ärge katke ahju esiküljel olevaid kuuma õhuavasid - tuleoht.

⚠ Olge ettevaatlik, kui ahjuuks on avatud või all, et vältida ukse löömist. Toitu ei tohi jätta toote sisse ega peale rohkem kui üheks tunniks enne või pärast küpsetamist.

⚠ HOIATUS: väljuv gaas võib süttida. Seadet ei tohi kasutada kauem kui 15 sekundit. Kui 15 sekundi pärast põleti ei sütti, lõpetage seadme kasutamine ja avage sahtli uks ja/või oodake vähemalt 1 minut, enne kui proovite põleti uuesti süüdata.

⚠ Toitu ei tohi jätta toote sisse ega peale rohkem kui üheks tunniks enne või pärast küpsetamist.

⚠ 1.1 LUBATUD KASUTAMINE

⚠ **ETTEVAATUST!** Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise lülitusseadme, näiteks taimeri või eraldi kaugjuhitava süsteemi abil.

⚠ See seade on mõeldud kasutamiseks majapidamises ja sarnastes rakendustes, näiteks: personali köögi ruumid kauplustes, kontorites ja muudes töökeskkondades; talumajad; klientide poolt hotellides, motellides, kodumajutustes ja muudes elukeskkondades.

⚠ ETTEVAATUST! See seade on mõeldud ainult toiduvalmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muudel eesmärkidel, näiteks ruumide kütmiseks.

⚠ See seade ei ole mõeldud professionaalseks kasutamiseks. Ärge kasutage seadet välitingimustes.

⚠ Ärge hoidke seadmes või selle läheduses plahvatusohtlikke või tuleohtlikke aineid (nt bensiini või aerosoolpurke) - tuleoht.

⚠ Kasutage potte ja panne, mille põhjad on põletiga sama laiad või veidi suuremad (vt

konkreetset tabelit). Veenduge, et restidel olevad potid ei ulatuks üle pliidi serva.

⚠ Võrede ebaõige kasutamine võib pliiti kahjustada: ärge asetage võresid tagurpidi ega libistage neid üle pliidi.

⚠ Ärge laske põleti leegil ulatuda üle panni serva.

⚠ Mitte kasutada: malmist võred, ollarikivid, terrakotapotid ja pannid. Soojushajutid, näiteks metallvõrk või mis tahes muud tüüpi. Kaks põleti samaaegselt ühe anuma jaoks (nt veekeetja).

⚠ Kui tarnitava gaasi kohalikud tingimused muudavad põleti süütamise raskeks, on soovitatav toimingut korrata, keerates nupu väikese leegi asendisse.

⚠ Kapoti paigaldamisel pliidiplaadi kohale vaadake õige vahemaa saamiseks kapoti juhiseid.

⚠ Võrede kaitsvad kummist jalad kujutavad endast väikelaste jaoks tõkestusohtu. Pärast võre eemaldamist veenduge, et kõik jalad on õigesti paigaldatud.

⚠ 1.2 PAIGALDAMINE

⚠ Seadet peab käsitsema ja paigaldama kaks või enam inimest - vigastuste oht. Kasutage lahtipakkimiseks ja paigaldamiseks kaitsekindaid - sisselõigete oht.

⚠ Elektri- ja gaasiühendused peavad vastama kohalikele eeskirjadele.

⚠ Paigaldamist, sealhulgas veevarustust (kui see on olemas), elektriühendusi ja remonti peab teostama kvalifitseeritud tehnik. Ärge parandage ega asendage ühtki seadme osa, välja arvatud juhul, kui see on kasutusjuhendis eraldi välja toodud. Hoidke lapsed paigalduskohast eemal. Pärast seadme lahtipakkimist veenduge, et see ei ole transportimise ajal kahjustatud. Probleemide korral võtke ühendust edasimüüja või lähima müügijärgse teenindusega. Pärast paigaldamist tuleb pakendijäätmeid (plast, vahtplastist osad jne) hoida lastele kättesaamatus kohas - lämbumisoht. Seade tuleb enne paigaldamist vooluvõrgust lahti ühendada - elektrilöögi oht. Paigaldamise ajal veenduge, et seade ei kahjustaks toitekaablit -

tulekahju või elektrilöögi ohtu. Aktiveerige seade alles siis, kui paigaldamine on lõpetatud. Tüüpilisteks majapidamisfunktsioonideks tuleb seade paigaldada eluruumidesse.

⚠ HOIATUS: seadme ja selle paigaldusmeetodi muutmine on oluline seadme ohutuks ja korrektseks kasutamiseks kõigis lisariikides.

⚠ Kasutage juhistes näidatud gaasirõhule vastavaid rõhuregulaatoreid.

⚠ Ruum peab olema varustatud õhu väljatõmbesüsteemiga, mis eemaldab kõik põlemisgaasid.

⚠ Ruum peab võimaldama ka nõuetekohast õhuringlust, kuna põlemiseks on vaja õhku. Õhuvool ei tohi olla väiksem kui 2 m³/h paigaldatud võimsuse kW kohta.

⚠ Õhuringlussüsteem võib võtta õhku otse väljastpoolt toru kaudu, mille sisemine ristlõige on vähemalt 100 cm2; ava ei tohi olla ummistuskindel.

⚠ Süsteem võib pakkuda põlemiseks vajalikku õhku ka kaudselt, st külgnevatest ruumidest, mis on varustatud ülalkirjeldatud õhuringlustorudega. Need ruumid ei tohi siiski olla ühisruumid, magamistoad ega toad, mis võivad kujutada endast tuleohtu.

⚠ Vedel naftagaas vajub põrandale, kuna see on õhust raskem. Seetõttu peavad veeldatud naftagaasiballoone sisaldavad ruumid olema varustatud ka õhuavadega, mis võimaldavad lekke korral gaasi väljuda. See tähendab, et LPG balloone, kas osaliselt või täielikult täis, ei tohi paigaldada ega ladustada ruumides või ladustamisaladel, mis on maapinnast allpool (keldrid jne). Soovitatav on hoida ruumis ainult kasutatavat silindrit, mis on paigutatud nii, et see ei puutuks kokku välistest allikatest (ahjud, kaminad, ahjud jne) pärineva soojusega, mis võib tõsta silindri temperatuuri üle 50 °C.
Kui teil on raske põleti nuppe keerata, võtke ühendust müügijärgse teenindusega, kes võib vigase põleti kraani välja vahetada.

⚠ Ventilatsiooniks ja soojuse hajutamiseks kasutatavad avad ei tohi kunagi olla kaetud.

⚠ Ärge eemaldage seadet vahtpolüstüreenist alusest enne paigaldamist.

⚠ Ärge paigaldage seadet dekoratiivukse taha - tuleoht.

⚠ kui vahemik asetatakse alusele, tuleb see tasandada ja kinnitada seinale kaasasoleva kinnitusketi abil, et vältida seadme libisemist alusest.

HOIATUS: seadme kallutamise vältimiseks tuleb paigaldada kaasasolev kinnituskett. Vaadake paigaldusjuhendit.

⚠ 1.3 GAASIÜHENDUS

⚠ HOIATUS: Enne paigaldamist veenduge, et kohalikud jaotustingimused (gaasi tüüp ja rõhk) ning seadme konfiguratsioon on ühilduvad.

⚠ HOIATUS: Selle seadme reguleerimistingimused on märgitud toote andmeplaadile.

⚠ Kontrollige, kas gaasivarustuse rõhk vastab tabelis „Põleti ja otsaku tehnilised andmed“ toodud väärtustele.

⚠ HOIATUS: seade ei ole ühendatud põlemissaaduste evakuatsiooniseadmega. See tuleb paigaldada ja ühendada vastavalt kehtivatele paigalduseeskirjadele. Erilist tähelepanu tuleb pöörata asjakohastele ventilatsiooninõuetele.

⚠ Kui seade on ühendatud vedelgaasiga, tuleb reguleerimiskruvi võimalikult tihedalt kinnitada.

⚠ OLULINE: Kui gaasiballoon või gaasimahuti on paigaldatud, peab see olema õigesti paigutatud (vertikaalsuunas).

⚠ HOIATUS: Selle toimingu peab tegema kvalifitseeritud tehnik.

⚠ Kasutage gaasiühenduseks ainult painduvat või jäika metallvoolikut.

⚠ Ühendamine jäiga toruga (vask või teras): Ühendamine gaasisüsteemiga peab toimuma viisil, mis ei tekita seadmele mingeid pingeid. Seadme toiteraamil on reguleeritav L-kujuline toruliitmik ja see on varustatud tihendiga, et vältida lekkeid. Tihend tuleb alati välja vahetada pärast toruliitmiku pööramist (tihend tarnitakse koos seadmega). Gaasivarustuse toruliitmik on keermestatud 1/2 gaasisilindriline isane kinnitusdetail.

⚠ Paindliku liigenditeta roostevabast terasest toru ühendamine keermestatud kinnitusega:
Gaasivarustuse toruliitmik on keermestatud 1/2 gaasisilindriline isane kinnitusdetail. Need torud tuleb paigaldada nii, et need ei oleks kunagi pikemad kui 2000 mm, kui need on täielikult välja sirutatud. Pärast ühendamist veenduge, et painduv metalltoru ei puutuks kokku ühegi liikuva osaga ega oleks kokku surutud. Kasutage ainult torusid ja tihendeid, mis vastavad kehtivatele riiklikele eeskirjadele.

⚠ OLULINE: Kui kasutatakse roostevabast terasest voolikut, tuleb see paigaldada nii, et see ei puudutaks mööbli liikuvaid osi (nt sahtlit). See peab läbima ala, kus ei ole takistusi ja kus on võimalik seda kogu pikkuses kontrollida.

⚠ Seade tuleb ühendada peamise gaasivarustuse või gaasiballooniga vastavalt kehtivatele riiklikele eeskirjadele. Enne ühendamist veenduge, et seade ühildub gaasivarustusega, mida soovite kasutada.

⚠ Kui see nii ei ole, järgige jaotises "Kohanemine eri tüüpi gaasidega" toodud juhiseid.

⚠ Pärast gaasivarustusega ühendamist kontrollige lekkeid seebiveega. Leegi stabiilsuse kontrollimiseks lülitage põletid sisse ja keerake nupud max asendist 1* miinimumasendisse 2*.

⚠ Gaasivõrgu või gaasiballooniga ühendamiseks võib kasutada painduvat kummist või terasest voolikut vastavalt kehtivatele siseriiklikele õigusaktidele.

KOHANEMINE ERINEVAT TÜÜPI GAASIDEGA

(Selle toimingu peab läbi viima kvalifitseeritud tehnik.)

⚠ Seadme kohandamiseks muule gaasitüübile kui see, mille jaoks see on valmistatud (märgitud reitingumärgisel), järgige spetsiaalseid samme, mis on esitatud pärast paigaldamisjooniseid.

⚠ 1.4 ELEKTRIHOIATUSED

⚠ OLULINE: Andmesildil on teave voolu- ja pingekulu kohta.

⚠ Andmesilt on ahju esiservas (nähtav, kui uks on avatud).

⚠ Seadet peab olema võimalik vooluvõrgust lahti ühendada, kui pistik on ligipääsetav, või mitmepooluselise lüliti abil, mis on paigaldatud pistikupesast

ülesvoolu vastavalt juhtmestiku reeglitele ja seade peab olema maandatud vastavalt riiklikele elektriohutusstandarditele.

⚠ Toitekaabel peab olema piisavalt pikk, et ühendada seade, kui see on oma korpusesse paigaldatud, peamise toiteallikaga. Ärge tõmmake toitekaablit.

⚠ Ärge kasutage pikendusjuhtmeid, mitut pistikupesa ega adapterit. Elektrikomponendid ei tohi pärast paigaldamist olla kasutajale kättesaadavad. Ärge kasutage seadet, kui olete märg või paljajalu. Ärge kasutage seadet, kui sellel on kahjustatud toitekaabel või pistik, kui see ei tööta korralikult või kui see on kahjustatud või maha kukkunud.

⚠ Kui toitejuhe on kahjustatud, tuleb see asendada identsega tootja, tema teenindaja või sarnase kvalifikatsiooniga isikute poolt, et vältida elektrilöögi ohtu.

⚠ Kui toitekaabel tuleb välja vahetada, võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.

⚠ Paigaldamine toitekaabli pistiku abil ei ole lubatud, välja arvatud juhul, kui toode on juba varustatud tootja poolt pakutavaga.

⚠ 1.5 PUHASTAMINE JA HOOLDUS

⚠ HOIATUS: Enne hooldustööde tegemist veenduge, et seade on välja lülitatud ja vooluvõrgust lahti ühendatud. Kehavigastuste ohu vältimiseks kasutage kaitsekindaid (vigastuste oht) ja turvajalatseid (põrutusoht); käsitsege kindlasti kahte inimest (vähendage koormust); ärge kunagi kasutage aurupuhastusseadmeid (elektrilöögi oht). Tootja poolt volitamata mitteprofessionaalsed remonditööd võivad ohustada tervist ja ohutust, mille eest ei saa tootjat vastutusele võtta. Mitteprofessionaalsest remondist või hooldusest tingitud defektid või kahjustused ei kuulu garantii alla, mille tingimused on toodud seadmega kaasasolevas dokumendis.

⚠ Ärge kasutage ukseklaasi puhastamiseks tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid ega metallkaabitsat, kuna need võivad pinda kriimustada, mis võib põhjustada klaasi purunemist.

⚠ Ärge kasutage abrasiivseid ega söövitavaid tooteid, klooripõhiseid puhastusvahendeid ega pannipuhastusvahendeid.

⚠ Veenduge, et seade on enne puhastamist või hooldustöid maha jahtunud. - põletusoht.

⚠ HOIATUS: Lülitage seade enne lambi vahetamist välja - elektrilöögi oht.

⚠ Elektrilise süüteseadme kahjustamise vältimiseks ärge kasutage seda, kui põletid ei ole oma korpuses.

2 Keskkonnaalased juhised

PAKKEMATERJALIDE UTILISEERIMINE

Pakendimaterjal on 100% taaskasutatav ja tähistatud ringlussevõtu sümboliga ♻. Seetõttu tuleb pakendi erinevad osad kõrvaldada vastutustundlikult ja täielikus kooskõlas kohalike omavalitsuste jäätmekäitluseeskirjadega.

KODUMASINATE UTILISEERIMINE

Seade on valmistatud taaskasutatavatest või korduvkasutatavatest materjalidest. Kõrvaldage see vastavalt kohalikele jäätmekäitluseeskirjadele. Lisateabe saamiseks kodumajapidamises kasutatavate elektriseadmete töötlemise, taaskasutamise ja ringlussevõtu kohta võtke ühendust kohaliku omavalitsusega, olmejäätmete kogumise teenusega või kauplusega, kust te seadme ostsite. See seade on märgistatud vastavalt Euroopa direktiivile 2012/19/EL, elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) ja 2013. aasta elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete määrustele (muudetud kujul). Veendudes, et toode kõrvaldatakse nõuetekohaselt, aitate vältida negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele. Sümbol  tootel või kaasasolevatel dokumentidel näitab, et seda ei tohi käidelda olmejäätmetena, vaid see tuleb viia elektri- ja elektroonikaseadmete ringlussevõtuks sobivasse kogumiskeskusesse.

ENERGIASÄÄSTU NÕUANDED

Kuumutage ahju ainult siis, kui see on ette nähtud toiduvalmistamislauas või retseptis.

Kasutage tumedaid lakitud või emailitud küpsetusplaate, kuna need neelavad soojust paremini.

Kasutage survekeetjat, et säästa veelgi rohkem energiat ja aega.

Kasutage potte ja panne, mille põhja laius on võrdne põleti laiusega.

Kasutage ainult lamedapõhjalisi potte ja panne.

Võimaluse korral hoidke toiduvalmistamise ajal poti kaaned kinni.

Kasutage survekeetjat, et säästa veelgi rohkem energiat ja aega.

VASTAVUSDEKLARATSIOONID

Käesolev seade vastab: Euroopa määruse 66/2014 ökodisaini nõuetele; energiamärgistuse määrusele 65/2014; 2019. aasta energiamõjuga toodete ja energiateabe ökodisaini (muudatus) (EList väljumise) eeskirjadele kooskõlas Euroopa standardiga EN 60350-1.

Käesolev seade vastab Euroopa määruses 66/2014 ja 2019. aasta energiamõjuga toodete ökodisaini ja energiateabe (muudatus) (EList väljumise) eeskirjades sätestatud ökodisaini nõuetele kooskõlas Euroopa standardiga EN 60350-2.

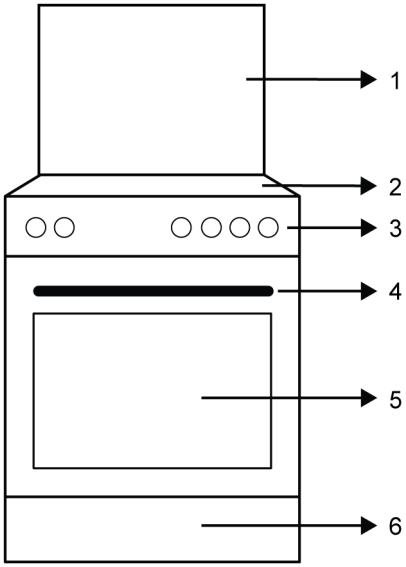
See toode võib sisaldada halogeenvalgustust (energiatõhususe klass G) või LED-valgusallikat(energiatõhususe klass F).

Teavet seadme vähese energiatarbega oleku kohta vastavalt määrusele (EL) 2023/826 leiate järgmiselt lingilt: https://docs.emeaappliance-docs.eu.

3 Teie toode

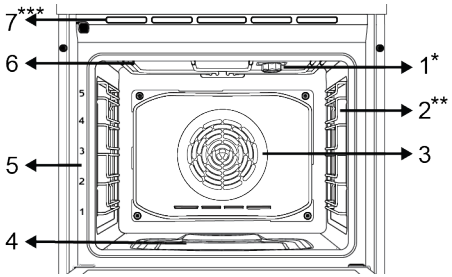
Sellest jaotisest leiate toote juhtpaneeli ülevaate ja põhilised kasutusvõimalused. Sõltuvalt toote tüübist võivad pildid ja mõned funktsioonid erineda.

3.1 Toote tutvustus



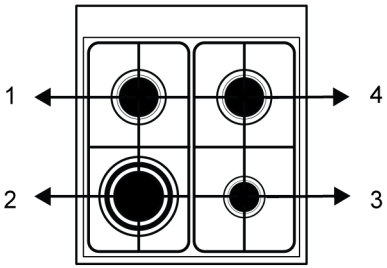
1 Ülemine kaas
2 Hobuse osa
3 Kontrollpaneel
4 Käepide
5 Uks
6 Alumine osa

3.1.1 Toiduvalmistamise seade



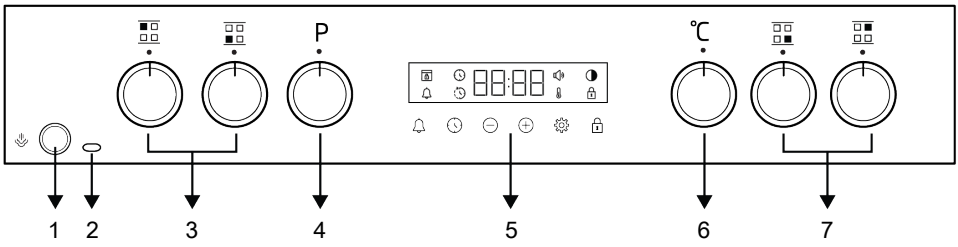
1 Lamp
2 Traadist riiulid
3 Ventilaatori mootor (terasplaadi taga)
4 Veebassein auruga toiduvalmistamiseks
5 Riiulite positsioonid
6 Ülemine kütteseade
7 Ventilatsiooniavad
* Varieerub olenevalt mudelist. Teie toode ei pruugi olla varustatud lambiga või lambi tüüp ja asukoht võivad erineda joonisel kujutatust.
** Varieerub olenevalt mudelist. Teie toode ei pruugi olla varustatud traatrestiga. Pildil on näitena toodud traatrestiga toode.
*** See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.

3.1.2 Hobuse osa



1 Tagumine vasakpoolne - Tavaline põleti
2 Eesmine vasakpoolne - Vokipõleti
3 Eesmine parempoolne - Lisapõleti
4 Tagumine parempoolne - Tavaline põleti

3.2 Ahju juhtpaneeli tutvustamine



1 Aururežiimiga küpsetamise/ puhastamise nupp
2 Aururežiimiga küpsetamise/ puhastamise lamp
3 Pliidiplaadi juhtnupud
4 Funktsiooni valimise nupp
5 Taimer
6 Temperatuuri valiku nupp
7 Pliidiplaadi juhtnupud

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

Ahju sisetemperatuuri saate aru taimeri ekraanil oleva temperatuuri sümboli järgi. Temperatuuri sümbol ilmub ekraanile, kui küpsetamine algab, ja temperatuuri sümbol kaob, kui seade saavutab seatud temperatuuri. Kui temperatuur ahjus langeb alla seatud temperatuuri, ilmub uuesti temperatuuri sümbol.

Pliidiplaadi juhtnupud

Pliidiplaati saab juhtida pliidi juhtnuppude abil. Iga nupp käitab vastavat põletit. Juhtpaneelil olevatest sümbolitest võite järeldada, millist põletit see juhib.

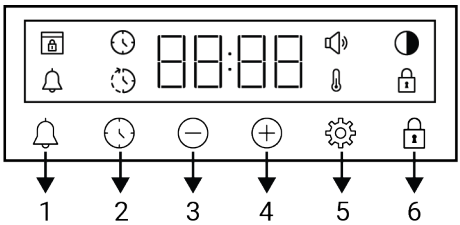
Aururežiimiga küpsetamise/puhastamise nupp

Kasutatakse auruga toiduvalmistamiseks ja puhastamiseks. Ei tööta elektrikatkestuse korral.

Aururežiimiga küpsetamise/puhastamise lamp

Näitab, et funktsioon aktiveeritakse, kui vajutada nuppu auruga küpsetamiseks või puhastamiseks. Ei tööta elektrikatkestuse korral.

Taimer



1 Äratusklahv
2 Aja seadmise klahv
3 Vähenda klahv
4 Suurendamisklahv
5 Seadete klahv
6 Klahviluku võti

Kuva sümbolid

: Küpsetusaja sümbol

: Küpsetamise lõpuaja sümbol *

: Häire sümbol

: Heleduse sümbol

: Klahviluku sümbol

: Temperatuuri sümbol *

: Helitugevuse taseme sümbol

: Ukseluku sümbol *

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

3.3 Ahju tööfunktsioonid

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

Soovitatavad tööfunktsioonid auruga toiduvalmistamiseks:

Soovitame auruga toiduvalmistamiseks kasutada oma toote tööfunktsioone "3D-funktsioon" ja "Kuumutus ventilaatoriga" (kõik need funktsioonid ei pruugi teie tootel saadaval olla). Kuigi auruga toiduvalmistamise/puhastuse nupp on aktiivne ka teistes tööfunktsioonides, on nendes funktsioonides toiduvalmistamine läbiviidud katsete kohaselt kõige tõhusam. Saate teha auruga toiduvalmistamist, ilma et peaksite vajutama spetsiaalselt funktsiooni "3D-funktsioon" jaoks mõeldud auruga toiduvalmistamise/puhastuse nuppu.

Ärge vajutage auruga toiduvalmistamise/puhastamise nuppu "Töö ventilaatoriga" funktsiooni kasutamise ajal. Vastasel juhul tõuseb ahju sisetemperatuur ja see võib toidule negatiivselt mõjuda.

Funktsiooni "Ahjuvalgusti" kasutamise ajal hoiduge auruga toiduvalmistamise/puhastamise nupu vajutamisest. Vastasel juhul tõuseb ahju põhja temperatuur ja see võib põhjustada negatiivseid tagajärgi, nagu käte põletamine ja toote liigne energiatarbimine.

Funktsiooni sümbol	Funktsiooni kirjeldus	Temperatuuriv ahemik (°C)	Kirjeldus ja kasutamine
	Ahjuvalgusti	-	Ahjus ei tööta ükski küttekeha. Põleb ainult ahju tuli.
	Töö ventilaatoriga	-	Ahju ei köeta. Töötab ainult ventilaator (tagaseinas). Graanulitega külmutatud toit sulatatakse aeglaselt toatemperatuuril, küpsetatud toit jahutatakse. Terve lihatüki sulatamiseks kuluv 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 ventilaatori toel	*	Alumise küttekeha poolt soojendatav kuum õhk jaotub ventilaatoriga ühtlaselt ja kiiresti kogu ahjus. Küpsetamine toimub ühe kandikuga. Seda funktsiooni tuleks kasutada ka lihtsaks aurupuhastamiseks.
	Kuumutus ventilaatoriga	*	Ventilaatori kuumutuselemendi poolt kuumutatud õhk jaotub ventilaatori abil võrdselt ja kiiresti üle kogu ahju. See sobib toiduvalmistamiseks mitmel ahjuplaadil erinevatel riiulitel.
	Säästlik kuumutus ventilaatoriga	*	Energia säästmiseks saate seda funktsiooni kasutada selle asemel, et kasutada funktsiooni Kuumutus ventilaatoriga. Aga; küpsetusaeg pikeneb veidi.

	Pitsafunktsioon	*	Alumine küttekeha ja ventilaatorküte töötavad. Sobib pitsa küpsetamiseks.
	3D-funktsioon	*	Töötavad ülemise kütte, alumise kütte ja ventilaatorkütte funktsioonid. Küpsetatava toote iga pool valmib võrdselt ja kiiresti. Küpsetamine toimub ühe kandikuga.
	Grillimine täisvõimsusel	*	Ahju laes olev suur grill töötab. Sobib suures koguses grillimiseks.

* Teie toode töötab temperatuurinupul määratud temperatuurivahemikus.

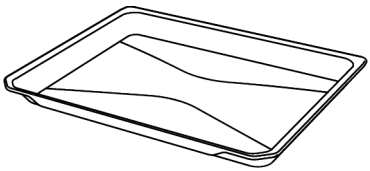
3.4 Toote tarvikud

Teie tootes on mitmesuguseid tarvikuid. Selles jaotises on saadaval tarvikute kirjeldus ja õige kasutamise kirjeldused. Sõltuvalt toote mudelist on kaasas olev tarvik erinev. Kõik kasutusjuhendis kirjeldatud tarvikud ei pruugi teie tootes saadaval olla.

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

Standardne salv

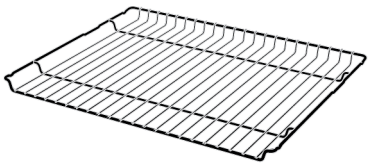
Seda kasutatakse küpsetiste, külmutatud toitude ja suurte tükkide praadimiseks.



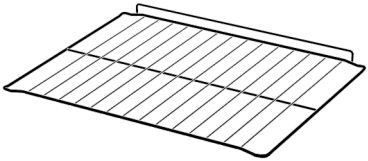
Traatgrill

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

Traatriiuliga mudelitel :



Ilma traatriiuliteta mudelitel :

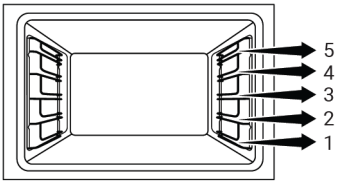


3.5 Toote lisaseadmete kasutamine

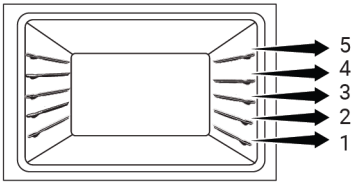
Toiduvalmistamise riiulid

Küpsetusalal on 5 riiuliasendit. Ahju esipaneelil olevatelt numbritelt näete ka riiulite järjekorda.

Traatriiuliga mudelitel :



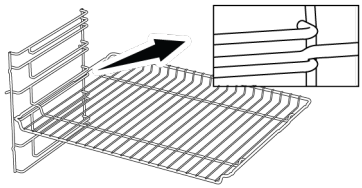
Ilma traatriiuliteta mudelitel :



Traatresti asetamine küpsetusriiulitele

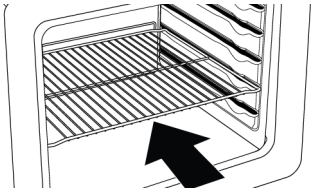
Traatriiuliga mudelitel :

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



Ilma traatriiuliteta mudelitel :

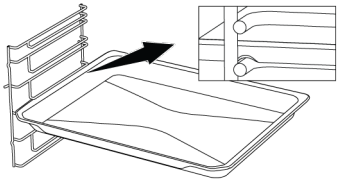
Väga oluline on asetada traatrest korralikult külgriiulitele. Traatrestil on riiulile asetamisel üks suund. Traatresti soovitud riiulile asetades peab avatud osa olema esiküljel.



Kandiku asetamine küpsetusriiulitele

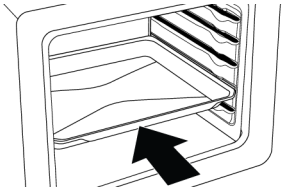
Traatriiuliga mudelitel :

Samuti on oluline asetada kandikud õigesti traadipoolsetele riiulitele. Kandiku soovitud riiulile asetamisel peab selle hoidmiseks mõeldud pool olema esiküljel. Paremaks küpsetamiseks tuleb alus kinnitada traatriiulil olevale peatuspesale. See ei tohi minna üle peatamispesa, et puutuda kokku ahju tagaseinaga.



Ilma traatriiuliteta mudelitel :

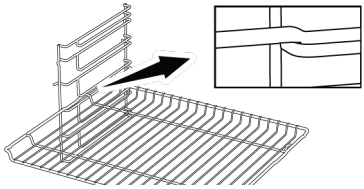
Samuti on oluline asetada kandikud korralikult külgriiulitele. Salvel on riiulile asetamisel üks suund. Kandiku soovitud riiulile asetamisel peab selle hoidmiseks mõeldud pool olema esiküljel.



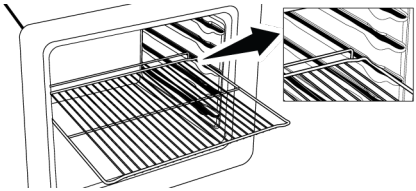
Traatresti peatamisfunktsioon

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 :

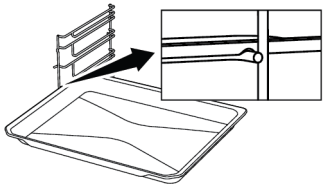


Ilma traatriiuliteta mudelitel :



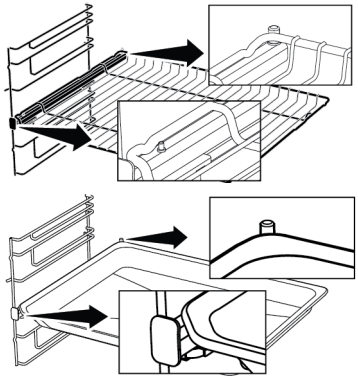
Salve peatamise funktsioon -Traatriiuliga mudelitel

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.



3.6 Tehniline kirjeldus

Üldised kirjeldused	
Toote välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus) (mm)	850 /600 /600

Pinge/Sagedus	220-240 V ~ 50 Hz
Juhtme tüüp ja ristlõige, mida kasutatakse / sobib tootes kasutamiseks	vähemalt H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Energiatarve (kW)	3,5
Gaasi kogutarbimine (kW)	8,3 kW (603 g/h - G30)
Ahju tüüp	Multifunktsionaalne ahi

Toiduvalmistamise tsoonid

Eesmine vasakpoolne	Vokipõleti
Võimsus	3,3 kW (240 g/h - G30)

Eesmine parempoolne	Lisapõleti
Võimsus	1,0 kW (73 g/h - G30)

Tagumine vasakpoolne	Tavaline põleti
Võimsus	2,0 kW (145 g/h - G30)

Tagumine parempoolne	Tavaline põleti
Võimsus	2,0 kW (145 g/h - G30)

Gaasi tüüp/rõhk, millega toode on seadistatud:
G20 20 mbar

Gaasitoote kategooria

Kat. II 2H3B/P
Kat. II 2H3+
Cat II 2ELs3B/P
Kat. I 2H

Gaasitüübid/rõhud, milleks toodet saab muundada:

G2 350 13 mbar
G30 30 mbar
G30 37 mbar
G30/G31 28-30/37 mbar

Põhiteave: Teave elektriahjude energiamärgistuse kohta on esitatud vastavalt standardile EN 60350-1 / IEC 60350-1. Need väärtused on määratud standardkoormuse korral, kui on olemas alumise kütte või ventilaatoriga küttefunktsioon (kui see on olemas).

Energiatõhususe klass on määratud kindlaks vastavalt järgmisele tähtsusastmele sõltuvalt sellest, kas tootel on vastavad funktsioonid olemas või. 1-Säästlik kuumutus ventilaatoriga , 2-Kuumutus ventilaatoriga , 3-Grillimine madalal võimsusel 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.

Riigi gaasikategooriad/tüübid/rõhk

Allpool esitatud tabelist leiate gaasi tüübi, rõhu ja gaasikategooria, mida saab kasutada riigis, kus toode paigaldatakse.

RIIKLIKUD KOODID	KATEGOORIA		GAASI TÜÜP JA RÕHK			
FR	Kat. II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Kat. II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Kat. II	2EK3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Kat. II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Kat. II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Kat. II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EI	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MK	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		

RIIKLIKUD KOODID	KATEGOORIA		GAASI TÜÜP JA RÕHK			
XK	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RS	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Kat. I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Kat. I	2H	G20,20 mbar			
LV	Kat. I	2H	G20,20 mbar			
LU	Kat. I	2E	G20,20 mbar			
BG	Kat. I	2H	G20,20 mbar			
	Kat. I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Kat. I	2H	G20,25 mbar			
	Kat. I	3B/P	G30,30 mbar			

Injektori tabel

Allolevas tabelis on toodud pihustite väärtused kõikide gaasitüüpide põlevmaterjalide jaoks gaasi muundamiseks. Pihusti väärtuste saamiseks vaadake tehnilist tabelit gaasitüüpide kohta, mida saate vastavalt oma põlevmaterjalidele ja riigile teisendada. Injektorid ei pruugi teie tootega kaasas olla. Saate selle hankida volitatud teenindusest või kohast, kust toote ostsite.

Toiduvalmistamise tsoonid									
Võimsus	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25.3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
1 kW	72	50	90	84	68	80	95	47	43
2 kW	103	72	125	116	97	110	131	66	60
3,3 kW	140	94	165	155	118	145	200	88	75

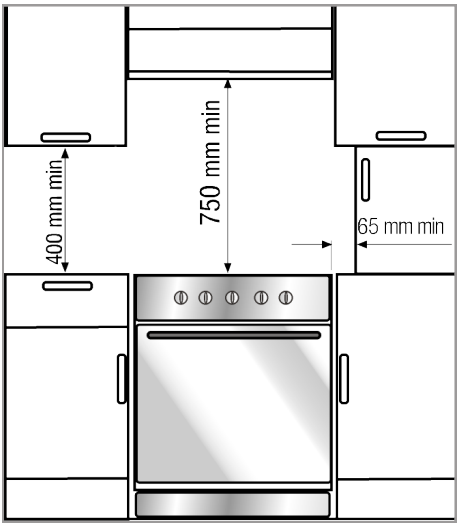
4 Paigaldamine

Üldine teave

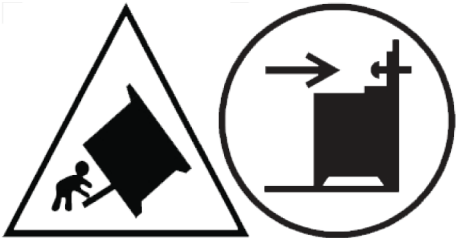
- Pöörduge toote paigaldamiseks lähima volitatud teenindusagentuuri poole. Veenduge, et elektri- ja gaasiinstallatsioonid on paigas, enne kui helistate volitatud teenindajale, et toode oleks kasutusvalmis. Kui see ei ole sobiv, kutsuge kvalifitseeritud elektrik ja paigaldaja vajalike tööde läbiviimiseks. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad mittevolitatud 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, küpsetusvahendite 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 mõõtmes 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 pliidipinnast kõrgemal.
- Kui pliidi kohale tuleb paigaldada pliidipuhasti, vaadake pliidipuhasti tootja juhiseid paigalduskõrguse kohta (min. 650 mm).
- Seadme kõrval olev köögimööbel peab olema kuumakindel (vähemalt 100 °C).



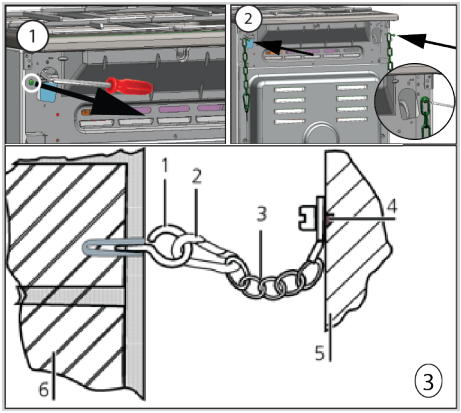
Seadme ümbermineku vältimiseks tuleb paigaldada see stabiliseerimisvahend. Vaadake paigaldusjuhendit.

Turvakett

Seade tuleb kindlustada ülekaalu vastu, kasutades ahju kaasasolevat turvaketti.

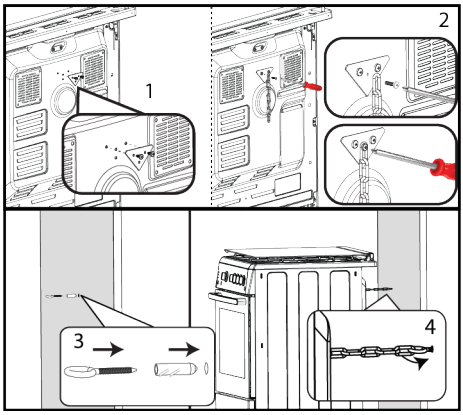
Kui teie tootel on 2 turvaketti;

Kinnitage konks (1) sobiva tapiga köögi seina 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	Köögi sein

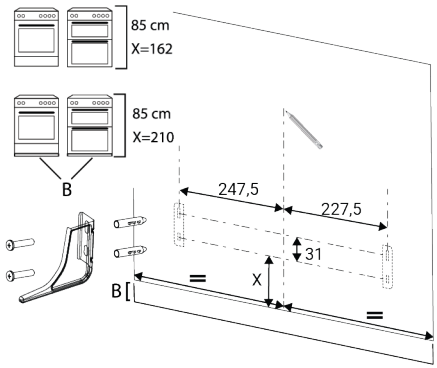
Kui teie tootel on 1 turvaketti;
Seade tuleb kindlustada ülekaalu vastu, kasutades ahju kaasasolevat turvaketti. Järgige pildil olevaid samme, et kinnitada turvakett toote külge.



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

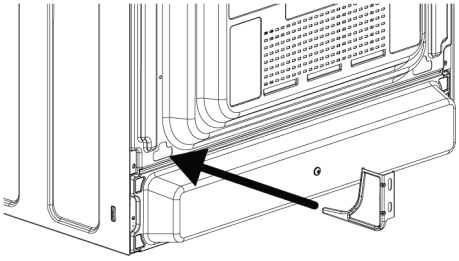
Kaldumisvastane püstuvusseade
Toodet tuleb kaitsta tasakaalu kaotamise ja kukkumise eest, kasutades teie tootega kaasas olevat otsakuvastast stabiilsusseadet.

1. Tõmmake selle piirkonna tagaseina keskelt, kuhu toote asetate, sirge vertikaalne joon.
2. Kasutades võrdlusalusena keskosa, kinnitage otsakuvastane stabiilsusseade seina külge täpsetes mõõtmetes vastavalt allpool toodud mõõtmetele.



Asetage seinale kinnitatud kaldumisvastane seade toote tagaküljel olevasse pesasse, nagu allpool näidatud. Tootega on kaasas otsakuvastane stabiilsusseade. Saate seda tükki kasutada paremal või vasakul. Mõlema külje asjakohased mõõtmed on toodud eespool. Paigaldamine on toodud näitena vasakul.

3. Asetage seina külge kinnitatud kallutusvastane stabiilsusseade toote tagaküljel olevasse pilusse, nagu allpool näidatud.



Ruumi ventilatsioon

Kõik ruumid vajavad avatavat akent või samaväärset ning mõned ruumid vajavad ka püsivat ventilatsiooni. Põlemisõhk võetakse ruumiõhust ja heitgaasid paisatakse otse ruumi. Hea ventilatsioon on seadme ohutuks tööks hädavajalik.

Ruumid, mille uksed ja/või aknad avanevad otse väliskeskkonda

Otse väliskeskkonda avanevate uste ja/või akende ventilatsiooniava peab olema mõõtmetega, mis on esitatud alljärgnevas tabelis, mis põhineb seadme kogu gaasivõimsusel (seadme kogu gaasivõimsus on esitatud käesoleva kasutusjuhendi tehniliste andmete tabelis). Kui uksed ja/või aknad ei ole varustatud seadme kogu gaasitarbimisele vastava ventilatsiooniavaga vastavalt allpool esitatud tabelile, siis peab ruumis kindlasti olema täiendav fikseeritud ventilatsiooniava, et tagada seadme kogu gaasitarbimisele vastava minimaalse ventilatsiooninõude täitmine. Fikseeritud ventilatsiooniava võib sisaldada olemasolevate õhupiirete avasid, väljatõmbekapuute kanalite avade mõõtu jne.

Gaasi kogutarbimine (kW)	Min. ventilatsiooniava (cm2)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Ruumid, millel ei ole avatavaid uksi ja/või aknaid, mis avanevad otse väliskeskkonda

Kui ruumis, kuhu seade on paigaldatud, ei ole otse väliskeskkonda avanevat ust ja/või akent, tuleb otsida muid tooteid, mis kindlasti tagavad fikseeritud, reguleerimata ja sulgemata ventilatsiooniava, mis vastab seadme kogu gaasitarbimisele vastavale minimaalsele ventilatsiooniavale, nagu on näidatud eespool esitatud tabelis. Samuti tuleks järgida asjakohaseid ehitusnõudeid.

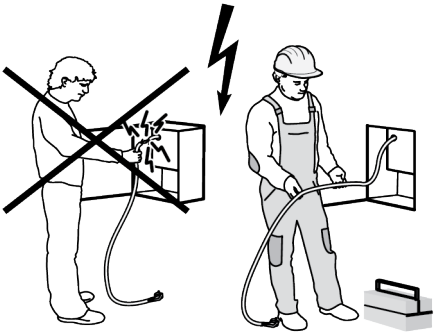
Kui ruumis või siseruumis on rohkem kui üks gaasiseade, tuleb lisaks ülaltoodud tabelis esitatud nõuetele ette näha täiendav ventilatsioonipind. Täiendava ventilatsiooniala suurus peab vastama teiste gaasiseadmete eeskirjadele.

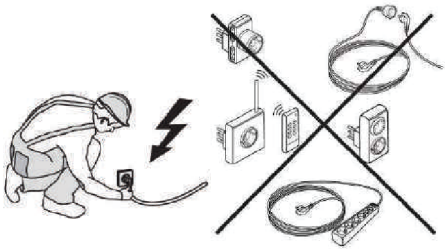
Samuti peab seadme paigaldusruumi sisekeskkonda avaneva ukse alumises servas olema vähemalt 10 mm suurune vahemaa. Te peate tagama, et sellised esemed nagu vaibad ja muud põrandakatted jms ei mõjutaks ukse sulgemisel ruumi.

Pliit võib asuda köögis, köök-söögisaalis või magamistoas, kuid mitte ruumis, kus on vann või dušš. Pliiti ei tohi paigaldada vähem kui 20 m3 suurusesse voodikohta.

Ärge paigaldage seda seadet maapinnast madalamal asuvasse ruumi, kui see ei ole vähemalt ühelt küljelt maapinnale avatud.

4.2 Elektriline ühendus

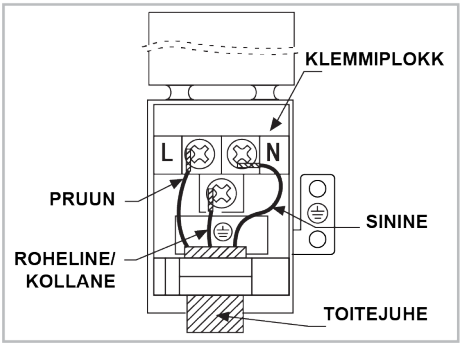




- Enne elektriühendusega seotud tööde alustamist lahutage seade elektrivõrgust. Võib tekkida elektrilöögi oht.
- Ühendage toode maandatud pistikupessa/liiniga, mis on kaitstud sobiva võimsusega minikaitselülitiga, nagu on märgitud tabelis "Tehnilised andmed". Olenemata sellest, kas seade on ühendatud trafoga või ilma, laske maandus paigaldada kvalifitseeritud elektrikul. Meie ettevõte 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 võbi tulemuseks olla elektrilöök, lühis või tulekahju!
- Toiteallika andmed peavad vastama toote tüübisildil täpsustatud andmetele. Märgistusplaat 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.
- Soovitatav on kasutada rikkevoolukaitselülitit täiendavana kaitsena.

Kui toode on valmistatud kaabliga ja ilma pistikuta:

Ühendage toote juhe toiteallikaga, nagu allpool näidatud:



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

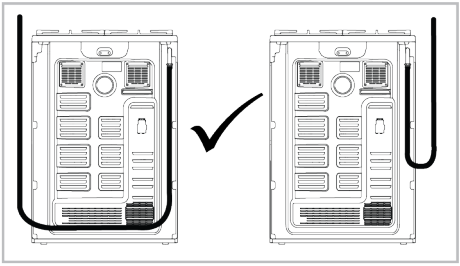
- Pruun = L (Faas)
- Sinine = N (Neutraalne)
- Roheline/kollane juhe = (E) ⏚ (Maandus)

4.3 Gaasiühendus

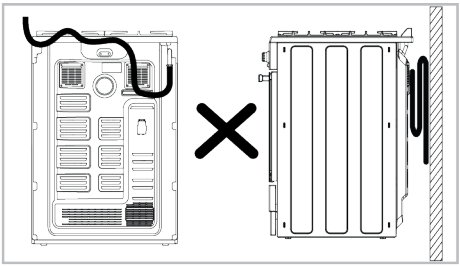
- Kui seadme paigaldust, remonti või ühendust teostab volitamata/loata/ebapädev isik või tehnik, võib tekkida plahvatus-, tule- ja mürgistusoht.
- Enne paigaldamist veenduge, et kohalikud jaotustingimused (gaasi liik ja gaasirõhk) ja seadme seadistus on ühilduvad. Gaasi reguleerimise tingimused ja toote väärtused asuvad etikettidel (või tüübisildil).
- Kui Teie riigi kood ei ole sildil, järgige oma riigi kohalikke tehnilisi juhiseid gaasiühenduse ja ümbermineku kohta.
- Toote tohib gaasivõrku ühendada ainult volitatud/litsentseeritud/pädev isik või tehnik.
- Tootja ei vastuta volitamata/litsentsita/ebapädeva isiku või tehniku teostatud toimingutest tuleneva kahju eest.
- Enne mis tahes gaasiseadme paigaldustöödega alustamist ühendage toode gaasivõrgust lahti. Võib tekkida plahvatusoht!
- Kui Teil on vaja oma toodet hiljem kasutada teistsuguse gaasiga, peate konsulteerima volitatud/litsentseeritud/pädeva isiku või tehnikuga, kes valmistab vastava ümberehituse protseduuri.
- Veenduge, et gaasiühenduse tihedust kontrollitakse pärast iga kasutuskorda. Tootja ei vastuta volitamata/ebapädeva isiku poolt teostatud gaasiühenduse või ümberehituse tagajärjel tekkida võiva gaasilekke tõttu tekkida võivate kahjude eest.
- Kui Te ei teosta ühendust vastavalt allpool toodud juhistele, tekib gaasilekke ja tuleoht. Meie ettevõte ei vastuta sellest tulenevate kahjude eest.
- Gaasiühenduse peab teostama ainult volitatud/litsentsiga/pädev isik või tehnik.
- Veenduge, et gaasiühenduses kasutatav gaasivoolik vastab kohalikele gaasistandarditele.
- Paindlik gaasivoolik tuleb ühendada nii, et see ei puutuks kokku ümbritsevate liikuvate osade ja kuumade pindadega (näidatud joonistel allpool) ning ei jääks liikuvate osade liikumise ajal kinni. (nt sahtlid) Pealegi ei tohiks seda paigutada kohtadesse, kus seda võidakse kokku suruda.
- Ärge liigutage toodet pärast gaasiühenduse lõpuleviimist. Selle teisaldamisel võib tekkida gaasilekke oht.
- Gaasiühenduse teostamisel ja ümberehitamisel tuleb kasutada mutrivõtit.

Gaasiühenduse külje valimine

- Gaasivoolik tuleb ühendada järgmiselt: ühendamisel tuleb teha pöördeid laia nurga all, vältimaks võimalikku purunemist ja murdumist.
- Enne gaasitoitega ühendamist veenduge, et gaasitoide ja gaasivooliku väljalaskeava asuvad samal küljel.



- Gaasivoolikut ei tohi purustada, kokku voltida, pigistada, puudutada teravate nurkadega ega see tohi puutuda kokku toote kuumade osade ja kööginõudega tootel.



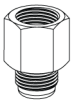
Gaasiühenduse osad

Osad ja tööriistad, mis võivad olla vajalikud gaasiühenduseks, on esitatud allpool. Sõltuvalt mudelist ei pruugi need osad olla tootega kaasas. Kasutatavad gaasiühenduste osad võivad erineda vastavalt gaasi tüübile ja riigi eeskirjadele.

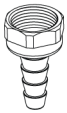
Lekkevastane tihend:



Ühendustükk EN 10226 R1/2":



Liitmik vedelgaasi jaoks (G30,G31):



Gaasi väljalaske liitmik:

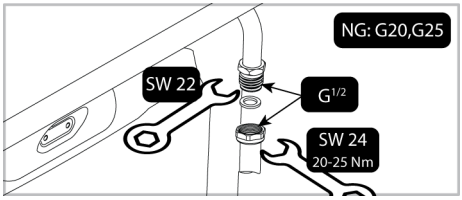


Gaasiühenduse teostamine - maagaas

- Maagaasi paigaldis tuleb enne toote paigaldust sobivalt ette valmistada. Tootega ühendatava gaasisüsteemi väljalaskeava juures peab olema maagaasiventiil.
- Veenduge, et maagaasiventiil on kergesti ligipääsetav.
- Ühendage toode oma kodu maagaasisüsteemiga paindliku ja kohalikele standarditele vastava gaasivooliku abil.
- Gaasiühenduse loomisel tuleb kasutada uut tihendit.
- Gaasitoide peab olema ühendatud gaasitoru või turvavooliku kaudu, mille mõlemas otsas on keermestatud liitmikud.

EN ISO 228 G1/2" tüüpi ühendus

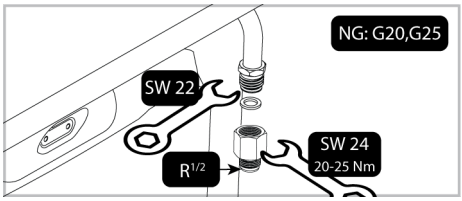
1. Asetage uus tihendustihend turvagaasivooliku/toru sisse. Veenduge, et tihend on õigesti paigaldatud.
2. Kinnitage gaasiliitmik seadme külge 22 mm mutrivõtmega ja asetage liitmik 24 mm mutrivõtmega liitmikku.



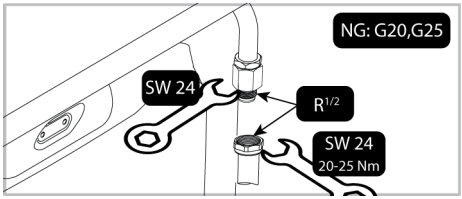
3. Pärast ühendamist tuleb liitmikku kontrollida lekete suhtes.

ISO 10226 G1/2" tüüpi ühendus

1. Paigaldage uus tihend liitmikku ja veenduge, et see on õigesti paigas.
2. Hoides toote gaasiühenduse väljalaskeava kinni 22 mutrivõtmega, ühendage liitmik 24 mutrivõtmega toote gaasi väljalaskeava külge ja pingutage korralikult kinni.



3. Asetage uus tihendustihend turvagaasivooliku/toru sisse. Veenduge, et tihend on õigesti paigaldatud.
4. Ühendage turvavooliku/-toru keermestatud osa 24 mm mutrivõtmega liitmiku külge ja pingutage korralikult kinni, hoides liitmikku paigal 24 mm mutrivõtmega.



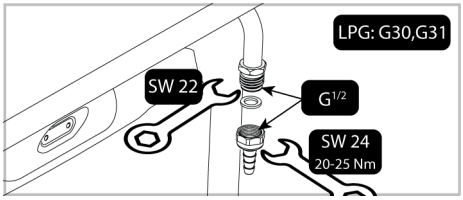
5. Pärast ühendamist tuleb liitmikku kontrollida lekete suhtes.

Gaasiühenduse teostamine - vedelgaas

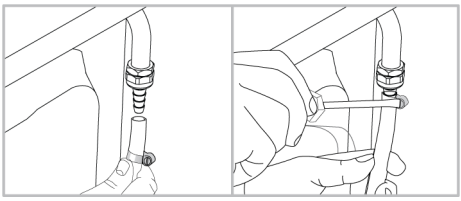
- Teie toode tuleks ühendada nii, et see oleks gaasilekke vältimiseks gaasiühenduse lähedal.
- Enne gaasiühenduse loomist hankige plastmassist gaasivoolik ja sobiv paigaldusklamber. Plastmassist gaasivooliku siseläbimõõt peab olema 10 mm ja pikkus ei tohi olla üle 150 cm. Plastmassist voolik peab olema lekkekindel ja kontrollitav.
- Gaasiseadmete ja -süsteemide nõuetekohast toimimist tuleb korrapäraselt kontrollida. Regulaatorit, voolikut ja selle klambrit tuleb korrapäraselt kontrollida ja tootja soovitatud ajavahemike järel või vajaduse korral välja vahetada.
- Gaasiühenduse loomisel tuleb kasutada uut tihendit.
- Gaasiühendus peab toimuma gaasivooliku või püsiühenduse kaudu.

Ühendus klambriga (keermeta) gaasivoolikuga

1. Paigaldage uus tihend vedelgaasi liitmikku ja veenduge, et see on õigesti paigas.
2. Kinnitage toote gaasiühenduse väljalaskeava 22 mm mutrivõtmega, ühendage liitmik toote gaasi väljalaskeava 24 mm mutrivõtmega ja pingutage korralikult kinni.



3. Paigaldage kinnitusklamber gaasivooliku ühele otsale. Pehmendage gaasivooliku ots, mille külge olete kinnitanud klambri. Selleks pange see üheks minutiks keevasse vette.
4. Sisestage pehmendatud gaasivoolik lõpuni liitmiku sisse. Pingutage klamber kindlalt kruvikeerajaga.



5. Pärast ühendamist tuleb liitmikku kontrollida lekete suhtes.

Ühenduskoha lekkekontroll

- Veenduge, et kõik toote nupud on asendis „Väljas“. Veenduge, et gaasivool on vaba. Valmistage seebivaht ja kandke seda gaasilekke kontrollimiseks vooliku ühenduskohale.
- Gaasilekke korral seebistatud osa hakkab vahutama. Sellisel juhul kontrollige veel kord gaasiühendust.
- Seebi asemel saab gaasilekke kontrollimiseks kasutada kaubanduslikult saadaolevaid pihuseid.
- Gaasilekke korral sulgege gaasivarustus ja ventileerige ruum.
- Ärge kunagi kasutage gaasi lekke kontrollimiseks tikku või tulemasinat.

4.4 Toote paigutamine

1. Lükake toode köögi seina poole.
2. Kinnitage toote külge ühendatud turvakett seina külge.
3. 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.
3. Avatud gaasivarustus.
4. Kontrollige, kas gaasiühendused on kindlalt kinnitatud ja kas on lekkeid.
5. Süüdake põletid ja kontrollige leegi väljanägemist.

Leek peab olema sinine ja korrapärase kujuga. Kui leek on kollakas, kontrollige, kas põleti kork istub kindlalt või puhastage põleti.

4.5 Gaasi muundamine

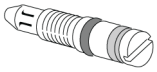
Üldine teave

- Enne mis tahes gaasiseadme paigaldustöödega alustamist ühendage toode gaasivõrgust lahti. Võib tekkida plahvatusoht!
- Kõik gaasiinjektorid tuleb välja vahetada ja gaasikraanide põlemise reguleerimine tuleb teha vähendatud vooluhulga asendis, et toode oleks sobilik teise gaasiga kasutamiseks.
- Pärast gaasitüübi muutmist tuleb varukoti uus gaasitüübi etikett kleepida juba toote tagaküljel oleva senise etiketi peale.
- Teie tootele sobivad muud gaasitüübid ja gaasikategooriad riigiti on esitatud jaotises "Riikide gaasikategooriad/ tüübid/rõhk". Vaadake sellest tabelist, millistele gaasitüüpidele saate oma piirkonnas üle minna. Te ei saa üle minna käesolevas tabelis loetlemata gaasitüüpidele.
- Toode ei pruugi sisaldada varupihustit, mis sobib gaasi tüübile, millele soovite üle minna. Pihusteid saab volitatud teenindusest või sealt, kust te toote ostsite.
- Pihusti väärtused ja gaasitüübid, mida tuleks põletite puhul kasutada, on esitatud jaotise lõpus. Tehke ümberkujundatava gaasitüübi ühendus, nagu on kirjeldatud gaasiühenduse osas.

Osad muu gaasitüübile üleminekuks

Allpool on esitatud osad ja tööriistad, mida üleminekul võib vaja minna. Sõltuvalt mudelist ei pruugi need osad olla tootega kaasas.

Möödavoolukruvi otsik:

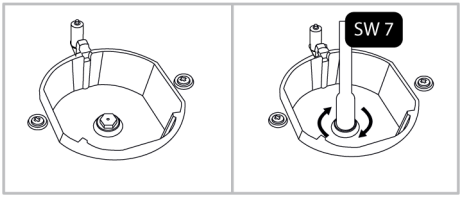


Põleti pihusti:

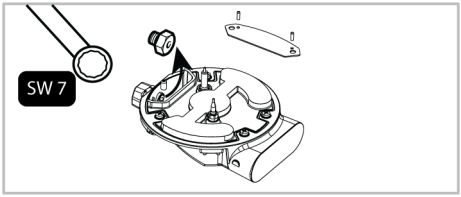


Põleti pihusti väljavahetus

1. Keerake kõik juhtnupud juhtpaneelil väljalülitatud asendisse.
2. Katke gaasivarustus.
3. Eemaldage panni toed, pliidipõletite kork ja pea.
4. Eemaldage põletite pihustid, keerates neid vastupäeva. (mutrivõti 7)



5. Kui Teie tootes on külgmise sisselaskepihustiga wok-põleti, eemaldage pihusti mutrivõtmega nr.7.



Mõnede pliidipõletite puhul on pihusti kaetud metallosaga. See metallkaitse tuleb pihusti väljavahetamiseks eemaldada.

6. Paigaldage uued gaasipihustid. (pingutusmoment 4 Nm)
7. Kontrollige kõiki ühendusi, veendumaks, et need on turvaliselt ja korralikult paigas.

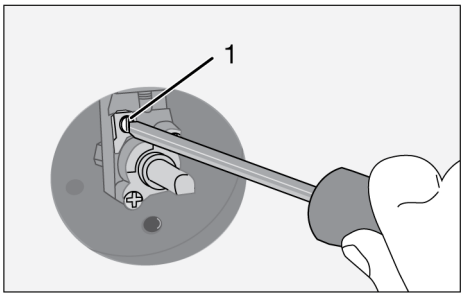
Uute pihustite asukoht on märgitud nende pakendil või pihustite tabelis, kust saab vastavat teavet.

8. Pärast ühendamist tuleb süstikuid kontrollida lekete suhtes.

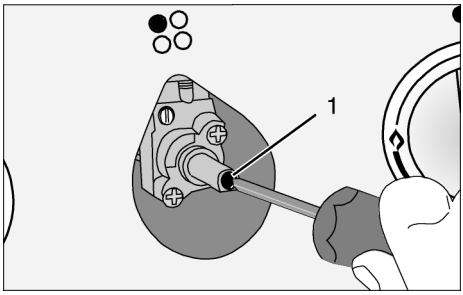
Kui ei ole tegemist ebanormaalse olukorraga, ärge püüdke gaasipõleti kraane eemaldada. Kui kraanide vahetamine on vajalik, peate kutsuma volitatud teenindaja või litsentseeritud tehniku.

Vähendatud gaasivooluhulga seadistus pliidikraanide jaoks

1. Süüdake reguleeritav põleti ja keerake nupp vähendatud asendisse.
2. Eemaldage gaasikraanilt nupp.
3. Kasutage vooluhulga reguleerimiskruvi reguleerimiseks sobiva suurusega kruvikeerajat.
4. Veeldatud naftagaasi (butaan - propaan) puhul keerake kruvi päripäeva. Maagaasi puhul tuleb kruvi keerata üks kord vastupäeva.
   ⇨ Tavaline sirge leegi pikkus vähendatud asendis peaks olema 6-7 mm.
5. Kui leek on soovitud asendist kõrgemal, keerake kruvi päripäeva. Kui see on väiksem, keerake vastupäeva.
6. Viimase kontrollimiseks viige põleti nii suure leegi kui ka vähendatud asendisse ja kontrollige, kas leek on sisse või välja lülitatud.
7. Sõltuvalt teie seadmes kasutatavast gaasikraani tüübist võib reguleerimiskruvi asend erineda.



1 Vooluhulga reguleerimise kruvi

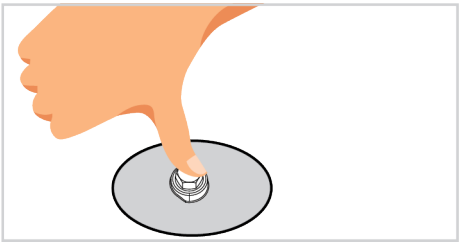


1 Vooluhulga reguleerimise kruvi

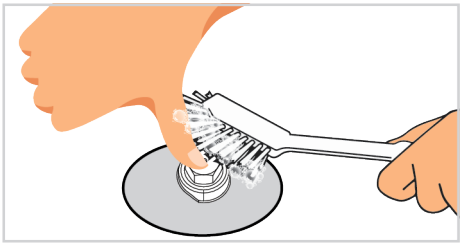
Lekkekontroll injektorites

Enne toote vahetamist kontrollige, et kõik juhtimisnupud oleksid väljalülitatud asendis. Pärast injektorite korrektset vahetamist tuleb kontrollida iga injektori gaasi leket.

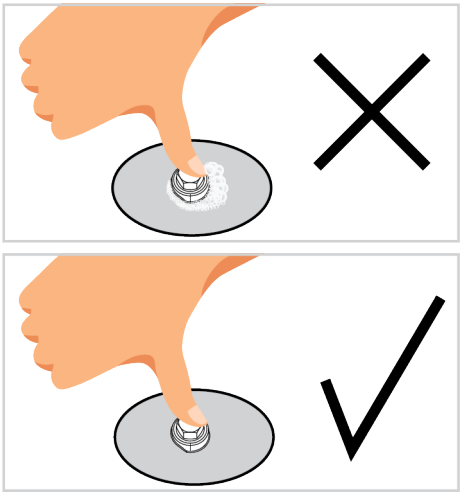
1. Veenduge, et toote gaasivarustus on sisse lülitatud, samal ajal kuii kõik juhtimisnupud on endiselt väljalülitatud asendis.
2. Iga injektori ava blokeeritakse sõrmega, kasutades mõistlikku jõudu, et peatada gaasi leke, samal ajal kui vastav juhtimisnupp on sisselülitatud asendis ja seda vajutatakse, et gaas jõuaks injektorisse.



3. Kandke ettevalmistatud seebivett injektori ühendussele väikese harjaga. Kui injektori ühenduses on gaasi leke olemas, hakkab seebivesi vahutama. Pingutage sel juhul injektorit, kasutades mõistlikku jõudu, ja korrake 3. samm veel kord.



4. Kui vaht püsib endiselt, peate toote gaasivarustuse viivitamatult välja lülitama ja kutsuma volitatud teeninduse esindajat või tehnikut. Ärge kasutage toodet enne, kui volitatud teenindus on toote kontrollinud.



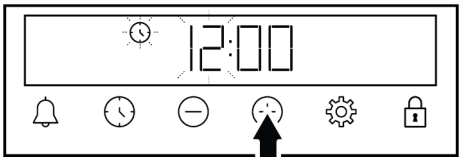
5 Esmakasutus

Enne seadme kasutuselevõttu on järgmistes jaotistes soovitatav toimida järgmiselt.

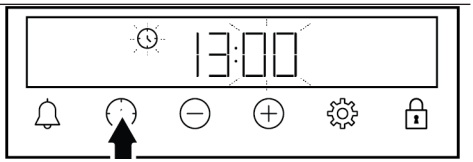
5.1 Esmaseadistus

Enne ahju kasutamist määrake alati kellaaeg. Kui te seda ei määra, ei saa te mõnes ahjumudelis süüa teha.

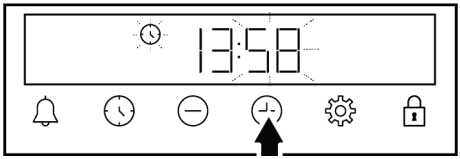
1. Pärast ahju esmakordset sisselülitamist hakkavad ekraanil vilkuma tekst **"12:00"** ja sümbol ⏲.
2. Määrake kellaaeg klahvide ⊕/⊖ abil.



3. Minutivälja aktiveerimiseks puudutage ⏲ või klahvi ⚙.



4. Minutite määramiseks vajutage klahve ⊕/⊖.



5. Kinnitage säte klahvi ⏲ või ⚙ vajutusega.

⇨ Kellaaeg on määratud ja sümbol ⏲ kaob ekraanilt.

Kui esimest taimerit ei seata, siis hakkavad vilkuma kellaaeg **"12:00"** ja sümbol ⏲ ning ahi ei käivitu. Ahju töötamiseks peate kinnitama kellaaja. Selelks kehtestage see või vajutage klahvi ⏲, kui kellaaeg ongi **"12:00"**. Kellaaja sätet saate hiljem muuta nagu on jaotises **„Sätted"** kirjeldatud.

Elektrikatkestuse korral kellaaja sätted tühistatakse. See tuleb uuesti seadistada.

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 käsnaga ja kuivatage lapiga.

Enne tarvikute kasutamist:

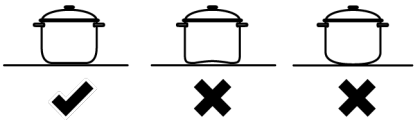
Ahjust eemaldatud tarvikud puhastage puhastusvahendi, vee ja pehme puhastuskäsnaga.

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.

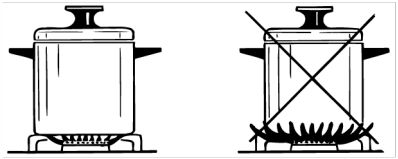
6 Pliidiplaadi kasutamine

6.1 Üldteave pliidiplaadi kasutamise kohta

- Asetage keedupotte ja panne nii, et käepidemed ei oleks põletite kohal, vältimaks nende ülekuumenemist.
- Ärge kasutage pliidiplaadil tasakaalustamata ja kergesti kalduvaid potte/panne.



- Vältige pottide/pannide ja tühjade pottide kuumutamist. Potid ja seade võivad kahjustuda.
- Ärge süüdake põleteid ilma keedupoti/pannita vastaval põletil.
- Pärast igat kasutuskorda lülitage pliidi põletid alati välja.
- Pliidiplaati ilma keedupottide/pannideta kasutamisel kahjustate seadet. Lülitage keeduplaadid alati välja pärast igat kasutuskorda.
- 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.
- Keedupottide/pannide suurus peab vastama leegi suurusele. Seadke gaasileegid nii, et need ei ulatuks keedupottide/pannide põhjast välja, ja asetage keedupotid/pannid selle hoidiku keskele. Ärge kasutage suuri panne/potte rohkem kui ühe põleti katmiseks.



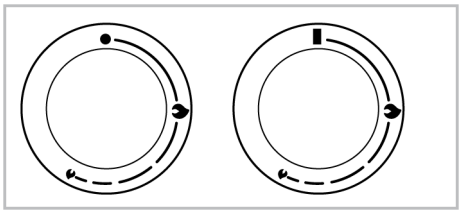
Soovitatavad keedupottide/pannide suurused

Põleti tüüp	Poti läbimõõt - cm
Lisapõleti	12 – 18
Tavaline põleti	18 – 20
Kiirpõleti - Vokipõleti	22 - 24

Ärge kasutage keedupotte, mis ületavad eespool nimetatud mõõtmeid. Määratust suuremate pannide/keedupottide kasutamine võib põhjustada vingugaasimürgituse ning läheduses asuvate pindade ja nuppude ülekuumenemise. Lisaks, kui teie toote küpsetuspind on klaas, tekib sellel pinnal ülekuumenemine ja toode saab kahjustada. Väiksemate pannide/keedupottide kasutamine võib leegi tõttu tekitada põletusi.

6.2 Pliidiplaatide töö

Pliidi juhtnupp



- Väljas asend
- Väike leek: madalaim gaasivõimsus
- Suur leek: kõrgeim gaasivõimsus

Pliidiplaati saab juhtida pliidi juhtnuppudega. Iga nupp töötab vastava põletiga. Saate juhtpaneelil olevate sümbolite põhjal tuletada, millist põleti see juhib.
Kui põleti on välja lülitatud (ülemises asendis), ei täideta seda gaasiga. Pärast põleti süütamist saate küpsetada, seadistades gaasitasemed nupule. Seadistage soovitud küpsetusvõimsus, joondades nupu vastava sümboliga.

Gaasipõletite süütamine

✓ Gaasipõletid süüdatakse juhtnuppude abil.

1. Vajutage põleti nupule.
2. Vajutades nuppu, keerake seda vastupäeva suure leegisümbolile.
3. Tekkiv säde süütab gaasi.
4. Pärast esmast süütamist vajutage nuppu 3-5 sekundit.
5. Kui gaas ei süttinud pärast nupu vajutamist ja vabastamist, korrake sama protsessi, vajutades nupule 15 sekundit.

Vabastage nupp, kui põleti ei ole 15 sekundi jooksul süüdatud. Oodake vähemalt 1 minut, enne kui proovite uuesti. On olemas gaasi kogunemise ja plahvatuse oht!

6. Reguleerige soovitud võimsuse tase.

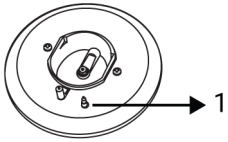
Gaasipõletite väljalülitamine

Viige põleti nupp väljalülitatud asendisse (üleval).

Kui põleti leek kustub kogemata, lülitage põleti juhtnupp välja. Ärge püüdke põletit uuesti süüdata vähemalt 1 minuti jooksul.

Gaasi väljalülitamise ohutusmehhanism

Ülemiste põletite ülevoolust tingitud läbipuhumise vältimiseks käivitub turvamehhanism, mis sulgeb gaasi kohe.



1 Gaasi väljalülitamise ohutus

Gaasi väljalülitamise turvamehhanismi aktiveerimiseks hoidke juhtnuppu pärast pliidi süütamist veel 3-5 sekundit all.

Kui klaasist ülemine kaas suletakse või eemaldatakse tootelt, lülitatakse pliidi põletitele tulev gaas välja. Seetõttu ei saa pliidipõletit kasutada, kui klaasist ülemine kaas on suletud või eemaldatud.

Vokipõleti

Wokipõletid aitavad teil kiiremini küpsetada. Wok, mida kasutatakse eelkõige Aasia köögis, on mingi sügav ja lame plekist praepann, mida kasutatakse hakkliha ja -köögivilja lühikese aja jooksul tugeval leegil küpsetamiseks.

Kuna toidud küpsetatakse tugeva leegi juures ja väga lühikese aja jooksul sellistes praepannides, mis juhivad kuumust kiiresti ja ühtlaselt, säilib toidu toiteväärtus ja köögiviljad jäävad krõbedaks.

Wok-põletit saate kasutada ka tavaliste kastrulite jaoks.

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 ventilatsiooniavade 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 taimeri, 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.

Kui soovite, et ahju valgusti pidevalt põleks, valige tööfunktsioon “Ahjuvalgusti” funktsiooni valiku nupu abil.

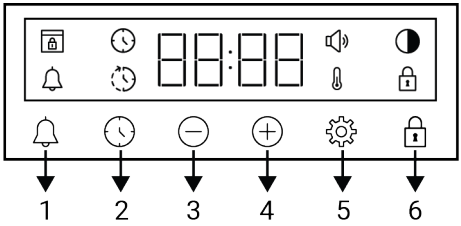
7.2 Ahju juhtseadme töö

Üldteave ahju juhtseadme kohta

- Toiduvalmistamise ajaks saab maksimaalselt määrata 5 tundi 59 minutit. Elektrikatkestuse korral programm katkestatakse. Tuleb uuesti programmeerida.
- Mis tahes muudatuste tegemisel vilguvad ekraanil vastavad sümbolid. Sätete salvestamiseks peab natuke ootama.
- Kui on määratud mõni toiduvalmistamise säte, ei saa kellaaega reguleerida.
- Kui toiduvalmistamise alguseks on olemas seatud toiduvalmistamise aeg, kuvatakse ekraanil järelejäänud aeg.

- Juhtudel, kui on seatud toiduvalmistamise aeg või lõppaeg, saate need automaatselt tühistada klahvi ⏲ pika vajutamisega.

Taimer



1 Äratusklahv
2 Aja seadmise klahv
3 Vähenda klahv
4 Suurendamisklahv
5 Seadete klahv
6 Klahviluku võti

Kuva sümbolid

⏲ : Küpsetusaja sümbol
⏲ : Küpsetamise lõpuaja sümbol *
🔔 : Häire sümbol
◑ : Heleduse sümbol
🔒 : Klahviluku sümbol
🌡 : Temperatuuri sümbol *
🔊 : Helitugevuse taseme sümbol
🔒 : Ukseluku sümbol *

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

Ahju sisselülitamine

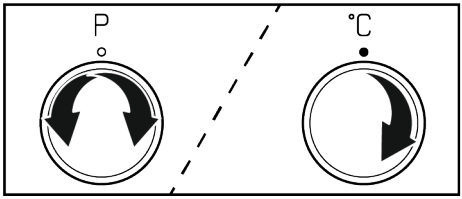
Kui valite funktsiooni valimise nupu abil tööfunktsiooni, millega soovite toidu valmistada, ja määrate temperatuuri nupu abil teatud temperatuuri, hakkab ahi tööle.

Ahju väljalülitamine

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

Käsitsi temperatuuri ja ahju tööfunktsiooni valimine toiduvalmistamisel

Saate neid toiduvalmistamisel käsitsi reguleerida (võimaluste piires), ilma toiduvalmistamise aega määramata, 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.

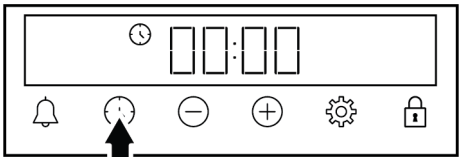
⇨ Teie ahi hakkab valitud funktsiooni ja temperatuuri kasutades kohe tööle ning ekraanile ilmub sümbol 🌡. Kui temperatuur ahjus jõuab seatud temperatuurini, sümbol 🌡 kaob ekraanilt. Ahi ei lülitu automaatselt välja, kuna käsitsi toiduvalmistamise korral on toiduvalmistamise kestus määramata. Teie peate 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).

Toiduvalmistamine toiduvalmistamise aja määramisega:

Kui soovite, et ahi lülituks toiduvalmistamise aja lõppedes automaatselt välja, valige toidule vastava temperatuur ja tööfunktsioon ning seadke taimer toiduvalmistamise ajale.

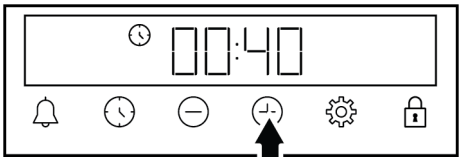
1. Valige tööfunktsioon toiduvalmistamiseks.

2. Toiduvalmistamise aja nägemiseks vajutage klahvi ⏲, kuni ekraanile ilmub sümbol ⏲.



Pärast tööfunktsiooni ja temperatuuri määramist saate toiduvalmistamise aja seada 30-le minutile klahvi ⊕ vajutamisega kiireks toiduvalmistamise aja määramiseks; selle saab muuta klahvide ⊕/⊖ vajutamisega.

3. Määrake toiduvalmistamise aeg klahvide ⊕/⊖ abil.



Toiduvalmistamise aja juurdekasv esimese 15 minuti ulatuses on 1 minut, 15 minuti pärast on juurdekasvuks 5 minutit.

4. Pange oma toit ahju ja seadke temperatuur temperatuuri nupuga.
   ⇨ Teie ahi hakkab valitud funktsiooni ja temperatuuri kasutades kohe tööle. Masin alustab pöördloenduse, kasutades alusena määratud toiduvalmistamise kestust, ning ekraanile ilmub sümbol 🌡. Kui temperatuur ahjus jõuab seatud temperatuurini, sümbol 🌡 kaob ekraanilt.
5. Kui toiduvalmistamise aeg on läbi, kuvatakse ekraanil teade „End“, hakkab vilkuma sümbol ⏲ ja taimer piiksub.
6. Helisignaal kostab kaks minutit. Hoiatuse peatamiseks vajutage suvalist nuppu. Hoiatus lõpeb ja ekraanile ilmub kellaaeg.

Kui helisignaali lõpus vajutatakse mõnda klahvi, hakkab ahi uuesti tööle. Ahju taaskäivituse vältimiseks hoiatuse lõpus lülitage ahi välja. Selleks keerake temperatuurinuppu ja funktsiooninuppu asendisse 0 (väljas).

7.3 Auruga toiduvalmistamine

Teie ahjul on auruga toiduvalmistamise funktsioon. Auruga saavutatakse paremaid küpsetustulemusi. Auru kaasamine toiduvalmistamisel tagab, et küpsetiste pind oleks heledam, nende koorik krõbedam ja nad oleksid mahulisemad. Samuti vähendab auru abil toiduvalmistamine toiduainete, näiteks liha, niiskuskadu ja aitab neid seestpoolt mahlakamalt ja maitsvamalt küpsetada.

Üldine teave

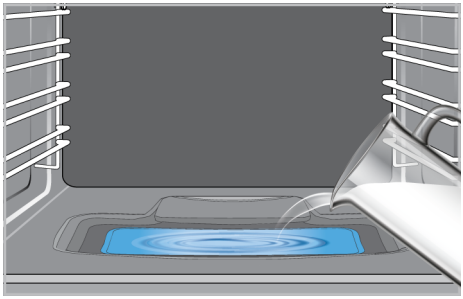
- Aurutamine on võimalik ainult kasutusjuhendis äratoodud aurutamiseks mõeldud funktsioonide puhul.
- Pärast auruga toiduvalmistamist võib ahjuuksele tekkinud kondensaat ahjuukse avamisel tilkuda. Niipea, kui avate ahjuukse, pühkige see kondensaadist kuivaks.
- Hoidke ahjuukse avamisel eemal, kuna auruga toiduvalmistamisel ja pärast seda võib ahjust paiskuda auru ja kuumust. Aur võib põletada käsi, nägu ja/või silmi.
- Kui auruga toiduvalmistamisel jääb iga kord ahju sisse vett, pühkige järelejäänud vesi pärast ahju jahtumist kuiva lapiga. Vastasel juhul võib jääkvesi viia lupjumiseni.
- Kui teie tootel on lihasond, veenduge, et lihasondi kaas oleks enne auruga küpsetamist suletud. Vastasel juhul võib lihasondi pesast lekkida auru.

Auruga toiduvalmistamiseks:

1. Pärast auruga küpsetamise nõuannete tabeli kontrollimist ja funktsiooni valimist määrake temperatuur, aeg ja

lisatav veekogus vastavalt soovitud roale. Tabelist välja jäävate roogade puhul saate määrata neid väärtusi ise.

2. Valage vastavalt roale kasutatav veekogus ahju põhjas olevasse süvendisse.



Hoiduge destilleeritud või filtreeritud veest. Kasutage ainult valmisvett.

3. Vajutage juhtpaneelil aururežiimiga küpsetamise/puhastamise nuppu.

Ärge vajutage auruga toiduvalmistamise/puhastuse nuppu, kui soovite küpsetada 3D-funktsioon.

⇨ Juhtpaneelil süttib auruabiga toiduvalmistamise/puhastuse lamp.

4. Seadke funktsiooni valikunupp soovitud auruga toiduvalmistamise töörežiimile.
5. Seadke temperatuurinupp soovitud temperatuurile.

⇨ Teie ahi hakkab valitud funktsiooni ja temperatuuri kasutades kohe tööle ning ekraanile ilmub 🌡. Kui temperatuur ahjus jõuab seatud temperatuurini sümbol 🌡 kaob ekraanilt.

6. Pange valmistatav roog ahju soovitatud riiuli positsioonile.

⇨ Algab küpsetamine.

7. Kui küpsetamine on lõppenud, lülitage ahi välja, keerates funktsiooni nupu ja temperatuuri nupu asendisse „väljas“.

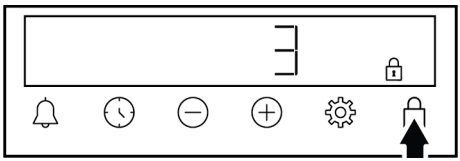
Kui auruga toiduvalmistamisel jääb iga kord ahju põhjasse vett, pühkige järelejäänud vesi pärast ahju jahtumist kuiva lapiga. Vastasel juhul võib ahju põhja jääv vesi põhjustada lupjumist.

7.4 Sätted

Klahviluku aktiveerimiseks

Klahviluku funktsiooni abil saate kaitsta taimerit sekkumiste eest.

1. Hoidke klahvi all, kuni ekraanile ilmub sümbol 🔒.



⇨ Ekraanil kuvatakse sümbol 🔒 ja algab pöördloendus kujul 3-2-1. Pöördloenduse lõppemisel lülitub sisse klahvilukk. Kui aktiveeritud klahviluku korral puudutatakse ükskõik millist klahvi, annab taimer helisignaali ja vilgub sümbol 🔒.

Klahvi vabastamisel enne pöördloenduse lõppu klahvilukk ei lülitu sisse.

Kui klahvilukk on sees, taimeri klahve kasutada ei saa. Klahvilukku ei tühistata elektrikatkestuse korral.

Klahviluku desaktiveerimiseks

1. Hoidke klahvi all, kuni sümbol 🔒 kaob ekraanilt.

⇨ Sümbol 🔒 kaob ekraanilt ning klahvilukk lülitatakse välja.

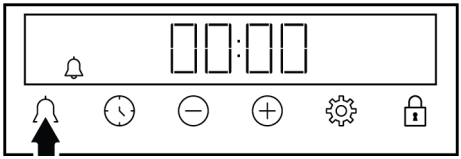
Alarmi sätestamiseks

Seadme taimerit saate kasutada mitte ainult küpsetamise raames, vaid ka muude hoiatuste või meeldetuletuste jaoks. Alarm ei mõjuta ahju tööfunktsioone. Seda kasutatakse hoiatamise eesmärgil. Näiteks saate alarmi kasutada siis, kui soovite toitu

teatud aja möödudes ahjus keerata. Niipea kui Teie poolt määratud aeg on möödas, annab taimer Teile helisignaali.

Kõige hilisem võimalik helisignaal on 23 tunni ja 59 minuti pärast.

1. Vajutage klahvi 🔔 kuni ekraanile ilmub sümbol 🔔.



2. Määrake alarmi aeg klahvide ⊕/⊖ abil.



⇨ Pärast alarmi aja määramist jääb sümbol 🔔 põlema ja ekraanil algab alarmi aja tagasilugemine. Kui määrata samaaegselt alarmi aeg ja küpsetusaeg, kuvatakse ekraanil lühemat aega.

3. Pärast alarmi aja möödumist hakkab vilkuma sümbol 🔔 ja kell annab Teile kuuldava hoiatussignaali.

Alarmi väljalülitamiseks

1. Alarmi ajavahemiku möödudes kahe minuti jooksul kostub hoiatussignaal. Helisignaali peatamiseks vajutage suvalist klahvi.

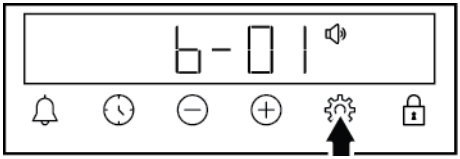
⇨ Hoiatus lõpeb ja ekraanile ilmub kellaaeg.

Alarmi tühistamiskes

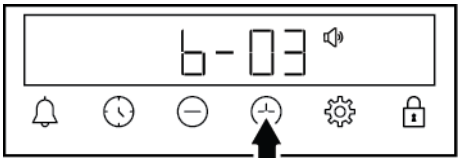
1. Alarmi aja tühistamiseks vajutage klahvi 🔔, kuni ekraanile ilmub sümbol 🔔. Hoidke klahvi ⊖ all, kuni ekraanile ilmub teade „00:00“.
2. Alarmi saab tühistada ka klahvi 🔔 pika vajutusega.

Helitugevuse seadistus

1. Hoidke klahvi ⚙ all, kuni ekraanile ilmub sümbol 🔊.



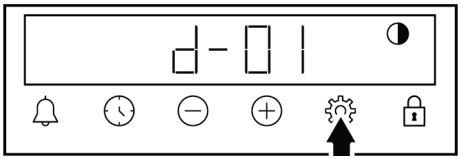
2. Määrake soovitud tase klahvide ⊕/⊖ abil. **(b-01-b-02-b-03)**



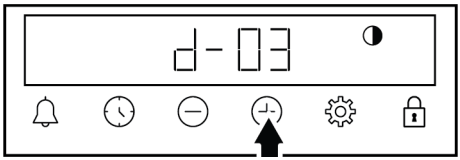
3. Vajutage kinnitamiseks klahvi ⚙ või oodake veidi ilma klahve vajutamata. Helitugevuse säte lülitub mõne aja pärast sisse.

Ekraani heleduse määramine

1. Hoidke klahvi ⚙ all, kuni ekraanile ilmub sümbol ◑.



2. Määrake soovitud heledus klahvide ⊕/⊖ abil. **(d-01-d-02-d-03)**

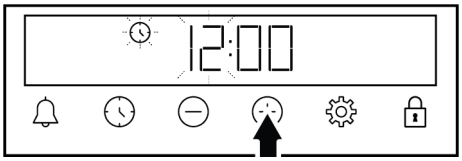


3. Vajutage kinnitamiseks klahvi ⚙ või oodake veidi ilma klahve vajutamata. Heleduse säte lülitub mõne aja pärast sisse.

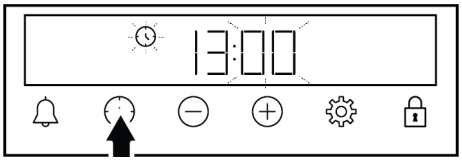
Kellaaja muutmine

Varem määratud ahju kellaaja muutmiseks

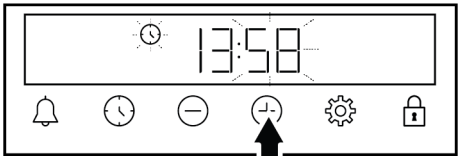
1. Hoidke klahvi ⚙ all, kuni ekraanile ilmub sümbol 🕓.
2. Määrake kellaaeg klahvide ⊕/⊖ abil.



3. Minutivälja aktiveerimiseks puudutage ⏲ või klahvi ⚙.



4. Minutite määramiseks vajutage klahve ⊕/⊖.



5. Kinnitage säte klahvi ⏲ või ⚙ vajutusega.

⇨ Kellaaeg on määratud ja sümbol ⏲ kaob ekraanilt.

8 Üldine teave toiduvalmistamise 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 sätted ja tarvikud.

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.
- Ahju siseklaasile võib olenevalt toidust ilmuda kondensaat või veeaur higistamise või tilkumisena. See on toiduvalmistamise ajal tavaline nähtus. Pärast toote jahtumist on soovitatav siseklaasi niiske lapiga puhtaks pühkida.
- Katalüütilisi külgseinu ei ole küpsetamise ajal vaja kasutada. Need aitavad ahju puhtana hoida, imades rasva. Katalüütilisi külgseinu ei tohiks puhastada.
- 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 kasutate, 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 riiulile. Ärge muutke küpsetamise ajal riiuliasendit.

8.1.1 Pagaritooted ja ahjutoidud

Üldteave

- Hea toiduvalmistamise tagamiseks soovitame kasutada toote tarvikuid. Kui kavatsete kasutada väliseid kööginõusid, eelistage tumedaid, mittekleepuvaid ja kuumuskindlaid nõusid.
- Kui toiduvalmistamise nõuannete tabelis soovitatakse eelsoojendamist, pange toit pärast eelsoojendamist kindlasti ahju.
- Kui kavatsete süüa teha traatrestil asuvate kööginõude abil, asetage need traatresti keskele, 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 riiulile. Ahju alumist riiulit käsitletakse 1. riiulina.

Soovitused ühe plaadiga küpsetamiseks

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 riiulile, 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 pagaritoode on liiga kuiv, tõstke temperatuuri 10 °C võrra ja lühendage küpsetusaega. Niisutage tainalehed kastmega, mis koosneb piima, õli, muna ja jogurti segust.
- Kui pagaritoode valmib aeglaselt, veenduge, et Teie valmistatud pagaritoode ei ulatuks oma paksuse tõttu väljaspoole ahjuplaati.
- Kui pagaritoode on väljast pruunistunud, kuid põhi pole küpsetatud, veenduge, et pagaritoote jaoks kasutatav kastmekogus ei ole kogunenud pagaritoote põhjas. Ühtlaseks pruunistumiseks üritage kaste ühtlaselt taignalehtede ja pagaritoote vahel jaotada.
- Küpsetage oma pagaritoodet toiduvalmistamise nõuannete tabelis äratoodud asendis ja temperatuuri juures. Kui põhi pole ikka veel piisavalt pruunistunud, asetage see järgmise sammuna alumisele riiulile.

Küpsetusnõuannete tabel küpsetiste ja ahjuroogade jaoks

Toit	Kasutatav tarvik	Tööfunktsioon	Riiuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Kook kandikul	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	180	30 … 45
Kook vormis	Koogivorm traatrestil **	Kuumutus ventilaatoriga	2	180	35 … 45
Väikesed koogid	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	160	25 … 35
Väikesed koogid	Standardne salv *	Kuumutus ventilaatoriga	2	150	25 … 35
Biskviidi kook	Ümmargune koogivorm, 26 cm läbimõõduga traatresti klambriga **	Ülemine ja alumine kuumutus	2	160	25 … 40
Biskviidi kook	Ümmargune koogivorm, 26 cm läbimõõduga traatresti klambriga **	Kuumutus ventilaatoriga	2	160	25 … 40
Küpsis	Kondiitriplaat *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	170	25 … 40
Küpsis	Kondiitriplaat *	Kuumutus ventilaatoriga	3	170	20 … 30
Kondiitritooted	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	2	200	30 … 50
Kondiitritooted	Standardne salv *	Kuumutus ventilaatoriga	2	180	35 … 50
kukkel	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	2	200	20 … 35
kukkel	Standardne salv *	Kuumutus ventilaatoriga	3	180	20 … 30
Terve leib	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	200	30 … 45
Terve leib	Standardne salv *	Kuumutus ventilaatoriga	3	200	30 … 40
Lasanje	Klaasist/metallist ristkülikukujuline anum traatrestil **	Ülemine ja alumine kuumutus	2 või 3	200	30 … 45
õunapirukas	Ümmargune must metallvorm, 20 cm läbimõõduga traatrestil **	Ülemine ja alumine kuumutus	2	180	60 … 75

Toit	Kasutatav tarvik	Tööfunktsioon	Riiuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
õunapirukas	Ümmargune must metallvorm, 20 cm läbimõõduga traatrestil **	Kuumutus ventilaatoriga	2	170	50 … 70
Pitsa	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	2	220	10 … 25
Pitsa	Standardne salv *	Pitsafunktsioon	2	280	5 … 10

Soovitused kahe plaadiga küpsetamiseks

Toit	Kasutatav tarvik	Tööfunktsioon	Riiuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Väikesed koogid	2-Standardne salv * 4-Kondiitriplaat *	Kuumutus ventilaatoriga	2 - 4	150	25 … 40
Küpsis	2-Standardne salv * 4-Kondiitriplaat *	Kuumutus ventilaatoriga	2 - 4	170	25 … 35
Kondiitritooted	1-Standardne salv * 4-Kondiitriplaat *	Kuumutus ventilaatoriga	1 - 4	180	35 … 45
kukkel	2-Standardne salv * 4-Kondiitriplaat *	Kuumutus ventilaatoriga	2 - 4	180	20 … 30

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.

Tööfunktsiooniga „Säästlik kuumutus ventilaatoriga“ toiduvalmistamislaud

- Ärge muutke temperatuuri seadistust pärast keetmise alustamist tööfunktsioonis „Säästlik kuumutus ventilaatoriga“.
- Ärge avage ahju ust, kui küpsetate „Säästlik kuumutus ventilaatoriga“ tööfunktsioonis. Kui uks ei avane, optimeeritakse energia säästmiseks sisetemperatuur ja see temperatuur võib ekraanil näidatust erineda.
- Hoiduge eelkuumutamisest „Säästlik kuumutus ventilaatoriga“ tööfunktsioonis.

Toit	Kasutatav tarvik	Riiuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Väikesed koogid	Standardne salv *	3	180	30 … 40
Küpsis	Standardne salv *	3	200	30 … 40
Kondiitritooted	Standardne salv *	3	220	40 … 50
kukkel	Standardne salv *	3	200	30 … 40

*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 riiulile.
- Toiduvalmistamise nõuannete tabelis toodud roogasid valmistage sama ahjuplaadi peal.

Küpsetusnõuannete tabel liha-, kala- ja linnuroogade jaoks

Toit	Kasutatav tarvik	Tööfunktsioon	Riiuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Praad (terve) / Praad (1 kg)	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	15 min. 250/ maks., pärast 180 … 190	60 … 80
Lamba sääre (1,5-2 kg)	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	15 min. 250/ maks., pärast 170	110 … 120
Praetud kana (1,8-2 kg)	Traatgrill * Asetage üks alus alumisele riiulile.	Ülemine ja alumine kuumutus	2	15 min. 250/max, pärast 190	70 … 90
Praetud kana (1,8-2 kg)	Traatgrill * Asetage üks alus alumisele riiulile.	Kuumutus ventilaatoriga	2	200 … 220	60 … 80
Praetud kana (1,8-2 kg)	Traatgrill * Asetage üks alus alumisele riiulile.	3D-funktsioon	2	15 min. 250/ maks., pärast 190	60 … 80
kalkun (5,5 kg)	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	1	25 min. 250/ maks., pärast 180 … 190	150 … 210
kalkun (5,5 kg)	Standardne salv *	3D-funktsioon	1	25 min. 250/ maks., pärast 180 … 190	150 … 210
Kala	Traatgrill * Asetage üks alus alumisele riiulile.	Ülemine ja alumine kuumutus	3	200	20 … 40
Kala	Traatgrill * Asetage üks alus alumisele riiulile.	3D-funktsioon	3	200	20 … 30

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 traatresti alusele, jaotades neid nii, et need ei ulatuks kuumutuselemendi mõõtmetest väljapoole.
- Sõltuvalt grillitavate tükkide paksusest võivad tabelis äratoodud toiduvalmistamise ajad erineda.
- Asetage traatrest või traatresti alus ahjus soovitud tasemele. Kui valmistate toitu traatrestil, asetage õlide kogumiseks alumisele riiulile ahjuplaat. Asetatav ahjuplaat peaks olema kogu grillimise ala suurune. See ahjuplaat ei pruugi olla Teie tootega komplektis. Valage hõlpsa puhastamise tagamiseks ahjualusele veidi vett.

Grillimise nõuannete tabel

Toit	Kasutatav tarvik	Riiuli 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	20 … 30
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
Köögiviljagratiin	Traatgrill	4 - 5	220	20 … 30
Röstleib	Traatgrill	4	250/max	1 … 4
Kõigi grilltoitude puhul on soovitatav eelsoojendada 5 minutit. Pöörake toidutükke pärast 1/2 kogu grillimisajast.				

8.1.4 Aurutamine

Üldteave

- Aurutamine on võimalik ainult kasutusjuhendis äratoodud aurutamiseks mõeldud funktsioonide puhul. Aurutamiseks mõeldud funktsioonide teabe saamiseks vt jaotist „Ahju tööfunktsioonid" [▶ 70].
- Kui toiduvalmistamise nõuannete tabelis soovitatakse eelsoojendamist, pange toit pärast eelsoojendamist kindlasti ahju. Veevarustuse ajal määratud kestus tähendab pärast eelsoojendamist möödunud aega.
- Toiduvalmistamise nõuannete tabel sisaldab tootja poolt katsetatud soovitusi. Tabelist välja jäävate toitude puhul saate ise määrata veekoguse, temperatuuri, aurutamise funktsiooni ja kestuse.
- Aurutamisel kasutage ühte ahjuplaati.

Toit	Kasutatav tarvik	Tööfunktsioon	Riiuli asend	Temperatuur (°C)	Kasutatav vee kogus (ml)	Veetarbimise aeg	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Terve leib	Standardne salv *	3D-funktsioon	2	200	200	enne eelkuumutamist	30 … 35
Terve kana köögiviljadega	Standardne salv *	3D-funktsioon	2	25 min. 250/ max, pärast 190	300	enne eelkuumutamist	60 … 80
Ribi praad	Standardne salv *	3D-funktsioon	3	180	250	enne eelkuumutamist	65 … 75
Lambakintsud köögiviljadega	Standardne salv *	3D-funktsioon	3	170	350	enne eelkuumutamist	90 … 110
Pärmiga kukkel	Standardne salv *	Kuumutus ventilaatoriga	3	180	150	enne eelkuumutamist	25 … 35
Juustukook	Standardne salv *	3D-funktsioon	3	120	200	enne eelkuumutamist	45 … 55
* Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.							

8.1.5 Katsetatud road

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

Toiduvalmistamise tabel katsetatud roogadega

Soovitused ühe plaadiga küpsetamiseks

Toit	Kasutatav tarvik	Tööfunktsioon	Riiuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Murukook (magus küpsis)	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	140	25 … 35
Murukook (magus küpsis)	Standardne salv *	Kuumutus ventilaatoriga	Traatriiuliga mudelitel :3 Ilma traatriiuliteta mudelitel :3	140	25 .. 35
Väikesed koogid	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	160	25 … 35
Väikesed koogid	Standardne salv *	Kuumutus ventilaatoriga	2	150	25 … 35
Biskviidi kook	Ümmargune koogivorm, 26 cm läbimõõduga traatresti klambriga **	Ülemine ja alumine kuumutus	2	160	25 … 40

Toit	Kasutatav tarvik	Tööfunktsioon	Riiuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Biskviidi kook	Ümmargune koogivorm, 26 cm läbimõõduga traatresti klambriga **	Kuumutus ventilaatoriga	2	160	25 … 40
õunapirukas	Ümmargune must metallvorm, 20 cm läbimõõduga traatrestil **	Ülemine ja alumine kuumutus	2	180	60 … 75
õunapirukas	Ümmargune must metallvorm, 20 cm läbimõõduga traatrestil **	Kuumutus ventilaatoriga	2	170	50 … 70

Soovitused kahe plaadiga küpsetamiseks

Toit	Kasutatav tarvik	Tööfunktsioon	Riiuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Murukook (magus küpsis)	2-Standardne salv * 4-Kondiitriplaat *	Kuumutus ventilaatoriga	2 - 4	140	15 … 25
Väikesed koogid	2-Standardne salv * 4-Kondiitriplaat *	Kuumutus ventilaatoriga	2 - 4	150	25 … 40

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.

Grill

Toit	Kasutatav tarvik	Riiuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Lihapall (vasikaliha) - 12 summa	Traatgrill	4	250/max	20 … 30
Röstleib	Traatgrill	4	250/max	1 … 4
Kõigi grilltoitude puhul on soovitatav eelsoojendada 5 minutit.				
Pöörake toidutükke pärast 1/2 kogu grillimisajast.				

Jogurt

Jogurti valmistamine;

1. Eemaldage küpsetusalalt kõik tarvikud, sh kõik restid (kui neid on) ja restide või külgseinte külge kinnitatud katalüütilised külgseinad (kui neid on).
2. Asetage jogurtinõud küpsetusala põhjale.
3. Pärast jogurti valmistamist laske sel vähemalt 12 tundi külmkapis seista.
4. Hoidke ahjuuks kogu selle aja jooksul pooleldi lahti.

Toit	Tööfunktsioon	Riiuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Jogurt	Kuumutus ventilaatoriga	Küpsetusala põhi	75	240 … 360

9 Hooldus ja puhastus

9.1 Üldteave puhastamise kohta

Üldine teave

- Enne toote puhastamist oodake, kuni toode jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Seade tuleb korralikult puhastada ja kuivaks pühkida pärast igat töökorda. Seega tuleb toidujäägid hõlpsasti ära puhastada, vältimaks nende jääkide kõrbemist järgmisel töökorral. Tänu sellele pikeneb seadme kasutusiga ja sageli esinevad probleemid vähenevad.
- 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.
- Vältige seadme mis tahes osa pesemist 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.
- Kõrgel temperatuuril kasutatavad woktüüpi põletid võivad värvi muuta. See on normaalne.
- Kööginõude teisaldamine võib potihoidikutesse jätta metalljälgi. Ärge libistage panne ja keedupotte üle pinna.
- Kuna pliidiplaadi ala kaaned puutuvad kokku lahtise tule ja kõrge temperatuuriga, on värvimuutus ja värvikaotus normaalne. See ei tekita pliidiplaadi kasutamisel probleeme.

Roostevabast terasest pinnad

- 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 mudeliti.
- 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

- 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.
- Kaltsiumiplekid (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.
- 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 pole teisiti öeldud.

9.3 Pliidiplaadi puhastamine

Gaasipõletite puhastamine

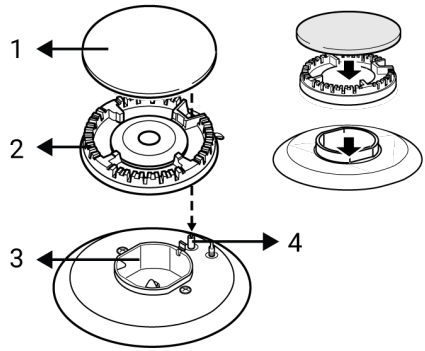
Hoidke põletid puhtad, et tagada nende ohutu ja nõuetekohane töö kogu kasutusea jooksul.

1. Enne pliidiplaadi puhastamist eemaldage pliidilt potihoidikud, põletikaaned ja -pead.
2. Puhastage pliidiplaadi pind vastavalt jaotises „Üldteave puhastamise kohta“ toodud soovitustele, võttes arvesse pinna tüüpi (emailitud, klaas, roostevaba jne).
3. Puhastage põletikamber puhastusvahendis leotatud lapiga või mittekriimustava, pehme harjaga. Veenduge, et toidujääke ei jääks järele.
4. Puhastage süüteküünlad ja termoselemendid (süütaja ja termoelemendiga mudelitel) niiskeks pigistatud lapiga. Seejärel pühkige kuivaks puhta lapiga. Pöörake tähelepanu sellele, et süüteküünal ja termoelement oleksid täielikult kuivad.
5. Iga puhastuse käigus puhastage põletikaaned ja -pead puhastusvahendiga ning seejärel pühkige need kuivaks.
6. Püsivate plekkide korral leotage põletikaasi ja -päid puhastusvahendis või soojas seebivees vähemalt 15 minutit. Puhastage mittemetallist ja mittekriimustava harjaga.

7. Ahju siseseintel ja restidel võite kasutada Quick & Shinei puhastusvahendeid, mida kasutatakse emailitud pindadel ja mida volitatud teenindus soovitab, eriti püsivate plekkide korral emailitud põletikaantel.
8. Ärge laske tugevatel puhastuvahenditel, näiteks ahju siseseinte jaoks mõeldud puhastusvahendid või katlakivieemaldajad, põletikaantega kokku puutuda, kuna see võib põhjustada värvimuutusi.
9. Iga puhastuse käigus puhastage potihoidikud puhastusvahendi ja mittekriimustava pehme harjaga ning seejärel pühkige need puhtaks.
10. Kui põletikaasi ja potihoidjaid kasutatakse märgana, võivad kuumuse tagajärjel tekkida püsivad lubjaplekid. Enne kasutamist veenduge, et need on kuivad.
11. Paigaldage põletikroonid, -kaaned ja potihoidjad õigesti kohale.
12. Potihoidikuid paigaldades veenduge, et need asuvad põletite suhtes keskel.

Põletite kokkupanek

1. Pärast põletite puhastamist paigaldage osad kohale nagu joonisel näidatud.
2. Paigaldage põletikroon nii, et see läheks läbi süüteküünla ava (4). Keerake põletikroon paremale ja vasakule, veendumaks, et see on paigas põletikambris.
3. Paigaldage põletikaas põletikroonile.



1 Põletikaas
2 Põletikroon
3 Põletikamber
4 Süüteküünal (süütajaga mudelitel)

9.4 Juhtpaneeli puhastamine

- Nupujuhtimisega paneele puhastades pühkige paneeli ja nuppe niiske pehme lapiga ning kuivatage kuiva lapiga. Paneeli puhastamiseks ärge eemaldage all olevaid nuppe ja tihendeid. Juhtpaneel ja nupud võivad olla kahjustatud.
- Inox paneelide puhastamisel nupuga juhtnupuga hoiduge inox-puhastusvahendite kasutamisest nupu ümber. Nupu ümber olevaid indikaatoreid saab kustutada.
- Puhastage puutetundlikke juhtpaneele 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.

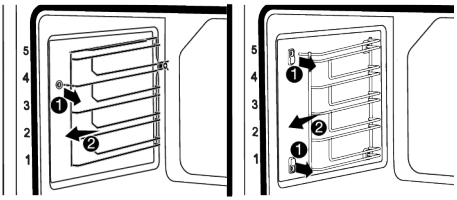
Ahju külgseinte puhastamine

Toiduvalmistamise ala külgseinad 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 külgseinte puhastamist. Seejärel järgige jaotises "Üldteave puhastamise kohta" kirjeldatud puhastamisetappe vastavalt ahju külgseina tüüpidele.

Külgtraatriiulite eemaldamiseks toimige järgmiselt:

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



3. Riiulite uuesti kinnitamiseks tuleb nende eemaldamisel teostatud toimingud vastupidises järjekorras korrata.

Ahju põhjas asuva veekausi puhastamine

Sõltuvalt aurutamise ja hõlpsa aurupuhastuse sagedusest ning kasutatava vee karedusest võivad ahju põhjas asuvas veekausis tekkida lubjaplekid.

Pärast aurutamist või hõlpsat aurupuhastust tekkivate lubjaplekkide eemaldamiseks pärast iga 2-3 kasutamiskorda:

1. Valage 350 cc valget äädikat (äädika happesus ei tohi ületada 6%) ahju põhjas asuvasse veekaussi.



2. Oodake vähemalt 30 minutit, et äädikas lahustaks lubjaäägid toatemperatuuril.
3. Puhastage veekauss pehme märja lapi ja siis kuiva lapiga.

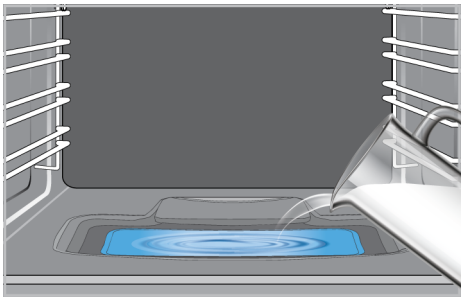
Veekaussi tekkiva lubjakive eemaldamise tõhususe suurendamiseks lisaks eespool kirjeldatud meetmetele tehke järgmist iga 10 kasutuskorra järel:

Valige tööfunktsioon, mis kasutab alumist kuumutuselementi, ja lülitage ahi 2-3 minutiks sisse 100 °C juures. Seejärel lülitage ahi välja ja pihustage ahju põhjas olevasse veekaussi Teie seadme margi puhul soovitatud ahju- ja grillpuhastusvahendit ning jätke see 5 minutiks seisma. Viie minuti pärast pühkige ahju põhjas asuv veekauss niiske mikrokiudlapiga ja siis pühkige see kuivaks.

9.6 Hõlbus 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.

1. Eemaldage kõik tarvikud ahju seest.
2. Täitke ahju põhjas olev veekauss 200 ml veega.



Hoiduge destilleeritud või filtreeritud veest. Kasutage ainult valmisvett.

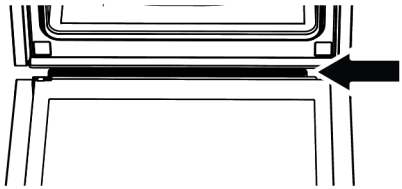
3. Vajutage juhtpaneelil aururežiimiga küpsetamise/puhastamise nuppu.
   ⇨ Juhtpaneelil süttib auruabiga toiduvalmistamise/puhastuse lamp.
4. Lülitage ahju hõlpsa aurupuhastuse režiimile ja laske tal töötada 20 minutit temperatuuril 100 °C.

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

Püsivate plekkide puhul puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsnaga 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 kondensaat 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.

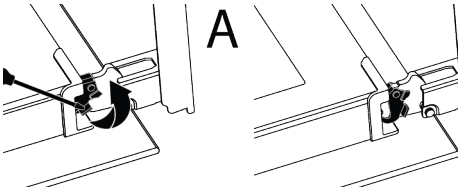


9.7 Ahjuukse puhastamine

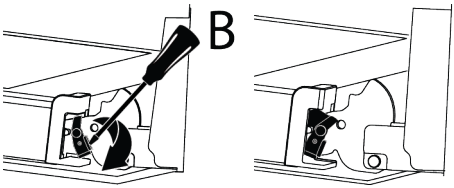
Puhastamiseks võite ahjuuksed ja -klaasid eemaldada. Ahjuukse ja -klaaside eemaldamist selgitatakse jaotistes **„Ahjuukse eemaldamine“** ja **„Ahjuukse siseklaaside eemaldamine“**. Pärast ahjuukse siseklaaside eemaldamist puhastage need sooja vee ja pehme riide või käsna abil ning kuivatage need kuiva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

Ahjuukse eemaldamine

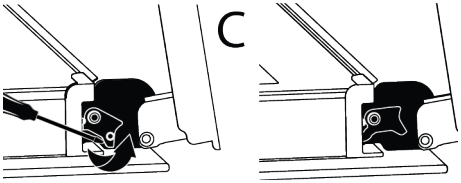
1. Avage ahjuuks.
2. Avage paremal ja vasakul esiukse hingepesa klambrid, vajutades allapoole, nagu joonisel näidatud.
3. Hingetüübid on vastavalt tootemudelile erinevad: (A), (B), (C). Järgmistel joonistel on näidatud, kuidas avada igat tüüpi hingeid.
4. A-tüüpi hinge on saadaval tavaliste uksetüüpide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



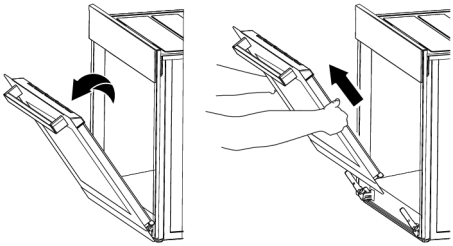
5. B-tüüpi hinge on saadaval pehmelt sulguvate uksetüüpide puhul.



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



7. Viige ahjuuks pooleldi avatud asendisse.



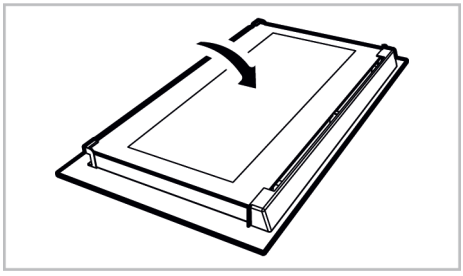
8. Tõmmake eemaldatav ahjuuks ülespoole, et vabastada see paremast ja vasakust hingest ning eemaldada.

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

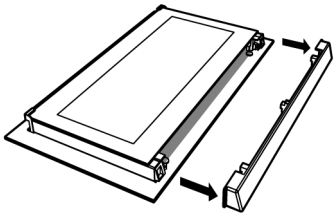
9.8 Ahjuukse siseklaasi eemaldamine

Toote esiukse siseklaasi võib puhastamiseks eemaldada.

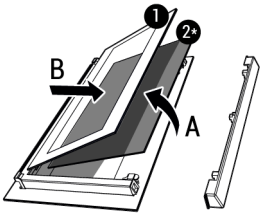
1. Avage ahjuuks.



2. Eemaldage esiukse ülemise osa külge kinnitatud plastkomponent, tõmmates seda enda poole.



3. Nagu joonisel näidatud, tõstke õrnalt sisim klaas (1) **„A“** suunas ja eemaldage see, tõmmates seda **„B“** suunas.



1 Sisim klaas

2* Siseklaas (ei pruugi Teie tootes saadaval olla)

4. Kui teie tootel on siseklaas (2), korrake selle eemaldamiseks (2) sama protseduuri.
5. Ukse kokkupanemise esimene samm on siseklaasi (2) paikapanek. Joondage klaasi kaldlihvitud serv plastist pesa kaldlihvitud servaga. (Kui teie tootel on siseklaas). Siseklaas (2) tuleb kinnitada siseklaasile (1) kõige lähemal asuva plastpessa.
6. Sisima klaasi (1) monteerimisel veenduge, et klaasi prinditud külg oleks paigutatud siseklaasile. Ülioluline on asetada sisima klaasi (1) alumised nurgad nii, et need oleksid joondatud alumiste plastpesadega.
7. Lükake plastkomponent raami poole, kuni kostab klõps.

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 järgmiseid samme.

Ahjuvalgusti väljavahetamine

Üldine teave

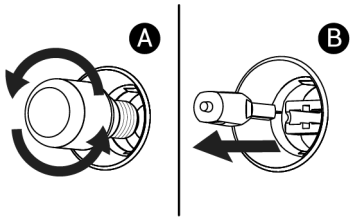
- Elektrilöögi ohu vältimiseks ühendage seade lahti ja oodake, kuni ahi jahtub, enne ahjuvalgusti väljavahetamist. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Antud ahi on varustatud hõõglambiga võimsusega alla 40 W, kõrgusega alla 60 mm ja läbimõõduga alla 30 mm, või G9-sokliga halogeenlambiga võimsusega 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 valgustuses. 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.



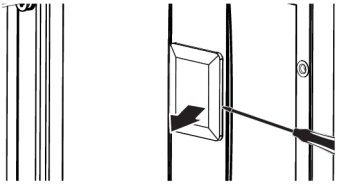
3. Kui Teie ahjuvalgusti on joonisel A näidatud tüüpi elektripirn, siis keerake ahju see joonisel näidatud viisil ja vahetage see uue vastu. Kui mudeli tüüp on B, tõmmake see välja nagu joonisel näidatud ja asendage see uuega.



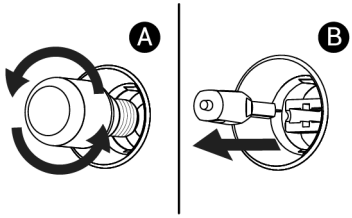
4. Pange klaasist kaas tagasi.

Kui Teie ahjus on ruudukujuline valgusti,

1. ühendage toode vooluvõrgust lahti.
2. Eemaldage traatriiulid 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 traatriiulid tagasi.

10 Veaotsing

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.
- Taimeriga mudelite puhul ei ole kellaaega määratud. >>> Määrake aeg.
- Elektrit pole. >>> Veenduge, et vooluvõrk on töökorras ja kontrollige kaitsmekarbis olevaid kaitsmeid. Vajadusel vahetage kaitsmed või aktiveerige need uuesti.

Süütesädet ei ole.

- Vool puudub. >> > Kontrollige kaitsmekarbi kaitsmeid.
- Kellaaja seadistust pole tehtud. >>> Määra kellaaeg.

Bensiini ei ole.

- Peamine gaasiklapp on suletud. >> > Avage gaasiklapp.
- Gaasitoru on paindunud. >>> Paigaldage gaasitoru õigesti.

(Taimeriga mudelitel) Taimeri ekraan vilgub või taimeri sümbol jääb avatuks.

- Elektrikatkestusi on varemgi olnud. >>> Seadke kellaaeg / Lülitage toote funktsiooninupud välja ja lülitage see uuesti soovitud asendisse.

Lisateave kasutusjuhendi jaoks:	Tehniline teave madala võimsusega töötavate režiimide kohta vastavalt ELi määrusele 2023/826	
Režiim	ENERGIATARBIMINE (VATT)	PERIOOD(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.