

Whirlpool

Ahi

Kasutusjuhend

Фурна

Ръководство за употреба



W5V5LCW

®/TM/© 2025 Whirlpool. Toodetud litsentsi alusel

®/TM/© 2025 Whirlpool. Произведено по лиценз

485302876_3/ ET/ BG/ R.AA/ 20.03.25 09:15
7786986842

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.....	4
1.1 LUBATUD KASUTAMINE.....	5
1.2 PAIGALDAMINE.....	5
1.3 ELEKTRIHOIATUSED	6
1.4 PUHASTAMINE JA HOOLDUS	7
2 Keskkonnaalased juhised.....	7
3 Teie toode.....	8
3.1 Toote tutvustus	8
3.1.1 Toiduvalmistamise seade	9
3.1.2 Hobuse osa	9
3.2 Ahju juhtpaneeli tutvustamine	9
3.3 Ahju tööfunktsioonid.....	10
3.4 Toote tarvikud.....	10
3.5 Toote lisaseadmete kasutamine..	11
3.6 Tehniline kirjeldus	13
4 Paigaldamine.....	14
4.1 Õige paigalduskoht	14
4.2 Elektriline ühendus	15
4.3 Toote paigutamine	16
5 Esmakasutus	17
5.1 Esmaseadistus	17
5.2 Seadme esmane puhastamine.....	17
6 Pliidiplaadi kasutamine	18
6.1 Üldteave pliidiplaadi kasutamise kohta	18
6.2 Pliidiplaatide töö.....	19
7 Ahju kasutamine	20
7.1 Üldteave ahju kasutamise kohta ..	20
7.2 Ahju juhtseadme töö	20
7.3 Sätted	22
8 Üldteave küpsetamise kohta	23
8.1 Üldteave ahjus küpsetamise kohta	23
8.1.1 Pagaritooted ja ahjutoidud.....	24
8.1.2 Liha, kala ja linnuliha.....	26
8.1.3 Grill.....	27
8.1.4 Katsetatud road	27
9 Hooldus ja puhastus	28
9.1 Üldteave puhastamise kohta.....	28
9.2 Tarvikute puhastamine	29
9.3 Pliidiplaadi puhastamine	29
9.4 Juhtpaneeli puhastamine	29

9.5 Ahi sisemuse (toiduvalmistamise ala) puhastamine	29
9.6 Hõlbus aurupuhastus.....	30
9.7 Ahjuukse puhastamine	30
9.8 Ahjuukse siseklaasi eemaldamine	31
9.9 Ahjuvalgusti puhastamine	32
10 Veatsing	33



1 OHUTUSJUHISED

ET

OLULINE LUGEDA JA JÄLGIDA

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

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: 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.

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

! HOIATUS: Tuleoht : Ärge hoidke esemeid toiduvalmistamise pinnal.

! 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 riided või muud tuleohtlikud materjalid seadmest eemal, 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 kaasnevat ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi ilma järelevalveta puhastada ega hooldada seadet.

! 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 kunagi toidu kuivatamise 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 järkjärgult 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.



1.1 LUBATUD KASUTAMINE

 ETTEVAATUST! Seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise lülitusseadme, näiteks taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi 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.

 Muud kasutusviisid ei ole lubatud (nt ruumide kütmine).

 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.



1.2 PAIGALDAMINE

 Seadet peab käsitsema ja paigaldama kaks või enam inimest - vigastuste oht.

Kasutage lahtipakkimiseks ja paigaldamiseks kaitsekindaid - sisselõigete oht.

 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 müügiärgse teenindusega. Pärast paigaldamist tuleb pakendijäätmel (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.

 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 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.

 HOIATUS: Enne lambi vahetamist veenduge, et seade on välja lülitatud, et vältida elektrilöögi võimalust.

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



1.4 PUHASTAMINE JA HOOLDUS



HOIATUS: Enne hooldustööde tegemist veenduge, et seade on toiteallikast välja lülitatud ja lahti ühendatud; ärge kunagi kasutage aurupuhastusseadmeid - elektrilöögi oht.



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. - põletusohu.



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

2 Keskkonnavalikud 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

võtte 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.

Pikaajalist küpsetamist vajav toit jätkab küpsetamist ka pärast ahju väljalülitamist. Kui seade on sisse lülitatud, veenduge, et ahjuuks on täielikult suletud, ja hoidke seda küpsetamise ajal võimalikult suletuna.

3 Teie toode

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

Lõika toit väikesteks, võrdse suurusega tükkideks, et vähendada küpsetusaega ja säästa energiat.

Kui küpsetusaeg on pikk, üle 30 minuti, vähendage ahju temperatuuri viimase etapi jooksul madalaimale seadistusele (3-10 minutit), lähtudes üldisest küpsetusajast. Ahjus olev jääksoojus jätkab toidu küpsetamist.

VASTAVUSDEKLARATSIOONID

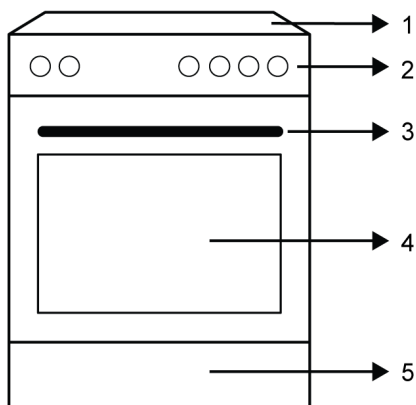
Käesolev seade vastab: Euroopa määruse 66/2014 ökodisaini nõuetele; energiamärgistuse määrusele 65/2014; 2019. aasta energiamõjuga toodete ja energiateabe ökodisaini (muudatus) (EList väljumise) eeskirjadele kooskõlas Euroopa standardiga EN 60350-1.

Käesolev seade vastab Euroopa määruks 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).



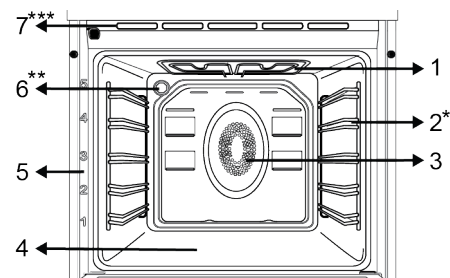
3.1 Toote tutvustus



1 Hobuse osa

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

3.1.1 Toiduvalmistamise seade



1 Ülemine kütteseade

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

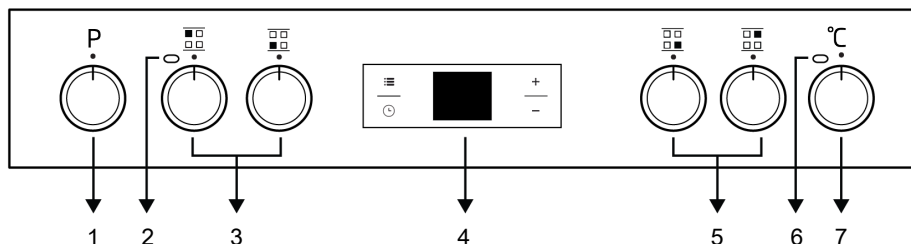
* Varieerub olenevalt mudelist. Teie toode ei pruugi olla varustatud traatrestiga. Pildil on näitena toodud traatrestiga toode.

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

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

3.1.2 Hobuse osa

3.2 Ahju juhtpaneeli tutvustamine



- 1 Funktsiooni valimise nupp
- 3 Pliidiplaadi juhtnupud
- 5 Pliidiplaadi juhtnupud
- 7 Temperatuuri valiku nupp

- 2 Aktiivse pliidiplaadi hoiatuslamp
- 4 Taimer
- 6 Termostaadi lamp

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 küpsutada. Valimiseks keerake päripäeva suletud (ülemisest) asendist.

Ahju sisetemperatuuri indikaator

Temperatuurilambi järgi saate aru ahju sisetemperatuurist. Termostaadi lamp asub juhtpaneelil. Termostaadi lamp lülitub sisse, kui toode hakkab tööle, ja termostaadi lamp kustub, kui see saavutab seatud temperatuuri. Kui temperatuur ahjus langeb alla seatud temperatuuri, lülitub termostaadi lamp uuesti sisse.

Pliidiplaadi juhtnupud

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

3.3 Ahju tööfunktsioonid

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

Funktsiooni sümbol	Funktsiooni kirjeldus	Temperatuurivahemik (°C)	Kirjeldus ja kasutamine
	Ülemine ja alumine kuumutus	*	Toitu soojendatakse korraga ülevalt ja alt. Sobib kookidele, küpsetistele või kookidele ja hautistele küpsetusvormides. Küpsetamine toimub ühe kandikuga.
	Alumine kuumutus	*	Ainult madalam küte on sisse lülitatud. See sobib toitudele, mis vajavad põhja pruunistamist. Seda funktsiooni tuleks kasutada ka lihtsaks aurupuhastamiseks.
	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	*	Ülemise ja alumise küttekeha poolt soojendatav kuum õhk jaotub koos ventilaatoriga ühtlaselt ja kiiresti kogu ahjus. Küpsetamine toimub ühe kandikuga.
	Grillimine täisvõimsusel	*	Ahju laes olev suur grill töötab. Sobib suures koguses grillimiseks.
	Grillimine madalal võimsusel ventilaatori toel	*	Väikese grilliga soojendatud kuum õhk jaotub ventilaatoriga kiiresti ahju. Sobib väiksemate koguste grillimiseks.
	Kiirendi	-	Kõik ahju küttekehad töötavad. Seda tööfunktsiooni kasutatakse ahju kiireks viimiseks soovitud temperatuurini (eelsoojendus). Ärge kasutage seda toidu valmistamiseks.

* 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.

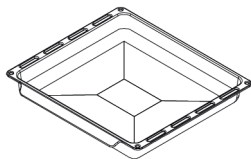
Standardne salv

Seda kasutatakse küpsetiste, külmutatud toitade ja suurte tükkide praadimiseks.



Deep tray

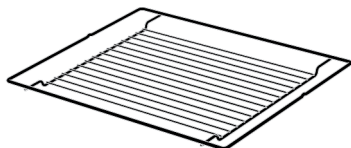
Seda kasutatakse küpsetiste, suurte tükide praadimiseks, mahlaste toitude valmistamiseks või voolavate õlide kogumiseks grillimisel.



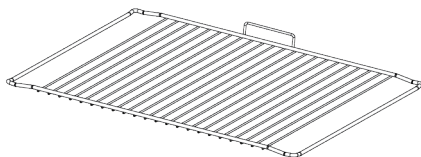
Traatgrill

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

Traatriuliga mudelitel :



Ilma traatriuliteta mudelitel :

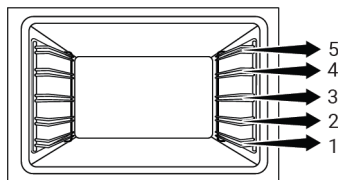


3.5 Toote lisaseadmete kasutamine

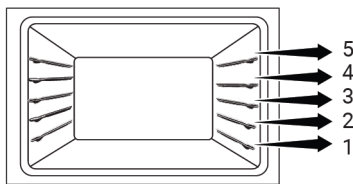
Toiduvalmistamise riigid

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

Traatriuliga mudelitel :



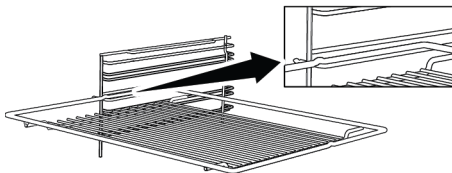
Ilma traatriuliteta mudelitel :



Traatresti asetamine küpsetusriiulitele

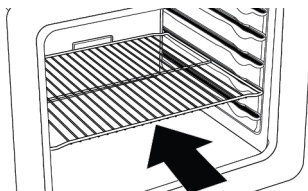
Traatriuliga mudelitel :

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



Ilma traatriuliteta mudelitel :

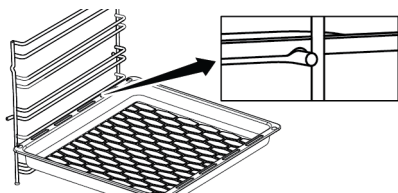
Väga oluline on asetada traatrest korralikult külgriulitele. Traatrestil on riulile asetamisel üks suund. Traatresti soovitud riulile asetades peab avatud osa olema esiküljel.



Kandiku asetamine toiduvalmistamisriiulitele

Traatriuliga mudelitel :

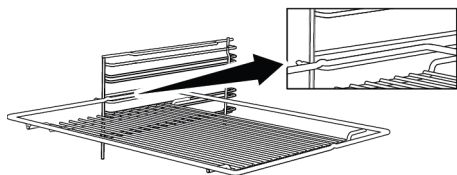
Samuti on oluline asetada alused õigesti külgraadist riulitele. Asetage alus traatriulite vahele, nagu joonisel näidatud. Hea küpsetusvõime tagamiseks tuleb alus asetada traadiriulile nii, et see sobitub piduripessa. Seda ei tohi asetada vastu ahju tagaseina, minnes mööda korgipesast.



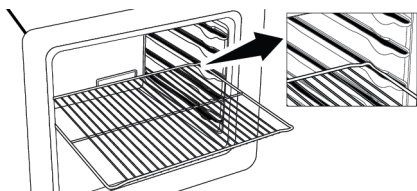
Traatresti peatamisfunktsioon

Seal on peatamisfunktsioon, mis takistab traatvõre traatriulist 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.

Traatriuliga mudelitel :

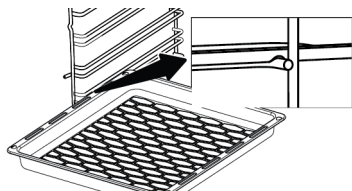


Ilma traatriuliteta mudelitel :



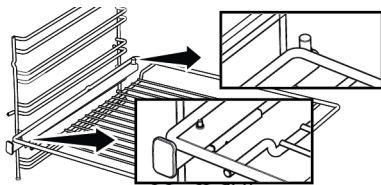
Salve peatamise funktsioon -Traatriuliga mudelitel

Samuti on olemas peatamisfunktsioon, mis takistab kandiku traatriulist 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.

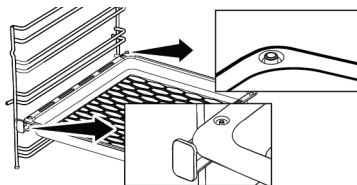


Traatvõre ja aluse õige paigutamine teleskoopsiinidele -Traatriulitega mudelitel ja teleskoopmudelitel

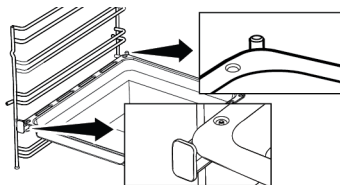
Tänu teleskoopsiinidele saab kandikuid või traatriuleid lihtsalt paigaldada ja eemaldada. Hoolikalt tuleb asetada kandikud ja traatriulid teleskoopsiinidele, nagu on näidatud alloleval joonisel.



Standardne salv :



Sügav salv / Kondiitriplaat :



3.6 Tehniline kirjeldus

ET

Üldised kirjeldused	
Toote välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus) (mm)	850 /500 /600
Pinge/Sagedus	1N ~ 220-240 V/3N ~ 380-415 V 50 Hz
Juhtme tüüp ja ristlõige, mida kasutatakse / sobib tootes kasutamiseks	vähemalt H05VV-FG 3 x 2,5 mm ² / 5 x 1,5 mm ²
Energiatarve (kW)	7,9
Ahju tüüp	Ventilaatoriga ahi
Eesmine vasakpoolne	Mitmed kuumutusala
Mõõde	120/180 mm
Võimsus	700/1700 W
Tagumine vasakpoolne	Üksik kuumutusala
Mõõde	140 mm
Võimsus	1200 W
Eesmine parempoolne	Üksik kuumutusala
Mõõde	140 mm
Võimsus	1200 W
Tagumine parempoolne	Üksik kuumutusala
Mõõde	180 mm
Võimsus	1800 W

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

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



Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid ette teatamata muuta.



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



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

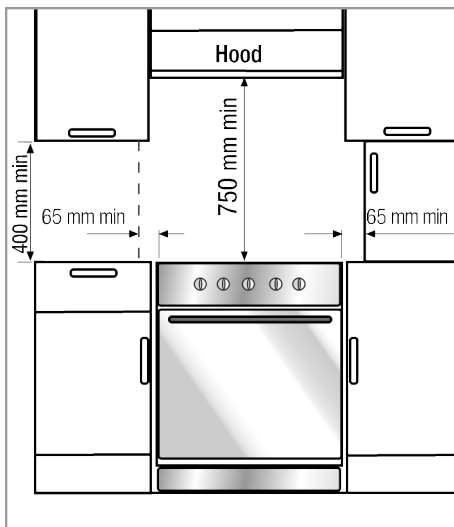
⚠ Üldine teave

- 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 mittevõitatud 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.

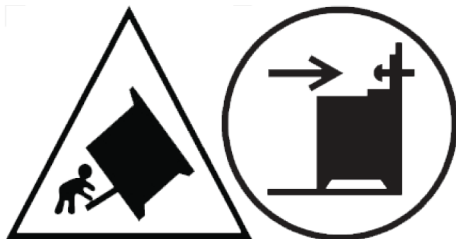
4.1 Õige paigalduskoht

- 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, kühvetusvahendite 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 mõõttes tagant ja ühest servast. Teisel pool asuv köögimööbel või -seadmed võivad olla ainult sama suured või väiksemad.
- Seda võib kasutada mõlemal küljel asuvate kappidega, kuid selleks, et pliidiplaadi tasapinnast oleks vähemalt

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



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



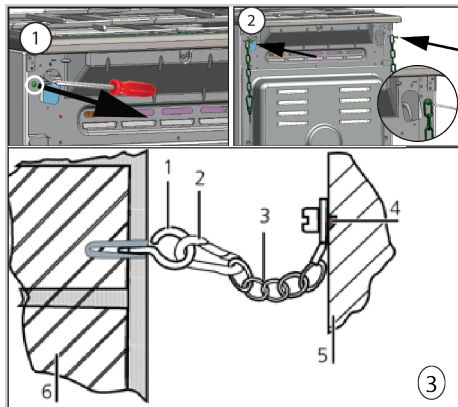
Seadme ümbermineku vältimiseks tuleb paigaldada see stabiliseerimisvahend. Vaadake paigaldusjuhendit.

Turvakett

Seade tuleb kindlustada ülekaalu vastu, kasutades ahju kaasasolevat turvaketti.

Kui teie tootel on 2 turvaketti;

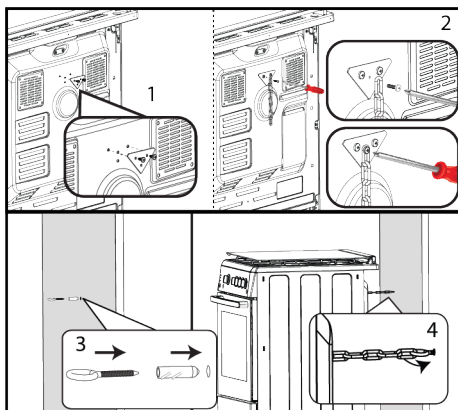
Kinnitage konks (1) sobiva tapiga köögi seinale külge (6) ja ühendage lukustusmehhanismi (2) abil konksu külge turvakett (3).



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

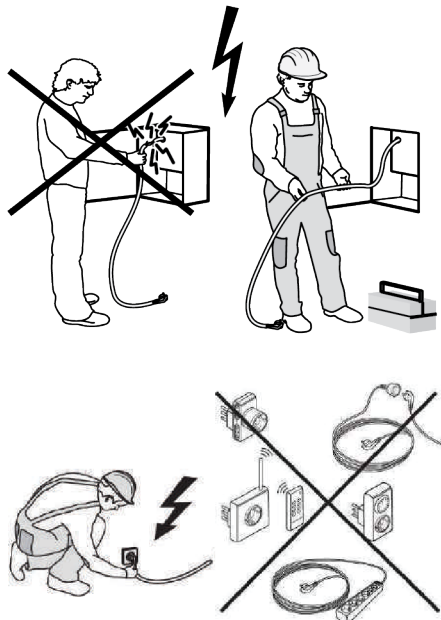
Kui teie tootel on 1 turvaketti;

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 diagonaalselt, et vältida ahju külgmist kallutamist. Stabiilsuskett on mõeldud pliidi, millel puudub klambrite kinnitamisava.

4.2 Elektriline ühendus



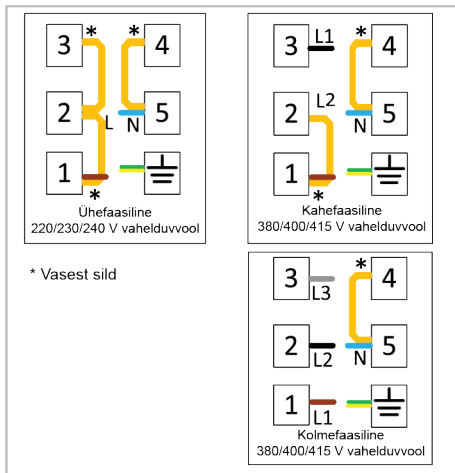
- Enne elektriühendusega seotud tööde alustamist lahutage seade elektrivõrgust. Võib tekkida elektrilöögi oht.
- Ühendage toote maandatud pistikupessa/liiniga, mis on kaitstud sobiva võimsusega minikaitselülitiga, nagu on märgitud tabelis "Tehnilised andmed". Olenemata sellest, kas seade on ühendatud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

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

- Elektrikaablit ei tohi purustada, voltida, kinni suruda ega puudutada toote kuuma osa. Kui toitejuhe on kahjustada saanud, peab selle asendama selle tootja või tema teeninduspartner Vastasel juhul võib tulemuseks olla elektrilöökk, 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 käsitlemisel ja tühistada toote garantii.
- Soovitav 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/Must = L (Faas)
- Sinine = N (Neutraalne)
- Roheline/kollane juhe = (E) (Maandus)

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

- Pruun = L1 (Faas)
- Must = L2 (Faas)
- Hall = L3 (Faas)
- Sinine = N (Neutraalne)
- Roheline/kollane juhe = (E) (Maandus)

4.3 Toote paigutamine

1. Lükake toode kõõgi seina poole.
2. Kinnitage toode 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 vasakale või paremale keerates ja joondades need tööpinnaga tasandile.

Lõppkontroll

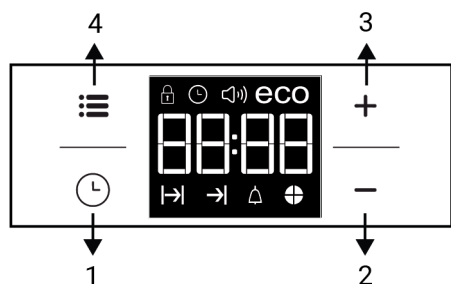
1. Ühendage toode uuesti vooluvõrku.

5 Esmakasutus

Enne seadme kasutuselevõttu on järgmistes jaotistes soovitatav toimida järgmiselt.

5.1 Esmaseadistus

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



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

Kuva sümbolid

 Küpsetusaja sümbol

 Küpsetamise lõpuaja sümbol *

 Häire sümbol

 Ajapiruka sümbol

 Ökorežiimi sümbol

 Helitugevuse taseme sümbol

 Kellaaja sümbol

 Klahviluku sümbol

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

 Muudatuste tegemise ajal vilguvad ekraanil vastavad tähised.

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

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

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

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

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

5.2 Seadme esmane puhastamine

1. Eemaldage kõik pakkematerjalid.
2. Eemaldage ahjust kõik kaasas olevad tarvikud.
3. Lülitage toode 30 minutiks sisse ja seejärel välja. Sel viisil põletatakse ja eemaldatakse jäägid ja kihid, mis võisid tootmise ajal ahju jääda.
4. Toote kasutamisel valige kõrgeim temperatuur ja tööfunktsioon, millega kõik Teie kuumutuselemendid töötada saavad. Vt "Ahju tööfunktsioonid". Järgmisest jaotisest saate teada, kuidas ahju kasutada.
5. Oodake, kuni ahi jahtub.
6. Pühkige toote pinnad niiske lapiga või käsna ja kuivatage lapiga.

Enne tarvikute kasutamist:

Ahjust eemaldatud tarvikud puhastage puhastusvahendi, vee ja pehme puhastuskäsnaga.

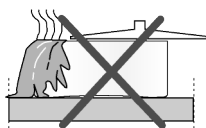
MÄRKUS: Esmakordsel kasutuskorral võib suitsu ja lõhna tekkida mitmeks tunniks. See on normaalne, ja selle eemaldamiseks on vaja lihtsalt head ventilatsiooni. Vältige suitsu ja tekkivate lõhnade otsest sissehingamist.

6.1 Üldteave pliidiplaadi kasutamise kohta

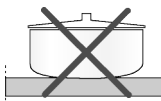
- Ärge kasutage pliidiplaadil tasakaalustamata ja kergesti kalduvaid potte/panne.
- Vältige pottide/pannade ja tühjade pottide kuumutamist. Potid ja seade võivad kahjustuda.
- Pärast igat kasutuskorda lülitage pliidi põletid alati välja.
- Pliidiplaati ilma keedupottide/pannideta kasutamisel kahjustate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

Näpunäited klaaskeraamiliste pindadega pliidiplaatide kohta

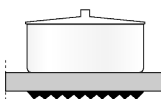
- Klaaskeraamiline pind on kuumuskindel ja suured temperatuuride erinevused seda ei mõjuta.
- Kasutage ainult töödeldud põhjaga keedupotte ja panne. Teravad servad võivad pinda kriimustada.
- Hoidu alumiiniumist pottide/pannade ja pottide kasutamisest. Alumiinium rikub pliidiplaadi pinda.
- Pritsmed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



- Kasutage tasase põhjaga potte/panne.



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



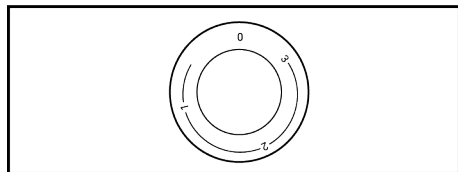
- Kui keedupoti läbimõõt on liiga väike, energia on raisatud.



Soovitavavad keedupottide/pannade suurused

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

6.2 Pliidiplaatide töö

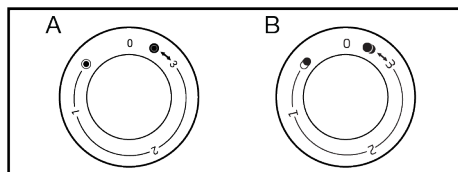


Klaaskeraamiliste keeduplaatide kasutamiseks kasutatakse juhtnuppe. Soovitud võimsuse tasemele jõudmiseks keerake nuppu soovitud tasemeni. Ürününüzün modeline göre elektrikli ocak gözünün/gözlerinin 3, 6 ya da 9 çalışma seviyesine sahip olabilir. Aşağıda pişirme türünüze göre ilgili seviye belirtilmiştir.

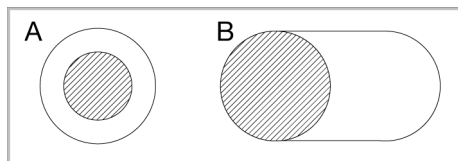
3 seviyeli:

- 1: Isıtma
- 2 : Haşlama, Dinlendirme
- 3 : Pişirme, Kızartma,Kaynatma

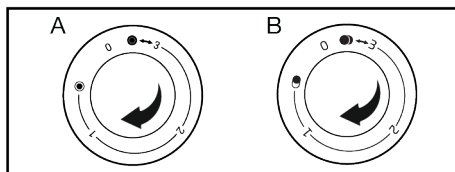
Mitmest alast koosnevate kuumutusosalade kasutamine



- ✓ Teie seade võib olla varustatud A- või B-tüüpi aladega. Mitmest alast koosnevad kuumutusosalad võimaldavad toiduvalmistamist erineva läbimõõduga kööginõudes samal alal. Kui need alad esimest korda sisse lülitatakse, lülitub sisse keskel asuv ala. (Joonisel varjustatuna näidatud ala on keskel asuv ala.)

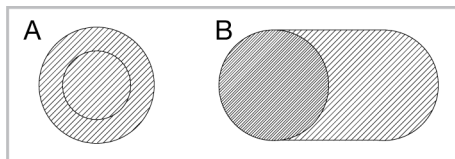


1. Aktiivse ala läbimõõdu muutmiseks keerake juhtnuppu päripäeva. A-tüüpi puhul joondage see sümboliga ☉, ja B-tüübi puhul sümboliga ●.

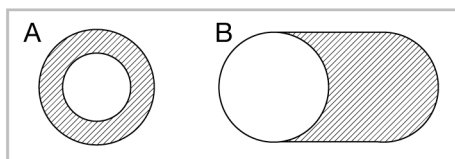


2. Ala läbimõõdu muutmisel kostab klõpsatus.

⇒ Mitmest alast koosneva kuumutusala kõik alad hakkavad tööle.



- ⓘ Allpool näidatud mitmest alast koosneva kuumutusala varjustatud alad ei toimi iseseisvalt.

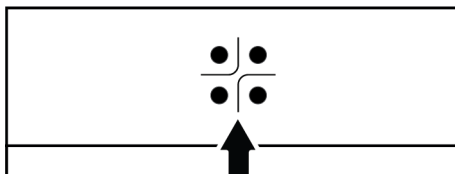


Klaaskeraamiliste alade väljalülitamine

Keerake juhtnupp asendisse VÄLJAS (ülemine asend).

Liigse kuumuse indikaator

Klaaskeraamilised alad on varustatud töölambi ja kuumala hoiatusindikaatoriga.



Kuumala hoiatusindikaator näitab sisselülitatud keeduplaadi asukohta ja see jääb põlema ka pärast selle väljalülitamist. Kuumala hoiatusindikaatori vilkuv tuli ei ole rike.



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

7 Ahju kasutamine

7.1 Üldteave ahju kasutamise kohta

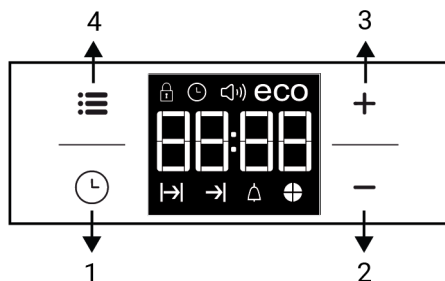
Jahutusventilaator (See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saada olla.)

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 ventilatsioonivahendite kinnikattmist. Vastasel juhul võib ahi üle kuumeneda. Jahutusventilaator töötab ahju töötamise ajal või ka pärast ahju väljalülitamist (umbes 20- 30 minutit). Kui toiduvalmistamiseks programmeerite ahju taimerit, lülitub jahutusventilaator küpsetusaja lõppedes välja koos kõigi funktsioonidega. Jahutusventilaatori tööaega ei saa kasutaja määrata. See lülitub automaatselt sisse ja välja. See ei ole tõrge.

Ahju valgustus

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

7.2 Ahju juhtseadme töö



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

Kuva sümbolid

- Küpsetusaja sümbol
- Küpsetamise lõpuaja sümbol *
- Häire sümbol
- Ajapiruka sümbol
- Ökorežiimi sümbol
- Helitugevuse taseme sümbol
- Kellaaja sümbol
- Klahviluku sümbol

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

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

Kui küpsetamissätteid pole valitud, ei saa kellaega määrata.



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

Ahju sisselülitamine

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

Ahju väljalülitamine

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

Temperatuuri ja ahju tööfunktsiooni valimine.

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



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

Küpsetamine määratud küpsetusajaga

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

1. Valige küpsetusfunktsioon.
2. Puudutage klahvi , kuni ekraanile ilmub küpsetusaja tähis .
3. Määrake küpsetusaeg klahviga  .
 - ⇒ Kui küpsetusaeg on määratud, jääb tähis  koos aja sümboliga ekraanile.
4. Pange toit ahju ja seadke temperatuurinupu abil temperatuur. Küpsetamise algab.
 - ⇒ Küpsetamise alguses, kui kõik aja tähise osad on süttinud, algab küpsetusaja pöördarvestus. Määratud küpsetusaeg on jagatud neljaks võrdseks osaks. Iga osa aja täitumisel lülitub selle osa tähis välja. Tänu sellele on teil hea ülevaade kui palju aega on jäänud küpsetamise lõpuni võrreldes kogu küpsetusajaga.
5. Kui küpsetamine on lõppenud, ilmub ekraanile teade **“End”** (Lõpp) ning kõlab taimeri märguandesignaali.
 - ⇒ Märguandesignaali kestab 2 minutit. Märguandesignaali vaigistamiseks vajutage suvalist klahvi. Märguandesignaali vaigistatakse ning ekraanile ilmub jooksev kellaeg.



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

7.3 Sätted

Klahviluku sisselülitamine

- ✓ Ahju kasutamist saab tõkestada, aktiveerides klahviluku funktsiooni.

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

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

Klahviluku väljalülitamiseks puudutage

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

Märguandekella seadmine

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

 Maksimaalne äratusaeg võib olla 23 tundi 59 minutit.

2. Määrake märguande kestus klahviga  .

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

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

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

Märguandesignaali väljalülitamine

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

Märguande tühistamine

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

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

Märguandesignaali muutmine

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

Kellaaja muutmine

- ✓ Varem sisestatud kellaaja muutmise

1. Puudutage klahvi  vajutage klahvi .
2. Määrake kellaag klahviga  .

3. Määratud aeg aktiveeritakse veidi aja pärast.

Säästurežiim

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

Säästurežiimi määramine

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

Säästurežiimi väljalülitamine

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

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

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

8 Üldteave küpsetamise kohta

Sellest jaotisest leiate näpunäiteid toiduvalmistamise kohta.

Lisaks kirjeldab jaotis ka mõningaid testitud toite/roogasid ja nende toitude/roogade jaoks kõige sobivamaid sätteid. Samuti on aratoodud nende toitudele/roogadele sobivad ahju sätteid 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.
- Olenevalt toidust võib ahju siseklaasile tekkida kondensaat või veeaur higistamise või tilkumisenähtus. See tavaline nähtus võib juhtuda toiduvalmistamise

ajal. Kui toode on pärast küpsetamist maha jahtunud, on soovitatav siseklaasi puhtaks pühkida niiske lapiga.

- Toiduvalmistamise temperatuuri ja aja väärtused võivad retseptist ja kogusest sõltuvalt erineda. Sel põhjusel on need väärtused antud vahemikena.
- Enne toiduvalmistamise alustamist eemaldage alati ahjust tarvikud, mida Te ei hakka kasutama. Tarvikud, mis jäävad ahju, võivad takistada Teie toitu valmistamast 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 riulile. Ärge muutke küpsetamise ajal riuliasendit.

8.1.1 Pagaritooted ja ahjutoidud

Üldteave

- Hea toiduvalmistamise tagamiseks soovime kasutada toote tarvikuid. Kui kavatsete kasutada väliseid kööginõusid, eelistage tumedaid, mittekleepuvaid ja kuumuskindlaid nõusid.
- Kui toiduvalmistamise nõuannete tabelis 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 riulile. Ahju alumist riulit käsitletakse 1. riulina.

- Toiduvalmistamise nõuannete tabelis toodud roogasid valmistage sama ahjuplaadi peal.

Näpunäiteid kookide küpsetamiseks

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

Vihjeid pagaritoodete kohta

- Kui pagaritoodet on liiga kuiv, tõstke temperatuuri 10 °C võrra ja lühendage küpsetusaega. Niisutage tainalehed kastmega, mis koosneb piima, õli, muna ja jogurti segust.
- Kui pagaritoodet valmib aeglaselt, veenduge, et Teie valmistatud pagaritoodet ei ulatuks oma paksuse tõttu väljaspoole ahjuplaati.
- Kui pagaritoodet on väljast pruunistunud, kuid põhi pole küpsetatud, veenduge, et pagaritoodet jaoks kasutatav kastmekogus ei ole kogunenud pagaritoodet põhjas. Ühtlaseks pruunistumiseks üritage kaste ühtlaselt taignalehtede ja pagaritoodet 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 riulile.

Küpsetusnõuannete tabel küpsetiste ja ahjuroogade jaoks

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

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide toiduainete puhul.

*Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.

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

8.1.2 Liha, kala ja linnuliha

Grillimise põhipunktid

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

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

Küpsetusnõuannete tabel liha-, kala- ja linnuroogade jaoks

Toit	Kasutatav tarvik	Töõfunktsioon	Riili asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Praad (terve) / Praad (1 kg)	Standardne salv *	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	2	25 min. 220/max, pärast 180 ... 190	80 ... 100
Lambakints (pajaroog)	Standardne salv *	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	2	25 min. 220/max, pärast 190	70 ... 90
Praetud kana (1,8-2 kg)	Standardne salv *	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	2	15 min. 250/max, pärast 190	55 ... 65
kalkun (lihakuubikud)	Standardne salv *	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	3	25 min. 220/max, pärast 190	70 ... 120
Kala	Standardne salv *	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	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 kaaluuga 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 riulile ahjuplaat. Astatav 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	Riuli asend	Temperatuur (°C) *	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Kala	Traatgrill	4 - 5	250/max	20 ... 25
Kana tükid	Traatgrill	4 - 5	250/max	25 ... 35
Lihapall (vasikaliha) - 12 summa	Traatgrill	4	250/max	25 ... 35
Lambakarbonaad	Traatgrill	4 - 5	250/max	20 ... 25
Praad - (lihakuubikud)	Traatgrill	4 - 5	250/max	25 ... 30
Vasikaliha karbonaad	Traatgrill	4 - 5	250/max	25 ... 30
Röstleib	Traatgrill	4	250/max	1 ... 3

Kõigi grillitoitude puhul on soovitatav eelsoojendada 5 minutit.

Pöörake toidutükke pärast 1/2 kogu grillimisajast.

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

8.1.4 Katsetatud road

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

- Toiduvalmistamise nõuannete tabelis toodud roogasid valmistage sama ahjuplaadi peal.

Toiduvalmistamise tabel katsetatud roogadega

Grill

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

Kõigi grillitoitude puhul on soovitatav eelsoojendada 5 minutit.

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

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 igit töökorra. 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 järelejäanud 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.

Roostevabast terasest pinnad

- Roostevabast terasest pind võib aja jooksul värvi muuta. See on normaalne. Puhastage roostevabale pinnale sobiva pesuvahendiga pärast igit töökorra.
- 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 seadmel on lihtne aurupuhastusfunktsioon, saate kerge mittepüsiva mustuse hõlpsasti auruga ära puhastada. Vt Hõlbus aurupuhastus [► 30]

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 klaaspindadele 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 klaaspinnal kuivanud jääke puhastada sakiliste nugade, traatvilla või muude sarnaste kraapimisvahenditega.
- Kaltsiumplekid (kollased plekid) klaaspinnalt saate eemaldada müügis saadaval oleva katlakivieemaldusvahendiga, näiteks äädika või sidrunimahla.
- 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

Klaasist kuumutusplind

Klaasist kuumutuspinna puhastamiseks järgige jaotises „Üldteave puhastamise kohta“ kirjeldatud toiminguid klaaspindade

puhastamiseks. Erijuhtudel võite puhastamise läbi viia vastavalt allpool toodud teabele.

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

9.4 Juhtpaneeli puhastamine

- 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 külseinte puhastamine

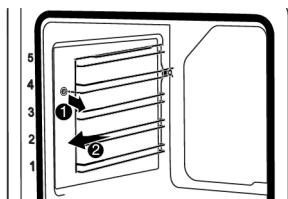
Toiduvalmistamise ala külseinad on kas emailitud või katalüütilised. See varieerub mudeliti. Kui on olemas katalüütiline sein, siis lisateabe saamiseks lugege jaotist "Katalüütilised pinnad".

Kui Teie toode on traatriulitega mudel, eemaldage traatriulid enne külseinte puhastamist. Seejärel järgige jaotises

"Üldteave puhastamise kohta" kirjeldatud puhastamisetappe vastavalt ahju külgseinade tüüpidele.

Külgtraatriulite eemaldamiseks toimige järgmiselt:

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



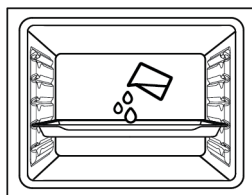
3. Riiulite uuesti kinnitamiseks tuleb nende eemaldamisel teostatud toimingud vastupidises järjekorras korrata.

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. Valage ahjuplaadile 300 ml vett ja asetage see teisele ahjuriulile.

 Hoiduge destilleeritud või filtreeritud veest. Kasutage ainult valmisvett.



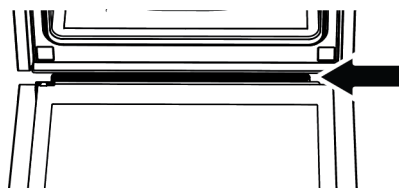
3. Lülitage ahju hõlpsa aurupuhastuse režiimile ja laske tal töötada 25 minutit temperatuuril 100 °C.

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

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

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

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



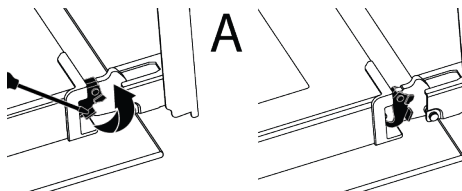
9.7 Ahjuukse puhastamine

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.

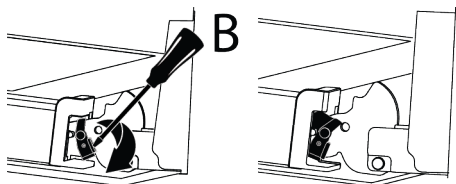
Ahjuukse eemaldamine

1. Avage ahjuuks.

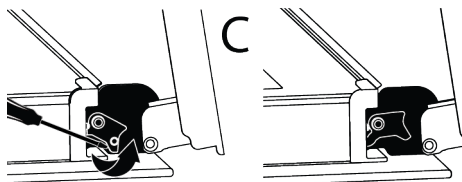
2. Avage paremal ja vasakul esiukse hingepesa klambrid, vajutades allapoole, nagu joonisel näidatud.
3. Hingetüübid on vastavalt tootemudelile erinevad: (A), (B), (C). Järgmistel joonistel on näidatud, kuidas avada igat tüüpi hingeid.
4. A-tüüpi hinge on saadaval tavaliste uksetüüpide puhul.



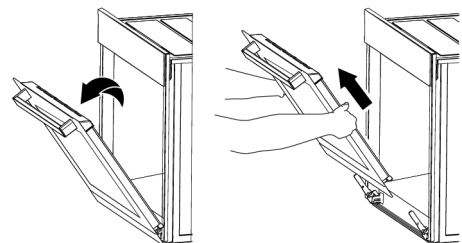
5. B-tüüpi hinge on saadaval pehmelt sulguvate uksetüüpide puhul.



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.

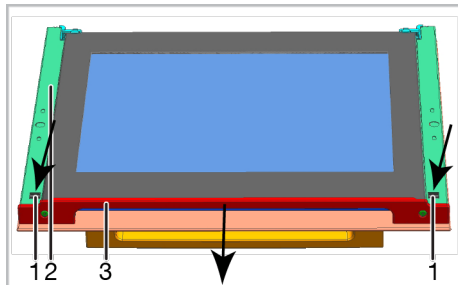
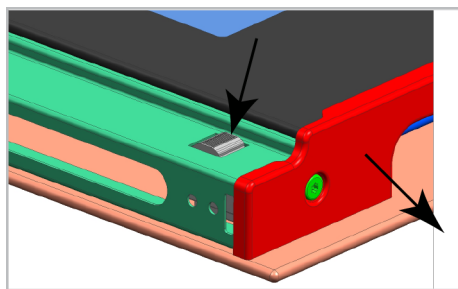


Ahjuukse uuesti kinnitamiseks tuleb selle eemaldamisel teostatud toimingud vastupidises järjekorras korrata. Ukse paigaldamisel sulgege kindlasti hinge pesa klambrid.

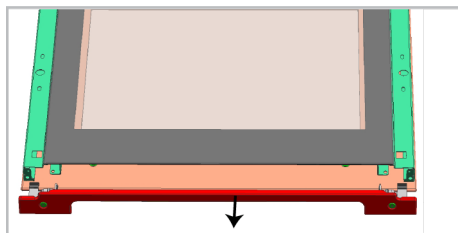
9.8 Ahjuukse siseklaasi eemaldamine

Toote esiukse siseklaasi võib puhastamiseks eemaldada.

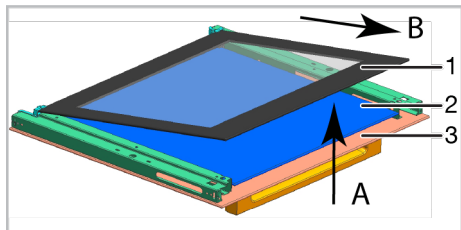
1. Avage ahjuuks.



- | | |
|---|---------|
| 1 | Sakk |
| 2 | Raam |
| 3 | Profiil |



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



1 Kõige seespoolsem klaaspaneel

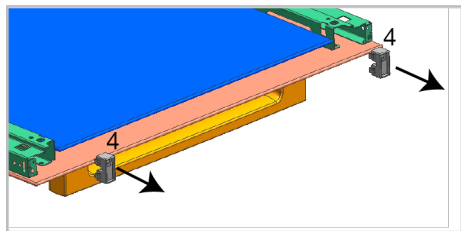
2 Sisemine klaaspaneel*

3 Välimine klaaspaneel

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

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

4. Kui teie toode on varustatud sisemise klaaspaneeliga, Tõmmake keskel asuvaid klaasihoidiku ühenduselemente nende vabastamiseks klaaspaneeli küljest, nagu joonisel näidatud.



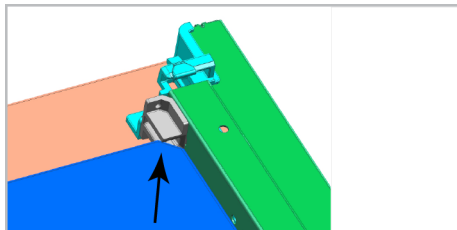
4 Klaasihoidiku ühenduselement*

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

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



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



7. Kõige seespoolsema klaaspaneeli (1) paigaldamisel jätke trükiga külg sisemise klaaspaneeli suunas.
8. Sisemise klaaspaneeli alumised nurgad peavad olema korralikult asetatud plastpesadesse.



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

9. Pange klaasihoidiku ühendused osad kindlasti nende pesadesse.
10. Lõpuks vajutage profiili sakke, et need oleksid jälle pesades.

9.9 Ahjuvalgusti puhastamine

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

Ahjuvalgusti väljavahetamine

Üldine teave

- Elektrilöögi ohu vältimiseks ühendage seade lahti ja oodake, kuni ahi jahtub, enne ahjuvalgusti väljavahetamist. Kuuma 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.

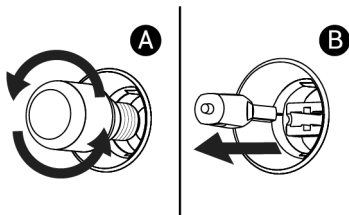
- Valgusti asukoht võib erineda joonisel näidatust.
- Selles tootes kasutatav valgusti ei sobi kasutamiseks kodutubade valgustuses. Selle valgusti eesmärk on aidata kasutajal toiduaineid näha.
- Antud seadmes kasutatavad elektripirnid peavad vastu pidama ekstreemsetele füüsilistele tingimustele, näiteks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

Kui teie ahjus on ümmargune valgusti,

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



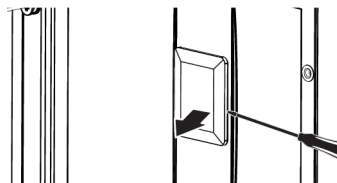
3. Kui Teie ahjuvalgusti on joonisel A näidatud tüüpi elektripirn, siis keerake ahju see joonisel näidatud viisil ja vahetage see uue vastu. Kui mudeli tüüp on B, tõmmake see välja nagu joonisel näidatud ja asendage see uuega.



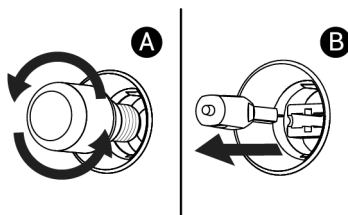
4. Pange klaasist kaas tagasi.

Kui Teie ahjus on ruudukujuline valgusti,

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



3. Tõstke valgusti kaitseklaas kruvikeerajaga üles. Eemaldage kõigepealt kruvi, kui teie toote kandilisel lambil on kruvi.
4. Kui Teie ahjuvalgusti on joonisel A näidatud tüüpi elektripirn, siis keerake ahju see joonisel näidatud viisil ja vahetage see uue vastu. Kui mudeli tüüp on B, tõmmake see välja nagu joonisel näidatud ja asendage see uuega.



5. Pange klaasist kaas ja traatriulid tagasi.

10 Veaoitsing

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 auru kondenseerub, kui see puutub kokku toote väliste külmade pindadega ja võib moodustada veepiisku. >>> See ei ole viga.

Toote soojenemise ja jahutamise ajal on kuulda metalliheli.

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

Toode ei tööta.

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

Ahju tuli ei põle.

- Ahjulamp võib olla vigane. >>> Vahetage ahju lamp.
- Elektrit pole. >>> Veenduge, et vooluvõrk on töökorras ja kontrollige kaitsmekarbis olevaid kaitsmeid. Vajadusel vahetage kaitsmed või aktiveerige need uuesti.

Ahi ei küta.

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

Добре дошли!

Уважаеми клиенти,

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

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

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

Преди да използвате уреда, прочетете тези инструкции за безопасност. Дръжте ги наблизо за бъдещи справки.

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Таблица на съдържанието

1 ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ	38
1.1 РАЗРЕШЕНА УПОТРЕБА.....	39
1.2 МОНТАЖ	40
1.3 ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ	41
1.4 ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА	42
2 Инструкции за околната среда .	42
3 Вашият продукт.....	43
3.1 Представяне на продукта	43
3.1.1 Готварска единица	44
3.1.2 Секция за котлони	44
3.2 Представяне на контролния панел на фурната	44
3.3 Функции за работа на фурната	45
3.4 Продуктови аксесоари.....	45
3.5 Използване на аксесоари за продукта	46
3.6 Технически спецификации.....	49
4 Монтаж	50
4.1 Точното място за монтаж.....	50
4.2 Свързване към електричеството	51
4.3 Поставяне на продукта	53
5 Първа употреба.....	53
5.1 Първоначална Настройка	53
5.2 Първоначално почистване.....	54
6 Как да работите с котлона.....	54
6.1 Обща информация за използването на котлоните.....	54
6.2 Работа с котлоните.....	55
7 Използване на фурната	57
7.1 Обща информация за използване на фурната.....	57
7.2 Работа на контролния модул на фурната	57
7.3 Настройки.....	59
8 Обща информация за готвенето	60
8.1 Обща информация за печенето във фурната	60
8.1.1 Сладкиши и храни на фурна .	61
8.1.2 Месо, риба и птици	63
8.1.3 Грил	63
8.1.4 Тестови храни.....	64

9 Поддръжка и почистване.....	64
9.1 Обща информация за почистване.....	64
9.2 Аксесоари за почистване	66
9.3 Почистване на котлоните	66
9.4 Почистване на контролния панел.....	66
9.5 Почистване на вътрешността на фурната (зона за готвене) ..	67
9.6 Лесно почистване с пара.....	67
9.7 Почистване на вратата на фурната	68
9.8 Премахване на вътрешното стъкло на вратата на фурната	68
9.9 Почистване на лампата на фурната	70
10 Отстраняване на неизправности	71



1 ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ВАЖНО Е ДА СЕ ПРОЧЕТЕ И НАБЛЮДАВА

Преди да използвате уреда, прочетете тези инструкции за безопасност. Дръжте ги наблизо за бъдещи справки. Тези инструкции и самият уред предоставят важни предупреждения за безопасност, които трябва да се спазват по всяко време. Производителят отхвърля всякаква отговорност за неспазване на тези инструкции за безопасност, за неправилна употреба на уреда или неправилна настройка на устройствата за управление.

⚠ ВНИМАНИЕ: Уредът и достъпните му части се нагряват по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателните елементи. Деца под 8 - годишна възраст трябва да бъдат държани далеч, освен ако не са под непрекъснат надзор.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако повърхността на котлона е напукана, не използвайте уреда – риск от токов удар.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Опасност от пожар : Не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.

⚠ ВНИМАНИЕ : процесът на готвене трябва да се наблюдава. Краткият процес на готвене трябва да се наблюдава непрекъснато.

⚠ ВНИМАНИЕ: Оставянето на котлона без надзор при готвене с мазнина или масло може да бъде опасно – риск от пожар. НИКОГА НЕ се опитвайте да гасите пожар с вода, но изключете уреда и след това покрийте пламъците, например с капак или противопожарно одеяло.

⚠ Не използвайте плота като работна повърхност или опора. Съхранявайте дрехите или други запалими материали далеч от уреда, като всички компоненти са се охладили напълно – риск от пожар.

⚠ Много малки деца (0 -3 години) трябва да се държат далеч от уреда. Малките деца (3 -8 години) трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под непрекъснат надзор. Деца на възраст над 8 години и лица с намалени физически, сетивни или

умствени способности или липса на опит и знания могат да използват този уред само ако са под наблюдение или са получили инструкции за безопасна употреба и разбират свързаните с това опасности. Децата не трябва да играят с уреда.

Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършват от деца без надзор.

⚠ ВНИМАНИЕ: Уредът и достъпните му части се нагряват по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателните елементи. Деца под 8 - годишна възраст трябва да бъдат държани далеч, освен ако не са под непрекъснат надзор

⚠ Никога не оставяйте уреда без надзор по време на сушене на храна. Ако уредът е подходящ за използване със сонда, използвайте само температурна сонда, препоръчана за тази фурна - риск от пожар.

⚠ Съхранявайте дрехите или други запалими материали далеч от уреда, докато всички компоненти се охладят напълно - риск от пожар. Винаги бъдете бдителни, когато готвите храни, богати

на мазнини, масло или когато добавяте алкохолни напитки - риск от пожар. Използвайте ръкавици за фурна, за да премахнете тиганите и аксесоарите. В края на готвенето отворете вратата с повишено внимание, като оставите горещия въздух или парата да излязат постепенно, преди да влезете в кухнята - риск от изгаряния. Не запушвайте вентилационните отвори за горещ въздух в предната част на фурната - риск от пожар.

⚠ Бъдете внимателни, когато вратата на фурната е в отворено или спуснато положение, за да избегнете удар по вратата.

⚠ 1.1 РАЗРЕШЕНА УПОТРЕБА

⚠ ВНИМАНИЕ: Уредът не е предназначен за работа с външно превключващо устройство, като например таймер, или отделна система с дистанционно управление.

⚠ Този уред е предназначен за използване в домакинството и подобни приложения като: кухненски помещения за персонала в магазини, офиси и други работни среди; селскостопански къщи; от

клиенти в хотели, мотели, нощувка и закуска и други жилищни помещения.

 Не се разрешава друга употреба (напр. отопление на помещения).

 Този уред не е за професионална употреба. Не използвайте уреда на открито.

 Не съхранявайте експлозивни или запалими вещества (напр. бензинови или аерозолни кутии) вътре или в близост до уреда - риск от пожар.

1.2 МОНТАЖ

 Уредът трябва да се работи и монтира от две или повече лица - риск от нараняване. Използвайте защитни ръкавици, за да разопаковате и монтирате - риск от порязвания.

 Монтажът, включително водоснабдяването (ако има такова), електрическите връзки и ремонтите трябва да се извършват от квалифициран техник. Не ремонтирайте и не заменяйте никаква част от уреда, освен ако не е изрично посочено в ръководството за потребителя. Дръжте децата далеч от мястото за монтаж. След разопаковане на уреда

се уверете, че не е повреден по време на транспортиране. В случай на проблеми се свържете с дилъра или с най - близкия сервиз за следпродажбено обслужване. След като бъдат монтирани, отпадъците от опаковки (пластмаса, части от стиропор и др.) трябва да се съхраняват извън обсега на деца - риск от задушаване. Уредът трябва да бъде изключен от захранването преди всяка инсталация - риск от токов удар. По време на монтажа се уверете, че уредът не поврежда захранващия кабел - риск от пожар или токов удар. Активирайте уреда само когато инсталацията е завършена.

 Не изваждайте уреда от основата му от полистиренова пяна до момента на монтажа.

 Не монтирайте уреда зад декоративна врата - риск от пожар.

 ако диапазонът е поставен на основа, той трябва да бъде изравнен и фиксиран към стената чрез предоставената верига за задържане, за да се предотврати приплъзване на уреда от основата.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** За да се предотврати преобръщане на уреда, трябва да се монтира предоставената верига за задържане. Вижте инструкциите за монтаж.

1.3 ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

 **ВАЖНО:** Информация за консумацията на ток и напрежение е предоставена на табелката с оценки.

 Табелката за оценка е на предния ръб на фурната (видима, когато вратата е отворена).

 Трябва да е възможно да изключите уреда от захранването, като го изключите, ако щепселът е достъпен, или чрез многополюсен превключвател, монтиран преди контакта в съответствие с правилата за окабеляване, а уредът трябва да бъде заземен в съответствие с националните стандарти за електрическа безопасност.

 Захранващият кабел трябва да бъде достатъчно дълъг, за да свърже уреда, след като бъде монтиран в корпуса му, към основното захранване. Не дърпайте захранващия кабел.

 Не използвайте удължители, множество контакти или адаптери. Електрическите компоненти не трябва да са достъпни за потребителя след монтажа. Не използвайте уреда, когато сте мокри или боси. Не работете с този уред, ако има повреден захранващ кабел или щепсел, ако не работи правилно или ако е повреден или изпуснат.

 Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен с идентичен от производителя, неговия сервизен агент или подобно квалифицирани лица, за да се избегне опасност - риск от токов удар.

 Ако захранващият кабел трябва да бъде сменен, свържете се с оторизиран сервизен център.

 **ВНИМАНИЕ:** Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете възможността от токов удар.

 Инсталирането с помощта на щепсел за захранващ кабел не е разрешено, освен ако продуктът вече е оборудван с този, предоставен от производителя.

1.4 ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

⚠ ВНИМАНИЕ: Уверете се, че уредът е изключен и изключен от захранването, преди да извършите каквато и да е операция по поддръжка; никога не използвайте оборудване за почистване с пара - риск от токов удар.

⚠ Не използвайте груби абразивни почистващи препарати или метални стъргалки за почистване на стъклото на вратата, тъй като те могат да надраскат

повърхността, което може да доведе до счупване на стъклото.

⚠ Не използвайте абразивни или корозивни продукти, почистващи препарати на хлорна основа или почистващи препарати за тигани.

⚠ Уверете се, че уредът се е охладил преди почистване или извършване на поддръжка. - риск от изгаряния.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Изключете уреда, преди да смените лампата - риск от токов удар.

2 Инструкции за околната среда

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ОПАКОВЪЧНИ МАТЕРИАЛИ

Опаковъчният материал е 100% рециклируем и е маркиран със символа за рециклиране . Следователно различните части на опаковката трябва да се изхвърлят отговорно и в пълно съответствие с разпоредбите на местните власти, уреждащи изхвърлянето на отпадъци.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ДОМАКИНСКИ УРЕДИ

Този уред е произведен с рециклируеми материали или материали за многократна употреба. Изхвърлете го в съответствие с местните разпоредби за изхвърляне на отпадъци. За допълнителна информация относно третирането, оползотворяването и рециклирането на домакински електрически уреди се свържете с местния орган, службата за събиране на битови отпадъци или магазина, от който сте закупили уреда. Този уред е

маркиран в съответствие с Европейската директива 2012/19/ЕС за отпадъчно електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО) и с разпоредбите за отпадъчно електрическо и електронно оборудване от 2013 г. (с измененията). Като гарантирате, че този продукт се изхвърля правилно, ще помогнете за предотвратяване на отрицателните последици за околната среда и човешкото здраве. Символът  върху продукта или върху придружаващата документация показва, че той не трябва да се третира като битов отпадък, а трябва да бъде отнесен в подходящ събирателен център за рециклиране на електрическо и електронно оборудване.

СЪВЕТИ ЗА ПЕСТЕНЕ НА ЕНЕРГИЯ

Загрейте фурната само ако е посочено в таблицата за готвене или вашата рецепта.

Използвайте тъмни лакирани или емайлирани тави за печене, тъй като те абсорбират топлината по - добре.

Храната, която изисква продължително готвене, ще продължи да се готви дори след изключване на фурната.

Уверете се, че вратата на фурната е затворена напълно, когато уредът е включен, и го дръжте затворен възможно най - много, докато печете.

Нарежете храната на малки парчета с еднакъв размер, за да намалите времето за готвене и да спестите енергия.

Когато времето за готвене е дълго, над 30 минути, намалете температурата на фурната до най - ниската настройка по време на последната фаза (3 -10 минути), въз основа на общото време за готвене. Остатъчната топлина във фурната ще продължи да приготвя храната.

ДЕКЛАРАЦИИ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ

Този уред отговаря на: изискванията за екопроектиране на Европейския регламент 66/2014; Регламент за енергийно етикетирание 65/2014; Регламенти за екопроектиране на продукти, свързани с енергопотреблението, и енергийна информация (изменение) (излизане от ЕС) 2019, в съответствие с европейския стандарт EN 60350 -1.

Този уред отговаря на изискванията за екопроектиране на Европейския регламент 66/2014 и Регламентите за екопроектиране на продукти, свързани с енергопотреблението, и енергийна информация (Изменение) (Изход от ЕС) 2019 в съответствие с европейския стандарт EN 60350 -2.

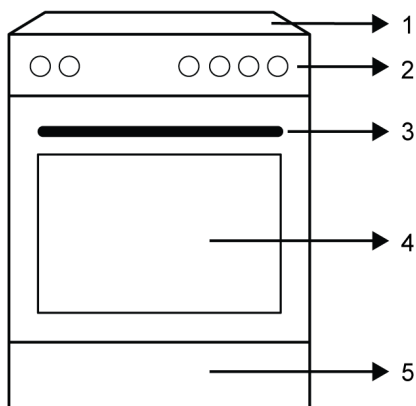
Този продукт може да съдържа халогенна светлина (клас на енергийна ефективност G) или светодиоден светлинен източник (клас на енергийна ефективност F).



3 Вашият продукт

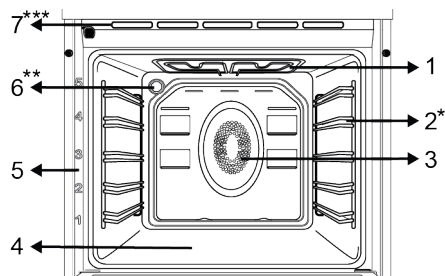
В този раздел можете да намерите общ преглед и основни приложения на контролния панел на продукта. Възможно е да има разлики в изображенията и някои функции в зависимост от вида на продукта.

3.1 Представяне на продукта



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

3.1.1 Готварска единица



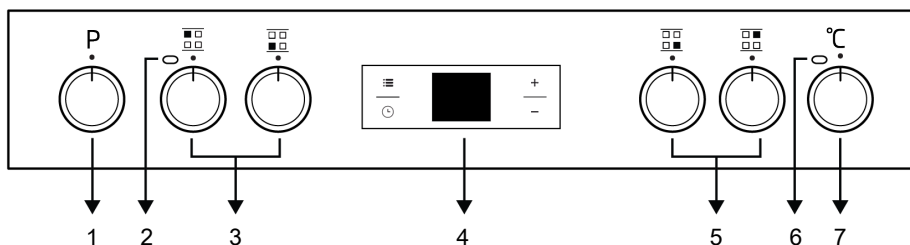
- 1 Горен нагревател
- 2 Телени рафтове *
- 3 Мотор на вентилатора (зад стоманената плоча)
- 4 Долен нагревател (под стоманената плоча)

- 5 Рафтови позиции
- 6 Лампа **
- 7 Вентилационни отвори ***

- * Варира в зависимост от модела. Вашият продукт може да не е оборудван с решетка. На изображението като пример е показан продукт с решетка.
- ** Варира в зависимост от модела. Вашият продукт може да не е оборудван с лампа или типът и местоположението на лампата може да се различават от илюстрацията.
- *** Варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен за Вашия продукт.

3.1.2 Секция за котлони

3.2 Представяне на контролния панел на фурната



1 Копче за избор на функция

2 Активна предупредителна лампа на плота

3 Бутони за управление на плота

4 Таймер

5 Бутони за управление на плота

6 Термостатна лампа

7 Копче за избор на температура

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

Копче за избор на функция

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

Копче за избор на температура

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

Индикатор за вътрешна температура на фурната

Можете да разберете вътрешната температура на фурната от температурната лампа. Лампата на термостата се намира на контролния панел. Лампата на термостата се включва, когато продуктът започне да работи, и лампата на термостата се изключва, когато достигне зададената

температура. Когато температурата във фурната падне под зададената температура, лампата на термостата се включва отново.

Бутони за управление на плота

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

3.3 Функции за работа на фурната

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

Функционален символ	Описание на функцията	Температурен диапазон (°C)	Описание и употреба
	Горен и долен нагревател	*	Храната се нагрява отгоре и отдолу едновременно. Подходящ за торти, сладкиши или кексове и яхнии във форми за печене. Готвенето става с една тава.
	Долен нагревател	*	Включено е само по-ниско отопление. Подходяща е за храни, които имат нужда от запичане на дъното. Тази функция трябва да се използва и за лесно почистване с пара.
	Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор	*	Горещият въздух, загрят от горния и долния нагревател, се разпределя равномерно и бързо във фурната с вентилатор. Готвенето става с една тава.
	Пълен грил	*	Голямата скара на тавана на фурната работи. Подходяща е за печене на скара в големи количества.
	Нисък грил подпомаган от вентилатор	*	Горещият въздух, загрят от малката скара, бързо се разпределя във фурната с вентилатор. Подходяща е за печене на по-малки количества.
	Спомагач	-	Всички нагреватели на фурната работят. Тази работна функция се използва за бързо нагряване на фурната до желаната температура (предварително загряване). Не го използвайте за готвене на храна.

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

аксесоари, описани в ръководството за потребителя, може да не са налични във вашия продукт.

3.4 Продуктови аксесоари

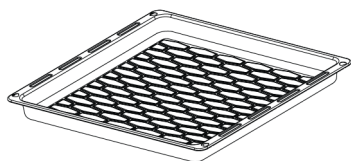
Във вашия продукт има различни аксесоари. В този раздел са достъпни описанието на аксесоарите и описанията за правилното използване. В зависимост от модела на продукта, предлаганият аксесоар се различава. Всички



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

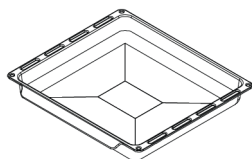
Стандартна тава

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



Дълбока тава

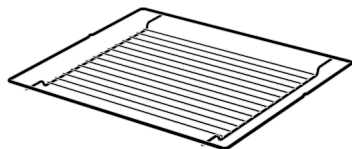
Използва се за сладкиши, пържене на големи парчета, сочна храна или за събиране на течаси масла при използване на скарата.



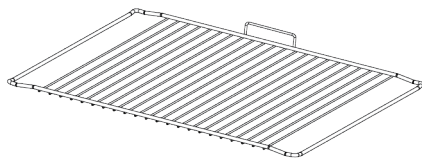
Телена скара

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

При модели с телени рафтове :



При модели без телени рафтове :

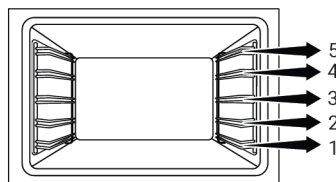


3.5 Използване на аксесоари за продуктa

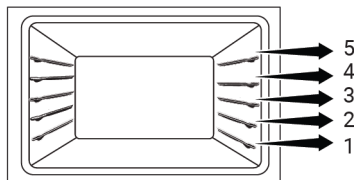
Рафтове за готвене

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

При модели с телени рафтове :



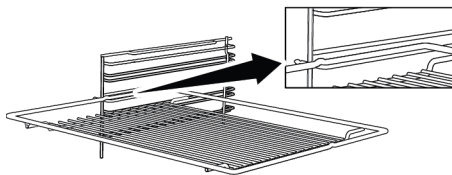
При модели без телени рафтове :



Поставяне на телената скара върху рафтовете за готвене

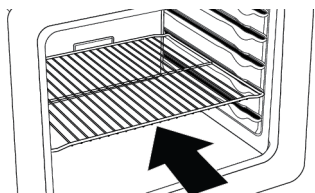
При модели с телени рафтове :

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



При модели без телени рафтове :

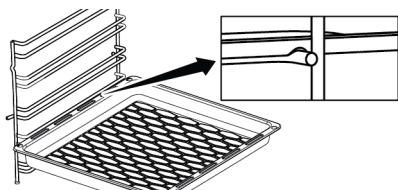
От решаващо значение е да поставите правилно телената скара на страничните рафтове. Телената скара има една посока при поставяне на рафта. Когато поставяте скарата на желания рафт, отворената част трябва да е отпред.



Поставяне на тавата на рафтовете за готвене

При модели с телени рафтове :

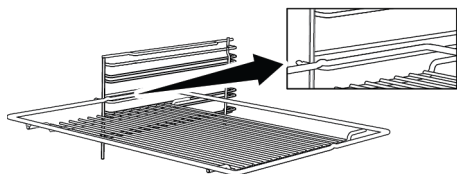
Също така е важно да поставите тавите на страничните телени рафтове правилно. Поставете тавата между телените рафтове, както е показано на фигурата. За добро представяне при готвене, тавата трябва да бъде поставена на теления рафт по начин, който се вписва в отвора на запушалката. Не трябва да се поставя срещу задната стена на фурната, като се заобикаля отвора на запушалката.



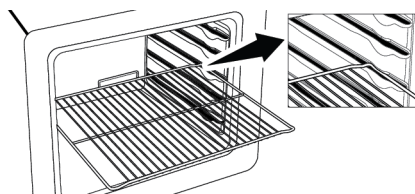
Функция за спиране на телената скара

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

При модели с телени рафтове :



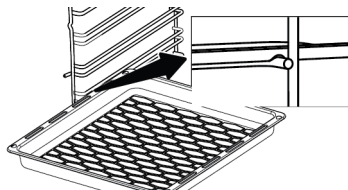
При модели без телени рафтове :



BG

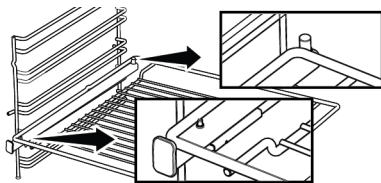
Функция за спиране на тавата -При модели с телени рафтове

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

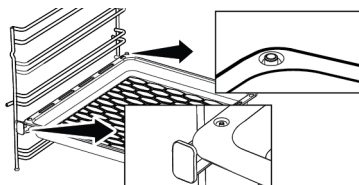


Правилно поставяне на телената скара и тавата върху телескопичните релси- При модели с телени рафтове и телескопични модели

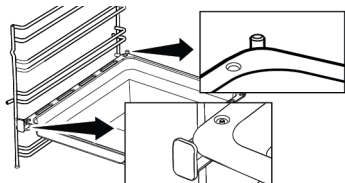
Благодарение на телескопичните релси, тавите или телените рафтове могат лесно да се монтират и демонтират. Трябва да се внимава да поставите тавите и телените рафтове върху телескопичните релси, както е показано на фигурата по-долу.



Стандартна тава :



Дълбока тава / Тавичка за сладкиши :



3.6 Технически спецификации

Общи спецификации	
Външни размери на продукта (височина/ширина/ дълбочина) (мм)	850 /500 /600
Напрежение/Честота	1N ~ 220-240 V/3N ~ 380-415 V 50 Hz
Използван тип и сечение на кабела/подходящи за използване в продукта	мин. H05VV-FG 3 x 2,5 mm ² / 5 x 1,5 mm ²
Обща консумация на енергия (kW)	7,9
Тип фурна	Фурна с вентилатор
Преден лав	Множество зони за готвене
Размер	120/180 мм
Захранване	700/1700 W
Заден лав	Единична зона за готвене
Размер	140 мм
Захранване	1200 W
Преден десен	Единична зона за готвене
Размер	140 мм
Захранване	1200 W
Заден десен	Единична зона за готвене
Размер	180 мм
Захранване	1800 W

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

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



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



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



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

4 Монтаж



Обща информация

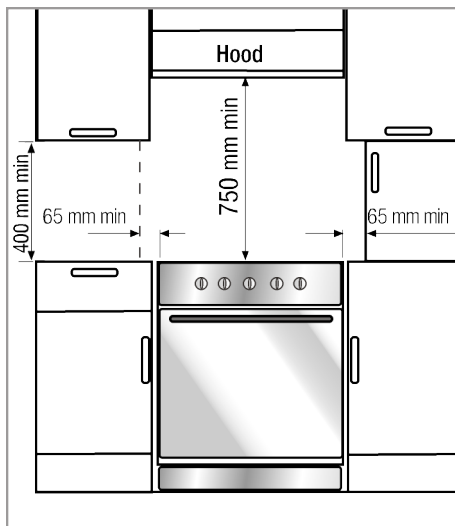
- За монтажа на продукта се обърнете към най-близкия оторизиран сервиз. Свързването на газа и електричеството трябва да са направени преди да повикате представител на оторизирания сервиз, който да подготви уреда за работа. Ако не, то повикайте квалифициран електротехник да направи каквото е необходимо.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

4.1 Точното място за монтаж

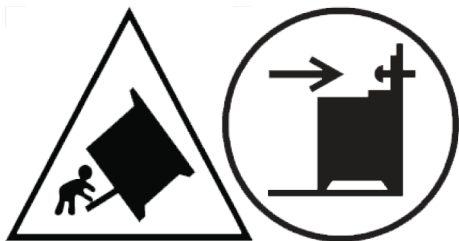
- Поставете продукта върху твърда повърхност поради въздуховодите под продукта. Не трябва да се поставя върху основа или пиедестал. Краката на продукта не трябва да се потапят върху меки повърхности, напр. килим и др.
- Кухненският под трябва да е способен да издържа теглото на уреда, плюс допълнителното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

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

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



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



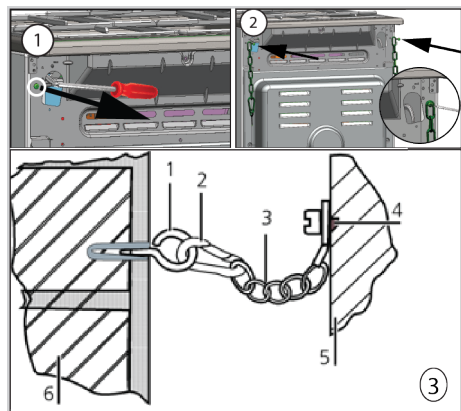
За да се предотврати преобръщане на уреда, това стабилизиращо средство трябва да бъде монтирано. Вижте инструкциите за монтаж.

Обезопасителна верига

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

Ако вашият продукт има 2 предпазни вериги;

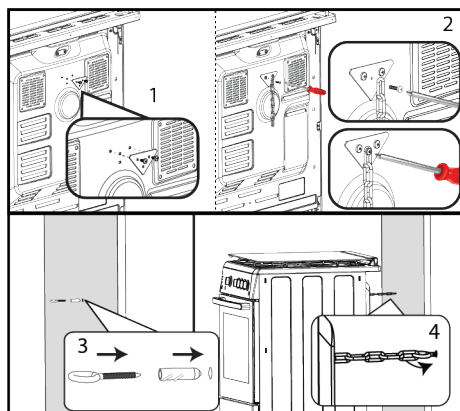
Закачете куката на кухненската стена (1) като използвате подходящ дюбел (6) и свържете обезопасителната верига (3) към куката чрез заключващия механизъм (2).



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

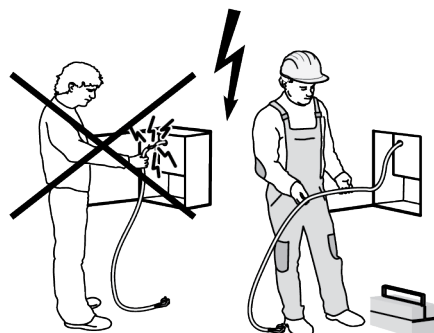
Ако вашият продукт има 1 предпазна верига;

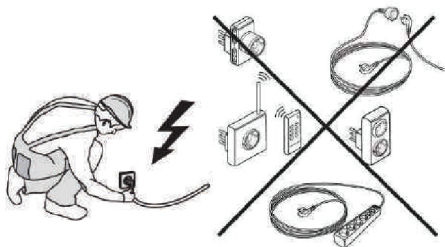
Уредът трябва да бъде защитен от пренатоварване с помощта на веригата за безопасност във фурната. Следвайте стъпките по-долу от илюстрацията, за да закрепите предпазната верига към вашия продукт.



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

4.2 Свързване към електричеството





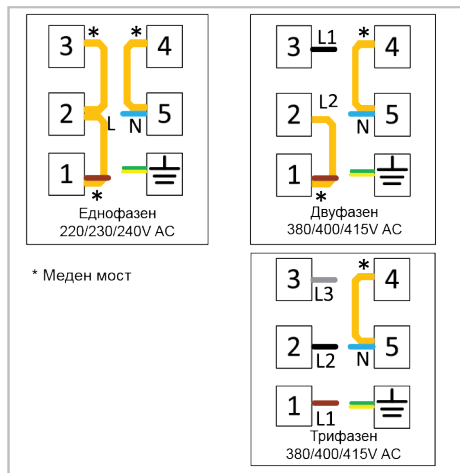
- Преди да започнете работа по електрическата инсталация, изключете продукта от мрежовото захранване. Съществува опасност от токов удар!
- Свържете продукта към заземен електрически контакт чрез миниатюрен верижен прекъсвач с подходящ капацитет, както е посочено в таблицата „Технически спецификации“.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

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

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

Ако продуктът се произвежда с кабел и без щепсел:

Свържете кабела на продукта за захранване, както е посочено по-долу:



Ако вашият тип захранващ кабел е тип 3

- проводник, за 1 - фазно свързване:

- Кафяв/Черно = L (Фаза)

- Син = N (Неутрално)

- Зелена/жълта тел = (E)

(Заземяване)

Ако вашият тип захранващ кабел е тип 5

- проводник, за 3 - фазно свързване:

- Кафяв = L1 (Фаза)

- Черно = L2 (Фаза)

- Сиво = L3 (Фаза)

- Син = N (Неутрално)

- Зелена/жълта тел = (E)

4.3 Поставяне на продукта

1. Избутайте продукта към стената на кухнята.

2. Закрепете предпазната верига, която сте свързали към продукта, към стената.

3. Регулирайте краката на фурната

Регулиране на краката на фурната

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

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

Последна проверка

1. Свържете отново продукта към електрическата мрежа.

2. Проверете функциите.

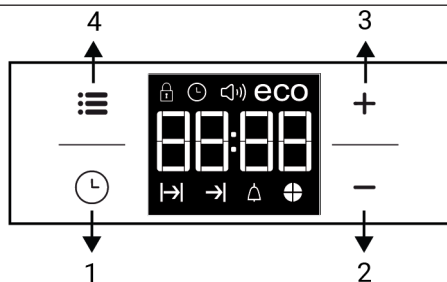
5 Първа употреба

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

5.1 Първоначална Настройка



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



1 Копче за програми

2 Бутон за намаляване

3 Бутон за увеличаване

4 Бутон за настройки

Показване на символи

Символ за време на печене

Символ за край на печенето *

 Символ за аларма

 Символ на пай с време

 Символ за еко режим

 Символ за ниво на звука

 Символ на времето на деня

 Символ за ключалка

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

 При настройване на дисплея примигват съответните символи.

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

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

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

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

 Настройките за текущо време се прекъсват в случай на спиране на храненето. Трябва отново да се настроят.

6 Как да работите с котлона

6.1 Обща информация за използването на котлоните

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

5.2 Първоначално почистване

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

Преди да използвате аксесоарите:

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

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

- Винаги изключвайте котлоните след всяка употреба.
- Можете да повредите уреда, ако използвате котлоните без тенджера или тенджери / тигани. Винаги изключвайте котлоните след всяка операция.
- След всяка употреба повърхността за готвене ще бъде гореща, така че се въздържайте от поставяне на пластмасови тенджери/тигани върху

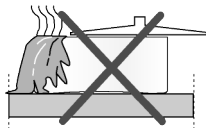
повърхността за готвене. Почистете веднага такъв материал върху повърхността.

- Внезапните температурни промени върху стъклената повърхност за готвене могат да повредят, внимавайте да не разлеете студени течности по време на готвене.
- Поставете достатъчно количество храна в тенджерите и тиганите. По този начин можете да предотвратите преливането на храна от тенджерите и няма да е необходимо да почиствате излишно.
- Въздържайте се от поставяне на капаци на тенджери и тигани върху котлони/зони.
- Поставете тенджерите, като ги центрирате върху котлоните / зоните. Ако искате да поставите тенджерата на различен котлон / зона, не го плъзгайте към желания котлон; по-скоро го повдигнете първо и след това го поставете на другия котлон.

Съвети за котлони с витро-керамични повърхности

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

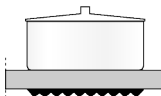
- Въздържайте се от използване на алуминиеви тенджери/тигани и тенджери. Алюминият поврежда повърхността на плота.
- Пръските могат да повредят повърхността на плота и да предизвикат пожар.



- Използвайте тенджери/тигани с плоски дъна.



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



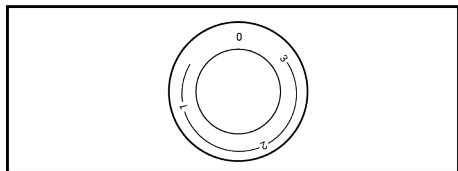
- Енергията се хаби, ако диаметърът на тенджерата е твърде малък.



Препоръчителни размери на тенджери / тигани

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

6.2 Работа с котлоните



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

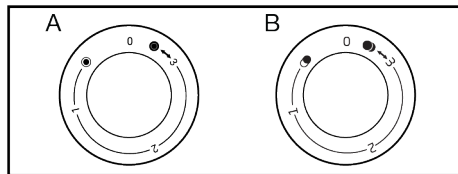
Котлонът (котлоните) може да има (т) 3, 6 или 9 работни нива според модела на вашия уред. Можете да изберете

съответното ниво за вашия тип готвене, като се консултирате с таблицата по-долу.

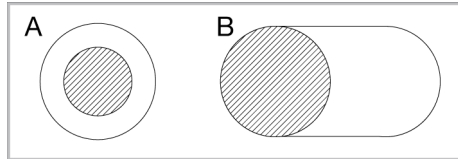
3 нива:

- 1: Нагряване
- 2: Варене, Поддържане на топлина
- 3: Печене, Пържене, Варене

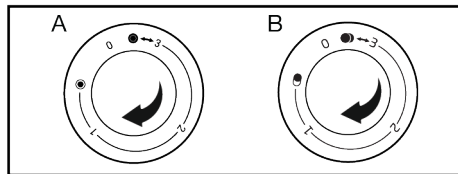
Използване на множествените зони за готвене



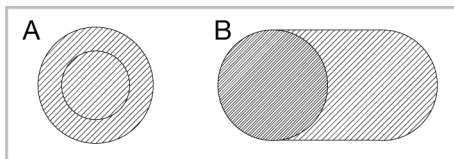
- ✓ Вашият уред може да е оборудван със зони тип А или Б. Множествените зони за готвене позволяват готвене с тенджери с различни диаметри в една и съща зона. Когато тези зони са включени за първи път, зоната в центъра е включена. (Защрихованата зона на илюстрацията са централни зони.)



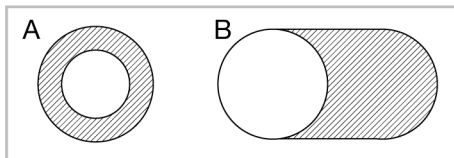
1. За да промените диаметъра на активната зона, завъртете копчето за управление по посока на часовниковата стрелка. Завъртете го до ☉, символа за зона тип А и до ●, символа за зона тип Б.



2. Чува се „щракване“ при промяна на диаметъра на зоната.
- ⇒ Всички централни и външни повърхности на множествените зони за готвене започват да работят.



Показаните по-долу защриховани зони на множествените зони за готвене не се включват сами.

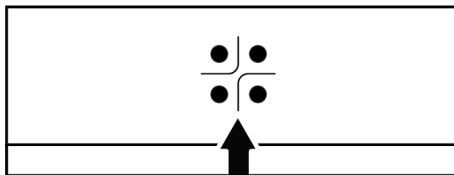


Изключване на витро-керамичните зони

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

Индикатор за излишна топлина

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



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



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

7 Използване на фурната

7.1 Обща информация за използване на фурната

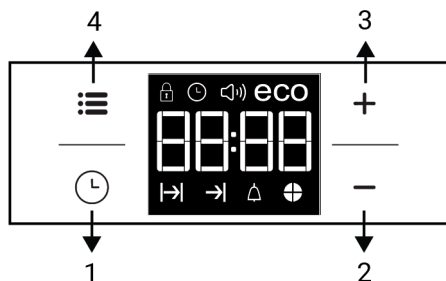
Вентилатор (Варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен за Вашия продукт.)

Вашият продукт има охлаждащ вентилатор. Охлаждащият вентилатор се активира автоматично при необходимост и охлажда както предната част на продукта, така и мебелите. Той се деактивира автоматично, когато процесът на охлаждане приключи. Над вратата на фурната излиза горещ въздух. Въздържайте се от покриване на тези вентилационни отвори. В противен случай фурната може да прегрее. Охлаждащият вентилатор продължава да работи по време на работа на фурната или след изключване на фурната (приблизително 20-30 минути). Ако готвите чрез програмиране на таймера на фурната, в края на времето за печене охлаждащият вентилатор се изключва с всички функции. Времето за работа на охлаждащия вентилатор не може да се определи от потребителя. Включва се и се изключва автоматично. Това не е грешка.

Осветление на фурната

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

7.2 Работа на контролния модул на фурната



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

Показване на символи

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

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

Докато правите каквато и да е настройка, свързаните символи ще мигат на дисплея. Трябва да изчакате кратко време, за да влязат в сила настройките.

Ако не е направена настройка за готвене, часът от деня не може да бъде зададен.

Оставащото време ще се покаже, ако времето за готвене е зададено, когато започне готвенето.

Включване на фурната

Когато изберете работна функция, на която искате да готвите с помощта на копчето за избор на функция и зададете определена температура с помощта на копчето за температура, фурната започва да работи.

Изключване на фурната

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

Избор на температура и работна функция на фурната.

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



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

Готвене чрез задаване на времето за готвене;

- ✓ Можете да настроите фурната така, че да спре в края на определеното време, като зададете времето за готвене на таймера.

1. Изберете функцията за готвене.
2. Докоснете , докато символът  се появи на дисплея за времето за готвене.
3. Задайте времето за готвене с клавишите **+**/**-**.

⇒ След като времето за готвене е зададено, символът  и отрязъкът от време ще се показват непрекъснато на дисплея.

4. Поставете съда във фурната и задайте температурата с копчето за температура. Готвенето ще започне.

⇒ Времето за готвене започва да отброява на дисплея, когато готвенето започне и всички части от символа за време се запалват. Зададеното време за готвене е разделено на 4 равни части и когато времето на всяка част изтече, символът на тази част се изключва. Така лесно можете да разберете съотношението на оставащото време за готвене към общото време за готвене.

5. След приключване на процеса на готвене на дисплея се появява "End" и таймерът дава аудио предупреждение.
 - ⇒ Аудио предупреждение звучи в продължение на 2 минути. За да спрете звуковото предупреждение, просто натиснете произволен бутон. Аудио предупреждението ще бъде заглушено и ще се покаже текущото време.

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

7.3 Настройки

Активиране на ключалката

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

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

За да деактивирате ключалката

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

Настройване на будилника

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

1. Докоснете , докато на дисплея се появи символът .

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

2. Задайте продължителността на алармата, като използвате бутоните /.

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

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

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

Изключване на алармата

1. Аудио предупреждение звучи в продължение на 2 минути. За да спрете звуковото предупреждение, просто натиснете произволен бутон.
 - ⇒ Аудио предупреждението ще бъде заглушено и ще се покаже текущото време.

Анулиране на алармата;

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

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



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

Промяна на тона на алармата

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

Промяна на часа от деня

- ✓ За да промените часа от деня, който предварително сте задали:
1. Докоснете , докато на дисплея се появи символът .
 2. Задайте часа от деня с клавишите /—.
 3. Времето, което сте задали, ще бъде активирано за кратко време.

Икономичен режим

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

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

8 Обща информация за готвенето

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

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

Настройване на икономичния режим

1. Докоснете символа , докато на дисплея се появи символът „eco“.
⇒ На дисплея ще се появи „Off“ (Изключено).
2. Активирайте икономичния режим, като докоснете бутона .
⇒ След като бъде активиран икономичният режим, на дисплея се появява „On“ (Включено) и символът „eco“ (Еко) остава запален.

Деактивиране на икономичен режим

1. Докоснете символа , докато на дисплея се появи символът „eco“.
⇒ На дисплея ще се появи „On“ (Включено).
2. Деактивирайте икономичния режим, като докоснете бутона —.
⇒ След като еко режимът бъде деактивиран, ще се покаже „Off“ (Изключено).

Настройване на яркостта на екрана

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

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

8.1 Обща информация за печенето във фурната

- Докато отваряте вратата на фурната по време или след печене, може да излезе гореща пара. Парата може да изгори ръката, лицето и/или очите ви. Когато отваряте вратата на фурната, стойте настрана.

- Интензивната пара, генерирана по време на печене, може да образува кондензирани водни капки отвътре и отвън на фурната и по горните части на мебелите поради температурната разлика. Това е нормално и физическо явление.
- Кондензът или водната пара може да изглежда като изпотвяване или капене върху вътрешното стъкло на фурната, в зависимост от храната. Това често срещано явление може да се случи при готвене. Препоръчително е да използвате влажна кърпа, за да почистите вътрешното стъкло, когато продуктът се охлади след готвене.
- Стойностите за температура и време на готвене, дадени за храните, може да варират в зависимост от рецептата и количеството. Поради тази причина тези стойности са дадени като диапазони.
- Винаги отстранявайте неизползваните принадлежности от фурната, преди да започнете да готвите. Аксесоарите, които ще останат във фурната, може да попречат на храната Ви да бъде приготвена при правилните стойности.
- За храни, които ще готвите по собствена рецепта, можете да посочите подобни храни, дадени в таблиците за готвене.
- Използването на доставените аксесоари гарантира, че получавате най-добра производителност при готвене. Винаги спазвайте информацията, предоставена от производителя за външните съдове за готвене, които ще използвате.
- Нарезжете намазнената хартия, която ще използвате при готвене, в подходящи размери към съда, който ще готвите. Омазнените хартии, които преливат от контейнера, могат да създадат риск от изгаряния и да повлияят на качеството на вашето печене. Използвайте хартията, устойчива на мазнини, която ще използвате в посочения температурен диапазон.

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

8.1.1 Сладкиши и храни на фурна

Обща информация

- Препоръчваме да използвате аксесоарите на продукта за добро представяне в готвенето. Ако ще използвате външен съд за готвене, избирайте тъмен, незалепващ и топлоустойчив съд.
- Ако предварителното загряване се препоръчва в таблицата за готвене, не забравяйте да поставите храната си във фурната след предварителното загряване.
- Ако ще готвите, като използвате съд за готвене върху телената скара, поставете го в средата на скарата, а не близо до задната стена.
- Всички материали, използвани за приготвяне на сладкиши, трябва да са пресни и на стайна температура.
- Степента на готвене на храните може да варира в зависимост от количеството храна и размера на готварския съд.
- Металните, керамичните и стъклените форми удължават времето за готвене и дъното на сладкишите не се запича равномерно.
- Ако използвате хартия за печене, може да се наблюдава леко покафеняване на долната повърхност на храната. В тази ситуация може да се наложи да удължите периода на готвене с приблизително 10 минути.
- Стойностите, посочени в таблиците за готвене, са определени в резултат на тестове, проведени в нашите лаборатории. Подходящите за вас стойности може да се различават от тези стойности.
- Поставете храната си на подходящия рафт, препоръчан в таблицата за готвене. Наречете долния рафт на фурната като рафт 1.
- Гответе препоръчаните ястия в таблицата за готвене с една тава.

Съвети за печене на торти

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

Съвети за сладкиши

- Ако тестото е прекалено сухо, увеличете температурата с 10 °C и съкратете времето за готвене.

Тестените блатове се навлажняват със сос от мляко, олио, яйца и кисело мляко.

- Ако сладкиша се готви бавно, уверете се, че дебелината на сладкиша, който сте приготвили, не прелива от тавата.
- Ако тестото е покафенело на повърхността, но дъното не е изпечено, уверете се, че количеството сос, което ще използвате за сладкиша, не е твърде много на дъното на сладкиша. За равномерно запичане се опитайте да разпределите соса равномерно между корите тесто и сладкиша.
- Печете вашите сладкиши на позиция и температура, съобразени с таблицата за готвене. Ако дъното все още не е покафеняло достатъчно, поставете го на долен рафт за следващото готвене.

Готварска таблица за сладкиши и ястия на фурна

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

Предварителното загряване се препоръчва за всички храни.

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

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

8.1.2 Месо, риба и птици

Основните моменти при готвене на скара

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

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

Готварска таблица за месо, риба и птици

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

Предварителното загряване се препоръчва за всички храни.

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

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

8.1.3 Грил

Червеното месо, рибата и птичето месо бързо покафеняват при печене, държат красива коричка и не изсъхват. Филетирано месо, шишчета, колбаси, както и сочни зеленчуци (домати, лук и др.) са особено подходящи за скара.

Обща информация

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

Основните моменти при готвене на грил

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

- Плъзнете решетката за грил или тавата с решетката за грил до желаното ниво във фурната. Ако готвите на решетката на грил, плъзнете тавата на фурната към долния рафт, за да съберете мазнината. Тавата във фурната, която

ще плъзнете, трябва да е с размери, които покриват цялата площ на скарата. Тази тава може да не се доставя с продукта. Сложете малко вода в тавата на фурната за лесно почистване.

Грил таблица

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

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

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

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

8.1.4 Тестови храни

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

- Гответе препоръчаните ястия в таблицата за готвене с една тава.

Готварска таблица за тестови ястия

Скара

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

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

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

9 Поддръжка и почистване

9.1 Обща информация за почистване

Обща информация

- Изчакайте продуктът да се охлади, преди да го почистите. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
- Продуктът трябва да се почиства старателно и подсушава след всяка операция. По този начин остатъците

от храна ще се почистват лесно и тези остатъци ще бъдат предотвратени от изгаряне, когато продуктът се използва отново по-късно. По този начин се удължава експлоатационният живот на уреда и се намаляват често срещаните проблеми.

- Някои препарати или почистващи препарати увреждат повърхността. Неподходящи почистващи препарати са: белина, почистващи продукти,

съдържащи амоняк, киселина или хлорид, почистващи продукти с пара, препарати за отстраняване на котлен камък, препарати за премахване на петна и ръжда, абразивни почистващи продукти (кремообразни почистващи препарати, почистващ прах, почистващ крем, абразивни и почистващи препарати за надраскване, тел, гъби, почистващи кърпи, съдържащи мръсотия и остатъци от почистващи препарати).

- Не е необходим специален почистващ материал при почистване след всяка употреба. Почистете уреда с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и го подсушете със суха кърпа.
- Уверете се, че сте изтрили напълно останалата течност след почистване и незабавно почистете всяка храна, пръскана наоколо по време на готвене.
- Въздържайте се от миене на компоненти на вашия уред в съдомиялна машина, освен ако не е посочено друго в ръководството за потребителя.

За котлоните:

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

Инокс - неръждаеми повърхности

- Повърхността от неръждаем инокс може да промени цвета си с времето. Това е нормално. След всяка операция почиствайте с препарат, подходящ за неръждаема или иноксова повърхност.
- Почиствайте с мека сапунена кърпа и течен (ненадраскващ) препарат, подходящ за иноксови повърхности, като внимавате да бършете в една посока.
- Отстранете петна от варовик, масло, нишесте, мляко и протеин върху стъклени и иноксови повърхности

веднага, без да чакате. Петната могат да ръждясват след дълги периоди от време.

- Почистващите препарати, напръскани/нанесени върху повърхността, трябва да се почистят незабавно. Останалите върху повърхността абразивни почистващи препарати причиняват побеляване на повърхността.

Емайлени повърхности

- Фурната трябва да се охлади, преди да почистите зоната за готвене. Почистването на горещи повърхности създава както опасност от пожар, така и ще увреди повърхността на емайла.
- След всяка употреба почиствайте емайлени повърхности с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и ги подсушавайте със суха кърпа.
- Ако Вашият продукт има функция за лесно почистване с пара, можете да направите лесно почистване с пара за леки непостоянни замърсявания. (Вижте "Лесно почистване с пара [► 67]".)

Каталитични повърхности

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

Стъклени повърхности

- Почистете уреда с препарат за миене на съдове, топла вода и микрофибърна кърпа, специално за стъклени повърхности, и го подсушете със суха микрофибърна кърпа.
- Ако има остатъци от препарат след почистване, избършете ги със студена вода и подсушете с чиста и суха

микрофибърна кърпа. Остатъците от препарат може да повредят стъклената повърхност следващия път.

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

Пластмасови части и боядисани повърхности

- Почистете пластмасовите части и боядисаните повърхности с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и ги подсушете със суха кърпа.
- Уверете се, че съединенията на компонентите на продукта не са оставени влажни и с препарат. В противен случай може да се появи корозия на тези съединения.

9.2 Аксесоари за почистване

Въздържайте се от поставяне на аксесоарите на продукта в съдомиялна машина, освен ако не е посочено друго в ръководството за потребителя.

9.3 Почистване на котлоните

Стъклена повърхност за готвене

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

стъклената повърхност за готвене.

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

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

9.4 Почистване на контролния панел

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

9.5 Почистване на вътрешността на фурната (зона за готвене)

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

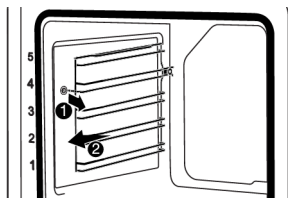
Почистване на страничните стени на фурната

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

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

За да премахнете страничните телени рафтове:

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



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

9.6 Лесно почистване с пара

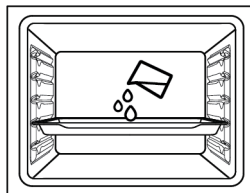
Това позволява лесно почистване на мръсотията (която не остава за дълго време), която е омекотена от парата във

фурната и от водните капки, кондензирани във вътрешните повърхности на фурната.

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



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



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

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



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

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

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

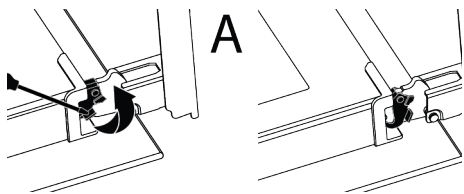


9.7 Почистване на вратата на фурната

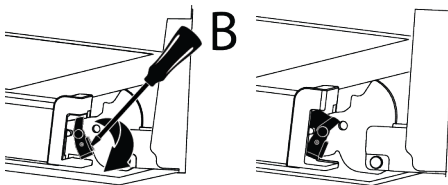
Можете да свалите вратата на фурната и стъклата на вратата, за да ги почистите. Как да свалите вратите и прозорците е обяснено в разделите „Сваляне на вратата на фурната“ и „Сваляне на вътрешните стъкла на вратата“. След като свалите вътрешните стъкла на вратата, почистете ги с препарат за миене на съдове,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

Сваляне на вратата на фурната

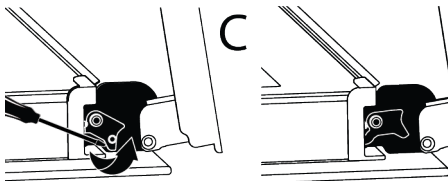
1. Отворете вратата на фурната.
2. Отворете щипките в гнездото на пантата на предната врата отдясно и отляво, като ги натиснете надолу, както е показано на схемата.
3. Типовете панти варираят като типове (А), (В), (С) в зависимост от модела на продукта. Следните схеми показват как да отворите всеки тип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



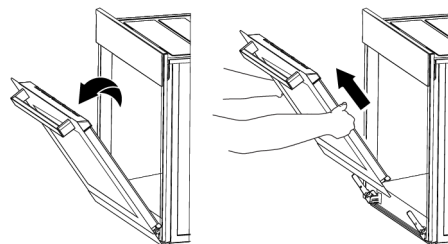
5. (В) тип панта се предлага при типовете врати с плавно затваряне.



6. (С) тип панта се предлага при типове врати с плавно отваряне/затваряне.



7. Поставете вратата на фурната в полуотворено положение.



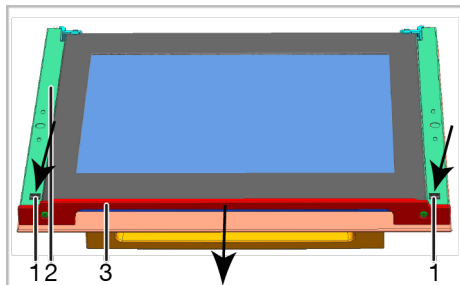
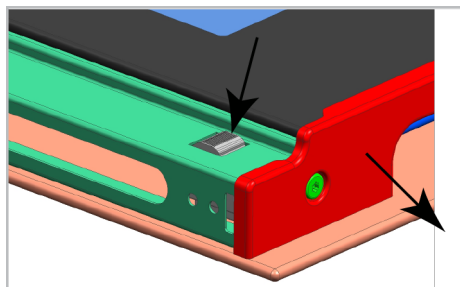
8. Издърпайте отстранената врата нагоре, за да я освободите от дясната и лявата панта и я извадете.

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

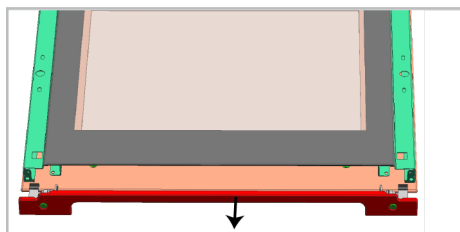
9.8 Премахване на вътрешното стъкло на вратата на фурната

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

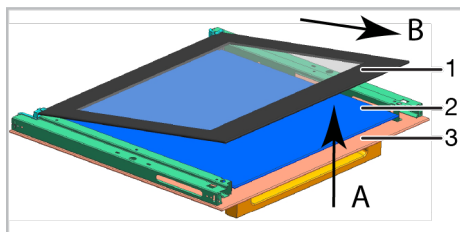
1. Отворете вратата на фурната.



- 1 Табла
- 2 Рамка
- 3 Профил



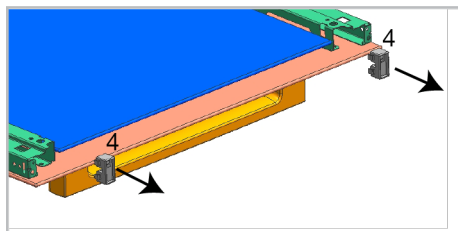
2. За да премахнете профила, прикрепен към горната страна на входната врата, натиснете пластинките (1) и изтеглете профила (3) към себе си едновременно, както е показано на илюстрацията по-горе.



- 1 Най-вътрешен стъклен панел
- 2 Вътрешен стъклен панел*

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

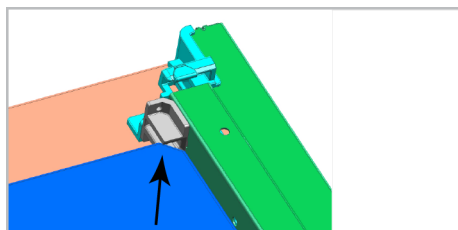
3. Както е показано на фигурата, повдигнете най-вътрешния стъклен панел (1) леко по посока на "А" и издърпайте по посока на "В"
4. Ако вашият уред е оборудван с вътрешен стъклен панел; Издърпайте свързващите елементи на държача на стъклото в средата, както е показано на фигурата, за да ги освободите от стъклените панели.



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

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

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



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



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

9. Моля, не забравяйте да поставите свързващите елементи за държача на стъкло в гнездата им.
10. Най-накрая, натиснете пластинките на профила, за да могат да влязат отново в гнездата си.

9.9 Почистване на лампата на фурната

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

Смяна на лампата на фурната

Обща информация

- За да избегнете риска от токов удар, преди да смените лампата на фурната, изключете продукта и изчакайте фурната да изстине. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
- Тази фурна се захранва от лампа с нажежаема жичка с мощност под 40 W, височина под 60 mm, диаметър под 30 mm или халогенна лампа с цокли G9 с мощност под 60 W. Лампите са подходящи за работа при температури над 300 °C. Лампите за фурна се предлагат от оторизирани сервиси или лицензирани техници. Този продукт съдържа лампа с енергиен клас G.
- Положението на лампата може да се различава от показаното на фигурата.

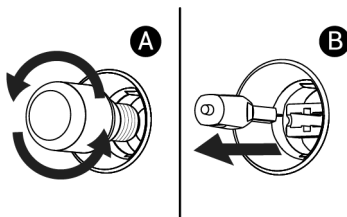
- Лампата, използвана в този продукт, не е подходяща за използване при осветление на домашни стаи. Целта на тази лампа е да помогне на потребителя да види хранителните продукти.
- Лампите, използвани в този продукт, трябва да издържат на екстремни физически условия като температури над 50 °C.

Ако фурната ви има кръгла лампа,

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



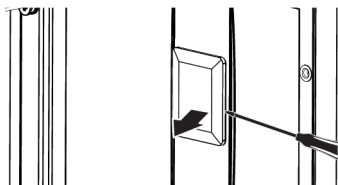
3. Ако лампата на Вашата фурна е тип (A), показан на схемата по-долу, завъртете лампата на фурната, както е показано на схемата, и я сменете с нова. Ако е модел тип (B), издърпайте го, както е показано на схемата, и го сменете с нов.



4. Поставете отново стъкления капак.

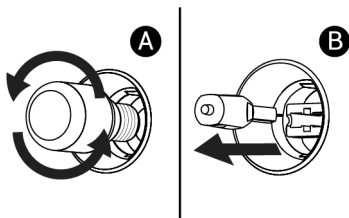
Ако Вашата фурна има квадратна лампа,

1. Изключете продукта от електричеството.
2. Отстранете телените рафтове според описанието.



3. Повдигнете защитния стъклен капак на лампата с отвертка. Първо отстранете винта, ако има винт на квадратната лампа във вашия продукт.
4. Ако лампата на Вашата фурна е тип (А), показан на схемата по-долу, завъртете лампата на фурната, както

е показано на схемата, и я сменете с нова. Ако е модел тип (В), издърпайте го, както е показано на схемата, и го сменете с нов.



5. Поставете отново стъкления капак и телените рафтове.

10 Отстраняване на неизправности

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

Докато фурната работи, се отделя пара.

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

По време на готвене се появяват капки вода

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

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

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

Продуктът не работи.

- Предпазителят може да е повреден или изгорял. >>> Проверете предпазителите в кутията с предпазители. Променете ги, ако е необходимо, или ги активирайте отново.
- Уредът не може да бъде включен в (заземен) контакт. >>> Проверете дали уредът е включен в контакта.

- (Ако има таймер на Вашия уред) Бутоните на контролния панел не работят. >>> Ако вашият продукт има заключване на клавишите, заключването на клавишите може да е активирано, деактивирайте заключването на клавишите.

Лампата на фурната не свети.

- Лампата на фурната може да е дефектна. >>> Сменете лампата на фурната.
- Няма ток. >>> Уверете се, че електрическата мрежа работи и проверете предпазителите в кутията с предпазители. Сменете предпазителите, ако е необходимо, или ги активирайте отново.

Фурната не се нагрява.

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

