

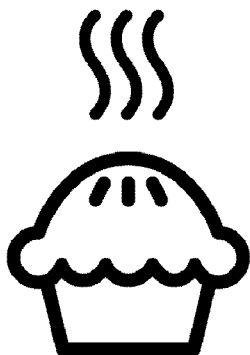


## **Piekarnik do zabudowy**

Instrukcja użytkowania

**Sisseehitatav ahi**

Kasutusjuhend



BBIR17300BCS

**PL / ET**

385.4404.90/R.AC/28.07.2022/7-1

7724086724



PAPIER Z RECYKLINGU I  
NADAJĄCY SIĘ DO PONOWNEGO  
PRZETWORZENIA

**Drogi kliencie,**

**przed użyciem produktu zapoznaj się z instrukcją obsługi.**

Beko Dziękujemy za wybór urządzenia. Chcemy, aby produkt, wyprodukowany w wysokiej jakości i technologii, oferował najlepszą wydajność. Aby to zrobić, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i inną dokumentację dostarczoną z urządzeniem przed użyciem i zachować ją. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję. Należy postępować zgodnie z instrukcją, biorąc pod uwagę wszystkie informacje i ostrzeżenia w niej zawarte.

Należy przestrzegać wszystkich informacji i ostrzeżeń zawartych w instrukcji obsługi. W ten sposób będziesz chronić siebie i swój produkt przed zagrożeniami, które mogą wystąpić. Zachowaj instrukcję obsługi. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję.

W niniejszej instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:



Zagrożenie, które może doprowadzić do śmierci lub obrażeń.

**UWAGA** Zagrożenie, które może doprowadzić do szkody materialną produktu lub jego środowiska.



Zagrożenie, które może doprowadzić do oparzenia na skutek kontaktu z gorącymi powierzchniami.



Ważne informacje lub przydatne wskazówki na temat użytkowania.



Przeczytaj instrukcję obsługi.

*Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi*

*Dyrektywami Unii Europejskiej:*

*- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)*

*- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)*

**Importer: Beko S.A.**

**ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa**



## **1 Instrukcje bezpieczeństwa 4**

Użytkowanie .....	4
Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych.....	5
Bezpieczeństwo elektryczne.....	6
Zabezpieczenie podczas transportu .....	7
Bezpieczeństwo montażu .....	7
Bezpieczeństwo użytkowania.....	8
Ostrzeżenia dotyczące temperatury.....	8
Użycie akcesoriów .....	9
Bezpieczeństwo pieczenia .....	9
Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia .....	10

## **2 Instrukcje dotyczące środowiska 11**

Przepisy dotyczące odpadów .....	11
Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów.....	11
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych.....	11
Zalecenia dotyczące oszczędzania energii .....	11

## **3 Produkt 12**

Wprowadzenie produktu.....	12
Wprowadzenie i użycie panelu sterowania13	
Panel sterowania piekarnika .....	13
Funkcje obsługi piekarnika .....	14
Akcesoria.....	15
Zastosowanie akcesoriów.....	16
Specyfikacje techniczne.....	18

## **4 Pierwsze użycie 19**

Pierwsze ustawienie godziny .....	19
Pierwsze czyszczenie.....	19

## **5 Jak obsługiwać piekarnik 21**

Ogólne informacje na temat użytkowania piekarnika.....	21
Panel sterowania piekarnika.....	21
Ustawienia.....	24

## **6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia. 26**

Ostrzeżenia ogólne dotyczące pieczenia.26	
Ciasta i wypieki.....	26
Mięso, ryby i drób.....	28
Grill.....	29
Test żywności.....	30

## **7 Czyszczenie i konserwacja 32**

Ogólne informacje dotyczące czyszczenia32	
Czyszczenie akcesoriów .....	33
Czyszczenie panelu sterowania.....	33
Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia).....	33
Łatwe czyszczenie parą .....	34
Czyszczenie drzwiczek piekarnika .....	34
Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika.....	36
Czyszczenie oświetlenia piekarnika.....	37

## **8 Rozwiązywanie problemów 39**

## **1 Instrukcje bezpieczeństwa**

- Rozdział ten omawia instrukcje bezpieczeństwa, które pomogą zapobiec ryzyku uszkodzenia ciała lub mienia.
- Jeśli produkt zostanie przekazany innej osobie lub używany z drugiej ręki, instrukcja obsługi, oznakowanie, inne ważne dokumenty i akcesoria powinny zostać dostarczone wraz z produktem.
- Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, które mogą wystąpić w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.
- Nieprzestrzeganie niniejszej instrukcji spowoduje utratę gwarancji.
- ⚠ Prace instalacyjne i naprawcze należy zawsze zlecać producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobie wskazanej przez importera.
- ⚠ Używaj tylko oryginalnych części zamiennych i akcesoriów.
- ⚠ Nie należy naprawić lub wymienić żadnych części urządzenia, chyba że

określono to jasno w instrukcji obsługi.

- ⚠ Nie wolno modyfikować urządzenia.



### **Użytkowanie**

- Ten produkt jest przeznaczony do użytku domowego. Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.
- Nie wolno używać produktu w ogrodach, na balkonach lub w innych miejscach na zewnątrz. Urządzenie jest przeznaczone do użytku w kuchniach domowych i dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy.
- **OSTRZEŻENIE:** Produkt powinien być używany wyłącznie do gotowania. Nie należy go używać do innych celów, takich jak ogrzewanie pomieszczenia.
- Piekarnik może być używany do rozmrażania, pieczenia, smażenia i grillowania potraw.
- Produktu nie należy używać do ogrzewania, podgrzewania talerzy, wieszania ręczników lub

odzieży na uchwycie do suszenia.



### **Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych**

- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe.
- Dzieciom nie wolno używać urządzenia do zabawy. Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci bez nadzoru.
- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, zmysłowych i umysłowych (w tym dzieci), jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób.
- Dzieci nie należy pozostawiać bez opieki, aby mieć pewność, że nie będą się one bawić urządzeniem.
- Produkty elektryczne są niebezpieczne dla dzieci i zwierząt domowych. Dzieci i zwierzęta nie mogą bawić się, wspinać się na urządzenie ani wchodzić do niego.
- Nie wolno kłaść na urządzeniu przedmiotów, do których mogą dosięgnąć dzieci.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania powierzchnie produktu są gorące. Trzymaj dzieci z dala od urządzenia.
- Trzymaj materiał użyty do opakowania z dala od dzieci. Ryzyko obrażeń i uduszenia.
- Gdy drzwi są otwarte, nie kładź na nich żadnych ciężkich przedmiotów ani nie pozwalaj dzieciom na nie siadać. Piekarnik może się przewrócić lub może dojść do uszkodzenia zawiasów drzwi.
- (Jeśli twój produkt ma wtyczkę) Ze względu na bezpieczeństwo dzieci należy wyjąć wtyczkę z gniazdka i uniemożliwić działanie produktu przed utylizacją.

## **Bezpieczeństwo elektryczne**

- Urządzenie podłączyć do uziemionego gniazdka chronionego bezpiecznikiem odpowiadającym prądowi wskazanemu na tabliczce znamionowej. Instalację uziemienia należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi. Nie używać produktu bez uziemienia zgodnie z lokalnymi/krajowymi przepisami.
- Wtyczka lub połączenie elektryczne produktu powinny znajdować się w łatwo dostępnym miejscu (z dala od płomienia). Jeśli nie jest to możliwe, powinien istnieć mechanizm (bezpiecznik, wyłącznik, przełącznik itp.) w instalacji elektrycznej, do której produkt jest podłączony, zgodnie z przepisami elektrycznymi i oddzielając wszystkie bieguny od sieci.
- Produktu nie wolno podłączać do gniazdka podczas montażu, naprawy i transportu.
- Urządzenie podłączyć produkt do gniazdka, które spełnia wartości napięcia i częstotliwości podane na tabliczce znamionowej.
- (Jeśli Twój produkt nie ma przewodu zasilającego) Należy używać wyłącznie kabla połączeniowego określonego w rozdziale „Specyfikacje techniczne”.
- Nie należy blokować przewodu zasilającego pod i za produktem. Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na przewodzie zasilania. Przewód zasilający nie powinien być zgięty, zgnieciony ani stykać się z żadnym źródłem ciepła.
- Podczas pracy piekarnika jego tylna powierzchnia również się nagrzewa. Przewody zasilające nie mogą dotykać tylnej powierzchni, gdyż mogą zostać uszkodzone.
- Nie blokować kabli elektrycznych do drzwiczek piekarnika i nie przesuwać po gorących powierzchniach. Może to spowodować zwarcie piekarnika i zapalenie się w wyniku stopienia kabla.
- Używać tylko oryginalnego kabla. Nie wolno używać przeciętych lub uszkodzonych kabli lub przedłużaczy.

- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę wskazaną przez firmę importującą, aby zapobiec możliwym zagrożeniom.

- **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą żarówki piekarnika należy odłączyć produkt od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Odłączyć produkt lub wyłączyć bezpiecznik.

(Jeśli twój produkt ma wtyczkę)

- Nie należy podłączać urządzenia do gniazdka, które jest luźne, wyszło, jest zepsute, brudne, oleiste, istnieje ryzyko kontaktu z wodą (na przykład woda, która może ściekać z blatu).
- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi rękami! Nie wolno trzymać za przewód podczas odłączania.
- Należy upewnić się, że wtyczka produktu jest prawidłowo podłączona do gniazdka, aby uniknąć wyładowania łukowego.



## **Zabezpieczenie podczas transportu**

- Przed transportem odłącz urządzenie od sieci.
- Produkt jest ciężki, dlatego powinny go przenosić co najmniej dwie osoby.
- Nie należy trzymać urządzenia za drzwi i/lub uchwyt podczas transportu lub przenoszenia.
- Nie wolno kłaść na urządzeniu innych przedmiotów i nie przenosić w pozycji pionowej.
- Aby przetransportować urządzenie należy owinać je folią bąbelkową lub grubym kartonem i mocno okleić. Produkt należy szczelnie zabezpieczyć za pomocą taśmy, aby wyjmowane lub ruchome części produktu i sam produkt zabezpieczyć przed uszkodzeniem.
- Sprawdź ogólny wygląd produktu pod kątem uszkodzeń, które mogły wystąpić podczas transportu.



## **Bezpieczeństwo montażu**

- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić czy nie posiada uszkodzeń. Jeśli produkt jest

uszkodzony nie wolno go zamontować.

- Nie montować urządzenia w pobliżu źródeł ciepła (grzejniki, piece itp.).
- Wszystkie kanały wentylacyjne muszą pozostać otwarte.
- Aby zapobiec przegrzaniu, urządzenia nie należy montować za dekoracyjnymi drzwiami.



## **Bezpieczeństwo użytkowania**

- Po każdym użyciu należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Jeśli produkt nie jest używany przez dłuższy czas należy odłączyć go od zasilania lub wyłączyć bezpiecznik.
- Nie wolno używać wadliwego lub uszkodzonego urządzenia. Jeśli urządzenie jest uszkodzone należy odłączyć je od zasilania elektrycznego/gazu i skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
- Nie należy używać produktu ze zdjętą lub stłuczoną szybą przednich drzwi.
- Nie wolno wchodzić na produkt, aby dosięgnąć do

innego przedmiotu lub z jakiegokolwiek innego powodu.

- Nie wolno korzystać z urządzenia, gdy jest się pod wpływem narkotyków lub alkoholu.
- Przedmioty łatwopalne przechowywane w strefie pieczenia mogą się zapalić. Nigdy wolno przechowywać przedmiotów łatwopalnych w strefie pieczenia.
- Uchwyt piekarnika nie może służyć jako suszarka do rękawiczek. Podczas używania urządzenia nie należy wieszać na nim rękawiczek, rękawiczek ani podobnych tkanin.
- Zawiasy drzwiczek poruszają się i dociskają podczas otwierania i zamykania. Podczas otwierania/zamykania drzwiczek nie wolno trzymać za zawiasy.



## **Ostrzeżenia dotyczące temperatury**

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia odślonięte części będą gorące. Nie dotykać urządzenia i elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny zbliżać się do



- urządzenia bez nadzoru osoby dorosłej.
- Nie wolno umieszczać łatwopalnych/wybuchowych materiałów w pobliżu urządzenia, ponieważ jego krawędzie będą gorące podczas pracy.
  - Ponieważ para może się wydostawać podczas pieczenia, należy uważać podczas otwierania drzwiczek piekarnika. Para może poparzyć dłoń, twarz i / lub oczy.
  - Urządzenie może się nagrzać podczas pieczenia. Nie dotykać gorących przegród, wewnętrznych części piekarnika, elementów grzejnych itp.
  - Podczas wkładania/wyjmowania potraw do gorącego piekarnika należy używać żaroodpornych rękawic kuchennych.



### **Użycie akcesoriów**

- Ważne jest, aby ruszt do grilla i taca były prawidłowo umieszczone na drucianych półkach. Aby uzyskać szczegółowe informacje, patrz rozdział „Użycie akcesoriów”.

- Akcesoria mogą uszkodzić szybę drzwi podczas zamykania. Należy przesunąć akcesoria na koniec obszaru pieczenia.



### **Bezpieczeństwo**

#### **pieczenia**

- Zachowaj ostrożność podczas dodawania alkoholu do potraw. Alkohol odparowuje w wysokich temperaturach i może zapalić się pod wpływem gorących powierzchni, powodując pożar.
- Odpady żywności, olej itp. w strefie pieczenia mogą się zapalić. Przed pieczeniem usunąć zanieczyszczenia.
- Zagrożenie zatruciem pokarmowym: Nie przechowywać żywności w piekarniku dłużej niż godzinę przed i po pieczeniu. W przeciwnym razie może powodować to zatrucie pokarmowe lub choroby.
- Nie podgrzewać zamkniętych puszek i szklanych stoików. Zwiększone ciśnienie może spowodować pęknięcie stoika.
- Umieść tłuszczoodporny papier w naczyniu do pieczenia lub na innym

- przedmiocie przeznaczonym do piekarnika (taca, ruszt itp.), umieść potrawę i włóż do rozgrzanego piekarnika. Usuń wystający z foremki papier, aby uniknąć ryzyka dotknięcia elementów grzejnych piekarnika. Nigdy nie używaj papieru tłuszczoodpornego w temperaturze piekarnika wyższej niż maksymalna temperatura podana na opakowaniu papieru. Nie wolno kłaść papieru tłuszczoodpornego na podstawie piekarnika.
- Nie umieszczać blach do pieczenia, talerzy ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika. Zgromadzone ciepło może uszkodzić podstawę piekarnika.
  - Zamknij drzwiczki piekarnika podczas grillowania. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
  - Żywność nieodpowiednia do grillowania niesie ze sobą ryzyko pożaru. Grilluj tylko potrawy odpowiednie do intensywnego ognia grillowego. Nie należy również umieszczać jedzenia za blisko tyłu grilla. To

najgorętszy obszar, a tłuste potrawy mogą się zapalić.



## **Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia**

- Przeczyszczaniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Ryzyko porażenia prądem!
- Nie czyścić produktu za pomocą odkurzaczy parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- Nie używaj ściernych środków czyszczących, metalowych skrobaczek, druciaków lub środków wybielających do czyszczenia szyby przednich drzwi piekarnika/(jeśli są) szyby górnych drzwi piekarnika. Środki te mogą powodować porysowanie i rozbicie szklanych powierzchni.
- Zawsze utrzymuj panel sterowania w czystości i suchości. Wilgotna i brudna powierzchnia może powodować problemy z obsługą funkcji.

## 2 Instrukcje dotyczące środowiska

### Przepisy dotyczące odpadów

#### Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów



Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/WE). Wyrób ten oznaczony jest symbolem klasyfikacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE).

Wyrób ten wykonano z części i materiałów wysokiej jakości, które mogą być odzyskane i użyte jako surowce wtórne. Po zakończeniu użytkowania nie należy pozbywać się go razem z innymi odpadkami domowymi. Należy przekazać go do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych na surowce wtórne. Aby dowiedzieć się, gdzie jest najbliższy taki punkt, prosimy skonsultować się z władzami lokalnymi.

Odpowiednie postępowanie ze użytym sprzętem zapobiega potencjalnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

#### Zgodność z dyrektywą RoHS:

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

### Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępnym dla dzieci. Opakowanie tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnych. Należy odpowiednio się ich pozbywać i sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać razem ze zwykłymi odpadkami domowymi.

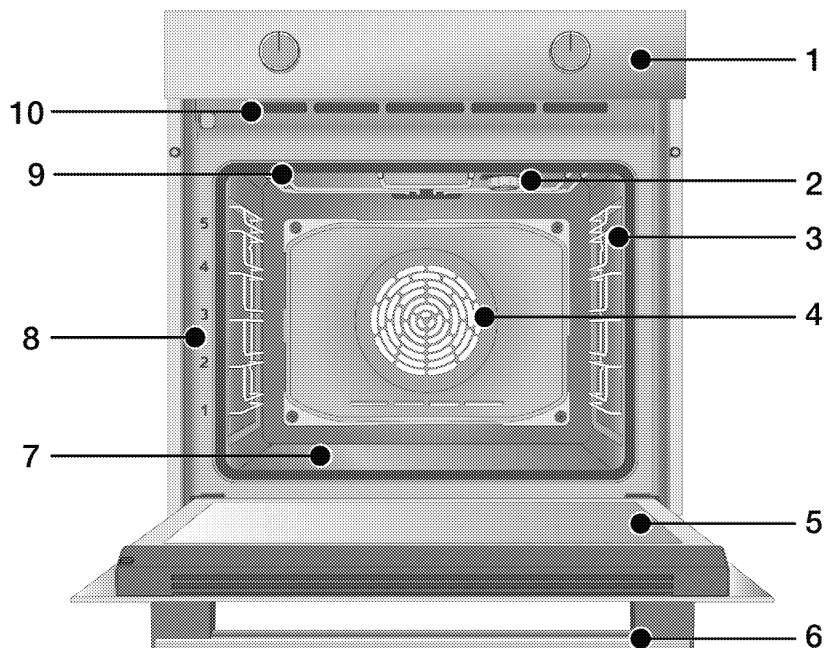
### Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

Informacje na temat efektywności energetycznej zgodnie z EU 66/2014 można znaleźć na karcie produktu dołączonej do produktu. Poniższe wskazówki pomogą używać produktu w sposób ekologiczny i energooszczędny:

- Rozmroź zamrożone jedzenie przed gotowaniem.
- W piekarniku używaj ciemnych lub emaliowanych pojemników, które lepiej przenoszą ciepło.
- Wyłącz piekarnik na 5-10 minut przed końcem pieczenia, by wykorzystać skumulowane ciepło. W ten sposób zaoszczędzisz do 20% energii.
- Jeśli jest to określone w przepisie lub instrukcji użytkownika, zawsze nagrzewaj piekarnik. Nie otwieraj zbyt często drzwiczek piekarnika podczas pieczenia.
- Staraj się piec więcej niż jedno danie na raz w piekarniku. Możesz piec w tym samym czasie, umieszczając dwie formy do pieczenia na drucianej półce. Jeśli pieczesz jedno danie po drugim, oszczędzasz energię, ponieważ piekarnik nie straci ciepła.

## 3 Produkt

### Wprowadzenie produktu



1 Panel sterowania

2 Oświetlenie\*

3 Półka druciana\*\*

4 Silnik wentylatora (za stalową płytą)

5 Drzwi

6 Uchwyt

7 Dolna grzałka (dolna płyta stalowa)

8 Umieszczenie półek

9 Górna grzałka

10 Otwory wentylacyjne

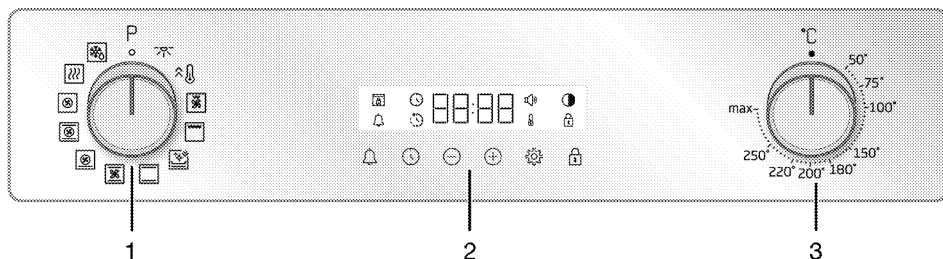
\* W zależności od modelu Produkt może nie być wyposażony w oświetlenie lub typ i położenie żarówki mogą różnić się od przedstawionych na ilustracji.

\*\* W zależności od modelu Produkt może nie zawierać drucianych półek. Druciane półki na rysunku są jedynie podglądowe.

## Wprowadzenie i użycie panelu sterowania

W tej części można znaleźć przegląd i podstawowe zastosowania panelu sterowania produktu. Mogą występować różnice w rysunkach i niektórych funkcjach w zależności od modelu.

### Panel sterowania piekarnika



- 1 Pokrętko wyboru funkcji
- 2 Timer
- 3 Pokrętko temperatury

Jeśli urządzenie posiada gałki sterujące, mogą one być wpuszczone w panel, który wysuwa się po wciśnięciu (dostępny w niektórych modelach). Aby dokonać ustawień za pomocą tych pokręteł, najpierw wciśnij odpowiednie pokrętko i wyciągnij pokrętko. Po dokonaniu regulacji wciśnij go ponownie i wymień pokrętko.

### Pokrętko wyboru funkcji

Możesz wybrać funkcje piekarnika za pomocą pokrętki. Aby wybrać przekręć w lewo/prawo od pozycji zamkniętej (na górze).

### Pokrętko temperatury

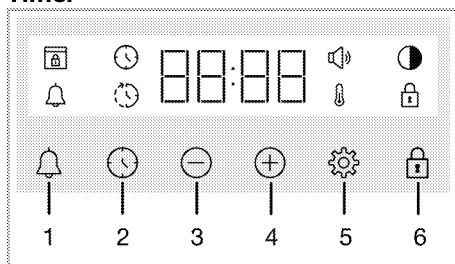
Za pomocą pokrętki sterowania piekarnika można ustawić temperaturę pieczenia. Obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara od pozycji zamkniętej (na górze).

### Wskaźnik temperatury

Temperaturę można odczytać z symbolu temperatury znajdującego się na wyświetlaczu. Symbol temperatury na wyświetlaczu włącza się po uruchomieniu urządzenia, a wyłącza po osiągnięciu ustawionej temperatury. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika spadnie poniżej

ustawionej temperatury, symbol ponownie się zaświeci.

### Timer



- 1 Przycisk alarmu
- 2 Przycisk ustawienia czasu
- 3 Przycisk zwiększania
- 4 Przycisk zmniejszania
- 5 Przycisk ustawień
- 6 Symbol blokady przycisków











### Wyświetl symbole


- |  |                                 |
|--|---------------------------------|
|  | : Symbol czasu pieczenia        |
|  | : Symbol zakończenia pieczenia* |
|  | : Symbol alarmu                 |
|  | : Symbol jasności               |
|  | : Symbol włączonej blokady      |
|  | : Symbol temperatury            |
|  | : Symbol głośności              |
|  | : Symbol blokady drzwi*         |

\* Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

## Funkcje obsługi piekarnika

W tabeli pokazano funkcje, których można używać w piekarniku, a także najwyższą i najniższą temperaturę, którą można ustawić dla tych funkcji. Kolejność pokazanych trybów pracy może różnić się od rozmieszczenia w urządzeniu.

Symbol funkcji	Opis funkcji	Zakres temperatury (°C)	Opis i użycie
	Oświetlenie piekarnika	-	W piekarniku nie działa grzałka. Świeci się tylko żarówka.
	Pieczenie z wentylatorem	-	Piekarnik nie nagrzewa się. Działa tylko wentylator (na tylnej ścianie). Zamrożone jedzenie w postaci granulek jest powoli rozmrażane w temperaturze pokojowej, upieczone jedzenie jest schładzane. Czas potrzebny do rozmrożenia całego kawałka mięsa jest dłuższy niż w przypadku żywności zawierającej ziarna.
	Górne i dolne ogrzewanie	*	Żywność jest podgrzewana jednocześnie od góry i od dołu. Nadaje się do ciast i potraw w foremkach do pieczenia lub ciast i wypieków. Pieczenie na pojedynczej tacy.
 	Dolne ogrzewanie	*	Włączona jest tylko dolna grzałka. Nadaje się do potraw wymagających zrumienienia od spodu. Tej funkcji należy również użyć do łatwego czyszczenia parą.
	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	*	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez górne i dolne grzałki, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Pieczenie na pojedynczej tacy.
	Ogrzewanie wentylatorem	*	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez termowentylator, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Nadaje się do pieczenia potraw na wielu półkach o różnych poziomach.
	Funkcja pizzy	*	Dolna grzałka i ogrzewanie wentylatorem działają. Nadaje się do pizzy.
	Funkcja 3D	*	Górna i dolna grzałka oraz ogrzewanie wentylatorem działają. Wszystkie części produktu są upieczone równo i szybko. Pieczenie na pojedynczej tacy.
	Duży grill	*	Duży grill na suficie piekarnika działa. Nadaje się do grillowania większych kawałków.

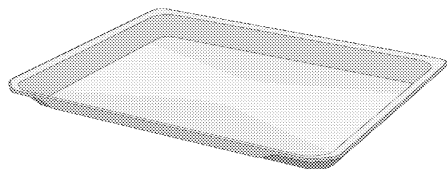
Symbol funkcji	Opis funkcji	Zakres temperatury (°C)	Opis i użycie
	Wentylator wspomagany małym grillem	*	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem nagrzewane przez mały grill jest szybko rozprowadzane po komorze. Nadaje się do grillowania mniejszych kawałków.
	Szybkie nagrzewanie	-	Wszystkie grzałki piekarnika działają. Ta funkcja służy do szybkiego doprowadzenia piekarnika do żądanej temperatury (nagrzania). Nie używaj jej do pieczenia.
	Utrzymanie ciepła	*	Służy do utrzymywania żywności w temperaturze gotowej do podania przez dłuższy czas.

\* Urządzenie działa w zakresie temperatur określonym na pokrętle temperatury.

## Akcesoria

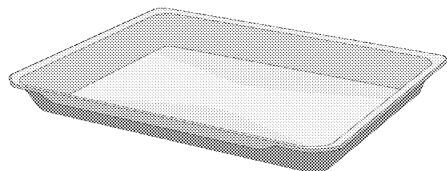
Produkt zawiera różne akcesoria. W tym rozdziale znajduje się opis akcesoriów i ich prawidłowego użytkowania. Dostarczone akcesoria różnią się w zależności od modelu. Nie wszystkie opisane akcesoria znajdują się w Twoim urządzeniu.

**UWAGA :** Tacki mogą ulec deformacji pod wpływem temperatury. Nie ma to żadnego wpływu na działanie. Deformacja znika, gdy taca ostygnie.



### Standardowa taca

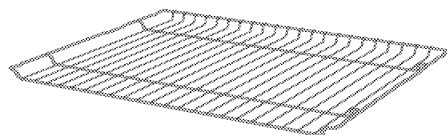
Służy do wypieków, mrożonek i smażenia dużych kawałków.



### Głęboka taca

Służy do wypieków, smażenia dużych kawałków, soczystych potraw lub do zbierania wypływającego tłuszczu podczas grillowania.

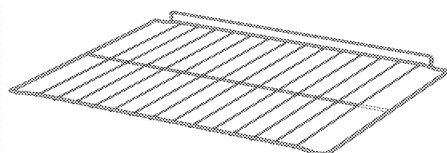
### Modele z drucianymi półkami:



### Ruszt do grilla

Służy do smażenia lub układania potraw, które mają być upieczone, smażone i duszone na wybranej półce.

### Modele bez drucianych półek:

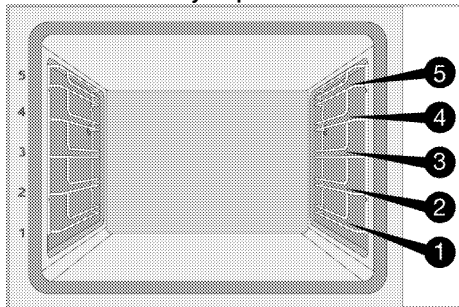


## Zastosowanie akcesoriów

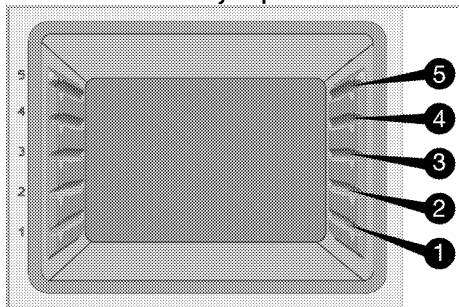
### Półki do pieczenia

Jest 5 poziomów umieszczenia półek w piekarniku. Kolejność półek można jest oznaczona numerami na przedniej obudowie piekarnika.

#### Modele z drucianymi półkami



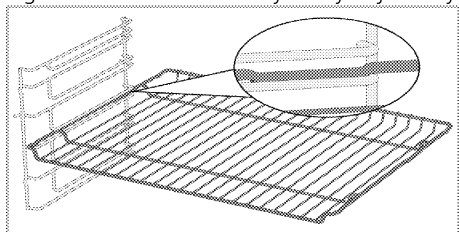
#### Modele bez drucianych półek



### Umieszczenie rusztu do grilla na półkach do pieczenia

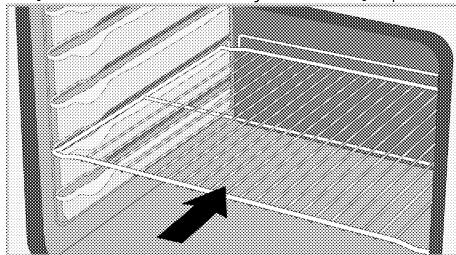
#### Modele z drucianymi półkami:

Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie rusztu do grilla na bocznych półkach. Podczas umieszczania rusztu do grilla na wybranej półce otwarta, część otwarta musi znajdować się z przodu. Dla lepszego pieczenia ruszt należy zabezpieczyć ogranicznikiem na półce. Ogranicznik nie może dotykać tylnej ściany.



#### Modele bez drucianych półek:

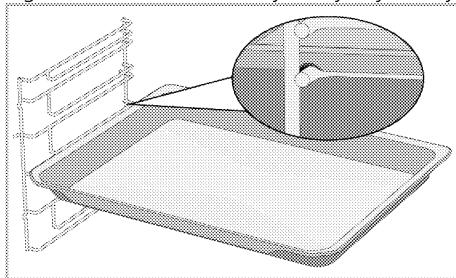
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie rusztu do grilla na bocznych półkach. Ruszt do grilla jest umieszczany w jednym kierunku. Podczas umieszczania rusztu do grilla na wybranej półce otwarta, część otwarta musi znajdować się z przodu.



### Umieszczenie tacki na półkach do pieczenia.

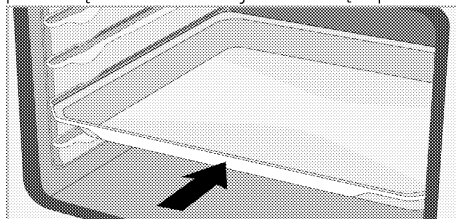
#### Modele z drucianymi półkami:

Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie tacki na bocznych półkach. Podczas umieszczania tacki na wybranej półce rączka musi znajdować się z przodu. Dla lepszego pieczenia tackę należy zabezpieczyć stoperem na półce. Ogranicznik nie może dotykać tylnej ściany.



#### Modele bez drucianych półek:

Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie tacki na bocznych półkach. Tacka jest umieszczana w jednym kierunku. Podczas umieszczania tacki na wybranej półce rączka musi znajdować się z przodu.

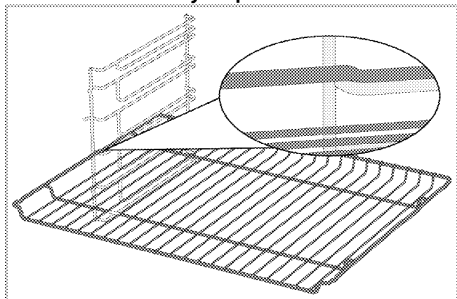




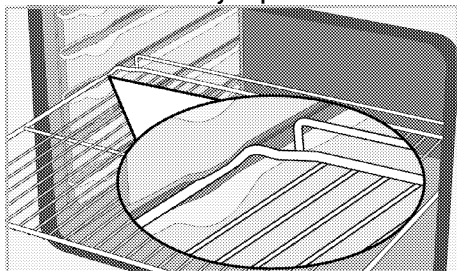
## **Funkcja blokady rusztu do grilla**

Istnieje funkcja ogranicznika, która zapobiega wysunięciu się rusztu do grilla. Dzięki tej funkcji można łatwo i bezpiecznie wyjąć jedzenie. Podczas wyjmowania rusztu można go pociągnąć do przodu, aż dotknie ogranicznika. Należy ominąć ogranicznik, aby go całkowicie usunąć.

### **Modele z drucianymi półkami**



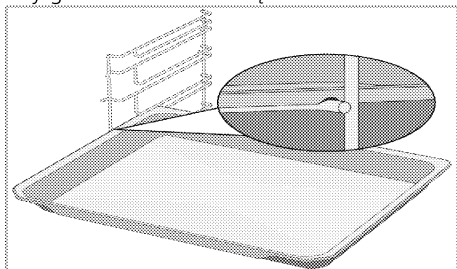
### **Modele bez drucianych półek**



## **Funkcja blokady tacki rusztu do grilla -**

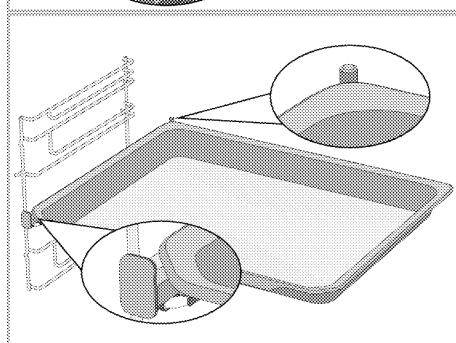
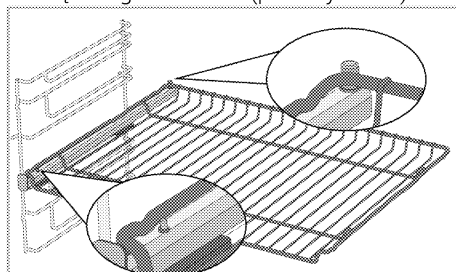
### **Modele z drucianymi półkami**

Istnieje również funkcja ogranicznika, która zapobiega wysunięciu się tacki. Podczas wyjmowania tacki należy zwolnij ją z tylnej blokady i pociągnąć do siebie, aż dotknie ogranicznika. Należy ominąć ogranicznik, aby go całkowicie usunąć.



## **Ruszt i taca muszą zostać prawidłowo umieszczone na prowadnicach teleskopowych Modele z drucianymi półkami i prowadnicami teleskopowymi**

Dzięki prowadnicom teleskopowym można łatwo zamontować ruszt do grilla i tacki. Podczas korzystania z tack i rusztów na prowadnicach teleskopowych należy uważać, aby ograniczniki znajdujące się z przodu i z tyłu prowadnic opierały się o krawędzie grilla i tack (patrz rysunek).



## Specyfikacje techniczne

### Ogólne specyfikacje

Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość)	595 mm/594 mm/567 mm
Wymiary montażowe piekarnika (wysokość/szerokość/głębokość)	590 lub 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Napięcie / Częstotliwość	220-240 V~; 50 Hz
Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Całkowite zużycie energii	3,3 kW
Rodzaj piekarnika	Wielofunkcyjny piekarnik

# Podstawy: Informacje na temat etykiety energetycznej piekarników elektrycznych podano zgodnie z normą EN 60350-1/IEC 60350-1. Wartości te są określane przy standardowym obciążeniu za pomocą funkcji ogrzewania dolnego lub ogrzewania wspomaganego wentylatorem (jeśli występuje).

Klasa efektywności energetycznej jest ustalana zgodnie z następującym priorytetem w zależności od tego, czy odpowiednie funkcje znajdują w produkcie, czy nie: 1-Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO, 2-Ogrzewanie wentylatorem 3- Wentylator wspomagany małym grillem, 4-Górne i dolne ogrzewanie.



W celu poprawy jakości produktu specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez uprzedniego powiadomienia.



Rysunki w niniejszej instrukcji są schematyczne i mogą nie pasować dokładnie do konkretnego produktu.



Wartości podane na etykietach produktu lub w dołączonej do nich dokumentacji są uzyskiwane w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odpowiednimi normami. W zależności od warunków operacyjnych i środowiskowych produktu wartości te mogą się różnić.

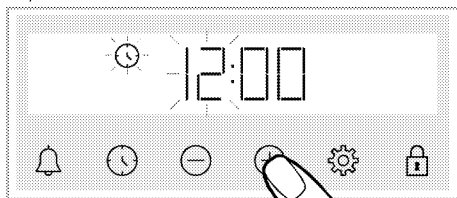
## 4 Pierwsze użycie

Przed rozpoczęciem korzystania z produktu zaleca się wykonanie następujących czynności.

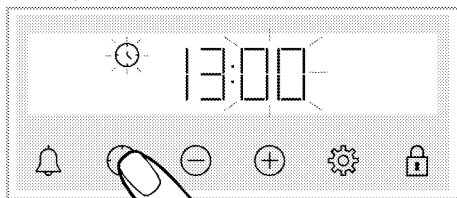
### Pierwsze ustawienie godziny

**i** Zawsze ustawiaj godzinę przed użyciem piekarnika. Jeśli tego nie ustawisz, w niektórych modelach piekarników nie będzie można gotować.

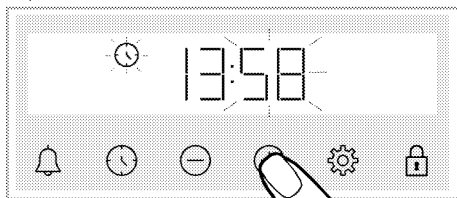
1. Po pierwszym uruchomieniu piekarnika pole godziny pokaże **"12:00"** i wraz z symbolem ⌚ będą migać.
2. Ustaw godzinę za pomocą przycisków ⊕ / ⊖.



3. Naciśnij ⌚ lub ⚙️, aby podświetlić pole minut.



4. Ustaw minuty za pomocą przycisków ⊕ / ⊖.



5. Potwierdź ustawienie, naciskając ⌚ lub ⚙️.  
» Godzina jest ustawiona, a symbol ⌚ zniknie.

**i** Jeśli godzina nie zostanie ustawiona, to **"12:00"** i symbol ⌚ będą nadal migać, a piekarnik nie uruchomi się. Aby piekarnik uruchomił się należy ustawić godzinę lub nacisnąć ⌚, gdy pokazuje godzinę **"12:00"**. Ustawienie godziny można zmienić zgodnie z opisem w rozdziale „Ustawienia”.

**i** Godzina resetuje się w przypadku awarii zasilania. Wymaga ponownego ustawienia.

### Pierwsze czyszczenie

1. Usuń wszystkie materiały opakowania.
2. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
3. Włącz urządzenie na 30 minut, a następnie wyłącz. W ten sposób pozostałości i warstwy, które mogły pozostać w piecu podczas produkcji, są spalane i czyszczone.
4. Podczas korzystania z urządzenia wybierz najwyższą temperaturę i funkcję roboczą, na którą działają wszystkie grzałki. Patrz „Funkcje obsługi piekarnika”. W dalszej części dowiesz się, jak obsługiwać piekarnik.
5. Poczekaj, aż piekarnik ostygnie.
6. Wytrzyj powierzchnie produktu wilgotną szmatką lub gąbką i wytrzyj szmatką.

### Przed użyciem akcesoriów:

Umyj akcesoria wodą z detergentem i miękką gąbką.

**UWAGA** Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.

**UWAGA** W trakcie pierwszego uruchomienia przez parę godzin mogą się wydzielać dym i zapach. Jest to całkiem normalne. Zadbaj o dobrą wentylację kuchni i pozbądź się dymu i zapachu. Nie wdychać bezpośrednio powstającego dymu i zapachu.

## 5 Jak obsługiwać piekarnik

### Ogólne informacje na temat użytkowania piekarnika

#### Wentylator chłodzący (Może nie być dostępny w Twoim produkcie.)

Produkt posiada wentylator chłodzący.

Wentylator chłodzący włącza się automatycznie w razie potrzeby i chłodzi zarówno przód produktu, jak i meble. Wyłącza się automatycznie po zakończeniu procesu chłodzenia. Gorące powietrze wydobywa się przez drzwi piekarnika. Nie zakrywać otworów wentylacyjnych. W przeciwnym razie piekarnik może się przegrzać.

Wentylator chłodzący nadal działa podczas pracy piekarnika lub po jego wyłączeniu (około 20-30 minut). Jeśli pieczesz z użyciem timera, pod koniec czasu pieczenia wentylator chłodzący wyłączy się wraz z wszystkimi funkcjami. Użytkownik nie może ustawić czasu pracy wentylatora chłodzącego. Włącza się i wyłącza automatycznie. To nie jest błąd.


#### Oświetlenie piekarnika

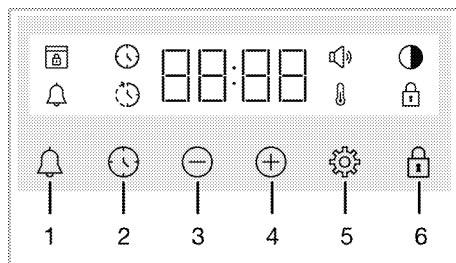
Oświetlenie piekarnika włącza się, gdy piekarnik zaczyna piec. W niektórych modelach oświetlenie włącza się podczas pieczenia, a w innych wyłącza się po pewnym czasie.

Jeśli chcesz, aby oświetlenie piekarnika świeciło się ciągle, wybierz funkcję "Oświetlenie piekarnika" za pomocą pokrętki.

### Panel sterowania piekarnika









#### Ostrzeżenia ogólne dotyczące panelu sterowania

- i** Najdłuższy czas, na który można nastawić koniec procesu gotowania, to 5 godzin, 59 minut. Maksymalny czas na ciepłą prowadzenia jest tylko 23 godzin i 59 minut. W razie przerwy w zasilaniu program kasuje się. Trzeba zaprogramować piekarnik od nowa.
- i** Podczas ustawiania programu odpowiednie symbole na wyświetlaczu migają. Poczekaj chwilę, aż ustawienia zostaną zapisane.
- i** Jeśli wybrano dowolny tryb, nie można zmienić godziny.
- i** Jeśli czas pieczenia jest ustawiony na samym początku, pozostały czas jest wyświetlany na ekranie.
- i** W przypadkach, gdy ustawiono czas pieczenia lub czas zakończenia pieczenia, można automatycznie anulować ustawienie, naciskając długó .



- 1 Przycisk alarmu
- 2 Przycisk ustawienia czasu
- 3 Przycisk zwiększania
- 4 Przycisk zmniejszania
- 5 Przycisk ustawień
- 6 Symbol blokady przycisków

## Wyświetl symbole

-  : Symbol czasu pieczenia
-  : Symbol zakończenia pieczenia\*
-  : Symbol alarmu
-  : Symbol jasności
-  : Symbol włączonej blokady
-  : Symbol temperatury
-  : Symbol głośności
-  : Symbol blokady drzwi\*

\* Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

## Włącz piekarnik

Po wybraniu programu za pomocą pokrętki i ustawieniu określonej temperatury piekarnik zaczyna działać.

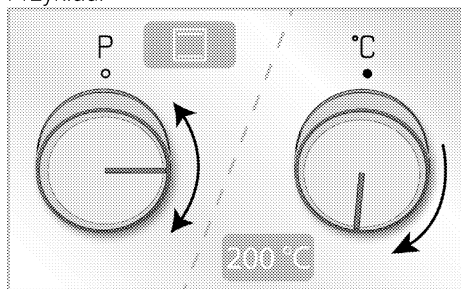
## Wyłącz piekarnik;

Możesz wyłączyć piekarnik, przekręcając pokrętkę wyboru programu i pokrętkę temperatury do pozycji wyłączenia (w górę).

## Aby ustawić pieczenie ręcznie ustaw temperaturę i program.



Możesz ręcznie ustawić pieczenie bez ustawiania czasu, wybierając temperaturę i program odpowiednią do potrawy.

Przykład:



1. Wybierz program za pomocą pokrętki.

2. Za pomocą pokrętki sterowania piekarnika można ustawić temperaturę pieczenia.



» Piekarnik zacznie działać natychmiast po wybraniu programu i temperatury, na wyświetlaczu pojawi się . Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie ustawioną temperaturę, symbol  znika. Piekarnik nie wyłącza się automatycznie, ponieważ pieczenie w trybie ręcznym odbywa się bez ustawiania czasu pieczenia. Musisz sam kontrolować pieczenie i je wyłączać. Po

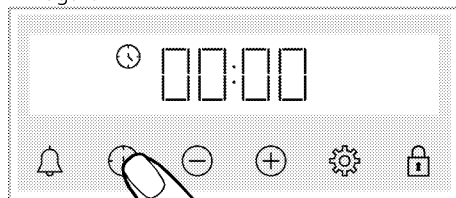
zakończeniu pieczenia wyłącz piekarnik, przekręcając pokrętkę wyboru programu i pokrętkę temperatury do pozycji wyłączenia (w górę).




## Ustawienie czasu pieczenia

Można ustawić automatyczne wyłączenie piekarnika po upływie określonego czasu, wybierając temperaturę i program odpowiednią do potrawy i ustawiając czas pieczenia na zegarze.

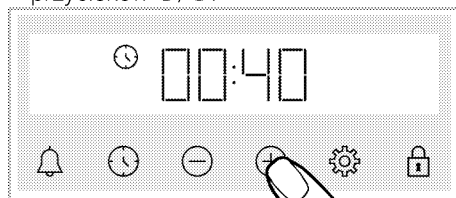
1. Wybierz program pieczenia.

2. Naciśnij  aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , aby zresetować ustawienie zegara.




**i** Po ustawieniu programu i temperatury można ustawić czas pieczenia na 30 minut, naciskając  można ustawić czas pieczenia, a naciskając / można zmienić ustawienie czasu pieczenia.


3. Ustaw czas pieczenia za pomocą przycisków /.




**i** Czas pieczenia zwiększa się o 1 minutę w ciągu pierwszych 15 minut, a po 15 minutach zwiększa się o 5 minut.

4. Włóż jedzenie do piekarnika i ustaw temperaturę za pomocą pokrętki.



» Piekarnik zacznie działać natychmiast po wybraniu programu i temperatury. Ustawiony czas pieczenia zaczyna odliczać czas do końca, a na wyświetlaczu pojawi się . Gdy temperatura wewnątrz piekarnika

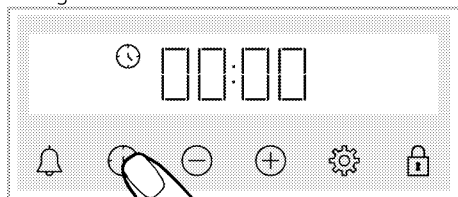
osiągnie ustawioną temperaturę, symbol  znika.



5. Po zakończeniu pieczenia na ekranie pojawi się komunikat **"End"**, symbol  miga, a timer wydaje sygnał dźwiękowy
6. Ostrzeżenie rozlega się przez dwie minuty. Naciśnij dowolny przycisk, aby go wyłączyć. Ostrzeżenie zatrzymuje się, a na wyświetlaczu pojawia się godzina.

**Aby ustawić czas zakończenia gotowania na później: (Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.)**

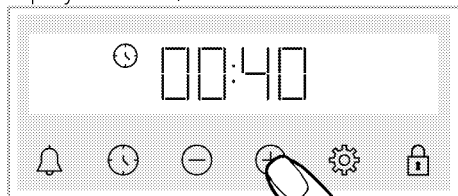
Ustawiając temperaturę i program, można ustawić czas pieczenia i czas zakończenia pieczenia na później, umożliwiając automatyczne włączenie/wyłączenie piekarnika.

1. Wybierz program pieczenia.
2. Naciśnij  aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , aby zresetować ustawienie zegara.






- i** Po ustawieniu programu i temperatury można ustawić czas pieczenia na 30 minut, naciskając  można ustawić czas pieczenia, a naciskając  można zmienić ustawienie czas pieczenia.

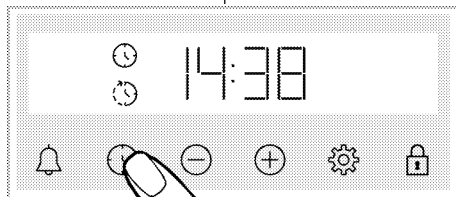
3. Ustaw czas pieczenia za pomocą przycisków .



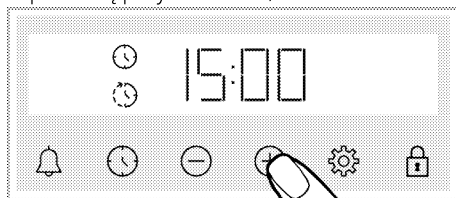
- i** Czas pieczenia zwiększa się o 1 minutę w ciągu pierwszych 15 minut, a po 15 minutach zwiększa się o 5 minut.




» Po ustawieniu czasu pieczenia, na wyświetlaczu pojawi się symbol .

4. Naciśnij  aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , aby zresetować ustawienie czas zakończenia pieczenia.





5. Ustaw czas zakończenia pieczenia za pomocą przycisków .




» Po ustawieniu czasu zakończenia pieczenia symbol  oraz  pojawią się na wyświetlaczu. Po rozpoczęciu pieczenia, symbol  znika.

6. Włóż jedzenie do piekarnika i ustaw temperaturę za pomocą pokrętki.

**» Zegar oblicza czas rozpoczęcia pieczenia, odejmując czas pieczenia od ustawionego czasu zakończenia pieczenia.** Po

rozpoczęciu czasu rozpoczęcia pieczenia zostaje uruchomiony wybrany tryb, a piekarnik nagrzewa się do ustawionej temperatury. Ustawiony czas pieczenia zaczyna odliczać czas do końca, a na wyświetlaczu pojawi się . Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie ustawioną temperaturę, symbol  znika.



7. Po zakończeniu pieczenia na ekranie pojawi się komunikat **"End"**, symbol  miga, a timer wydaje sygnał dźwiękowy
8. Ostrzeżenie rozlega się przez dwie minuty. Naciśnij dowolny przycisk, aby go wyłączyć. Ostrzeżenie zatrzymuje się, a na wyświetlaczu pojawia się godzina.

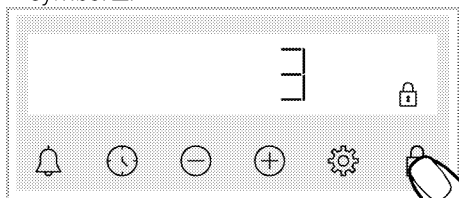
**i** Jeśli na koniec ostrzeżenia dźwiękowego zostanie naciśnięty dowolny przycisk, piekarnik zacznie ponownie działać. Aby zapobiec dalszemu działaniu piekarnika pod koniec ostrzeżenia, ustaw pokrętkę temperatury i pokrętkę programu w pozycji "0" (wyłączony) i wyłącz piekarnik.



## Ustawienia


### Włączenie blokady przycisków

Możesz zapobiec interwencji jednostki sterującej, aktywując funkcję blokady przycisków.

1. Naciśnij  aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .






» Pojawia się symbol , a na wyświetlaczu rozpoczyna się odliczanie 3-2-1. Po zakończeniu odliczania włącza się blokada przycisków. Po naciśnięciu dowolnego przycisku, gdy blokada jest ustawiona, timer emituje sygnał dźwiękowy a symbol  miga.

**i** Jeśli przestaniesz naciskać przycisk przed zakończeniem odliczania, blokada nie zostanie aktywowana. Jeśli przestaniesz naciskać przycisk  przed zakończeniem odliczania, blokada klawiszy nie zostanie aktywowana.

**i** Jeśli blokada przycisków jest włączona nie działają przyciski timera. Blokada przycisków nie wyłączy się w przypadku awarii zasilania.



### Wyłączenie blokady przycisków

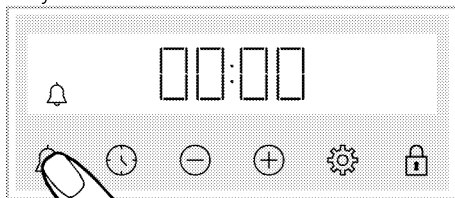
1. Naciśnij  aż symbol  zniknie z wyświetlacza.
- » Symbol  znika, a blokada przycisków jest wyłączona.



## Ustawienie alarmu

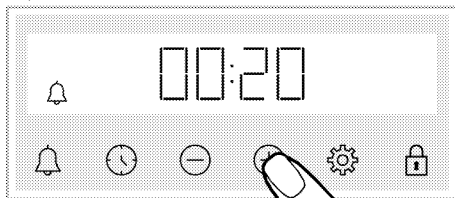
Można użyć timera w celu ostrzeżenia lub przypomnienia innego niż pieczenia. Alarm nie wpływa na działanie piekarnika. Używany w celach ostrzegawczych. Na przykład można użyć alarmu, gdy piekarnik ma zostać wyłączony o określonej godzinie. Po upływie ustawionego czasu zegar wydaje ostrzeżenie dźwiękowe.


**i** Najdłuższy czas alarmu to 23 godziny i 59 minut.


1. Naciśnij  aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .



2.  Ustaw alarmu za pomocą przycisków .





» Po ustawieniu alarmu symbol  pozostanie podświetlony, a czas alarmu rozpocznie odliczanie na wyświetlaczu. Jeśli czas alarmu i czas pieczenia są ustawione jednocześnie, na wyświetlaczu pojawi się krótszy czas.

3. Po upływie czasu alarmu symbol  zaczyna migać i wydaje ostrzeżenie dźwiękowe.


### Wyłącz alarm


1. Pod koniec czasu alarmu dźwięk ostrzegawczy rozlega się przez dwie minuty. Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć ostrzeżenie dźwiękowe.
- » Ostrzeżenie dźwiękowe zatrzymuje się, a na wyświetlaczu pojawia się godzina.

### Czy chcesz anulować alarm?



1. Naciśnij  aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , aby zresetować ustawienie

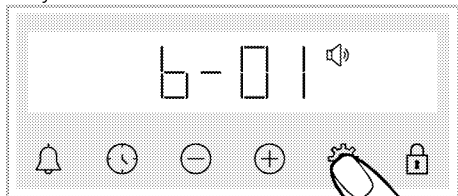




alarmu. Naciśnij  aż wyświetli się „00:00”.

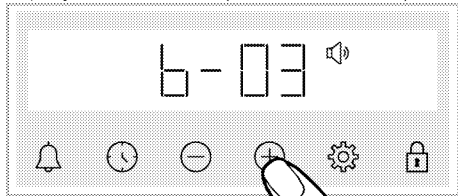
2.  Aby anulować alarm należy długo nacisnąć przycisk.

### Zmienia poziom głośności

1. Naciśnij  aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .





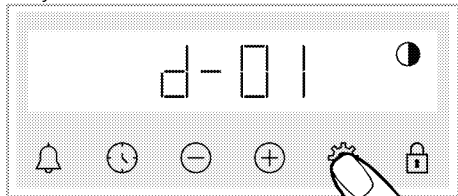
2. Ustaw żądany poziom za pomocą przycisków /. **(b-01-b-02-b-03)**





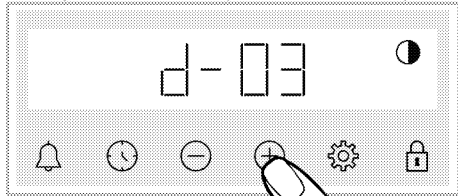
3. Naciśnij , aby potwierdzić lub ustawienie zostanie aktywowane po chwili bez naciskania.


### Ustawienia jasności wyświetlacza

1. Naciśnij  aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .







2. Ustaw poziom jasności za pomocą przycisków /. **(d-01-d-02-d-03)**

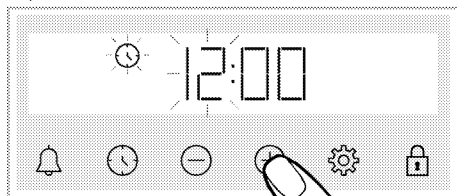




» Naciśnij , aby potwierdzić lub ustawienie zostanie aktywowane po chwili bez naciskania.

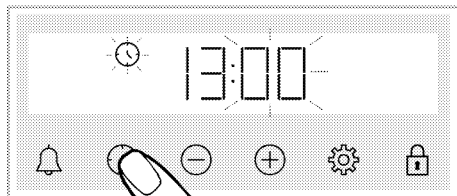
### Ustaw godzinę



na piekarniku; aby zmienić godzinę, którą wcześniej ustawiłeś,

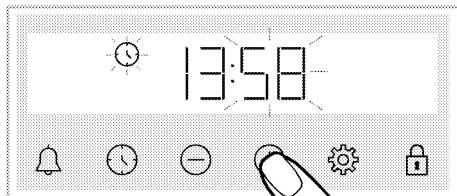
1. Naciśnij  aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .
2. Ustaw godzinę za pomocą przycisków /.






3. Naciśnij  lub , aby podświetlić pole minut.



4. Ustaw minuty za pomocą przycisków /.



5. Potwierdź ustawienie, naciskając  lub .
- » Godzina jest ustawiona, a symbol  zniknie.

## 6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia.

W tej części opisano wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia.

Ponadto można znaleźć niektóre produkty spożywcze przetestowane w czasie produkcji i najbardziej odpowiednie ustawienia dla tych produktów. Wskazane są również odpowiednie ustawienia piekarnika i akcesoria.

### Ostrzeżenia ogólne dotyczące pieczenia

- Podczas otwierania drzwi piekarnika lub po zakończeniu pieczenia może wydobywać się gorąca para. Para może poparzyć dłonie, twarz i / lub oczy. Podczas otwierania drzwiczek piekarnika należy trzymać się z daleka.
- Intensywna para wytwarzana podczas pieczenia może tworzyć skroplone krople wody wewnątrz i na zewnątrz piekarnika oraz na górnych częściach mebli w wyniku różnicy temperatur. Jest to normalne zjawisko.
- Podane wartości temperatury i czasu pieczenia potraw mogą się różnić w zależności od przepisu i ilości. Z tego powodu wartości te są podane w przybliżeniu.
- Przed rozpoczęciem pieczenia należy wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria. Akcesoria, które pozostaną w piekarniku, mogą utrudnić prawidłowe pieczenie.
- W przypadku potraw, które będą pieczone według własnego przepisu, można odwoływać się do podobnych dań podanych w tabelach.
- Korzystanie z dostarczonych akcesoriów zapewnia najlepszą wydajność gotowania. Należy przestrzegać ostrzeżeń i informacji dostarczonych przez producenta dla zewnętrznych naczyń kuchennych, które będą używane.
- Wyciąć papier tłuszczoodporny na tłuszcz, który będzie używany podczas pieczenia, o rozmiarach odpowiednich do foremek. Papier tłuszczoodporny, które przestają z foremek, mogą stwarzać ryzyko poparzenia i wpływać na jakość pieczenia. Należy użyć papieru tłuszczoodpornego odpowiedniego do danej temperatury.

- Aby pieczenie było prawidłowe należy umieścić potrawę na zalecanej półce. Nie zmieniać miejsca półki podczas pieczenia.

### Ciasta i wypieki

#### Informacje ogólne

- Zalecamy korzystanie z akcesoriów dołączonych do urządzenia w celu uzyskania dobrej wydajności pieczenia. Jeśli zamierzasz używać własnych foremek, wybierz ciemne, nieprzyswierające i odporne na ciepło naczynia.
- Jeśli zalecane jest wcześniejsze nagrzanie należy nagrzać piekarnik i dopiero włożyć foremkę z masą.
- Jeśli zamierzasz piec stawiając naczynie na ruszcie, umieść je na środku, a nie w pobliżu tylnej ściany.
- Wszystkie materiały użyte do wyrobu ciasta powinny być świeże i w temperaturze pokojowej.
- Pieczenie może się różnić w zależności od ilości potraw i wielkości naczyń.
- Formy metalowe, ceramiczne i szklane wydłużają czas gotowania, a dolna powierzchnia wypieków nie rumieni się równomiernie.
- Jeśli podczas gotowania używasz papieru do gotowania, na dolnej powierzchni potrawy może się lekko zarumienić. W takim przypadku konieczne może być wydłużenie czasu gotowania o około 10 minut.
- Wartości określone w tabelach są ustalone w wyniku testów przeprowadzonych w naszych laboratoriach. Odpowiednie dla Ciebie wartości mogą się różnić od podanych.
- Umieść jedzenie na zalecanej półce. Dolna półka piekarnika to półka numer 1.

#### Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o 10 °C i skróć czas pieczenia.
- Jeśli ciasto jest wilgotne, użyj niewielkiej ilości płynu lub obniż temperaturę o 10 °C.
- Jeśli górna część ciasta jest spalona, umieść je na dolnej półce, obniż temperaturę i zwiększ czas pieczenia.

- Jeśli jest dobrze upieczone w środku, ale na zewnątrz jest lepkie, użyj mniejszej ilości płynu, zmniejsz temperaturę i zwiększ czas pieczenia.
- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o 10 °C i skróć czas pieczenia. Wysmaruj arkusz papieru do pieczenia w „sosie” składającym się z mleka, oleju, jajek i mieszanki jogurtowej.
- Jeśli ciasto powoli się piecze, upewnij się, że grubość przygotowanego ciasta nie przepiętnia foremki.
- Jeśli ciasto jest zrumienione na powierzchni, ale spód nie jest upieczony, upewnij się, że ilość „sosu”, którą użyłeś, nie jest zbyt duża na dnie ciasta. Aby ciasto równomiernie się zarumieniło, spróbuj równomiernie rozprowadzić „sos” między arkuszami papieru a ciastem.
- Ciasto piec w temperaturze i pozycji podanej w tabeli. Jeśli spód nadal nie jest wystarczająco zrumieniony, umieść ciasto na dolnej półce do dalszego pieczenia.

## Tabela pieczenia w piekarniku ciast i wyrobów piekarniczych

### Sugestie dotyczące gotowania na jednej tacy

Żywność	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)	
Ciasta na blasze	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	3	180	30 ... 40	
Ciasta w formie	Forma do pieczenia na ruszcie do grilla**	Ogrzewanie wentylatorem	2	180	30 ... 40	
Ciasteczka	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	3	160	25 ... 35	
	Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	Modele z drucianymi półkami: 3 Modele bez drucianych półek: 2		150	25 ... 35
	Okrągła forma do ciasta, średnica 26 cm z zaciskiem na ruszcie do grilla**	Górne i dolne ogrzewanie	2	160	30 ... 40	
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta, średnica 26 cm z zaciskiem na ruszcie do grilla**	Ogrzewanie wentylatorem	2	160	30 ... 40	
	Taca do ciasta*	Górne i dolne ogrzewanie	3	170	25 ... 35	
Ciastko	Taca do ciasta*	Ogrzewanie wentylatorem	3	170	20 ... 30	
	Standardowa taca*	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	2	200	35 ... 45	
Ciasto francuskie	Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	2	180	35 ... 45	
	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	2	200	20 ... 30	
Krucze ciastka	Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	3	180	20 ... 30	
	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	3	200	30 ... 40	

Żywność	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
	Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	3	200	30 ... 40
Lasagne	Prostokątna szklano-metalowa forma na ruszcie do grilla**	Górne i dolne ogrzewanie	2 lub 3	200	30 ... 40
	Okrągła czarna metalowa forema do ciasta, o średnicy 20 cm na ruszcie do grilla**	Górne i dolne ogrzewanie	2	180	50 ... 70
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forema do ciasta, o średnicy 20 cm na ruszcie do grilla**	Ogrzewanie wentylatorem	2	170	50 ... 70
	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	2	200 ... 220	10 ... 20
Pizza	Standardowa taca*	Funkcja pizzy	3	250	8 ... 15

Nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

\* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

\*\* Te akcesoria nie są dołączone do produktu. Są dostępne osobno.

### Sugestie dotyczące gotowania z dwoma tacami

Żywność	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasteczka	2 Standardowa taca* 4 Taca do ciasta*	Ogrzewanie wentylatorem	2 _ 4	Modele z drucianymi półkami: 150 Modele bez drucianych półek: 140	Modele z drucianymi półkami: 25 ... 40 Modele bez drucianych półek: 30 ... 45
Ciastko	2 Standardowa taca* 4 Taca do ciasta*	Ogrzewanie wentylatorem	2 _ 4	170	25 ... 35
Ciasto francuskie	1 Standardowa taca* 4 Taca do ciasta*	Ogrzewanie wentylatorem	1 _ 4	180	35 ... 45
Krucze ciastka	2 Standardowa taca* 4 Taca do ciasta*	Ogrzewanie wentylatorem	2 _ 4	180	20 ... 30

Nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

\* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

\*\* Te akcesoria nie są dołączone do produktu. Są dostępne osobno.

### Mięso, ryby i drób

#### Kluczowe punkty dotyczące palenia

- Marynata z soku z cytryny i pieprzu przed pieczeniem całego kurczaka, indyka i dużych kawałków mięsa zwiększy wydajność pieczenia.
- Pieczenie mięsa bez kości zajmuje 15 \_ 30 minut.
- Należy obliczyć około 4 do 5 minut czasu pieczenia na centymetr grubości mięsa.

- Po zakończeniu pieczenia pozostawić mięso w piekarniku na około 10 minut. Sok z mięsa lepiej rozprowadza się na smażonym mięsie i nie wypływa po rozkrojeniu.
- Ryby należy umieścić na półce o średnim lub niskim poziomie w żaroodpornym naczyniu.
- Gotuj potrawy zalecane w tabeli gotowania na jednej tacy.

## Tabela pieczenia w piekarniku mięsa, ryb i drobiu

Żywność	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Stek (cały)/Pieczeń (1 kg)	Standardowa taca*	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	3	15 min. 250/max, następnie 180 ... 190	60 ... 80
Podudzie jagnięce (1.5 - 2.0 kg)	Standardowa taca*	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	3	15 min. 250/max, następnie 170	110 ... 120
Kurczak pieczony (1.8-2 kg)	Ruszt do grilla* Umieścić jedną tacę na dolnej półce	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	2	15 min. 250/max, następnie 190	60 ... 80
	Ruszt do grilla* Umieścić jedną tacę na dolnej półce	Ogrzewanie wentylatorem	2	200 ... 220	60 ... 80
	Ruszt do grilla* Umieścić jedną tacę na dolnej półce	Funkcja 3D	2	15 min. 250/max, następnie 190	60 ... 80
Indyk (5.5 kg)	Standardowa taca*	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	1	25 min. 250/max, następnie 180 ... 190	150 ... 210
	Standardowa taca*	Funkcja 3D	1	25 min. 250/max, następnie 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Ruszt do grilla* Umieścić jedną tacę na dolnej półce	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	3	200	20 ... 30
	Ruszt do grilla* Umieścić jedną tacę na dolnej półce	Funkcja 3D	3	200	20 ... 30

Nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

\* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

\*\* Te akcesoria nie są dołączone do produktu. Są dostępne osobno.

### Grill

Czerwone mięso, ryby i mięso drobiowe szybko stają się brązowe po grillowaniu, utrzymują piękną skórę i nie wysychają. Mięso filetowane, szaszłyki, kiełbaski, a także soczyste warzywa (pomidory, cebula itp.) są szczególnie polecane do grillowania.

### Ostrzeżenia ogólne:

- Żywność nieodpowiednia do grillowania niesie ze sobą ryzyko pożaru. Grilluj tylko potrawy odpowiednie do intensywnego ognia grillowego. Nie należy również umieszczać jedzenia za blisko tyłu grilla. To najgorętszy obszar, a tłuste potrawy mogą się zapalić.

- Zamknij drzwiczki piekarnika podczas grillowania. Nigdy nie grilluj przy otwartych drzwiach piekarnika. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!**

### Przyciski grillowania

- Przygotuj produkty o podobnej grubości i wadze.
- Umieść elementy do grillowania na ruszcie lub ruszcie grillowym, rozprowadzając je bez przekraczania wymiarów rusztu.
- W zależności od grubości grillowanych kawałków czasu pieczenia może się różnić.

- Wsuń ruszt lub tackę dożądanego poziomu. Jeśli pieczesz na ruszcie, umieść tackę na dolnej półce, aby zebrać tłuszcz. Taca piekarnika, którą ma być przeniesiona powinna mieć takie wymiary,

aby obejmowała cały obszar grilla. Tacka może nie być dołączona do produktu. Wlej trochę wody do tacki, aby ułatwić czyszczenie.

## Tabela grillowania

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ryby	Ruszt do grilla	4 - 5	250	20 ... 25
Kawałki kurczaka	Ruszt do grilla	4 - 5	250	25 ... 35
Klopsik (wołowina) - 12 sztuk	Ruszt do grilla	4	250	20 ... 30
Kotlet jagnięcy	Ruszt do grilla	4 - 5	250	20 ... 25
Stek - (kromka)	Ruszt do grilla	4 - 5	250	25 ... 30
Kotlet cielęcy	Ruszt do grilla	4 - 5	250	25 ... 30
Zapiekane warzywa	Ruszt do grilla	4 - 5	220	20 ... 30
Tosty z chleba	Ruszt do grilla	4	250	1 ... 4

Zaleca się nagrzewanie piekarnika przez 5 minut dla wszystkich potraw z grilla.

Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.

## Wentylator wspomagany małym grillem

Żywność	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ryby	Ruszt do grilla	Wentylator wspomagany małym grillem	4	200	30 ... 35
Kawałki kurczaka	Ruszt do grilla	Wentylator wspomagany małym grillem	4	250	25 ... 35
Klopsik (wołowina) - 12 sztuk	Ruszt do grilla	Wentylator wspomagany małym grillem	4	250	30 ... 40
Stek (cały)/Pieczeń (1 kg)	Ruszt do grilla Umieścić jedną tacę na dolnej półce	Wentylator wspomagany małym grillem	3	15 min. 250, następnie 180 ... 190	90 ... 110

Nie podgrzewać na ruszcie grillowym wszystkich potraw.

## Test żywności

- Potrawy zostały przygotowywane zgodnie z normą EN 60350-1, aby ułatwić

testowanie produktu dla organów kontrolnych.

## Tabela pieczenia w piekarniku przykładowego jedzenia

### Sugestie dotyczące gotowania na jednej tacy

Żywność	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	3	140	20 ... 30
Kruche ciasteczka (herbatnik)	Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	Modele z drucianymi półkami: 3 Modele bez drucianych półek: 2	140	15 ... 25
Ciasteczka	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	3	160	25 ... 35

Żywność	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
	Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	<b>Modele z drucianymi półkami: 3</b> <b>Modele bez drucianych półek: 2</b>		25 ... 35
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta, średnica 26 cm z zaciskiem na ruszcie do grilla**	Górne i dolne ogrzewanie	2	160	30 ... 40
	Okrągła forma do ciasta, średnica 26 cm z zaciskiem na ruszcie do grilla**	Ogrzewanie wentylatorem	2	160	30 ... 40
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forema do ciasta, o średnicy 20 cm na ruszcie do grilla**	Górne i dolne ogrzewanie	2	180	50 ... 70
	Okrągła czarna metalowa forema do ciasta, o średnicy 20 cm na ruszcie do grilla**	Ogrzewanie wentylatorem	2	170	50 ... 70

Nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

\* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

\*\* Te akcesoria nie są dołączone do produktu. Są dostępne osobno.

### Sugestie dotyczące gotowania z dwoma tacami

Żywność	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Kruche ciasteczka (herbatnik)	2-Standardowa taca* 4-Taca do ciasta*	Ogrzewanie wentylatorem	2 - 4	140	15 ... 25
Ciasteczka	2-Standardowa taca* 4-Taca do ciasta*	Ogrzewanie wentylatorem	2 - 4	<b>Modele z drucianymi półkami: 150</b> <b>Modele bez drucianych półek: 140</b>	<b>Modele z drucianymi półkami: 25 ... 40</b> <b>Modele bez drucianych półek: 30 ... 45</b>

Nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

\* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

\*\* Te akcesoria nie są dołączone do produktu. Są dostępne osobno.

### Grill

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Tosty z chleba	Ruszt do grilla	4	250	1 ... 4
Klopsik (wołowina) - 12 sztuk	Ruszt do grilla	4	250	20 ... 30

Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.

Zaleca się nagrzewanie piekarnika przez 5 minut dla wszystkich potraw z grilla.

## 7 Czyszczenie i konserwacja

### Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

#### Ostrzeżenia ogólne:

- Przeczek czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie umieszczać detergentów bezpośrednio na gorące powierzchnie. Może to spowodować trwałe zabrudzenie.
- Po każdym użyciu urządzenia należy dokładnie wyczyścić i wysuszyć. Dzięki temu łatwo usunąć pozostałości żywności, co zapobiega się ich spalaniu, gdy produkt zostanie ponownie użyty. W ten sposób żywotność urządzenia wydłuża się, a często napotymane problemy są zmniejszone.
- Nie używać parownic do czyszczenia urządzenia.
- Niektóre detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Podczas czyszczenia nie używaj środków do szorowania, proszków do czyszczenia, kremów, środków do usuwania kamienia ani ostrych przedmiotów.
- Nie ma potrzeby stosowania specjalnego środka czyszczącego po każdym użyciu. Produkt należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywności podczas gotowania.
- Nie czyść żadnej z części urządzenia w zmywarce.

### Powierzchnie ze stali nierdzewnej i INOX

- Nie wolno używać środków czyszczących zawierających kwas lub chlor do czyszczenia powierzchni i uchwytów ze stali nierdzewnej lub INOX.
- Powierzchnia ze stali nierdzewnej lub Inox może z czasem zmienić kolor. To jest normalne. Po każdym użyciu wyczyść za pomocą detergentu odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej lub Inox.

- Należy używać miękkiej ściereczki z mydłem i płynnym (nie rysującym) detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej, starając się wycierać w jednym kierunku.
- Należy natychmiast usunąć z powierzchni plamy z wapna, oleju, skrobi, mleka i białka z powierzchni ze stali nierdzewnej i szkła. Plamy mogą rdzewieć przez długi czas.

### Powierzchnie emaliowane

- Po każdym użyciu emaliowane powierzchnie należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Jeśli produkt posiada funkcję łatwego czyszczenia parą, można jej użyć do czyszczenia lekkich zabrudzeń. (Patrz rozdział „Funkcja łatwego czyszczenia parą”)
- W przypadku uporczywych plam można użyć środka do czyszczenia piekarników i grilla zalecanego na stronie internetowej marki produktu oraz nierysującego czyścika drucianego. Nie używaj zewnętrznego środka do czyszczenia piekarników.
- Przed czyszczeniem piekarnik musi ostygnąć. Czyszczenie na gorących powierzchniach stwarza zarówno zagrożenie pożarowe, jak i uszkodzenie powierzchni.

### Powierzchnie katalityczne

- Ściany boczne płyty kuchennej mogą być pokryte emaliowanymi lub katalitycznymi ścianami. Zależy od modelu.
- Katalityczne ściany mają lekką matową i porowatą powierzchnię. Katalityczne ściany piekarnika nie powinny być czyszczone.
- Powierzchnie katalityczne pochłaniają olej dzięki porowatej strukturze i zaczynają świecić, gdy powierzchnia jest nasycona olejem, w takim przypadku zaleca się wymianę części.

### Szklana powierzchnia

- Do czyszczenia powierzchni szklanych nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych materiałów



czyszczących. Mogą uszkodzić szklaną powierzchnię.

- Produkt należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i szmatki z mikrofibry przeznaczoną do powierzchni szklanych, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Jeśli po czyszczeniu pozostały resztki detergentu, należy wytrzeć je zimną wodą, a następnie osuszyć czystą i suchą ściereczką z mikrofibry. Resztki detergentu mogą uszkodzić szklaną powierzchnię przy następnym użyciu.
- W żadnym wypadku zaschniętej pozostałości na powierzchni szkła nie należy czyścić ząbkowanymi nożami, drutem lub podobnymi narzędziami do drapania.
- Plamy wapniowe (żółte plamy) można usunąć z powierzchni szkła za pomocą środka do usuwania kamienia, takiego jak ocet lub sok z cytryny.
- Jeśli powierzchnia jest mocno zabrudzona, nałóż na gąbkę środek czyszczący i odczekaj dłuższy czas aż zadziała. Następnie wyczyść szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.
- Przebarwienia i plamy na szklanej powierzchni są normalne i nie są uznawane za wady.

### **Części z tworzyw sztucznych i malowane powierzchnie**

- Plastikowe części i pomalowane powierzchnie należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych środków czyszczących. Mogą uszkodzić powierzchnię.
- Należy upewnić się, że połączenia elementów urządzenia nie są wilgotne i nie mają śladów detergentu. W przeciwnym razie na tych połączeniach może wystąpić korozja.

### **Czyszczenie akcesoriów**

O ile nie podano inaczej w instrukcji obsługi, nie myj akcesoriów w zmywarce.

### **Czyszczenie panelu sterowania**

- Podczas czyszczenia panelu sterowania z pokrętłami należy użyć wilgotnej miękkiej ściereczki i osuszyć suchą szmatką. Nie wolno zdejmować pokręteł ani uszczelek znajdujących się pod spodem. Panel sterowania i pokrętła mogą zostać uszkodzone.
- Podczas czyszczenia paneli ze stali nierdzewnej z pokrętłem nie należy używać środków czyszczących do stali nierdzewnej wokół pokręteł. Wskaźniki wokół pokręteł można usunąć.
- Dotykowe panele sterowania należy wyczyścić wilgotną miękką szmatką i osuszyć suchą szmatką. Jeśli urządzenie ma funkcję blokady przycisków należy ustawić blokadę przed rozpoczęciem czyszczenia panelu sterowania. W przeciwnym razie na przyciskach może wystąpić nieprawidłowe wykrycie.

### **Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia)**

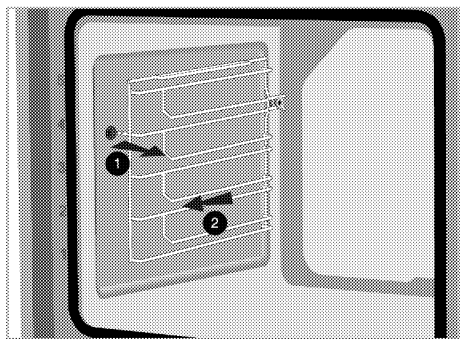
Postępuj zgodnie ze wskazówkami opisanymi w rozdziale „Ogólne informacje dotyczące czyszczenia” w zależności od rodzaju powierzchni w piekarniku.

### **Czyszczenie bocznych ścian piekarnika**

Ściany boczne płyty kuchennej mogą być pokryte emaliowanymi lub katalitycznymi ścianami. Zależy od modelu. Jeśli urządzenie ma ścianę katalityczną, zapoznaj się z częścią „Ściany katalityczne”. Jeśli urządzenie ma półki druciane, usuń je przed czyszczeniem ścian bocznych. Postępuj zgodnie ze wskazówkami opisanymi w rozdziale „Ogólne informacje dotyczące czyszczenia” w zależności od rodzaju powierzchni w piekarniku.

### **Aby wyjąć druciane półki:**

1. Zdejmij przód półki drucianej, ciągnąc ją na bocznej ścianie w przeciwnym kierunku.
2. Pociągnij drucianą półkę do siebie, aby ją całkowicie wyjąć.



3. Aby ponownie przymocować półki, należy powtórzyć kroki wyjmowania, ale od końca do początku.

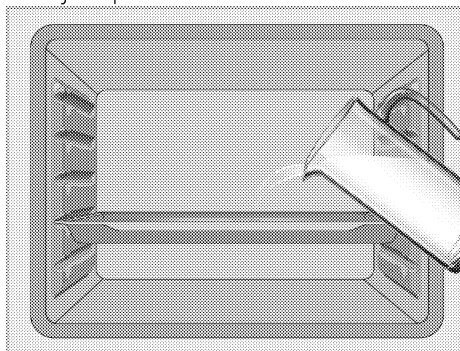
### **Łatwe czyszczenie parą**

**Różni się w zależności od modelu produktu.**

**Może nie być dostępny w Twoim produkcie.**

Zapewnia łatwe czyszczenie, ponieważ zabrudzenia (nie czekając zbyt długo) są zmiękczone parą, która tworzy się w piekarniku, a krople wody skraplają się na wewnętrznych powierzchniach piekarnika.

1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
2. Wlej 500 ml wody do tacki i umieść ją na 2 stojaku piekarnika.



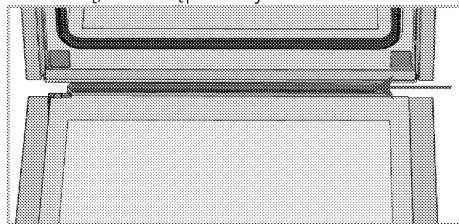
3. Ustaw piekarnik na łatwy tryb czyszczenia parą i temperaturę 100 °C na 15 minut.

Otwórz drzwiczki i wytrzyj od razu wewnętrzne powierzchnie piekarnika wilgotną gąbką lub ściereczką. Po otwarciu drzwiczek wydostaje się para. Może to stwarzać ryzyko poparzenia. Należy zachować ostrożność podczas otwierania drzwiczek.

Użyj ciepłej wody z płynem, miękkiej szmatki lub gąbki, aby oczyścić trwałe zanieczyszczenia i wytrzyj je suchą szmatką.

**i** W trybie łatwego czyszczenia parą woda znajdująca się w basenie u podstawy piekarnika w celu zmiękczenia lekko utworzonych pozostałości / brudu we wnętrze piekarnika odparuje i skropli się w komorze piekarnika i wewnętrznej szybie drzwiczek piekarnika, dlatego może kapać woda, gdy drzwiczki piekarnika są otwarte. Zetrzyj kondensat zaraz po otwarciu drzwi piekarnika.

Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie. Po skraplaniu w piekarniku, w kanale basenowym pod piekarnikiem, może znajdować się woda lub wilgoć. Po użyciu wyczyść ten kanał basenowy wilgotną szmatką, a następnie wysusz.



### **Czyszczenie drzwiczek piekarnika**

**i** Nie używaj szorstkich środków ściernych, metalowych skrobaczek, druciaków lub środków wybielających do czyszczenia drzwi piekarnika i szyb.

**i** Wewnętrzna szyba drzwiczek piekarnika pokryta jest łatwym do czyszczenia materiałem. Nie należy używać szorstkich środków czyszczących, metalowych skrobaczek, druciaków ani środków wybielających, takich jak wybielacz.

Możesz zdjąć drzwi piekarnika i szyby, aby je wyczyścić. Jak zdemonstrować drzwi i okna, opisano w rozdziałach „Zdejmowanie drzwi piekarnika” i „Zdejmowanie

wewnętrznych szyb drzwi". Po zdjęciu wewnętrznych szyb drzwi wyczyść je za pomocą płynu do naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie wysusz suchą szmatką. Przetrzyj szybę octem, a następnie opłucz, aby usunąć pozostałości wapna, które mogą osadzać się na szybie piekarnika.

### **Zdejmowanie drzwiczek piekarnika**

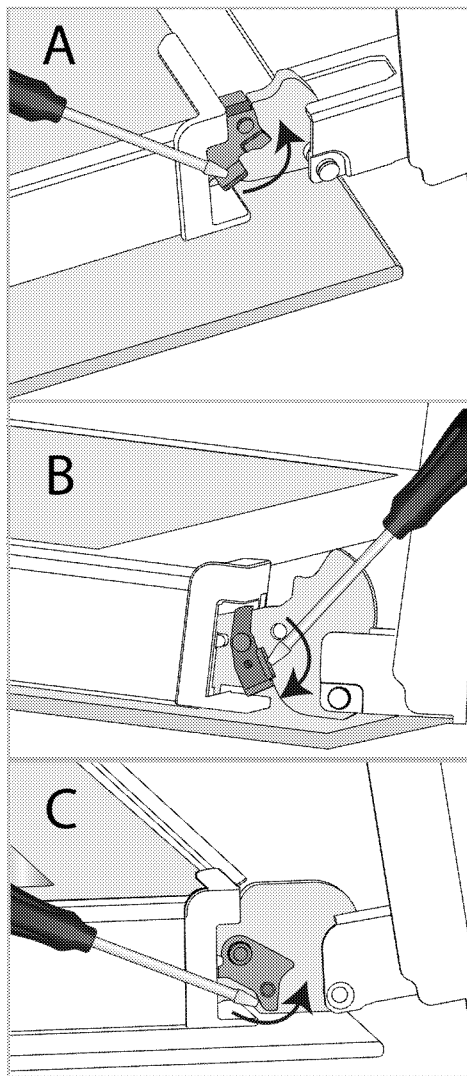
1. Otwórz drzwiczki piekarnika.
2. Otwórz zaczepy w gnieździe zawiasu z przodu drzwi po prawej i lewej stronie, naciskając w dół, jak pokazano na rysunku.

Typ zawiasu (A), (B), (C) różni się w zależności od modelu produktu. Poniższe rysunki pokazują, jak otworzyć wszystkie typy zawiasów.

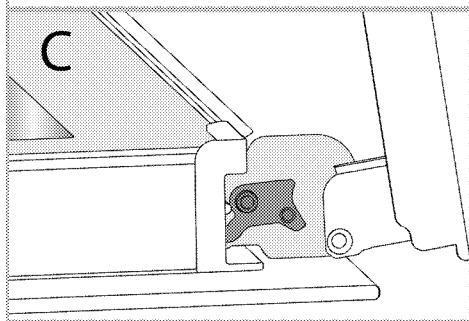
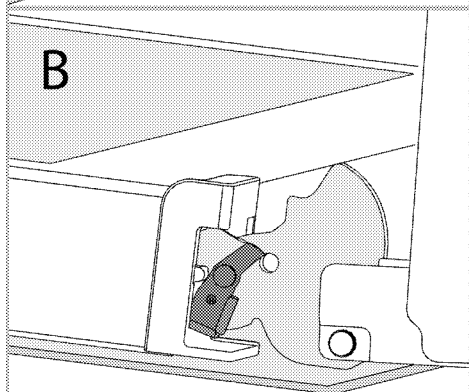
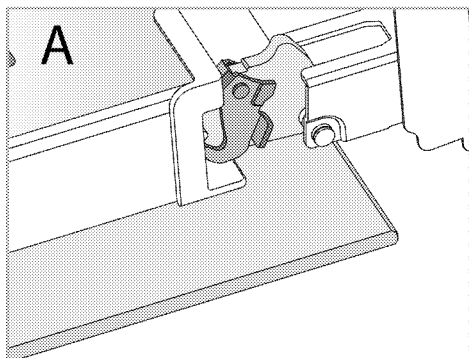
Zawias typu (A) jest dostępny w normalnych typach drzwi.

Zawias typu (B) jest dostępny w typach drzwi z cichym domykaniem.

Zawias typu (C) jest dostępny w wersji z miękkim otwieraniem / zamykaniem drzwi.

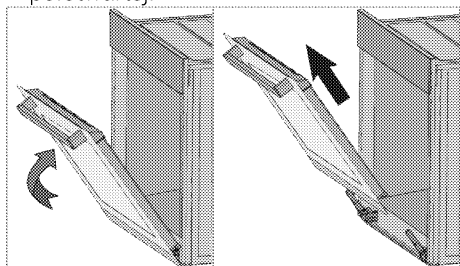


Blokada zawiasu - pozycja zamknięta



Blokada zawiasu - pozycja otwarta

3. Ustaw drzwi piekarnika w pozycji półotwartej.



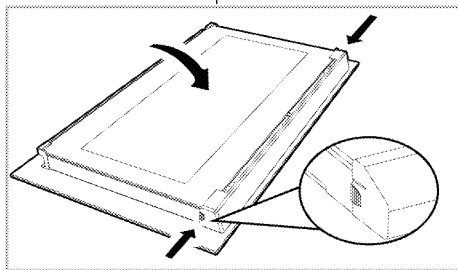
4. Pociągnij zdemontowane drzwi w górę, aby zwolnić je z prawego i lewego zawiasu, a następnie je zdejmij.

**i** Aby ponownie przymocować drzwiczki, należy powtórzyć kroki wyjmowania, ale od końca do początku. Podczas montowania drzwi pamiętaj o zamknięciu zatrzasków w gnieździe zawiasu.

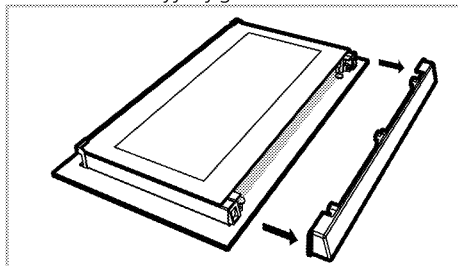
## Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika

Wewnętrzną szybę przednich drzwiczek urządzenia można zdjąć do czyszczenia.

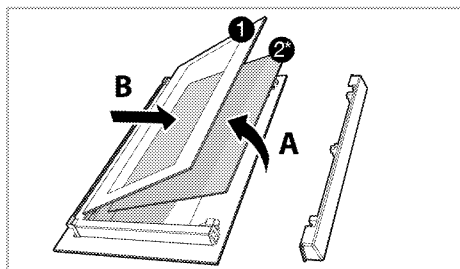
1. Otwórz drzwiczki piekarnika.



2. Pociągnij do siebie plastikowy element przymocowany w górnej części przednich drzwiczek, jednocześnie naciskając punkty dociskowe po obu stronach elementu i wyjmij go.



3. Jak pokazano na rysunku, delikatnie unieś wewnętrzną szybę (1) w kierunku 'A' a następnie wyjmij ją, pociągając w kierunku 'B'.



- 1 Głęboki wewnętrzny panel szklany
- 2\* Wewnętrzny panel szklany (Może nie być dostępny w Twoim produkcie.)
4. Jeśli urządzenie ma szybę wewnętrzną (2), powtórz ten sam proces, aby ją wyjąć (2).
5. Pierwszym krokiem wyjęcia drzwi jest ponowne zamontowanie szyby wewnętrznej (2). Umieść ściętą krawędź szyby, tak aby stykała się ze ściętą krawędzią prowadnicy. (Jeśli urządzenie ma szybę wewnętrzną). Szyba wewnętrzna (2) musi być przymocowana do prowadnicy jak najbliżej wewnętrznej szyby (1).
6. Podczas ponownego montażu szyby wewnętrznej (1), zwróć uwagę, aby umieścić szybę z naklejką na stronę drugiej szyby wewnętrznej. Istotne jest umieszczenie dolnych rogów szyby wewnętrznej (1), tak aby stykały się z dolnymi prowadnicami.
7. Popchnij w kierunku ramy, aż usłyszysz „kliknięcie”.

## Czyszczenie oświetlenia piekarnika

W przypadku zabrudzenia osłony żarówki w strefie pieczenia należy umyć ją za pomocą płynu do naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką. W przypadku awarii żarówki można wymienić ją, postępując zgodnie z poniższymi wskazówkami.

## Wymiana żarówki

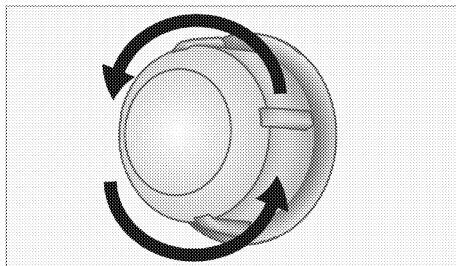
### **⚠ Ostrzeżenia ogólne:**

- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem przed wymianą żarówki należy odłączyć zasilanie i odczekać, aż piekarnik ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!

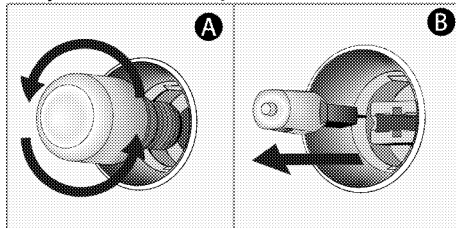
- W tym piekarniku stosuje się żarówkę o mocy mniejszej niż 40 W, wysokość mniejszą niż 60 mm, średnicę mniejszą niż 30 mm lub lampę halogenową z gniazdem typu G9, o mocy mniejszej niż 60 W. Lampy nadają się do pracy w temperaturach powyżej 300 °C. Lampy piekarnika można nabyć u autoryzowanych agentów serwisowych lub technika z licencją.
- Żarówka może różnić się od tej przedstawionej na rysunku.
- Żarówka ta nie nadaje się do oświetlania pomieszczeń domowych. Żarówka ma pomóc zobaczyć potrawy.
- Żarówki użyte w tym urządzeniu muszą wytrzymywać ekstremalne warunki fizyczne, takie jak temperatura powyżej 50 °C.

### Jeśli piekarnik ma okrągłą żarówkę,

1. odłączyć urządzenie od zasilania.
2. Zdejmij szklaną pokrywę, przekręcając ją w lewo.



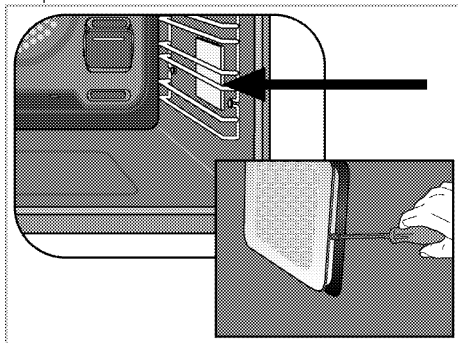
3. Jeśli żarówka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku należy obrócić żarówkę tak jak pokazano i wymienić na nową. Jeśli jest to typ (B) żarówkę należy wyjąć tak jak pokazano na rysunku i wymienić na nową.



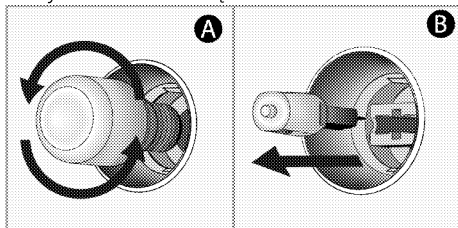
4. Zamontować szklaną pokrywę.

**Jeśli piekarnik ma kompaktową  
światłówkę o kwadratowym kształcie,**

1. odłącz urządzenie od zasilania.
2. Druciane półki należy wyjąć zgodnie z opisem.



3. Podnieś szklaną osłonę żarówki za pomocą śrubokręta.
4. Jeśli żarówka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku należy obrócić żarówkę tak jak pokazano i wymienić na nową. Jeśli jest to typ (B) żarówkę należy wyjąć tak jak pokazano na rysunku i wymienić na nową.



5. Zamontować szklaną pokrywę i druciane półki.

## 8 Rozwiązywanie problemów

Skonsultuj się z autoryzowanym agentem serwisowym lub technikiem posiadającym licencję lub sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony, jeśli nie możesz rozwiązać problemu, mimo że zastosowałeś się do instrukcji. Nigdy nie wolno próbować samodzielnie naprawić uszkodzonego urządzenia.

### **Piekarnik emituje parę, gdy jest pracuje.**

- To normalne, że para ucieka podczas pracy. >>> *Nie jest to oznaką niesprawności urządzenia.*

### **Podczas pieczenia pojawiają się krople wody.**

- Para powstająca podczas gotowania może się skraplać i tworzyć krople wody, gdy uderzy w zimne powierzchnie produktu. >>> *Nie jest to oznaką niesprawności urządzenia.*

### **Produkt emituje odgłosy metali podczas ogrzewania i chłodzenia.**

- Nagrzane części metalowe mogą się rozszerzać i powodować hałas. >>> *Nie jest to oznaką niesprawności urządzenia.*

### **Urządzenie nie działa**

- Bezpiecznik sieciowy jest uszkodzony. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień je lub zamontuj ponownie.*
- Urządzenie nie jest podłączone do (uziemionego) gniazda. >>> *Sprawdź połączenie wtykowe.*
- Przyciski/pokręta/klawisze na panelu sterowania nie działają. >>> *Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję blokady przycisków, blokada może być włączona. Należy wyłączyć.*

### **Oświetlenie piekarnika nie działa.**

- Żarówka jest uszkodzona. >>> *Wymień żarówkę.*
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź zasilanie. Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień je lub zamontuj ponownie.*

### **Kuchenka nie podgrzewa**

- Nie można ustawić funkcji pieczenia i/lub temperatury. >>> *Ustaw piekarnik na określoną funkcję pieczenia i/lub temperaturę.*
- W modelach wyposażonych w timer, nie jest on regulowany. >>> *Ustaw czas.*
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź zasilanie. Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień je lub zamontuj ponownie.*

### **(W modelach z zegarem) Wyświetlacz zegara miga lub symbol zegara jest włączony.**

- Poprzednio wystąpiła awaria zasilania. >>> *Ustaw czas/Wyłącz urządzenie i włącz ponownie.*







## Sisseehitatav ahi

Kasutusjuhend



ET



ÜMBERTÖÖDELatud JA  
TAASKASUTATAV PAPER

## Lugupeetud klient!

### Enne toote kasutamist palun lugege antud kasutusjuhend läbi.

Beko Aitäh, et valisite just selle toote. Soovime, et Teie kõrge kvaliteediga ja tehnoloogiaga toode pakuks Teile parimat tõhusust. Selleks lugege enne toote kasutamist juhend hoolikalt läbi, samuti kõik muud kaasasolevad dokumendid ning säilitage need hilisemaks kasutamiseks. Kui annate selle toote kellelegi teisele, siis andke kaasa ka see juhend. Järgige juhiseid, võttes arvesse kogu kasutusjuhendis toodud teavet ja hoiatusi.

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

Säilitage kasutusjuhend. Kui annate selle toote kellelegi teisele, siis andke kaasa ka see juhend. Kasutusjuhend sisaldab järgmisi sümboleid:



Oht, mis võib põhjustada surma või vigastusi.

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



Oht, mis võib põhjustada põletusi kuumade pindadega kokkupuutel.



Oluline teave ja kasulikud näpunäited



Lugege kasutusjuhend läbi.



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

## **1 Ohutusjuhised 4**

Kasutuse eesmärk .....	4
Laste, haavatavate inimeste ja koduloomade turvalisus .....	4
Elektriline turvalisus .....	5
Transpordiohutus.....	7
Paigaldusohutus.....	7
Kasutusohutus.....	7
Temperatuuri hoiatused.....	8
Tarvikute kasutus.....	8
Toiduvalmistamise ohutus.....	8
Hoolduse ja puhastamise turvalisus .....	9

## **2 Keskkonnajuhised 10**

Jäätmehoolduseeskirjad .....	10
WEEE direktiivi täitmine ja romuseadme kõrvaldamine .....	10
Pakkematerjali kõrvaldamine.....	10
Soovitused energiasäästuks.....	10

## **3 Teie toode 11**

Toote tutvustus.....	11
Toote juhtpaneeli tutvustus ja kasutus....	12
Ahju juhtimine .....	12
Ahju tööfunktsioonid.....	13
Toote tarvikud .....	14
Toote tarvikute kasutus .....	15
Tehnilised kirjeldused .....	17

## **4 Esmakordne kasutamine 18**

Algseadistus .....	18
Esmane puhastus.....	18

## **5 Kuidas ahju kasutada 19**

Üldteave ahju kasutuse kohta.....	19
Ahju juhtseadme töö.....	19
Sätted.....	22

## **6 Üldteave toiduvalmistamise kohta 24**

Üldhoiatused ahjus toiduvalmistamise kohta.....	24
Pagaritooted ja ahjutoidud.....	24
Liha, kala ja linnuliha .....	26
Grillimine.....	27
Testitud toidud .....	28

## **7 Hoidmine ja hooldus 30**

Üldteave puhastamise kohta.....	30
Tarvikute puhastamine.....	31
Juhtpaneeli puhastamine .....	31
Ahi sisemuse (toiduvalmistamise ala) puhastamine .....	31
Hõlbus aurupuhastus .....	31
Ahjuukse puhastamine.....	32
Ahjuukse siseklaasi eemaldamine .....	34
Ahjuvalgusti puhastamine .....	34

## **8 Törkeotsing 36**

## 1 Ohutusjuhised

- See jaotis sisaldab ohutusjuhendeid, mis aitavad kaitsta isikliku vigastuse või varalise kahju tekkimise eest.
- Kui toode antakse üle teisele isikule või võetakse kasutusele kasutatuna, tuleb tootega kaasa anda kasutusjuhend, toote sildid, muud asjakohased dokumendid ja lisaseadmed.
- Meie ettevõtte ei vastuta kahjude eest, mis võivad tekkida nende juhiste mittejärgimise tagajärjel.
- Nende juhiste mittejärgimine muudab garantii kehtetuks.
- ⚠ Alati laske paigaldus- ja remonditöid teha tootja, volitatud teeninduse või importija määratud isiku poolt.
- ⚠ Kasutage ainult originaalseid varuosi ja tarvikuid.
- ⚠ Ärge üritage parandada või vahetada välja toote osasid, kui seda pole kasutusjuhendis välja toodud.
- ⚠ Ärge tehke tootes tehnilisi muudatusi.



### **Kasutuse eesmärk**

- Toode on mõeldud kodus kasutamiseks. See ei ole mõeldud kasutamiseks ärilistel eesmärkidel.
- Ärge kasutage toodet aedades, rõdudel ega muus väliskeskkonnas. Seade on ette nähtud kasutamiseks majapidamise ja personali köögipindades kauplustes, kontorites ja muudes töökeskkondades.
- **HOIATUS:** Seda toodet tuleks kasutada ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muudel eesmärkidel, nagu näiteks ruumi kütmine.
- Ahju saab kasutada toidu sulatamiseks, küpsetamiseks, praadimiseks ja grillimiseks.
- Seda toodet ei tohi kasutada kütmiseks, taldrikute kuumutamiseks või rätikute ega riiete kuivatamiseks käepidemel.



### **Laste, haavatavate inimeste ja koduloomade turvalisus**

- Seda toodet saavad kasutada vähemalt 8-

- aastased lapsed ja inimesed, kellel on füüsilised, sensoorsed või vaimsed oskused vähe arenenud või kellel puuduvad kogemused ja teadmised, kui neid juhendatakse või koolitatakse toote ohutu kasutamise ja ohtude kohta.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida. Puhastus- ja hooldustöid ei tohi lapsed ilma järelevalveta teostada.
  - Piiratud füüsilise, sensoorse või vaimse võimekusega inimesed (sealhulgas lapsed) ei tohi seda toodet kasutada, kui neid ei jälgita või need ei saa vajalikke juhiseid.
  - Lastele tuleb teha selgeks, et nad ei tohi antud tootega mängida.
  - Elektriseadmed on lastele ja koduloomadele ohtlikud. Lapsed ja lemmikloomad ei tohi tootega mängida, sellele ronida ega sinna siseneda.
  - Ärge asetage tootele esemeid, mida lapsed võiksid kätte saada.
  - **HOIATUS:** Kasutamise ajal on toote juurdepääsetavad pinnad kuumad. Hoidke lapsed tootest eemal.
  - Hoidke kõik pakkematerjalid lastele kättesaamatus kohas.

Võib tekkida vigastuste ja lämbumise oht.

- Kui uks on lahti, ärge pange sellele raskeid esemeid ega laske lastel sellel istuda. Võite põhjustada ahju ümbermineku või uksehingede kahjustuse.
- (Kui teie tootel on pistik) Laste turvalisuse huvides ühendage enne toote utiliseerimist pistik lahti pistikupesast ja tehke see toode kasutamiskõlbmatuks.



### **Elektriline turvalisus**

- Ühendage toode maandatud pistikupesasse, mis on kaitstud elektrikorgiga, mille väärtus on toodud tüübi etiketil. Maanduspaigaldus peab olema teostatud kvalifitseeritud elektriku poolt. Ärge kasutage toodet ilma maanduseta vastavalt kohalikele / riiklikele eeskirjadele.
- Pistik või toote elektriühendus peaks asuma kergesti ligipääsetavas kohas (kus pliidi leek ei mõjuta seda). Kui see pole võimalik, peaks elektripaigaldisel, millega toode on ühendatud, olema mehhanism (kaitse, lüliti, lüliti jne), mis on vastavuses

- elektrieeskirjadega ja ühendab kõik poolused võrgust lahti.
- Paigaldamise, remondi ja transportimise ajal ei tohi toodet pistikupesaga ühendada.
  - Ühendage toode maandatud pistikupesaga, mis vastab pinge ja sageduse väärtustele, mis on välja toodud tüübisildil.
  - (Kui teie tootel pole toitekaablit) Kasutage ainult jaotises "Tehnilised kirjeldused" täpsustatud ühenduskaablit.
  - Ärge laske toitejuhtmel toote alla ja taha kinni jääda. Ärge asetage voolujuhtmele raskeid esemeid. Toitejuhet ei tohiks painutada, purustada ja see ei tohi puutuda kokku ühegi soojusallikaga.
  - Kui ahi töötab, kuumeneb ka selle tagapind. Toitejuhtmed ei tohi puudutada tagapinda, kuna ühendused võivad olla kahjustada saada.
  - Ärge laske toitejuhtmel ukse ja ahju vahele kinni jääda ega jääda kuumadele pindadele. Juhtme sulamise tagajärjel võib tekkida lühis ja ahi võib süttida.
  - Kasutage ainult originaaljuhet. Ärge kasutage lõigatud või kahjustatud juhtmeid või pikenduskaableid.
  - Kui toitejuhe on kahjustatud, tuleb selle võimalike ohtude vältimiseks asendada tootja, volitatud teeninduse või importija ettevõtte määratud isiku poolt.
  - **HOIATUS:** Enne ahju lambi vahetamist ühendage seade elektrilöögi ohu vältimiseks kindlasti vooluvõrgust lahti. Ühendage toode vooluvõrgust lahti või lülitage kaitse kaitsmekilbis välja.
- (Kui teie tootel on pistik)
- Ärge ühendage toodet pistikupesaga, mis on lahtine, seinast väljas, purunenud, määrdunud, õline või võiks veega kokku puutuda (näiteks veega, mis võib letilt lekkida).
  - Ärge kunagi puudutage pistikut märgade kätega! Pistikupesast lahti ühendamiseks ärge haarake juhtmest, haarake alati pistikust.
  - Kaarumise vältimiseks veenduge, et toote pistik oleks korralikult pistikupesaga ühendatud.

## **Transpordiohutus**

- Enne toote transportimist ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Toode on raske, seda peavad kandma vähemalt kaks inimest.
- Ärge kasutage toote transportimiseks või teisaldamiseks ust ja/või selle käepidet.
- Ärge pange tootele muid esemeid; kandke toodet püstiasendis.
- Kui Teil on vaja toodet transportida, mähkige see mullikilega pakkematerjaliga või paksu papiga ja kleepige see tihedalt kinni. Kinnitage toode tihedalt pakkelindiga, et toote eemaldatavad või liikuvad osad ei saaks kahjustada.
- Kontrollige toote üldilmet veendumaks, et transportimisel ei ole tekkinud kahjustusi.

## **Paigaldusohutus**

- Enne toote paigaldamist kontrollige, kas sel on kahjustusi. Kui toode on kahjustatud, siis ärge seda paigaldage.

- Ärge paigaldage toodet soojusallikate (radiaatorite, ahjude jne) lähedusse.
- Hoidke kõiki ventilatsiooniaspekte toote ümber avatuna.
- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi toodet paigaldada dekoratiivsete uste taha.

## **Kasutusohutus**

- Veenduge, et toode oleks pärast iga kasutamist välja lülitatud.
- Kui Te ei kasuta seadet pikka aega, eemaldage see vooluvõrgust või lülitage kaitse kaitsmekilbis välja.
- Ärge kasutage defektset või kahjustatud toodet. Kui see on olemas, ühendage lahti toote elektri-/gaasiühendused ja helistage volitatud teenindusse.
- Ärge kasutage toodet, kui esiukseklaas on eemaldatud või purunenud.
- Ärge ronige tootele millelegi juurdepääsemiseks või muul põhjusel.
- Ärge kasutage toodet olukorras, mis võib Teie otsust mõjutada, näiteks uimastite ja/või alkoholi tarvitamisel.

- Toiduvalmistamise kohas hoitavad tuleohtlikud esemed võivad süttida. Ärge kunagi hoidke tuleohtlikke esemeid toiduvalmistamise kohas.
- Ahjukäepide pole käterätikuivati. Toote kasutamisel ärge riputage rätikuid, kindaid ega muud sarnast tekstiili.
- Toote ukse hinged liiguvad ja pingutavad ukse avamisel ja sulgemisel. Ukse avamisel/sulgemisel ärge haarake hingedega osast.

### **Temperatuuri hoiatused**

- **HOIATUS:** Toote töötamise ajal on katmata osad kuumad. Ärge puudutage toodet ja kuumutuselemente. Alla 8-aastaseid lapsi ei tohi lasta toote ligidale ilma täiskasvanuta.
- Ärge pange toote lähedale tuleohtlikke / plahvatusohtlikke materjale, kuna selle servad on töö ajal kuumad.
- Kuna aur võib välja tulla, hoiduge eemal ahjuukse avamisel. Aur võib põletada käsi, nägu ja/või silmi.
- Toote olla kasutamise ajal kuum. Ärge puudutage kuumi sahtleid, ahju sisemisi osi, kuumutuselemente jne.

- Toidu kuuma ahju paigutamisel, toidu eemaldamisel jms kasutage alati kuumakindlaid ahjukindaid.

### **Tarvikute kasutus**

- On oluline, et traatrest ja ahjuplaat asetseksid traatriiulitele õigesti paigutatud. Üksikasjalikku teavet leiate jaotisest "Tarvikute kasutus".
- Tarvikud võivad tooteukse sulgemisel vigastada ukseklaasi. Lükake tarvikud alati toiduvalmistamise ala lõppu.

### **Toiduvalmistamise ohutus**

- Olge ettevaatlik oma toidus alkoholi kasutades. Alkoholi aurustub kõrgel temperatuuril ja võib kuumade pindadega kokkupuutel süttida, põhjustades tulekahju.
- Toidujäätmed, õli jne toiduvalmistamise alas võivad süttida. Enne toiduvalmistamist eemaldage selline jäme mustus.
- Toidumürgituse oht: Ärge hoidke toitu ahjus rohkem kui tund enne ja pärast toiduvalmistamist. Vastasel korral võib see põhjustada toidumürgitust või haigusi.



- Ärge kuumutage kinniseid konserve või klaaspurke. Surve võib põhjustada purgi lõhkemise.
- Asetage rasvakindel paber kööginõusse või ahju tarvikule (ahjuplaadile, traatrestile jne) koos toiduga ja asetage see eelkuumutatud ahju. Eemaldage tarvikust või mahutist ulatuv ülemäärane rasvakindel paber, et vältida ahju kuumutuselementide puudutamise ohtu. Ärge kunagi kasutage rasvakindlat paberit ahjus temperatuuril, mis on kõrgem kui Teie kasutatava rasvakindal paberi maksimaalne lubatud temperatuur. Ärge kunagi asetage rasvakindlat paberit ahju põhjale.
- Ärge asetage küpsetusplaate, taldrikuid ega alumiiniumfooliumi otse ahju põhjale. Akumuleeritud kuumus võib kahjustada ahju põhja.
- Sulgege ahjuuks grillimise ajaks. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Grillimiseks sobimatu toit võib põhjustada tuleohtu. Grillige ainult toitu, mis talub tugevat grillileeki. Ärge asetage toite

ka liiga kaugemale resti tagumisse ossa. See on kuumim piirkond ja rasvased toidud võivad süttida.



## **Hoolduse ja puhastamise turvalisus**

- Enne toote puhastamist oodake, kuni toode jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Ärge peske toodet pihustades või valades sellele vett! Võib tekkida elektrilöögi oht!
- Ärge puhastage toodet aurupuhastitega, kuna see võib põhjustada elektrilöögi.
- Ärge kasutage ahju esiukseklaasi/(kui olemas) ahju ülemise ukse klaasi puhastamiseks tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid, metallikaabitsaid, traatvilla ja pleegitusaineid. Need materjalid võivad põhjustada klaaspindade kriimustamist ja purunemist.
- Hoidke juhtpaneeli alati puhta ja kuivana. Niiske ja määrdunud pind võib funktsioonide kasutamisel põhjustada probleeme.

## 2 Keskkonnajuhised

### Jäätmehoolduseeskirjad

#### WEEE direktiivi täitmine ja romuseadme kõrvaldamine



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

Seade on valmistatud kvaliteetsetest osadest ja materjalidest, mis sobivad ringlussevõtmiseks ja taaskasutamiseks. Ärge visake tarbetuks muutunud seadet tavalise olmeprügi ega muude jäätmete hulka. Viige see elektri- ja elektroonikajäätmete kogumispunkti. Kogumispunktide kohta saate täpsemat teavet kohalikust omavalitsusest. Kasutatud seadme nõuetekohane utiliseerimine aitab vältida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele.

#### RoHS-direktiivi täitmine:

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

#### Pakkematerjali kõrvaldamine

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

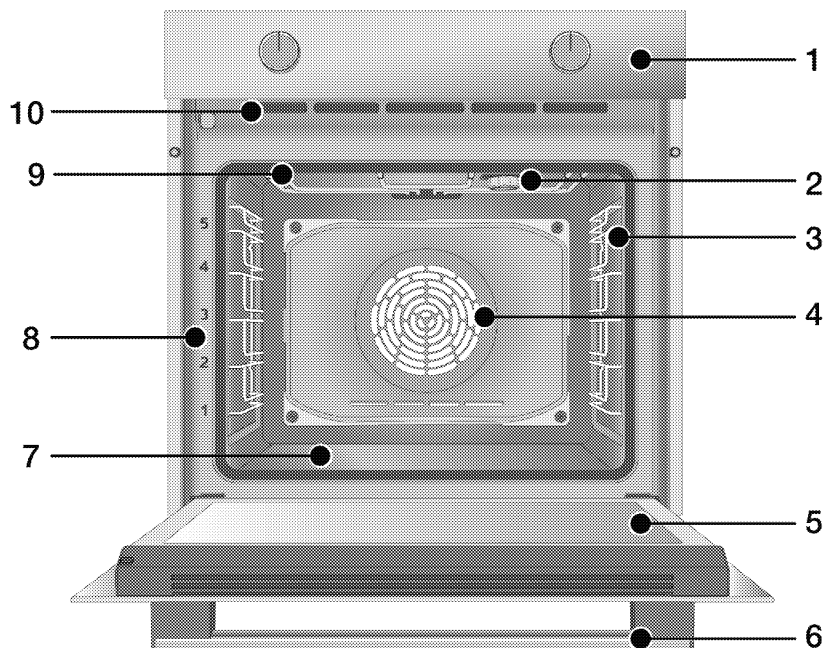
### Soovitused energiasäästuks

Teavet energiatõhususe kohta vastavalt EL 66/2014 leiate tootega kaasasolevast tootekirjeldusest. Järgmine teave aitab Teil kasutada toodet ökoloogilisel ja energiat säästval viisil.

- Sulatage külmutatud toit enne valmistamist.
- Ahjus kasutage tumedaid või emailitud anumaid, mis edastavad soojust paremini.
- Pikaajalisel toiduvalmistamisel lülitage toode välja 5-10 minutit enne toiduvalmistamise lõppaega. Nüüd saate soojust kasutades säästa kuni 20% elektrienergiast.
- Eelsoojendage alati, kui see on retseptis või kasutusjuhendis täpsustatud. Ärge avage ahjuust sageli toiduvalmistamise ajal.
- Üritage valmistada ahjus korraga rohkem kui üks roog. Saate kahte rooga samal ajal valmistada, asetades traatrestile kaks keedunõu. Lisaks, kui valmistate oma toite üksteise järel, säästab see energiat, kuna ahi ei kaota oma soojust.

### 3 Teie toode

#### Toote tutvustus



- 1 Juhtpaneel
- 2 Valgusti\*
- 3 Traatriiulid\*\*
- 4 Ventilaatori mootor (terasplaadi taga)
- 5 Uks
- 6 Käepide
- 7 Alumine kuumutuselement (alumine terasplaat)
- 8 Riiulite asendid

- 9 Peamine kuumutus
- 10 Ventilatsiooni avad

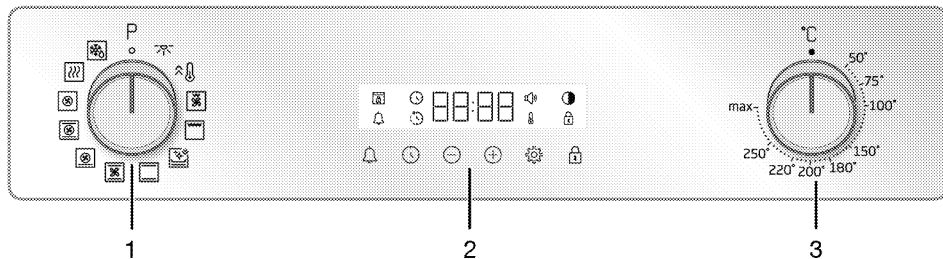
\* Sõltub mudelist. Teie tootel ei pruugi olla valgustit või valgusti tüüp ja asukoht võivad joonisel näidatust erineda.

\*\* Sõltub mudelist. Teie toode võib olla ilma traatriiuliteta. Joonisel on traatriiulid toodud näidatena.

## Toote juhtpaneeli tutvustus ja kasutus

Sellest jaotisest leiate toote juhtpaneeli ülevaate ja peamised kasutusalaad. Sõltuvalt toote tüübist võivad pildid ja mõned funktsioonid erineda.

### Ahju juhtimine



- 1 Programmi valikunupp
- 2 Taimer
- 3 Temperatuuri nupp

Kui Teie toodet juhtimiseks on olemas nupp(-ud), võivad need nupud asuda paneeli süvendis; mõnedel mudelitel tõusevad need vajutamisel. Nende nuppude abil seadistamiseks vajutage esmalt vastav nupp sisse ja tõmmake see välja. Pärast reguleerimist vajutage see tagasi sisse.

### Programmi valikunupp

Ahi tööfunktsioone saate valida funktsiooni valimise nupuga. Valimiseks keerake vasakule/paremale suletud (ülemisest) asendist.

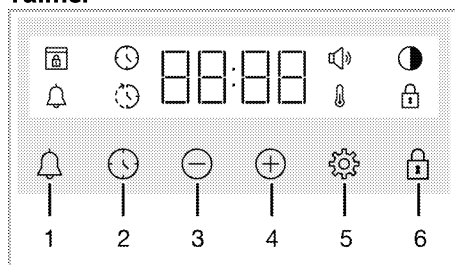
### Temperatuuri nupp

Ahju temperatuuri nupuga saate valida temperatuuri, mille juures soovite toidu valmistada. Valimiseks keerake päripäeva suletud (ülemisest) asendist.

### Temperatuuri indikaator

Temperatuuri sümboli abil saate teada ahju sisetemperatuuri. Temperatuuri sümbol lülitub sisse toiduvalmistamise alustamisel ja kustub, kui ahi jõuab määratud temperatuurini. Temperatuuri sümbol ilmub uuesti, kui temperatuur ahjus langeb alla määratud temperatuuri.

### Taimer



- 1 Alarmklahv
- 2 Aja seadeklahv
- 3 Vähendamise klahv
- 4 Suurendamise klahv
- 5 Seadeklahv
- 6 Klahviluku klahv










### Sümbolid ekraanil




- : Toiduvalmistamise aja sümbol
- : Toiduvalmistamise lõppaja sümbol\*
- : Alarmi sümbol
- : Heleduse sümbol
- : Klahvilukustuse sümbol
- : Temperatuuri sümbol
- : Helitugevuse sümbol
- : Ukseluku sümbol\*

\* Varieerub sõltuvalt toote mudelist. Ei pruugi Teie tootes saadaval olla.

## Ahju tööfunktsioonid

Funktsioonide tabeli kohta: näidatud on ahjus kasutatavad tööfunktsioonid ning kõrgeim ja madalaim temperatuur, mida nendele funktsioonidele saab seada. Siin näidatud töörežiimide järjekord võib erineda Teie toote töörežiimide korraldusest.

Funktsiooni sümbol	Funktsiooni kirjeldus	Temperatuurivahemik (°C)	Kirjeldus ning kasutus
	Ahjuvalgusti	-	Ahjus ei tööta ükski kuumutuselement. Süttib ainult ahju valgusti.
	Töö ventilaatoriga	-	Ahi ei ole kuumutatud. Töötab ainult ventilaator (tagaseinal). Graanulitega külmutatud toit sulatatakse aeglaselt toatemperatuuril, valmistatud toit jahutatakse. Lihatüki sulatamiseks kulub aeg on pikem kui teradest koosneva toidu puhul.
	Ülemine ja alumine kuumutus	*	Toitu kuumutatakse korraga ülevalt ja alt. Sobib kookide ja hautiste jaoks küpsetusvormides või kookide ja pagaritoodete jaoks. Toiduvalmistamine toimub ühel ahjuplaadil.
	Alumine kuumutus	*	Ainult alumine kuumutuselement on sisse lülitatud. See sobib toitudele, mis vajavad alt pruunistamist. Hõlpsaks aurupuhastamiseks peab kasutama seda funktsiooni.
	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	*	Ülemise ja alumise kuumutuselemendi poolt kuumutatud õhk jaotub ventilaatori abil võrdselt ja kiiresti üle kogu ahju. Toiduvalmistamine toimub ühel ahjuplaadil.
	Kuumutus ventilaatoriga	*	Ventilaatori kuumutuselemendi poolt kuumutatud õhk jaotub ventilaatori abil võrdselt ja kiiresti üle kogu ahju. See sobib Teie toidu valmistamiseks mitmel ahjuplaadil erinevatel riulitel.
	Pitsafunktsioon	*	Töötavad alumine ja ventilaatori kuumutuselemendid. See sobib pitsa valmistamiseks.
	3D-funktsioon	*	Töötavad ülemine, alumine ja ventilaatori kuumutuselemendid. Kõik toiduosal valmistatakse võrdselt ja kiiresti. Toiduvalmistamine toimub ühel ahjuplaadil.
	Grillimine täisvõimsusel	*	Töötab ahju laes asuv suur grill. See sobib suuremate koguste grillimiseks.

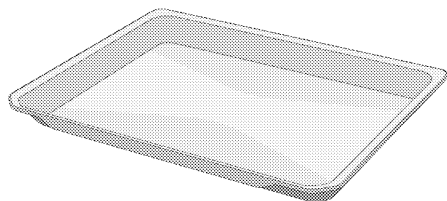
Funktsiooni sümbol	Funktsiooni kirjeldus	Temperatuurivahemik (°C)	Kirjeldus ning kasutus
	Grillimine madalal võimsusel ventilaatori toel	*	Väikse grilli kuumutuselemendi poolt kuumutatud õhk jaotub ventilaatori abil kiiresti üle kogu ahju. See sobib väiksemate koguste grillimiseks.
	Kiirkuumutamine	-	Töötavad kõik ahju kuumutuselemendid. Seda tööfunktsiooni kasutatakse kiireks jõudmiseks soovitud temperatuurini (eelsoojenduseks). Ärge kasutage seda toiduvalmistamiseks.
	Soojana hoidmine	*	Seda kasutatakse toidu pikaajaliseks hoidmiseks temperatuuril, mis on sobiv serveerimiseks.

\* Teie toode töötab temperatuuri nupul äratoodud temperatuurivahemikus.

## Toote tarvikud

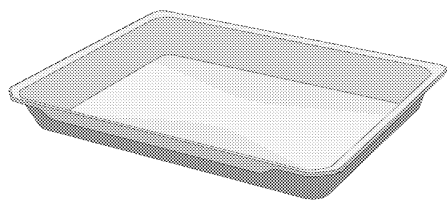
Teie toote jaoks on olemas mitmesuguseid tarvikuid. Selles jaotises on saadaval tarvikute ja nende õige kasutamise kirjeldus. Sõltuvalt tootemudelist on komplekti kuuluvad tarvikud erinevad. Kõik kasutusjuhendis kirjeldatud tarvikud ei pruugi Teie toote jaoks saadaval olla.

**MÄRKUS :** Teie toote ahjuplaadid võivad temperatuuri mõjul deformeeruda. See ei mõjuta nende tööd. Deformatsioon kaob ahjuplaadi jahtumisel.



### Tavaline ahjuplaat

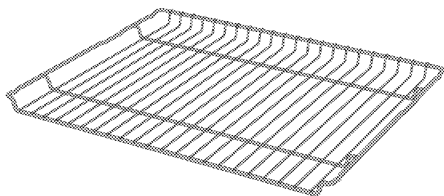
Seda kasutatakse pagaritoodete ja külmutatud toitade jaoks ning suurte tükkide praadimiseks.



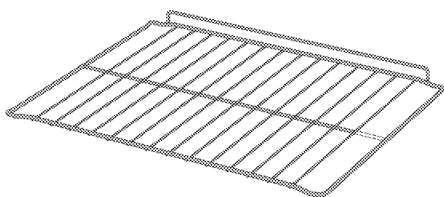
### Sügav ahjuplaat

Seda kasutatakse pagaritoodete jaoks, suurte tükkide praadimiseks, mahlase toidu valmistamiseks või väljavoolavate õlide kogumiseks grillimisel.

### Traatriiulitega mudelid:



### Traatriiuliteta mudelid:



### Traatrest

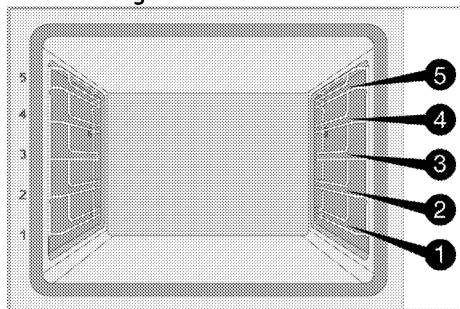
Seda kasutatakse praadimisel ja/või küpsetatavate, praetavate ja hautatavate toitude õigele riiulile asetamiseks.

## Toote tarvikute kasutus

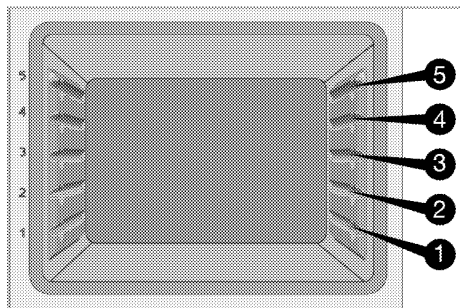
### Ahjuriiulid

Toiduvalmistamise alal on 5 riiuliasendit. Riiulite järjekorda näitavad ka ahju esiraamil olevad numbrid.

### Traatriiulitega mudelid



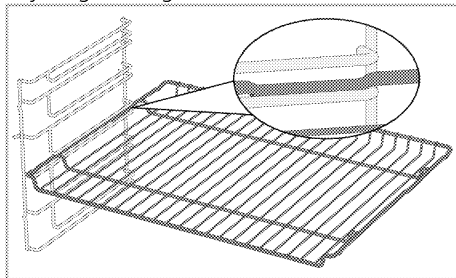
### Traatriiuliteta mudelid



## Traatresti asetamine ahjuriiulile

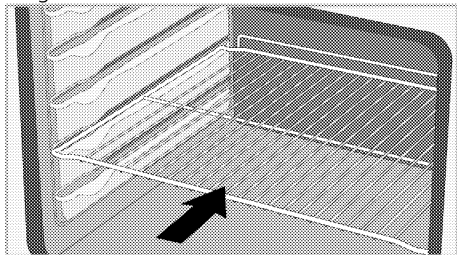
### Traatriiulitega mudelid:

Äärmiselt oluline on traatgrill traadist külgriiulitele korralikult asetada. Kui traatrest soovitud riiulile asetatakse, peab avatud külg olema ees. Parema toiduvalmistamise tagamiseks tuleb traatrest kinnitada traatriiulil oleva korgiga. See ei tohi liikuda üle korgi ja puutuda kokku ahju tagaseinaga.



### **Traatriiuliteta modelid:**

Äärmiselt oluline on traatgrill külgriiulitele korralikult asetada. Traatresti saab riulile ühes suunas asetada. Kui traatresti soovitud riulile asetatakse, peab avatud külg olema ees.

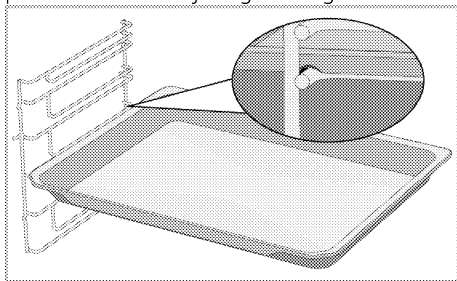


### **Ahjuplaadi asetamine ahjuriiulitele**

#### **Traatriiulitega modelid:**

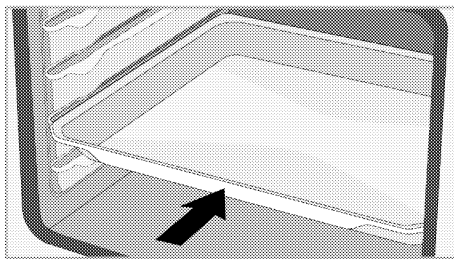
Äärmiselt oluline on ka traatgrill traadist külgriiulitele korralikult asetada. Kui ahjuplaati soovitud riulile asetatakse, peab selle hoidmiseks mõeldud külg olema ees.

Parema toiduvalmistamise tagamiseks tuleb ahjuplaat kinnitada traatriiulil oleva korgiga. See ei tohi liikuda üle korgi ja puutuda kokku ahju tagaseinaga.



#### **Traatriiuliteta modelid:**

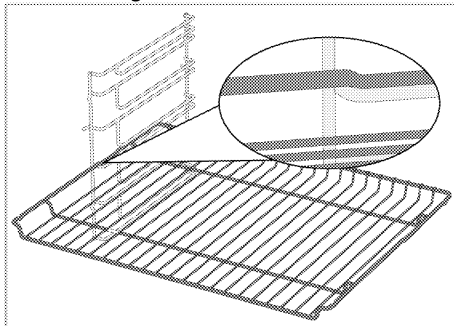
Äärmiselt oluline on ka ahjuplaadid traadist külgriiulitele korralikult asetada. Ahjuplaati saab riulile ühes suunas asetada. Kui ahjuplaati soovitud riulile asetatakse, peab selle hoidmiseks mõeldud külg olema ees.



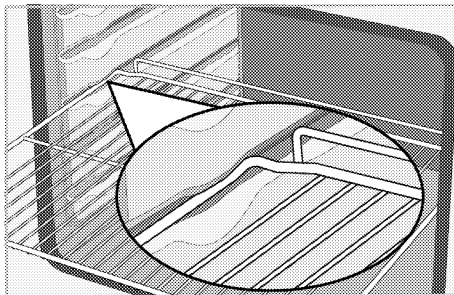
### **Traatresti korgi funktsioon**

Traatresti traatriiulilt kukkumise takistamiseks on olemas kork. Selle funktsiooni abil saate oma toitu hõlpsalt ja ohutult välja võtta. Traatresti eemaldamisel saate seda enda poole tõmmata, kuni see korgini jõuab. Et see täielikult välja võtta, peate minema üle korgi.

#### **Traatriiulitega modelid**



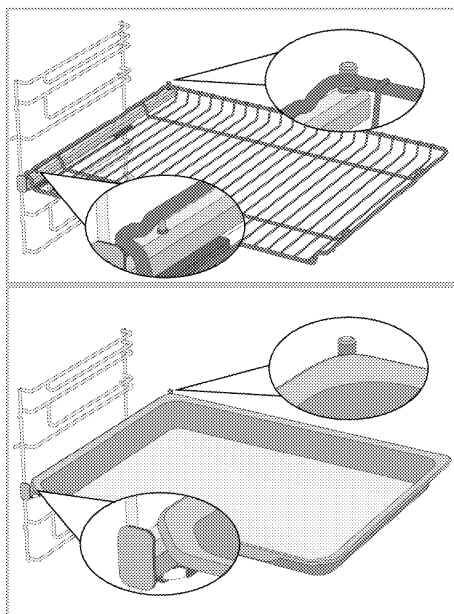
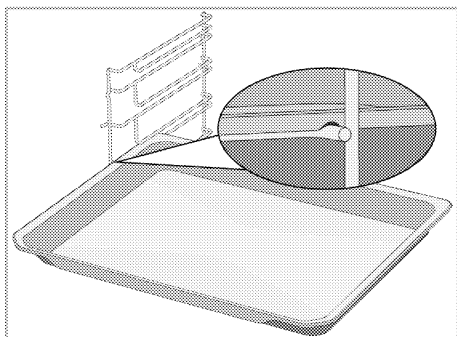
#### **Traatriiuliteta modelid**



### **Traatresti ahjuplaadi korgi funktsioon - Traatriiulitega modelid**

Ahjuplaadi traatriiulilt kukkumise takistamiseks on olemas kork. Ahjuplaadi eemaldamisel vabastage see tagumisest lukust ja tõmmake seda enda poole, kuni see korgini jõuab. Et see täielikult välja võtta, peate minema üle korgi.





## Traatresti ja ahjuplaadi õige asetamine teleskoopsiinidele -Traatriiulite ja teleskoopsiinidega mudelid

Tänu teleskoopsiinidele saab ahjuplaate või traatresti hõlpsasti paigaldada ja eemaldada. Ahjuplaatide ja traatrestide kasutamisel koos teleskoopsiiniga tuleb jälgida, et teleskoopsiinide esi- ja tagaküljel olevad tihvtid toetuksid grilli ja ahjuplaadi servadele (näidatud joonisel).

## Tehnilised kirjeldused

### Üldised kirjeldused

Toote välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus)	595 mm/594 mm/567 mm
Ahju paigaldusmõõtmed (kõrgus/laius/sügavus)	590 või 600 mm/560 mm/vähemalt 550 mm
Pinge/sagedus	220-240 V~; 50 Hz
Juhtme tüüp ja ristlõige, mida kasutatakse / sobib tootes kasutamiseks	vähemalt H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Kogu energiatarve	3,3 kW
Ahju tüüp	Multifunktsionaalne ahi

# Põhiteave: Elektriühjude energiamärgise teave on esitatud vastavalt standardile EN 60350-1 / IEC 60350-1. Need väärtused on määratud tavalise koormuse korral alumise-ülemise kuumutuselemendi või ventilaatori abiga kuumutuse (kui selline on olemas) funktsioonide puhul.

Energiatõhususe klass on määratud kindlaks vastavalt järgmisele tähtsusastmele sõltuvalt sellest, kas tootel on vastavad funktsioonid olemas või mitte: 1-Säästlik kuumutus ventilaatoriga, 2-Kuumutus ventilaatoriga 3- Grillimine madalal võimsusel ventilaatori toel, 4-Ülemine ja alumine kuumutus.



Toote kvaliteedi parandamiseks võivad tehnilised kirjeldused ilma eelneva teavitusega muutuda.



Selles kasutusjuhendis esitatud joonised on skemaatilised ja ei pruugi Teie tootega täpselt kokku tulla.



Toote etiketil või sellega kaasnevas dokumentatsioonis esitatud väärtusi saadakse laboritingimustes vastavalt asjakohastele standarditele. Sõltuvalt toote töö- ja keskkonnatingimustest, võivad need väärtused erineda.

## 4 Esmakordne kasutamine

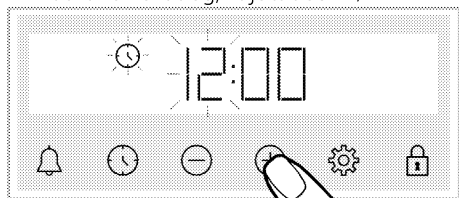
Enne toote kasutamise alustamist on järgmistes jaotistes soovitatav toimida järgmiselt.

### Algseadistus

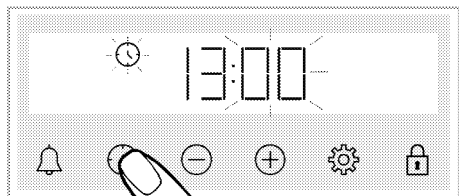
- i** Enne ahju kasutamist määrake alati kellaaeg. Kui te seda ei sea, ei saa te mõnes ahjumudelis süüa teha.

1. Pärast ahju esmakordset sisselülitamist hakkavad ekraanil vilkuma tunniväli "12:00" ja ⌚ sümbol.

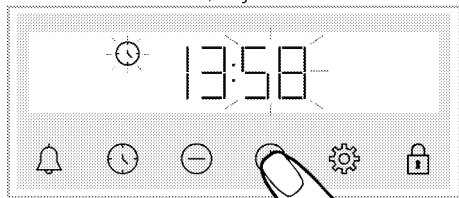
2. Määrake kellaaeg, vajutades ⏸/⏮.



3. Minutivälja aktiveerimiseks puudutage ⌚ või klahvi ⚙.



4. Määrake minutid, vajutades ⏸/⏮.



5. Kinnitage säte, vajutades ⌚ või klahvi ⚙.  
» Kellaaeg on määratud ja sümbol ⌚ kaob ekraanilt.

- i** Kui esimest kellaaega ei seata, siis hakkavad vilkuma "12:00" ja sümbolid ⌚ ning ahi ei käivitu. Ahju töötamiseks peate kinnitama kellaaja, määrates selle või vajutades klahvi ⌚, kui kellaaeg ongi "12:00". Kellaaja sätet saate hiljem muuta, nagu on jaotises „Sätted“ kirjeldatud.

- i** Elektrikatkestuse korral tühistatakse praegused kellaaja sätted. See tuleb uuesti kohandada.

### Esmane puhastus

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

### Enne tarvikute kasutamist;

Ahjust eemaldatud tarvikud puhastage puhastusvahendi, vee ja pehme puhastuskäsna.

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

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

## 5 Kuidas ahju kasutada

### Üldteave ahju kasutuse kohta

#### Jahutusventilaator (Teie tootes ei pruugi seda 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. Ärge katke neid ventilatsioonivahendeid millegagi. Vastasel juhul võib ahi üle kuumeneda. Jahutusventilaator töötab ahju töötamise ajal või ka pärast ahju väljalülitamist (umbes 20-30 minutit). Kui toiduvalmistamiseks programmeerite ahju taimeri, lülitub jahutusventilaator toiduvalmistamise aja lõppedes välja koos kõigi funktsioonidega. Jahutusventilaatori tööaega ei saa kasutaja määrata. See lülitub automaatselt sisse ja välja. See ei ole tõrge.

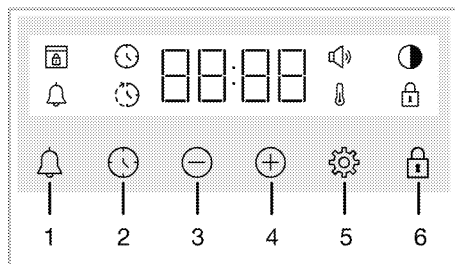
#### Ahju valgustus

Ahju valgusti põleb, kui ahi hakkab tööle. Mõnedes mudelites põleb valgusti toiduvalmistamise ajal, teistes mudelites lülitub see teatud aja möödudes välja. Kui soovite, et ahju valgusti pidevalt põleks, valige tööfunktsioon Ahjuvalgusti funktsiooni valiku nupu abil.

### Ahju juhtseadme töö

#### Üldhoiatused ahju juhtseadme kohta

- i** Maksimaalne küpsetamise lõpetamiseks seatav aeg on 5 tundi ja 59 minutit. Maksimaalne aeg sojapidavus on vaid 23 tundi ja 59 minutit. Voolukatkestuse korral programm tühistatakse. Ahi tuleb uuesti programmeerida.
- i** Mis tahes muudatuste tegemisel vilguvad ekraanil vastavad sümbolid. Oodake veidi aega, kuni sätted salvestatakse.
- i** Kui on määratud mõni toiduvalmistamise säte, ei saa kellaaega reguleerida.
- i** Kui toiduvalmistamise alguseks on olemas seatud toiduvalmistamise aeg, kuvatakse ekraanil järelejäänud aeg.
- i** Juhtudel, kui on seatud toiduvalmistamise aeg või lõppaeg, saate need automaatselt tühistada klahvi  pika vajutamisega.



- 1 Alarmklahv
- 2 Aja seadeklahv
- 3 Vähendamise klahv
- 4 Suurendamise klahv
- 5 Seadeklahv
- 6 Klahviluku klahv

## Sümbolid ekraanil

	: Toiduvalmistamise aja sümbol
	: Toiduvalmistamise lõppaja sümbol*
	: Alarmi sümbol
	: Heleduse sümbol
	: Klahvilukustuse sümbol
	: Temperatuuri sümbol
	: Helitugevuse sümbol
	: Ukseluku sümbol*

\* Varieerub sõltuvalt toote mudelist. Ei pruugi Teie tootes saadaval olla.

## Ahju sisselülitamine

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

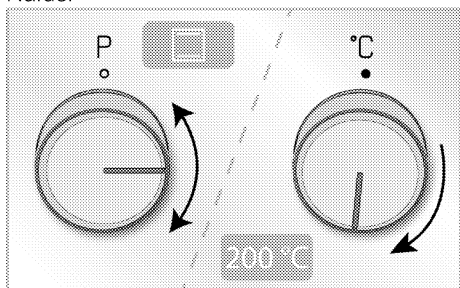
## Ahju väljalülitamine

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

## Käsitsi temperatuuri ja ahju tööfunktsiooni valimine toiduvalmistamisel

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

Näide:



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

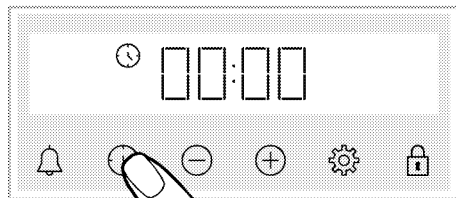
» Teie ahi hakkab kohe tööle valitud funktsiooni ja temperatuuri järgi ning ekraanile ilmub . Kui temperatuur ahjus

jõuab seatud temperatuurini, sümbol kaob ekraanilt. Ahi ei lülitu automaatselt välja, kuna käsitsi reguleeritav toiduvalmistamise toimub ilma toiduvalmistamise aega määramata. Teie peate toiduvalmistamist kontrollima ja seejärel ahju välja lülitama. Toiduvalmistamise lõpus lülitage ahi välja, keerates funktsiooni valimise nuppu ja temperatuuri nuppu asendisse „väljas“ (üles).

## Toiduvalmistamine toiduvalmistamise aja määramisega

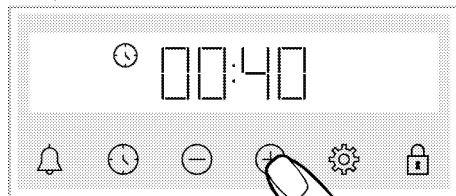
Kui soovite, et ahi lülituks toiduvalmistamise aja lõppedes automaatselt välja, valige toidule vastava temperatuur ja tööfunktsioon ning seadke taimer toiduvalmistamise ajale.

1. Valige tööfunktsioon toiduvalmistamiseks.
2. Toiduvalmistamise aja nägemiseks vajutage , kuni ekraanile ilmub sümbol .



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

3. Määrake toiduvalmistamise aeg klahvide / abil.



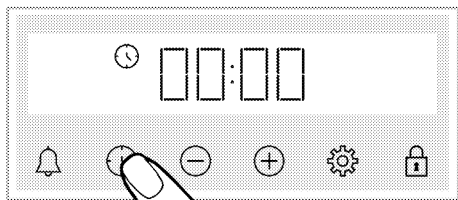
- i** Toiduvalmistamise aja juurdekasv esimese 15 minuti ulatuses on 1 minut, 15 minuti pärast on juurdekasvuks 5 minutit.

4. Pange oma toit ahju ja seadke temperatuur temperatuuri nupuga.  
» Teie ahi hakkab kohe tööle valitud funktsiooni ja temperatuuri järgi. Määratud toiduvalmistamise aeg hakatakse tagasi loendama ja ekraanile ilmub . Kui temperatuur ahjus jõuab seatud temperatuurini, sümbol kaob ekraanilt.
5. Kui toiduvalmistamise aeg on läbi, kuvatakse ekraanil. Ekraanile ilmub teade "End", sümbol hakkab vilkuma ja taimer piiksub.
6. Helisignaali kostab kaks minutit. Hoiatuse peatamiseks vajutage suvalist nuppu. Hoiatus peatub ja ekraanile ilmub kellaeg.

### **Toiduvalmistamise lõppaja seadmine hilisemale ajale (Varieerub sõltuvalt toote mudelist. Ei pruugi Teie tootes saadaval olla.)**

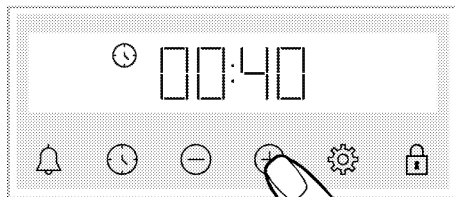
Valides roale vastava temperatuuri ja tööfunktsiooni, saate toiduvalmistamise aja ja lõppaja seada hilisemale ajale, võimaldades ahjul automaatselt käivituda ja välja lülituda.

1. Valige tööfunktsioon toiduvalmistamiseks.
2. Toiduvalmistamise aja nägemiseks vajutage , kuni ekraanile ilmub sümbol .



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

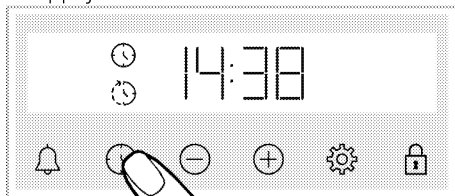
3. Määrake toiduvalmistamise aeg klahvide / abil.



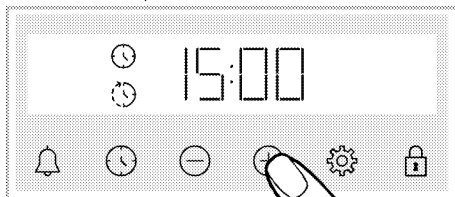
- i** Toiduvalmistamise aja juurdekasv esimese 15 minuti ulatuses on 1 minut, 15 minuti pärast on juurdekasvuks 5 minutit.

» Pärast toiduvalmistamise aja määramist jääb ekraanile .

4. Vajutage , kuni toiduvalmistamise lõppaja ekraanile ilmub sümbol .



5. Määrake toiduvalmistamise lõppaeg klahvide / abil.



» Pärast toiduvalmistamise lõpu aja seadmist jäävad ekraanile sümbol ja sümbol koos ajavahemiku sümboliga. Niipea kui toiduvalmistamine algab, sümbol kaob ekraanilt.

6. Pange oma toit ahju ja seadke temperatuur temperatuuri nupuga.  
» **Ahu kell arvutab toiduvalmistamise alguse kellaja automaatselt, lahutades toiduvalmistamise aega Teie valitud toiduvalmistamise lõppajast.** Kui toiduvalmistamise alguse kellaeg on kätte jõudnud, aktiveeritakse valitud funktsioon ja ahi soojendatakse seatud temperatuurini. Määratud toiduvalmistamise aeg hakatakse tagasi loendama ja ekraanile ilmub . Kui temperatuur ahjus jõuab seatud temperatuurini, sümbol kaob ekraanilt.



7. Kui toiduvalmistamise aeg on läbi, kuvatakse ekraanil **"End"**, vilgub ümbol ⌚ ja taimer piiksub.
8. Helisignaali kestus on kaks minutit. Hoiatuse peatamiseks vajutage suvalist nuppu. Hoiatus peatub ja ekraanile ilmub kellaaeg.

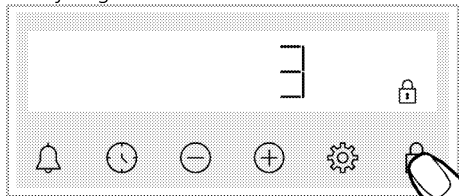
**i** Kui helisignaali lõpus vajutatakse mõnda klahvi, hakkab ahi uuesti tööle. Ahju taaskäivituse vältimiseks hoiatuse lõpus keerake temperatuurinuppu ja funktsiooninuppu asendisse **"0"** (väljas) ja lülitage ahi välja.



## Sätted


### Klahviluku aktiveerimine

Klahviluku funktsiooni aktiveerimisega saate vältida sekkumist juhtseadme töösse.

1. Vajutage  kuni ekraanile ilmub sümbol .






» Ekraanile ilmub sümbol  ja ekraanil algab tagasilugemine 3-2-1. Kui tagasilugemine on lõppenud, aktiveeritakse klahvilukk. Kui klahviluku seadistamisel vajutatakse mõnda klahvi, kostab taimer helisignaali ja vilgub sümbol .

**i** Kui lõpetate klahvi  vajutamise enne tagasilugemise lõppu, siis klahvilukku ei aktiveerita.

**i** Taimeri klahve ei saa kasutada, kui klahvilukk on sisse lülitatud. Elektrikatkestuse korral klahvilukku ei tühistata.

### Klahviluku inaktiveerimine



1. Vajutage  kuni sümbol  kaob ekraanilt.
- » Sümbol  kaob ekraanilt ja ekraanil kuvatakse, et klahvilukk on keelatud.

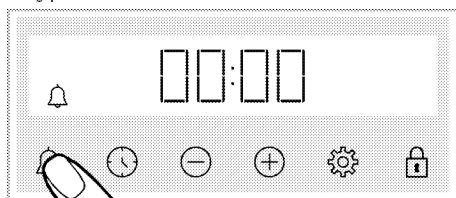
## Alarmi seadistus

Toote taimerit saate kasutada mitte ainult toiduvalmistamise, vaid ka muude hoiatuste või meeldetuletuste jaoks.

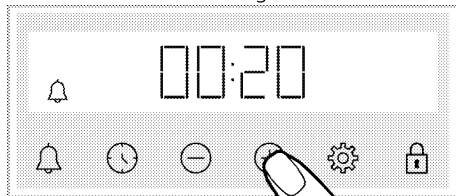
Äratuskell ei mõjuta ahju tööfunktsioone. Kasutus hoiatuse eesmärkidel. Näiteks võite äratuskella kasutada siis, kui soovite teatud ajal ahjus toitu keerata. Niipea kui Teie määratud aeg on läbi, annab kell teile helisignaali.


**i** Maksimaalne märguande aeg on 23 tundi ja 59 minutit.


1. Vajutage  kuni ekraanile ilmub sümbol .



2.  Määrake alarmi aeg klahvide  /  abil.






» Pärast alarmi aja määramist jääb sümbol  põlema ja ekraanil algab alarmi aja tagasilugemine. Kui alarmi aeg ja toiduvalmistamise aeg on määratud üheaegselt, kuvatakse ekraanil lühem aeg.

3. Pärast alarmi aja lõppemist hakkab sümbol  vilkuma ja ahi annab Teile helisignaali.

## Alarmi väljalülitamine

1. Alarmi aja lõpus kostab kaks minutit hoiatussignaali. Hoiatussignaali peatamiseks vajutage suvalist nuppu.
- » Hoiatussignaali lõpeb ja ekraanile ilmub kellaaeg.

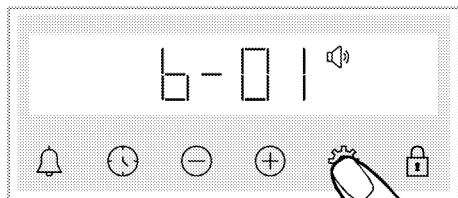
## Kui soovite alarmi tühistada:

1. Alarmi aja tühistamiseks vajutage klahvi , kuni ekraanile ilmub sümbol .
- Vajutage klahvi , kuni kuvatakse **"00:00"**.

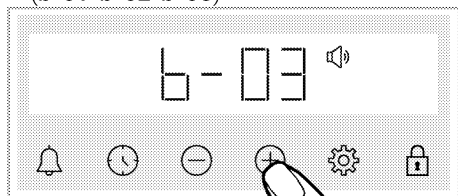
2. 🛎 Samuti alarmi samuti klahvi pika vajutusega tühistada.

## Helitugevuse muutmine

1. Vajutage klahv ⚙ kuni ekraanile ilmub sümbol 🔊.



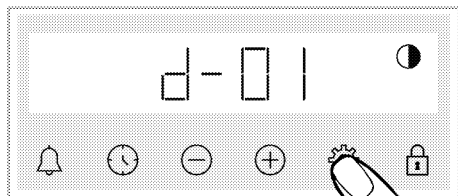
2. Määrake soovitud tase klahvide +/− abil. (b-01-b-02-b-03)



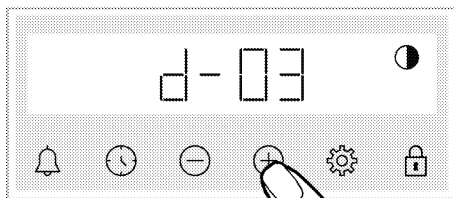
3. Vajutage kinnitamiseks klahvi ⚙ või oodake veidi, kuni säte aktiveeritakse ilma klahvi vajutamiseta.

## Ekraani heleduse seadistus

1. Vajutage klahv ⚙ kuni ekraanile ilmub sümbol 🌙.



2. Määrake soovitud heledus klahvide +/− abil. (d-01-d-02-d-03)

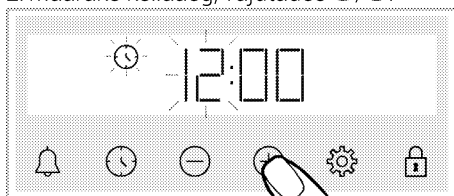


» Vajutage kinnitamiseks klahvi ⚙ või oodake veidi, kuni säte aktiveeritakse ilma klahvi vajutamiseta.

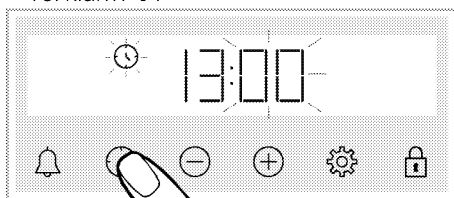
## Kellaaja muutmine

Varem määratud ahju kellaaja muutmiseks

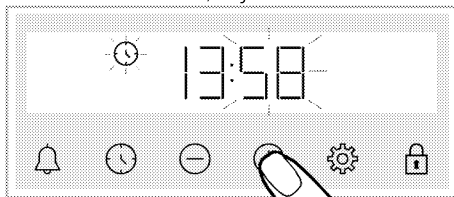
1. Vajutage ⚙ kuni ekraanile ilmub sümbol 🕒.
2. Määrake kellaage, vajutades +/−.



3. Minutivälja aktiveerimiseks puudutage 🕒 või klahvi ⚙.



4. Määrake minutid, vajutades +/−.



5. Kinnitage säte, vajutades 🕒 või klahvi ⚙.

» Kellaage on määratud ja sümbol 🕒 kaob ekraanilt.

## 6 Üldteave toiduvalmistamise kohta

Selles jaotises antakse näpunäiteid toiduvalmistamiseks.

Lisaks leiate ka mõned testitud toidud/road ja nende toitute/roogade jaoks kõige sobivamad sätted. Samuti on äratoodud nende toitutele/roogadele sobivad ahju sätted ja tarvikud.

### Üldhoiatused ahjus toiduvalmistamise kohta

- Ahjuukse avamisel toiduvalmistamise ajal või pärast seda võib tekkida kuum aur. Aur võib põletada käsi, nägu ja/või silmi. Ahjuukse avamisel hoiduge sellest eemale.
- Toiduvalmistamise ajal tekkiv intensiivne aur võib temperatuurierinevuse tõttu moodustada kondenseerunud veetilku ahju sise- ja välispinnale ning mööbli ülaosadele. See on normaalne ja füüsilise nähtus.
- Toiduvalmistamise temperatuuri ja aja väärtused võivad retseptist ja kogusest sõltuvalt erineda. Sel põhjusel on need väärtused antud vahemikena.
- Enne toiduvalmistamise alustamist eemaldage alati ahjust tarvikud, mida Te ei hakka kasutama. Tarvikud, mis jäävad ahju, võivad takistada Teie toitu valmimast õigete väärtuste juures.
- Toitute puhul, mida valmistate vastavalt oma retseptile, vaadake teavet sarnaste toitute kohta, mis on toodud toiduvalmistamise nõuannete tabelites.
- Kaasasolevate tarvikute kasutamine tagab Teile parimat toiduvalmistamist. Järgige alati Teie poolt kasutatavate väliste köögitarvete puhul antud hoiatusi ja teavet.
- Lõigake rasvakindlat paberit, mida toiduvalmistamisel kasutate, kasutatavasse köögianumasse sobivateks tükkideks. Köögianumast ulatuv rasvakindel paber võib põhjustada põletusi ja mõjutada Teie toiduvalmistamise kvaliteeti. Kasutage rasvakindlat paberit ettenähtud temperatuuride vahemikus.
- Hea tulemuse tagamiseks toiduvalmistamisel asetage toit soovitatud riulile. Ärge muutke toiduvalmistamise ajal riuliasendit.

### Pagaritooted ja ahjutoidud

#### Üldteave

- Hea toiduvalmistamise tagamiseks soovitage 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 traatrestikeskele, mitte tagaseina lähedusse.
- Kõik pagaritoodete valmistamiseks kasutatavad materjalid peavad olema värsked ja toatemperatuuril.
- Toodete valmiduse olek võib varieeruda sõltuvalt toidu kogusest ja kööginõu suuruselt.
- Metallist, keraamikast ja klaasist vormid pikendavad küpsetusaega ning kondiitritoodete põhipind ei pruunistu ühtlaselt.
- Kui kasutate toiduvalmistamise ajal küpsetuspaberit, võib toidu alumisel pinnal täheldada väikest pruunistumist. Sellisel juhul peate võib-olla oma küpsetusaega pikendama umbes 10 minutit.
- Toiduvalmistamise nõuannete tabelis äratoodud väärtused on määratud kindlaks meie laborites läbi viidud testide tulemusel. Teie jaoks sobivad väärtused võivad nendest väärtustest erineda.
- Asetage toit toiduvalmistamise nõuannete tabelis soovitatud riulile. Ahju alumist riulit käsitletakse 1. riulina.

#### Näpunäiteid kookide küpsetamiseks

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



temperatuuri ja suurendage küpsetusaega.

**Näpunäiteid pagaritoodete valmistamiseks**

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

**Küpsetusnõuannete tabel küpsetiste ja ahjuroogade jaoks**  
**Soovitused ühe kandikuga toiduvalmistamiseks**

Toit	Vajalik tarvik	Töõfunktsioon	Riili asend	Temperatuur (°C)	Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne)
Koogid ahjuplaadil	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine ja alumine kuumutus	3	180	30 ... 40
Koogid koogivormis	Koogivorm traatrestil**	Kuumutus ventilaatoriga	2	180	30 ... 40
Väiksed koogid	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine ja alumine kuumutus	3	160	25 ... 35
	Tavaline ahjuplaat*	Kuumutus ventilaatoriga	Traatriilitega mudelid: 3 Traatriiliteta mudelid: 2		25 ... 35
Biskviitkook	Ümar koogivorm läbimõõduga 26 cm, klambriga, traatrestil**	Ülemine ja alumine kuumutus	2	160	30 ... 40
	Ümar koogivorm läbimõõduga 26 cm, klambriga, traatrestil**	Kuumutus ventilaatoriga	2	160	30 ... 40
Küpsised	Ahjuplaat küpsetiste jaoks*	Ülemine ja alumine kuumutus	3	170	25 ... 35
	Ahjuplaat küpsetiste jaoks*	Kuumutus ventilaatoriga	3	170	20 ... 30
Taignast pagaritooted	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	2	200	35 ... 45
	Tavaline ahjuplaat*	Kuumutus ventilaatoriga	2	180	35 ... 45
Muretaignast pagaritooted	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine ja alumine kuumutus	2	200	20 ... 30
	Tavaline ahjuplaat*	Kuumutus ventilaatoriga	3	180	20 ... 30

Toit	Vajalik tarvik	Töofunktsioon	Riikli asend	Temperatuur (°C)	Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne)
Terve leib	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine ja alumine kuumutus	3	200	30 ... 40
	Tavaline ahjuplaat*	Kuumutus ventilaatoriga	3	200	30 ... 40
Lasanje	Klaasist/metallist riskükülikukujuline vorm traatrestil**	Ülemine ja alumine kuumutus	2 või 3	200	30 ... 40
Õunakook	Must metallist küpsetusvorm läbimõõduga 20 cm, traatrestil**	Ülemine ja alumine kuumutus	2	180	50 ... 70
	Must metallist küpsetusvorm läbimõõduga 20 cm, traatrestil**	Kuumutus ventilaatoriga	2	170	50 ... 70
Pitsa	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine ja alumine kuumutus	2	200 ... 220	10 ... 20
	Tavaline ahjuplaat*	Pitsafunktsioon	3	250	8 ... 15

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide roogade puhul.

\* Neid tarvikuid ei pruugi Teie tootega kaasas olla.

\*\* Need tarvikud pole Teie tootega kaasas. Need tarvikud on saadaval müügis.

## Soovitused kahe kandikuga toiduvalmistamiseks

Toit	Vajalik tarvik	Töofunktsioon	Riikli asend	Temperatuur (°C)	Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne)
Väiksed koogid	2 _ Tavaline ahjuplaat* 4 _ Ahjuplaat küpsetiste jaoks*	Kuumutus ventilaatoriga	2 _ 4	<b>Traatriiulitega mudelid:</b> 150 <b>Traatriiuliteta mudelid:</b> 140	<b>Traatriiulitega mudelid:</b> 25 ... 40 <b>Traatriiuliteta mudelid:</b> 30 ... 45
Küpsised	2 _ Tavaline ahjuplaat* 4 _ Ahjuplaat küpsetiste jaoks*	Kuumutus ventilaatoriga	2 _ 4	170	25 ... 35
Taignast pagaritooted	1 _ Tavaline ahjuplaat* 4 _ Ahjuplaat küpsetiste jaoks*	Kuumutus ventilaatoriga	1 _ 4	180	35 ... 45
Muretaignast pagaritooted	2 _ Tavaline ahjuplaat* 4 _ Ahjuplaat küpsetiste jaoks*	Kuumutus ventilaatoriga	2 _ 4	180	20 ... 30

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide roogade puhul.

\* Neid tarvikuid ei pruugi Teie tootega kaasas olla.

\*\* Need tarvikud pole Teie tootega kaasas. Need tarvikud on saadaval müügis.

## Liha, kala ja linnuliha

### Röstimise põhipunktid

- Kanaliha, kalkuniliha ja suurte lihatükkide maitsestamine sidrunimahla ja pipraga enne toiduvalmistamist suurendab toiduvalmistamise tõhusust.
- Kontidega liha praadimiseks kulub 15 \_ 30 minutit rohkem kui filee praadimiseks.

- Liha paksuse iga sentimeetri kohta peaksite arutama umbes 4 kuni 5 minutit toiduvalmistamise aega.
- Kui toiduvalmistamise aeg on läbi, jätke liha umbes 10 minutiks ahju. Liha mahlad jaotuvad paremini praetud liha sees ja ei tule välja liha lõikamisel.
- Kala tuleks paigutada kuumakindlas plaadis keskmisele või alumisele riiklile.

• Valmistage toiduvalmistamislaua

soovitatud toidud ühe kandikuga.

## Küpsetusnõuannete tabel liha-, kala- ja linnuroogade jaoks

Toit	Vajalik tarvik	Töofunktsioon	Riiuli asend	Temperatuur (°C)	Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne)
Praad (terve)/praelõik (1 kg)	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	3	15 min. 250/max, seejärel 180 ... 190	60 ... 80
Lambaliha (1.5 - 2.0 kg)	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	3	15 min. 250/max, seejärel 170	110 ... 120
Röstitud kana (1.8-2 kg)	Traatrest* Asetage üks ahjuplaat alumisele riulile	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	2	15 min. 250/max, seejärel 190	60 ... 80
	Traatrest* Asetage üks ahjuplaat alumisele riulile	Kuumutus ventilaatoriga	2	200 ... 220	60 ... 80
	Traatrest* Asetage üks ahjuplaat alumisele riulile	3D-funktsioon	2	15 min. 250/max, seejärel 190	60 ... 80
	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	1	25 min. 250/max, seejärel 180 ... 190	150 ... 210
Kalkun (5.5 kg)	Tavaline ahjuplaat*	3D-funktsioon	1	25 min. 250/max, seejärel 180 ... 190	150 ... 210
Kala	Traatrest* Asetage üks ahjuplaat alumisele riulile	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	3	200	20 ... 30
	Traatrest* Asetage üks ahjuplaat alumisele riulile	3D-funktsioon	3	200	20 ... 30

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide roogade puhul.

\* Neid tarvikuid ei pruugi Teie tootega kaasas olla.

\*\* Need tarvikud pole Teie tootega kaasas. Need tarvikud on saadaval müügis.

### Grillimine

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).

### Üldised hoiatused

- Grillimiseks sobimatu toit võib põhjustada tuleohtu. Grillige ainult toitu, mis talub tugevat grillileeki. Ärge asetage toite ka liiga kaugele resti tagumisse ossa. See on

kuumim piirkond ja rasvased toidud võivad süttida.

- **Sulgege ahjuuks grillimise ajaks. Hoidke grillimise ajal ahjuuks alati kinni. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!**

### Grillimise põhipunktid

- Grillimiseks võite võimalikult sarnase paksuse ja kaaluga toite.
- Asetage grillitavad tükid traatrestile või traatrestil alusele, jaotades neid nii, et need ei ulatuks kuumutuselemendi mõõtmetest väljapoole.

- Sõltuvalt grillitavate tükkide paksusest võivad tabelis äratoodud toiduvalmistamise ajad erineda.
  - Asetage traatrest või traatrestil alus ahjus soovitud tasemele. Kui valmistate toitu traatrestil, asetage õlide kogumiseks
- alumisele riilile ahjuplaat. Asetatav ahjuplaat peaks olema kogu grillimise ala suurune. See ahjuplaat ei pruugi olla Teie tootega komplektis. Valage hõlpsa puhastamise tagamiseks ahjualusele veidi vett.

Grillimistabel

Toit	Vajalik tarvik	Riili asend	Temperatuur (°C)	Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne)
Kala	Traatrest	4 - 5	250	20 ... 25
Kanatükid	Traatrest	4 - 5	250	25 ... 35
Frikadellid (veis) - 12 tükid	Traatrest	4	250	20 ... 30
Tallekarbonaad	Traatrest	4 - 5	250	20 ... 25
Praad - (viilutatud)	Traatrest	4 - 5	250	25 ... 30
Vasikakarbonaad	Traatrest	4 - 5	250	25 ... 30
Köögilviljagratään	Traatrest	4 - 5	220	20 ... 30
Röstleib	Traatrest	4	250	1 ... 4

Kogu grillitud toitu on soovitatav eelsoojendada 5 minutit. Keerake toidutükid 1/2 kogu grillimisaja möödudes.

Grillimine madalal võimsusel ventilaatori toel

Toit	Vajalik tarvik	Töõfunktsioon	Riili asend	Temperatuur (°C)	Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne)
Kala	Traatrest	Grillimine madalal võimsusel ventilaatori toel	4	200	30 ... 35
Kanatükid	Traatrest	Grillimine madalal võimsusel ventilaatori toel	4	250	25 ... 35
Frikadellid (veis) - 12 tükid	Traatrest	Grillimine madalal võimsusel ventilaatori toel	4	250	30 ... 40
Praad (terve)/praelõik (1 kg)	Traatrest Asetage üks ahjuplaat alumisele riilile	Grillimine madalal võimsusel ventilaatori toel	3	15 min. 250, seejärel 180 ... 190	90 ... 110

Ärge eelsoojendage selles grillimistabelis mainitud grillitud toite.

Testitud toidud

hõlbustamaks toote katsetamist kontrolliasutustes.

- Selles toiduvalmistamise nõuannete tabelis olevad toidud on valmistatud vastavalt standardile EN 60350-1,

Küpsetusnõuannete tabel prooviroogade jaoks  
Soovitused ühe kandikuga toiduvalmistamiseks

Toit	Vajalik tarvik	Töõfunktsioon	Riili asend	Temperatuur (°C)	Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne)
Magusad küpsised muretaignast	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine ja alumine kuumutus	3	140	20 ... 30

Toit	Vajalik tarvik	Töõfunktsioon	Riikli asend	Temperatuur (°C)	Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne)
Väiksed koogid	Tavaline ahjuplaat*	Kuumutus ventilaatoriga	Traatriiulitega mudelid: 3 Traatriiuliteta mudelid: 2	140	15 ... 25
	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine ja alumine kuumutus	3	160	25 ... 35
	Tavaline ahjuplaat*	Kuumutus ventilaatoriga	Traatriiulitega mudelid: 3 Traatriiuliteta mudelid: 2	150	25 ... 35
Biskviitkook	Ümar koogivorm läbimõõduga 26 cm, klambriga, traatrestil**	Ülemine ja alumine kuumutus	2	160	30 ... 40
	Ümar koogivorm läbimõõduga 26 cm, klambriga, traatrestil**	Kuumutus ventilaatoriga	2	160	30 ... 40
Õunakook	Must metallist küpsetusvorm läbimõõduga 20 cm, traatrestil**	Ülemine ja alumine kuumutus	2	180	50 ... 70
	Must metallist küpsetusvorm läbimõõduga 20 cm, traatrestil**	Kuumutus ventilaatoriga	2	170	50 ... 70

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide roogade puhul.

\* Neid tarvikuid ei pruugi Teie tootega kaasas olla.

\*\* Need tarvikud pole Teie tootega kaasas. Need tarvikud on saadaval müügis.

### Soovitused kahe kandikuga toiduvalmistamiseks

Toit	Vajalik tarvik	Töõfunktsioon	Riikli asend	Temperatuur (°C)	Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne)
Magusad küpsised muretaignast	2-Tavaline ahjuplaat* 4-Ahjuplaat küpsetiste jaoks*	Kuumutus ventilaatoriga	2 - 4	140	15 ... 25
Väiksed koogid	2-Tavaline ahjuplaat* 4-Ahjuplaat küpsetiste jaoks*	Kuumutus ventilaatoriga	2 - 4	Traatriiulitega mudelid: 150 Traatriiuliteta mudelid: 140	Traatriiulitega mudelid: 25 ... 40 Traatriiuliteta mudelid: 30 ... 45

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide roogade puhul.

\* Neid tarvikuid ei pruugi Teie tootega kaasas olla.

\*\* Need tarvikud pole Teie tootega kaasas. Need tarvikud on saadaval müügis.

### Grill

Toit	Vajalik tarvik	Riikli asend	Temperatuur (°C)	Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne)
Röstleib	Traatrest	4	250	1 ... 4
Frikadellid (veis) - 12 tüki	Traatrest	4	250	20 ... 30

Keerake toit 1/2 kogu grillimisaja möödudes.

Kogu grillitud toitu on soovitatav eelsoojendada 5 minutit.

## 7 Hoidmine ja hooldus

### Üldteave puhastamise kohta

#### ⚠ Üldhoiatused

- Enne toote puhastamist oodake, kuni see jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Ärge kandke puhastusvahendeid otse kuumadele pindadele. See võib põhjustada püsivaid plekke.
- Seade tuleb korralikult puhastada ja kuivaks pühkida pärast iga töökorda. Seega tuleb toidujäägid hõlpsasti ära puhastada, vältimaks nende jääkide kõrbemist järgmisel töökorral. Tänu sellele pikeneb seadme kasutusiga ja sageli esinevad probleemid vähenevad.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhasteid.
- Mõned puhastusvahendid võivad pinda kahjustada. Ärge kasutage puhastamise ajal abrasiivseid puhastusvahendeid, -pulbreid, -kreeme, katlakivieemaldusvahendeid ega teravaid esemeid.
- Pärast iga kasutamist pole vaja kasutada eripuhastusvahendit. Seadet tuleb puhastada nõudepesuvahendi ja sooja veega, kasutades pehmet lappi või käsna, ning pühkida kuivaks kuiva mikrokiust lapiga.
- Pärast puhastamist pühkige kindlasti järelejäänud vedelik täielikult ära ja puhastage ära toiduvalmistamise ajal tekkinud pritsmed.
- Ärge peske seadme ühtegi osa nõudepesumasinas.

#### Roostevabad pinnad

- Ärge kasutage happeid ega kloori sisaldavaid puhastusvahendeid roostevabade pindade ja käepidemete puhastamiseks.
- Roostevaba pind võib aja jooksul värvi muuta. See on normaalne. Puhastage roostevabale pinnale sobiva pesuvahendiga pärast iga töökorda.
- Puhastage pehme seebi, lapi ja vedelate (mittekriimustavate) puhastusvahenditega, mis sobivad roostevabade pindade jaoks, pühkides ainult ühes suunas.

- Eemaldage roostevabalt ja klaasist pinnalt lubja-, õli-, tärklise-, piima- ja valguplekid kohe ja viivitamata. Üle pika aja võivad plekid roostetada.

#### Emailitud pinnad

- Pärast iga kasutamist puhastage emailitud pinnad nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsna ning pühkige kuivaks kuiva lapiga.
- Kui Teie tootel on lihtne aurupuhastusfunktsioon, saate kerge mittepüsiva mustuse hõlpsasti auruga ära puhastada. (Vt jaotist "Hõlbust aurupuhastus")
- Raskelt eemaldatavate plekkide korral võib kasutada Teie tootemargi veebisaidil soovitatud ahju- ja grillresti jaoks mõeldud puhastusvahendeid ning mittekriimustavat küürimiskäsna. Ärge kasutage välist ahjupuhastit.
- Enne puhastamist peab toiduvalmistamiseks kasutatud ala jahtuma. Kuumade pindade puhastamine võib põhjustada tuleohtu ja emailipinna kahjustusi.

#### 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

- Klaaspindade puhastamisel ärge kasutage tugevast metallist kaabitsaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad klaasi pinda kahjustada.
- Puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja klaasipindadele mõeldud mikrokiudlapiga ning pühkige need kuivaks kuiva mikrokiudlapiga.
- Kui pärast puhastamist on pinnal jäänud pesuvahendit, pühkige see maha külma veega ja pühkige pind kuivaks puhta ja kuiva mikrokiudlapiga. Pesuvahendi

jäägid võivad järgmisel töökorral klaasi pinda kahjustada.

- Mitte mingil juhul ei tohi klaasipinnal kuivanud jääke puhastada sakiliste nugade, traatvilla või muude sarnaste kraapimisvahenditega.
- Kaltsiumiplekid (kollased plekid) klaasipinnalt 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.
- Ärge kasutage tugevast metallist kaabitsaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad pindasid kahjustada.
- Veenuduge, et seadme osade ühenduskohad ei jääks niiskeks ja pesuvahendiga kaetuks. Vastasel juhul võib nendes ühenduskohtades tekkida korrosioon.

### **Tarvikute puhastamine**

Kui kasutusjuhendis pole öeldud teisiti, ärge peske toote tarvikuid nõudepesumasinas.

### **Juhtpaneeli puhastamine**

- Nuppudega paneelide puhastamisel pühkige paneel ja nupud niiske pehme lapiga ja pühkige kuivaks kuiva lapiga. Ärge eemaldage all olevaid nuppe ja tihendeid juhtpaneeli puhastamisel. Juhtpaneel ja nupud võivad kahjustada saada.
- Kui puhastate nuppudega roostevabast terasest paneeli, ärge kasutage nuppude ümber roostevaba terase jaoks mõeldud puhastusvahendeid. Märgid nuppude ümber võivad kuluda.
- 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.

### **Ahi sisemuse (toiduvalmistamise ala) puhastamine**

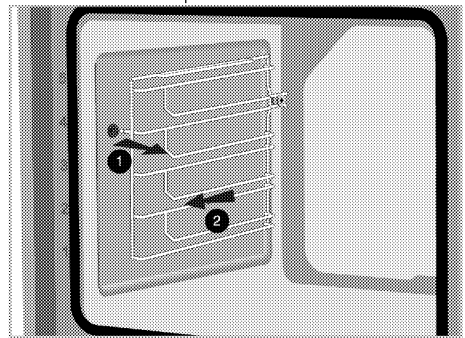
Järgige jaotises "Üldteave puhastamise kohta" kirjeldatud puhastamisetappe vastavalt ahju pinnatüüpidele.

#### **Ahju külgseinte puhastamine**

Toiduvalmistamise piirkonna külgseinad võivad olla ainult emailitud või katalüütilised. See sõltub mudelist. Kui on olemas katalüütiline sein, siis lisateabe saamiseks lugege jaotist "Katalüütilised seinad". Kui Teie toode on traatriilulitega mudel, eemaldage traatriilid enne külgseinte puhastamist. Seejärel järgige jaotises "Üldteave puhastamise kohta" kirjeldatud puhastamisetappe vastavalt ahju külgseina tüüpidele.

#### **Külgetraatriulite eemaldamiseks toimige järgmiselt:**

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



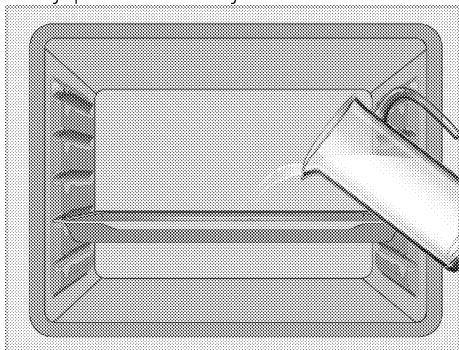
3. Riilite uuesti kinnitamiseks tuleb nende eemaldamisel teostatud toimingud vastupidises järjekorras korrata.

### **Hõlbus aurupuhastus**

**Varieerub sõltuvalt toote mudelist. Ei pruugi Teie tootes saadaval olla.**

See tagab hõlpsa puhastuse, kuna mustus (mis ei ole kaua oodanud) pehmendatakse ahjus tekkiva auru ja ahju sisepindadele kondenseeruvate veetilkadega.

1. Eemaldage kõik tarvikud ahju seest.
2. Valage ahjuplaadile 500 ml vett ja asetage ahjuplaat teisele ahjuriulile.



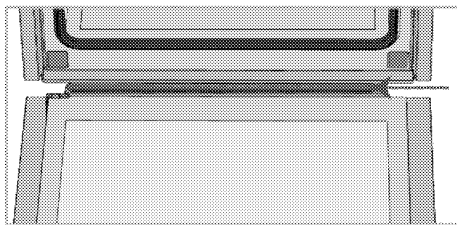
3. Lülitage ahju hõlpsa aurupuhastuse režiimi ja laske tal töötada 15 minutit temperatuuril 100 °C.

Avage kohe ahjuuks ja pühkige ahju sisepinnad niiske käsna või lapiga. Ukse avamisel pääseb aur välja. See võib tekitada põletusohtu. Olge ahjuukse avamisel ettevaatlik.

Püsiva mustuse eemaldamiseks kasutage nõudepesuvedelikku sooja veega, pehmet lappi või käsna ja pühkige seejärel kuiva lapiga.

**i** Lihtsa aurupuhastusrežiimi ajal aurustub vesi, mis on ahju põhjas asuvas basseinis kergelt tekkinud jääkide / mustuse pehmendamiseks ahjuõõnes ja kondenseerub ahjuõõnes ja ahjuukse siseklaasis, seetõttu võib vett tilkuda kui ahjuuks on avatud. Kondensatsioon pühkige kohe, kui ahjuuks avatakse.

Varieerub sõltuvalt toote mudelist. Ei pruugi Teie tootes saadaval olla. Pärast kondensaadi tekkimist ahjus võib ahju põhjas olevas süvendi kanalis olla vett või niiskust. Pärast kasutamist puhastage seda basseinkanalit niiske lapiga ja seejärel kuivatage.



## Ahjuukse puhastamine

**i** Ärge kasutage ahjuukse ja -klaasi puhastamiseks tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid, metallikaabitsaid, traatvilla ja pleegitusaineid.

**i** Ahjuukse siseklaas on kaetud kergesti puhastatava materjaliga. Ärge kasutage pliidiplaadi klaaspinna puhastamisel abrasiivseid puhastusvahendeid, metallist kaabitsaid, terasvilla ega pleegitusaineid, näiteks valgendajat.

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. Puhastage klaas äädikaga ja loputage seejärel veega, et eemaldada ahjuklaasil tekkida võivad lubjaplekid.

## Ahjuukse eemaldamine

1. Avage ahjuuks.
2. Avage paremal ja vasakul esiukse hingepesa klambrid, vajutades allapoole, nagu joonisel näidatud.

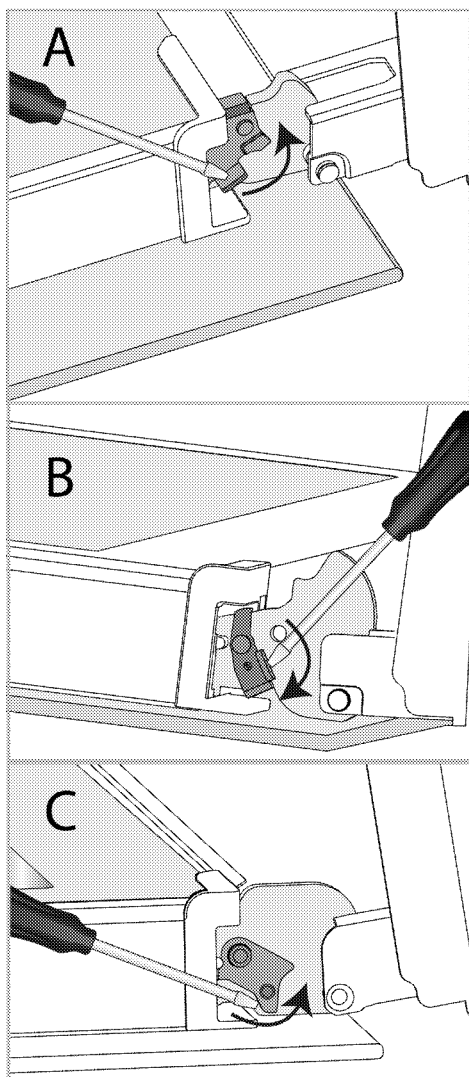
Hingetüüp (A), (B), (C) varieerub vastavalt toote mudelile. Allpool toodud joonised näitavad, kuidas kõiki hingetüüpe avada.

(A) tüüpi hing on saadaval tavalistes uksetüüpides.

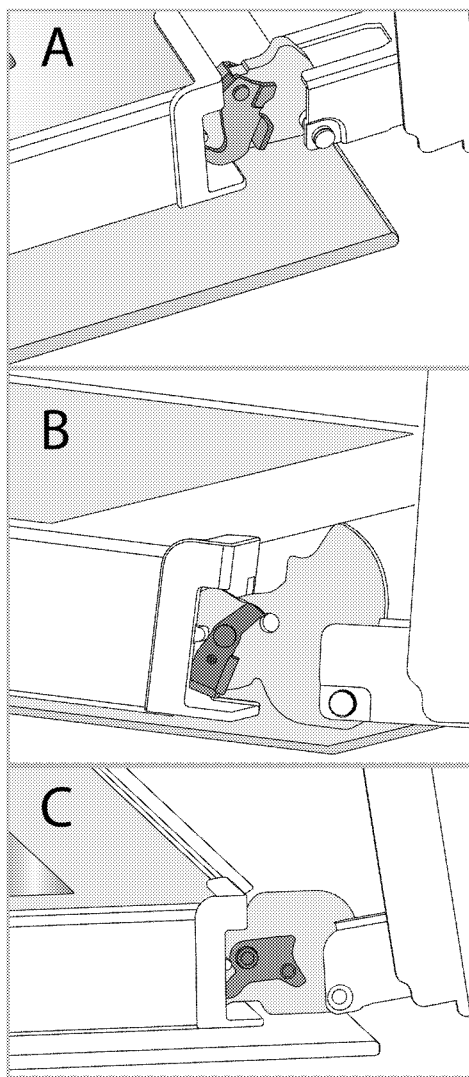
(B) tüüpi hing on saadaval pehmete sulguritüüpidega.

(C) tüüpi hing on saadaval pehmete avanevate / sulguvate uste tüüpides.

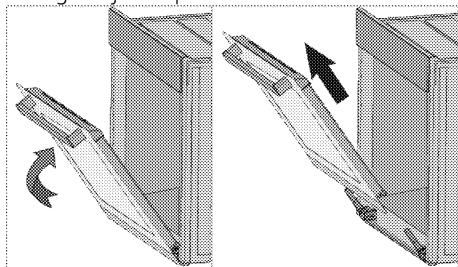




Hingelukk - suletud asendis



Hingelukk - avatud asendis  
3. Viige ahjuuks pooleldi avatud asendisse.



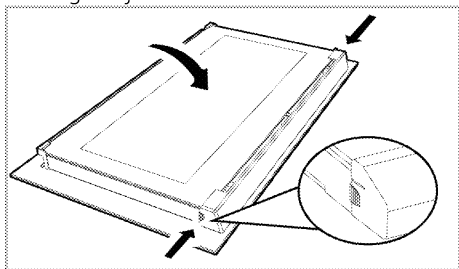
4. Tõmmake eemaldatav ahjuuks ülespoole, et vabastada see paremast ja vasakust hingest ning eemaldada.

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

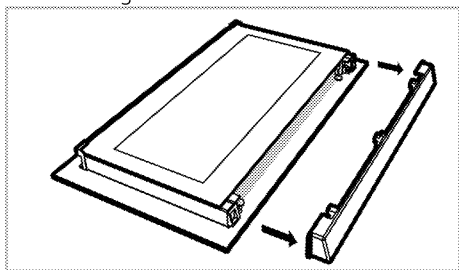
## Ahjuukse siseklaasi eemaldamine

Toote esiukse siseklaasi võib puhastamiseks eemaldada.

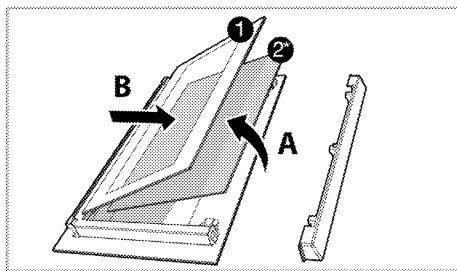
1. Avage ahjuuks.



2. Tõmmake esiukse ülemise osa külge kinnitatud plastikomponent enda poole, vajutades samaaegselt plastikomponendi mõlemal küljel asuvaid survepunkte, ja eemaldage see.



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



- 1 Sisim klaaspaneel  
2\* Sisemine klaaspaneel (Teie tootes ei pruugi seda olla.)  
4. Kui teie tootel on siseklaas (2), korrake selle eemaldamiseks (2) sama protseduuri.  
5. Ukse kokkupanemise esimene samm on siseklaasi (2) paikapanek. Joondage klaasi kaldlihvitud serv plastist pesa kaldlihvitud servaga. (Kui teie tootel on siseklaas). Siseklaas (2) tuleb kinnitada siseklaasile (1) kõige lähemal asuva plastipesa.  
6. Sisima klaasi (1) monteerimisel veenduge, et klaasi prinditud külg oleks paigutatud siseklaasile. Ülioluline on asetada sisima klaasi (1) alumised nurgad nii, et need oleksid joondatud alumiste plastpesadega.  
7. Lükake plastikomponent raami poole, kuni kostab "klõps".

## Ahjuvalgusti puhastamine

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

## Ahjuvalgusti väljavahetamine

### ⚠ Üldised hoiatused

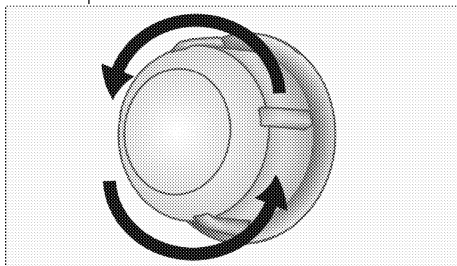
- Elektrilöögi ohu vältimiseks ühendage toitepistik lahti ja oodake, kuni ahi jahtub, enne ahjuvalgusti väljavahetamist. Kuuma pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Selles ahjus kasutatakse hõõglampi võimsusega alla 40 W, kõrgusega alla 60 mm, läbimõõduga alla 30 mm või halogeenlampi pistikupesaga G9, võimsusega alla 60 W. Lambid sobivad

kasutamiseks temperatuuril üle 300 ° C. Ahjulampe saab hankida volitatud hooldusagentidelt või litsentsiga tehnikutelt.

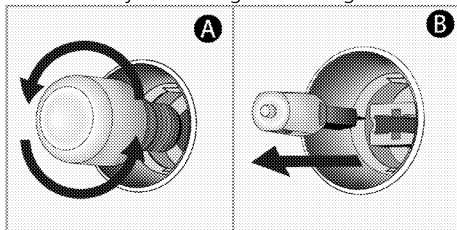
- Valgusti asukoht võib erineda joonisel näidatust.
- Selles tootes kasutatav valgusti ei sobi kasutamiseks kodutubade valgustuses. Selle valgusti eesmärk on aidata kasutajal toiduaineid näha.
- Selles tootes kasutatavad elektripirnid peavad vastu pidama ekstreemsetele füüsilistele tingimustele, näiteks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

### Kui teie ahjus on ümmargune valgusti,

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



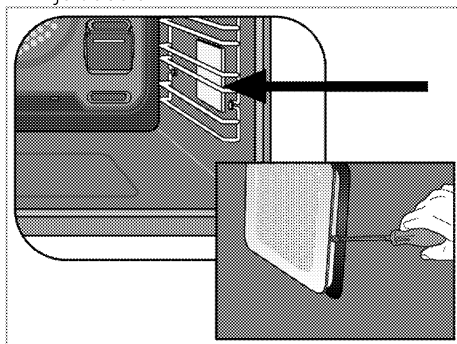
3. Kui Teie ahjuvalgusti on joonisel A näidatud tüüpi elektripirn, siis keerake ahju see joonisel näidatud viisil ja vahetage see uue vastu. Kui mudeli tüüp on B, tõmmake see välja nagu joonisel näidatud ja asendage see uuega.



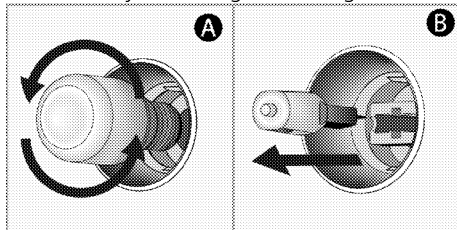
4. Pange klaasist kaas tagasi.

### Kui Teie ahjus on ruudukujuline valgusti,

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



3. Tõstke valgusti kaitseklaastruuvikeerajaga üles.
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.

## 8 Törkeotsing

Kui Te ei suuda probleemi lahendada, kuigi olete selle jaotise juhiseid rakendanud, pöörduge volitatud hooldusesindaja või litsentsiga tehniku või edasimüüja poole, kust olete toote ostnud. Ärge püüdke katkest toodet ise remontida.

### Ahi eraldab kasutamisel auru.

- On normaalne, et töö ajal ahjust väljub aur. >>> *Tegemist ei ole rikkega.*

### Toiduvalmistamise ajal tekivad veetilgad.

- Toiduvalmistamisel tekkiv aur võib kondenseeruda ja toote külma pinnaga kokkupuutumisel veetilkasid moodustada. >>> *Tegemist ei ole rikkega.*

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

- Metallidetailide kuumutamisel võivad need paisuda ja tekitada hääli. >>> *Tegemist ei ole rikkega.*

### Toode ei toimi.

- Kaitselüliti on rikkis või välja lülitunud. >>> *Kontrollige kaitselüliteid kaitsmekapis. Vajadusel vahetage need välja või lähtestage need.*
- Toodet ei ole ühendatud (maandatud) pistikupessa. >>> *Kontrollige elektriühendust.*
- Nupud / klahvid juhtpaneelil ei toimi. >>> *Võib-olla on klahvilukk lubatud, kui Teie toode on varustatud sellise funktsiooniga. Palun keelake see.*

### Ahju valgustus ei toimi.

- Ahjuvalgusti on rikkis. >>> *Vahetage ahjupirn välja.*
- Elektrivarustus on katkestatud. >>> *Kontrollige elektrivarustust. Kontrollige kaitselüliteid kaitsmekapis. Vajadusel vahetage välja või lähtestage kaitselülitid.*

### Ahi ei kuumene.

- Võib-olla ei ole valitud/määratud ükski toiduvalmistamise funktsioon ja/või temperatuur. >>> *Valige/määrake mõni toiduvalmistamise funktsioon ja/või temperatuur.*
- Taimeriga varustatud mudelitel ei ole taimer reguleeritud. >>> *Korrigeerige kellaaega.*
- Elektrivarustus on katkestatud. >>> *Kontrollige elektrivarustust. Kontrollige kaitselüliteid kaitsmekapis. Vajadusel vahetage välja või lähtestage kaitselülitid.*

### (Taimeriga mudelitel) Kella ekraan vilgub või kella sümbol on sees.

- On tekkinud voolukatkestus. >>> *Reguleerige toote kellaaega / lülitage toode välja ja uuesti sisse.*