

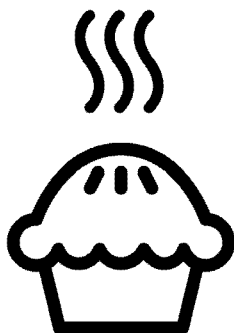


Piekarnik do zabudowy

Instrukcja użytkowania

Sisseehitataav ahi

Kasutusjuhend



BBIS17300BPSE

PL / ET

385.4410.68/R.AA/15.06.2021/2-1

7724086730

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
Funkcja pary	10
Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia11	
Samoczyszczenie się w wysokiej temperaturze (piroliza)	12

2 Instrukcje dotyczące środowiska 14

Przepisy dotyczące odpadów.....	14
Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów	14
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych	14
Zalecenia dotyczące oszczędzania energii14	

3 Produkt 15

Wprowadzenie produktu.....	15
Wprowadzenie i użycie panelu sterowania16	
Panel sterowania piekarnika.....	16
Funkcje obsługi piekarnika	17
Akcesoria	19
Zastosowanie akcesoriów.....	20
Specyfikacje techniczne.....	23

4 Pierwsze użycie 24

Pierwsze ustawienie godziny	24
Pierwsze czyszczenie.....	24

5 Jak obsługiwać piekarnik 26

Ogólne informacje na temat użytkowania piekarnika.....	26
Panel sterowania piekarnika	26
Pieczenie na parze.....	29
Ustawienia	30

6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia. 33

Ostrzeżenia ogólne dotyczące pieczenia .	33
Ciasta i wypieki.....	33
Mięso, ryby i drób.....	37
Grill.....	38
Gotowanie na parze.....	39
Test żywności	40

7 Czyszczenie i konserwacja41

Ogólne informacje dotyczące czyszczenia41	
Czyszczenie akcesoriów	42
Czyszczenie panelu sterowania	42
Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia)	43
Samoczyszczenie pirolityczne.....	44
Czyszczenie drzwiczek piekarnika.....	45
Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika	47
Czyszczenie oświetlenia piekarnika	48

8 Rozwiązywanie problemów50

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.
- 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.
- 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.
- Urządzenie podłączyć produkt do gniazdka, które spełnia wartości napięcia i częstotliwości podane na tabliczce znamionowej.
- 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 przesuwając 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.

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. Produktu nie wolno transportować, jeśli jest w nim woda. Można go przetransportować po usunięciu wody.
- Aby przetransportować urządzenie należy owinąć 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 dotrzeć 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 odsłonięte części będą gorące. Nie

dotykać urządzenia i elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny zbliżyć 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 słoików.

- Zwiększone ciśnienie może spowodować pęknięcie słoika.
- 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 umieszczaj 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.
-  **Funkcja pary**
- W przypadku pieczenia na parze otwarcie drzwiczek może spowodować wydostanie się pary, co stwarza ryzyko poparzenia. Należy zachować ostrożność podczas otwierania drzwi.
 - Nie używać wody destylowanej lub filtrowanej. Należy używać wyłącznie przegotowanej wody. Nie używać łatwopalnych, alkoholowych lub innych stałych roztworów zamiast wody.
 - Jeśli po pieczeniu na parze w piekarniku zostanie wilgoć, to może przyczynić się to do powstania rdzy. Po pieczeniu na parze należy zostawić piekarnik do wyschnięcia. Nie wolno przechowywać wilgotnych produktów

- spożywczych w piekarniku przez długi czas.
- Nie używać akcesoriów, które mogą powodować korozję w wyniku powstającej pary.
 - Należy uważać, aby nie rozlać wody na powierzchnię piekarnika lub niepożądane powierzchnie podczas wkładania/wyjmowania zbiornika na wodę.
 - Podczas wyjmowania gotowej potrawy z naczynia może wypływać gorący płyn.
 - Podczas pieczenia na parze zaleca się dodanie tyle wody, ile podano w tabeli.



Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia

- Przeczyszczeniem 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.
- Po każdym gotowaniu na parze pozostałą wodę ze zbiornika należy opróżnić, a sam zbiornik wyczyścić. Wykorzystanie wody pozostawionej w komorze do następnego gotowania stwarza problemy higieniczne.
- Zbiornik na wodę można myć w zmywarce. Zbiornik na wodę wytrzeć czystą wilgotną ściereczką, wysuszyć suchą szmatką i tak przechowywać. Nie suszyć zbiornika w piekarniku.
- W przypadku wapna, które może tworzyć się w zbiorniku wody, najlepiej użyć 200 cm³ wody i 1 łyżeczka cytryny z solą i umieścić w zbiorniku na 1 godzinę. Następnie przemyć dużą ilością wody i wysuszyć. Zaleca się, aby tak robić co 4-5 użycie piekarnika.

- Nie używać środków czyszczących zawierających kwasy lub chlorki do czyszczenia dna piekarnika. Nie zdrapywać wapna, które może tworzyć się na podstawie piekarnika. W przeciwnym razie podstawa urządzenia zostanie uszkodzona.
- Aby usunąć osad wapienny, który może pojawić się w naczyniu z wodą, znajdującym się na podstawie piekarnika, po gotowaniu na parze - łatwe czyszczenie parą, dodaj 350 cc octu (kwasowość octu nie może przekraczać 6%) do naczynia, znajdującego się na podstawie piekarnika w temperaturze otoczenia po każdym 2 lub 3 użyciach, a następnie odczekać 30 minut. Po 30 minutach wyczyścić miękką wilgotną ściereczką, a następnie wysuszyć suchą szmatką.
- Zaleca się wyczyszczenie wnętrza piekarnika wodą z octem i ściereczką do usuwania plam wapiennych, które mogą pojawić się na obudowie po gotowaniu na parze.

 **Samoczyszczenie się w wysokiej temperaturze (piroliza)**

- Podczas samoczyszczenia powierzchnie bardziej się nagrzewają niż podczas standardowego użytkowania. Chronić przed dziećmi.
- Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia! Nie dotykać urządzenia podczas samoczyszczenia i trzymać dzieci z dala. Należy odczekać co najmniej 30 minut przed usunięciem pozostałości.
- Podczas samoczyszczenia dym wydostaje się z powodu spalania resztek jedzenia. Podczas procesu czyszczenia należy dobrze wietrzyć kuchnię.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia wyczyść zewnętrzne powierzchnie piekarnika i resztki jedzenia wewnątrz piekarnika za pomocą ściereczki z mydłem. Wyjąć wszystkie akcesoria i przybory kuchenne z piekarnika. Jeśli Twój produkt jest wyposażony w pyrolityczne akcesoria (odporne na

samoczyszczenie w wysokiej temperaturze), nie musisz wyjmować ich z piekarnika.

- Jeśli w Twoim piekarniku jest płyta kuchenna, nie używaj jej podczas samooczyszczania.

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, niedostępne 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.

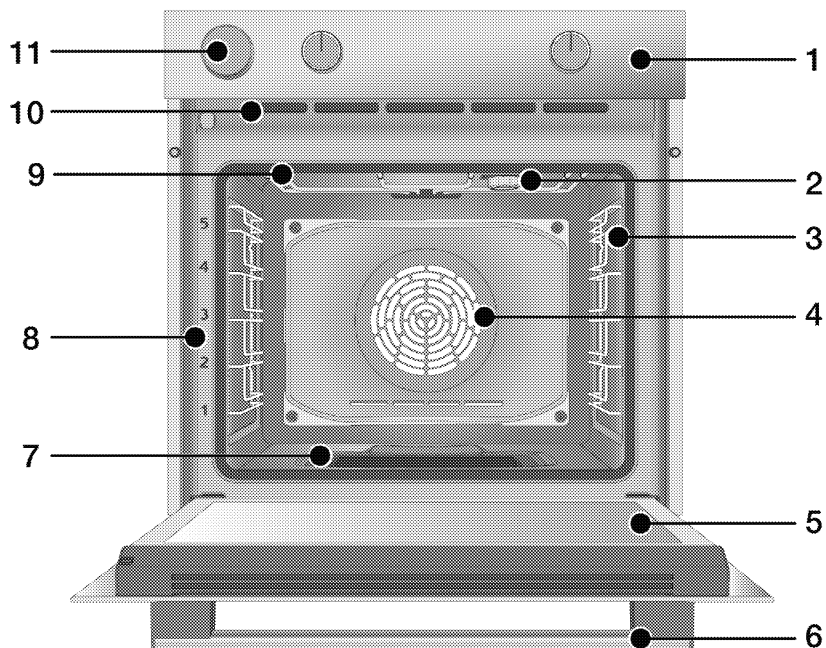
Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

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.
- Nie otwierać drzwiczek piekarnika podczas pieczenia w funkcji "Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO". Jeśli drzwiczki nie zostaną otwarte, temperatura wewnętrzna jest optymalizowana w celu oszczędzania energii w funkcji roboczej "Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO" a temperatura ta może różnić się od pokazanej na ekranie.
- 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 Kanał wodny do gotowania na parze
- 8 Umieszczenie półek
- 9 Górną grzałką
- 10 Otwory wentylacyjne

- 11 Zbiornik wody

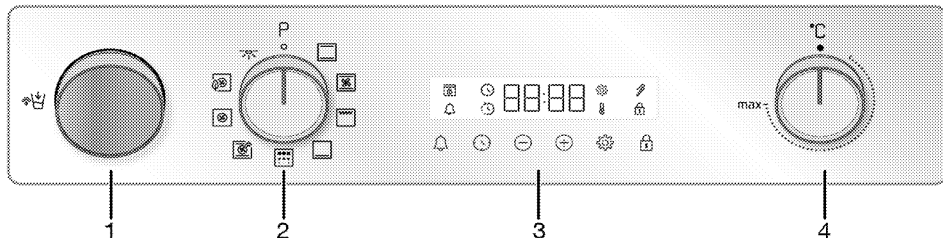
* W zależności od modelu Produkt może nie być wyposażony w oświetlenie lub typ i położenie żarówki mogą różnić się od przedstawionych na ilustracji.

** W zależności od modelu Produkt może nie zawierać druczianych półek. Drucziane 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 Zbiornik wody
- 2 Pokrętło wyboru funkcji
- 3 Timer
- 4 Pokrętło 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 pokrętło i wyciągnij pokrętło. Po dokonaniu regulacji wciśnij go ponownie i wymień pokrętło.

Pokrętło wyboru funkcji

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

Pokrętło temperatury

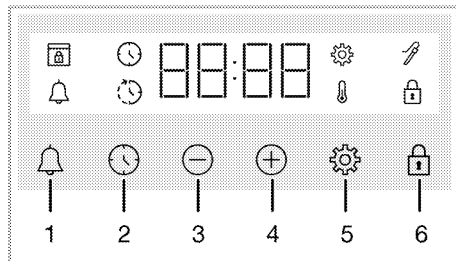
Za pomocą pokrętła sterowania piekarnika można ustawić temperaturę pieczenia. Obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara od pozycji zamkniętej (na górze).

Wskaźnik temperatury

Temperaturę wewnętrzną piekarnika można zobaczyć na ekranie timera. Piekarnik nagrzewa się, aż osiągnie ustawioną temperaturę i utrzymuje ją, a ikonka ogrzewania miga po prawej stronie. Gdy temperatura piekarnika osiągnie ustawioną wartość, ikonka

zostaje zatrzymana, a symbol „C” pojawia się stale obok ustawionej wartości temperatury.

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 sondy temperatury*
- : Symbol włączonej blokady
- : Symbol temperatury
- : Symbol ustawień
- : 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.

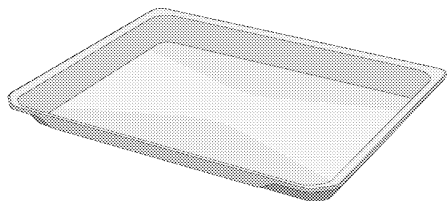
Symbol funkcji	Opis funkcji	Zakres temperatury (°C)	Opis i użycie
	Oświetlenie piekarnika	-	W piekarniku nie działa grzałka. Świeci się tylko żarówka.
	Górne i dolne ogrzewanie	40-280	Żywność jest podgrzewana jednocześnie od góry i od dołu. Nadaje się do ciast i potraw w foremkach do pieczenia lub ciast i wypieków. Pieczenie na pojedynczej tacy.
	Dolne ogrzewanie	40-220	Włączona jest tylko dolna grzałka. Nadaje się do potraw wymagających zrumienienia od spodu.
	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	40-280	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	40-280	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.
	Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO	160-220	Aby oszczędzać energię, możesz użyć tej funkcji zamiast „Ogrzewanie wentylatorem” w zakresie 160–220 ° C. Ale czas pieczenia będzie nieco dłuższy.

Symbol funkcji	Opis funkcji	Zakres temperatury (°C)	Opis i użycie
	Funkcja 3D	40-280	Górna i dolna grzałka oraz ogrzewanie wentylatorem działają. Wszystkie części produktu są upieczone równo i szybko. Pieczenie na pojedynczej tacy. Tej funkcji należy używać również do gotowania na parze.
	Duży grill	40-280	Duży grill na suficie piekarnika działa. Nadaje się do grillowania większych kawałków.
	Piroliza	-	Służy do samoczyszczenia piekarnika w wysokiej temperaturze. Przeczytaj objaśnienia w rozdziale dotyczącym konserwacji i czyszczenia w tej funkcji.

Aksesoria

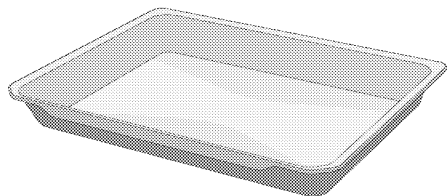
Produkt zawiera różne akcesoria. W tym rozdziale znajduje się opis akcesoriów i ich prawidłowego użytkowania. Dostarczone akcesoria różnią się w zależności od modelu. Nie wszystkie opisane akcesoria znajdują się w Twoim urządzeniu.

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



Standardowa taca

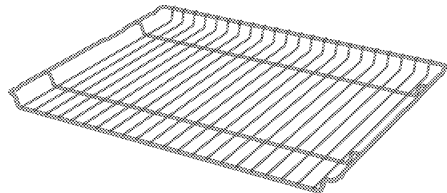
Służy do wypieków, mrożonek i smażenia dużych kawałków.



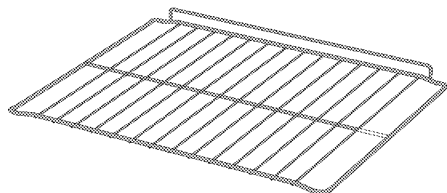
Głęboka taca

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

Modele z drucianymi półkami:



Modele bez drucianych półek:



Ruszt do grilla

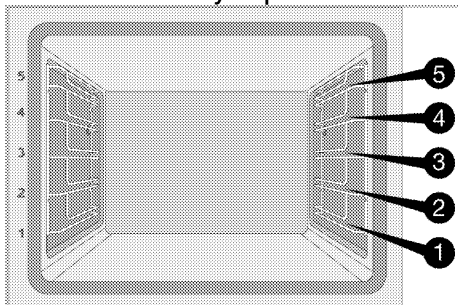
Służy do smażenia lub układania potraw, które mają być upieczone, smażone i duszone na wybranej półce.

Zastosowanie akcesoriów

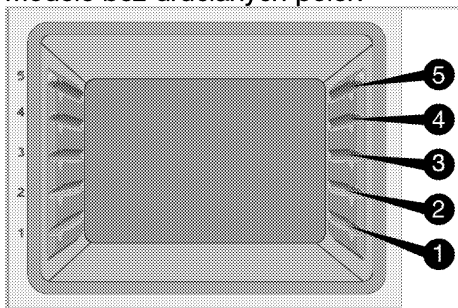
Półki do pieczenia

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

Modele z drucianymi półkami



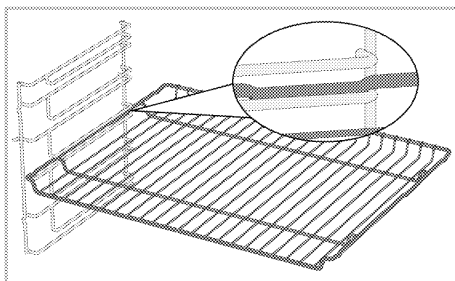
Modele bez drucianych półek



Umieszczenie rusztu do grilla na półkach do pieczenia

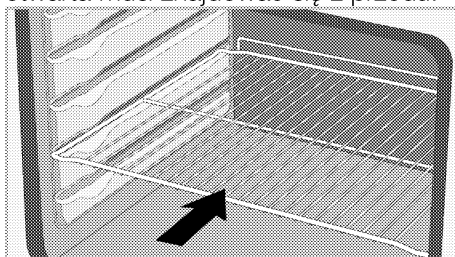
Modele z drucianymi półkami:

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.

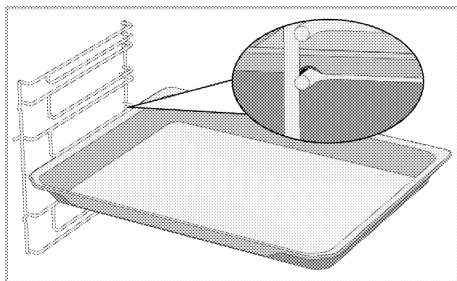


Umieszczenie tacki na półkach do pieczenia.

Modele z drucianymi półkami:

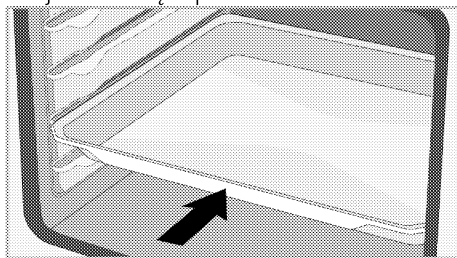
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie tacki na bocznych półkach. Podczas umieszczania tacki na wybranej półce rączka musi znajdować się z przodu.

Dla lepszego pieczenia tackę należy zabezpieczyć stoperem na półce. Ogranicznik nie może dotykać tylnej ściany.



Modele bez drucianych półek:

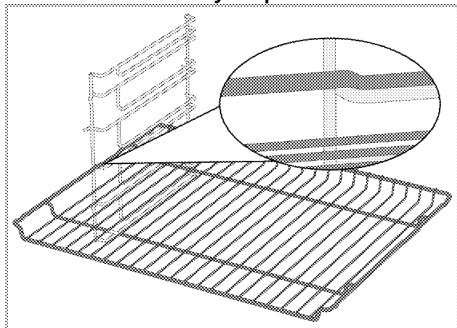
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie tacki na bocznych półkach. Tacka jest umieszczana w jednym kierunku. Podczas umieszczania tacki na wybranej półce rączka musi znajdować się z przodu.



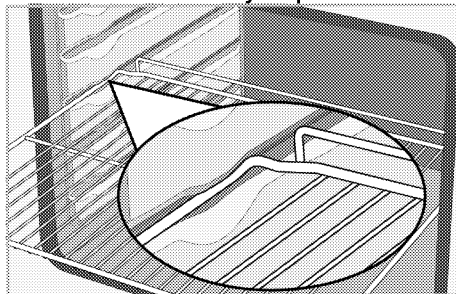
Funkcja blokady rusztu do grilla

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

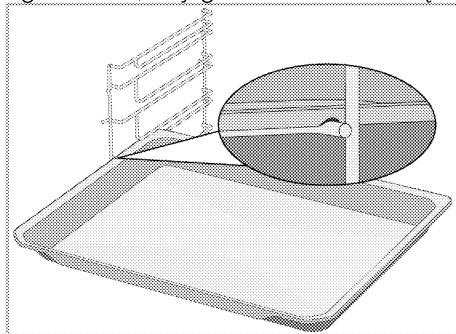


Modele bez drucianych półek



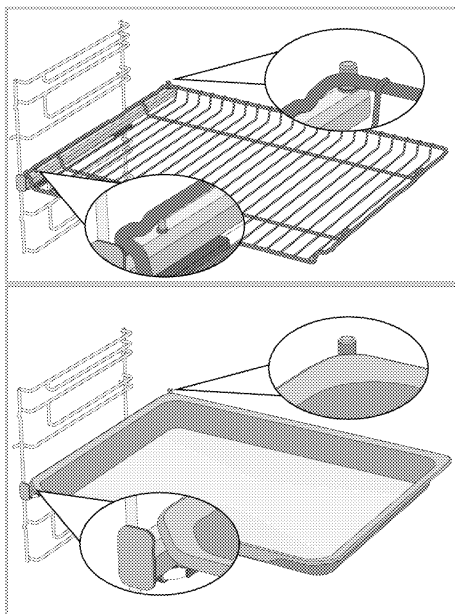
Funkcja blokady tacki rusztu do grilla - Modele z drucianymi półkami

Istnieje również funkcja ogranicznika, która zapobiega wysunięciu się tacki. Podczas wyjmowania tacki należy zwolnić 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
druceanymi półkami i
prowadnicami teleskopowymi**

Dzięki prowadnicom teleskopowym można łatwo zamontować ruszt do grilla i tacki. Podczas korzystania z tacek i rusztów na prowadnicach teleskopowych należy uważać, aby ograniczniki znajdujące się z przodu i z tyłu prowadnic opierały się o krawędzie grilla i tacek (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 ²
Całkowite zużycie energii	3.4 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.

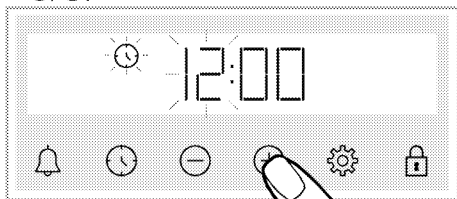
4 Pierwsze użycie

Przed rozpoczęciem korzystania z produktu zaleca się wykonanie następujących czynności.

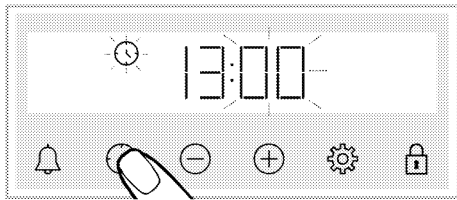
Pierwsze ustawienie godziny

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

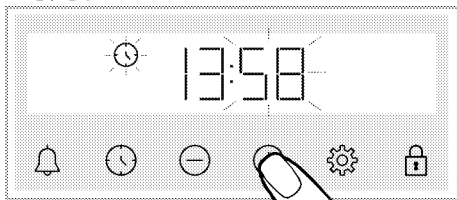
1. Po pierwszym uruchomieniu piekarnika pole godziny pokaże "12:00" i wraz z symbolem ⌚ będą migać.
2. Ustaw godzinę za pomocą przycisków (+)/(-).



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



4. Ustaw minuty za pomocą przycisków (+)/(-).



5. Potwierdź ustawienie, naciskając ⌚.
» 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

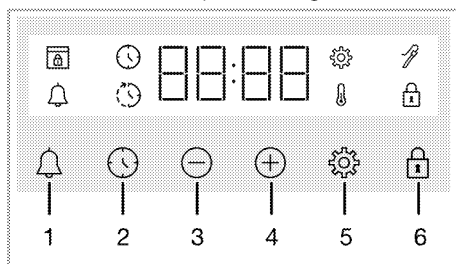
Oświetlenie piekarnika włącza się, gdy piekarnik zaczyna piec. W niektórych modelach oświetlenie włącza się podczas pieczenia, a w innych wyłącza się po pewnym czasie.

W przypadku niektórych funkcji operacyjnych lampa nie świeci ze względu na oszczędność energii. 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 godziny, 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 gotowania; można anulować automatycznie, dotykając klawisza  przez długi czas.



- 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 sondy temperatury*
-  : Symbol włączonej blokady
-  : Symbol temperatury
-  : Symbol ustawień
-  : 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.

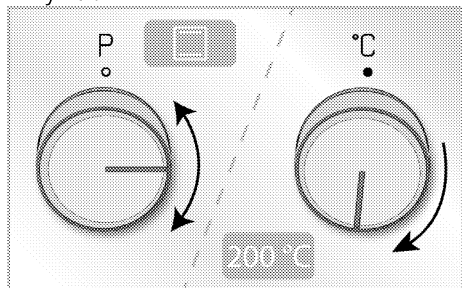
Wyłącz piekarnik;

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.

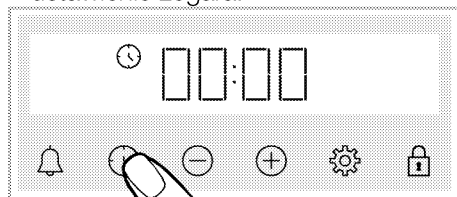
» Piekarnik zacznie działać natychmiast po wybraniu programu i temperatury, na wyświetlaczu pojawi się . Na



wyświetlaczu pojawia się ustawiona wartość temperatury i 3-liniowe animacje. Następnie czas, który upłynął od rozpoczęcia gotowania, pojawia się po kolei. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie ustawioną temperaturę, symbol  znika i rozlega dźwięk programatora. Animacja 3 linii na ekranie zatrzymuje się, a symbol C pojawia się w sposób ciągły obok wartości temperatury. 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

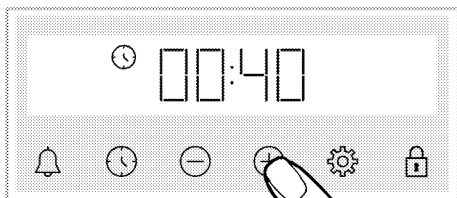
Można ustawić automatyczne wyłączenie piekarnika po upływie określonego czasu, wybierając temperaturę i program odpowiednią do potrawy i ustawiając czas pieczenia na zegarze.

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 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.

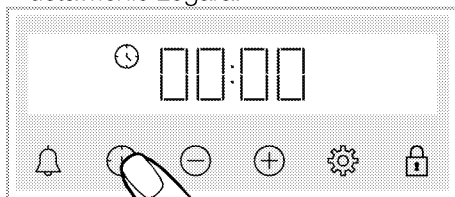
4. Włóż jedzenie do piekarnika i ustaw temperaturę za pomocą pokrętki.
» Piekarnik zacznie działać natychmiast po wybraniu programu i temperatury. Ustawiony czas pieczenia zaczyna odliczać czas do końca, a na wyświetlaczu pojawi się . Odliczany czas gotowania i ustawiona wartość temperatury pojawiają się sekwencyjnie z trzema animacjami linii obok. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie ustawioną temperaturę, symbol znika i rozlega dźwięk programatora. Animacja 3 linii na ekranie zatrzymuje się, a symbol C pojawia się w sposób ciągły obok wartości temperatury.
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.

Abby 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,

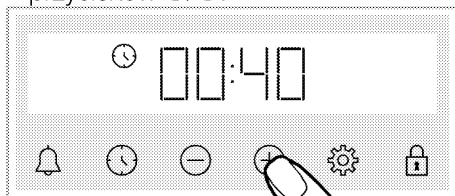
umożliwiają automatyczne włączenie/wyłączenie piekarnika.

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



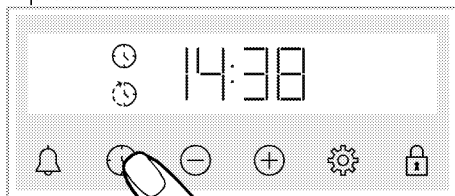
- i** Po ustawieniu programu i temperatury można ustawić czas pieczenia na 30 minut, naciskając można ustawić czas pieczenia, a naciskając / można zmienić ustawienie czas pieczenia.

3. Ustaw czas pieczenia za pomocą przycisków /.

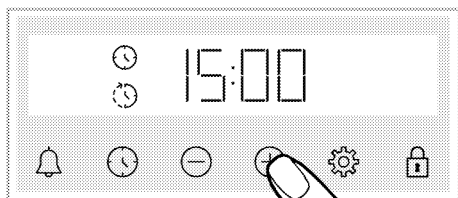





- i** Czas pieczenia zwiększa się o 1 minutę w ciągu pierwszych 15 minut, a po 15 minutach zwiększa się o 5 minut.

- » 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 pokrętkła.

» **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 . Odliczany czas gotowania i ustawiona wartość temperatury pojawiają się sekwencyjnie z trzema animacjami linii obok. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie ustaloną temperaturę, symbol  znika i rozlega dźwięk programatora. Animacja 3 linii na ekranie zatrzymuje się, a symbol C pojawia się w sposób ciągły obok wartości temperatury.


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.


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


Pieczenie na parze

Piekarnik jest wyposażony w funkcję pieczenia na parze. Podczas pieczenia para zapewni lepsze wyniki efekt. Para sprawia, że wypieki są jaśniejsze, skórka bardziej chrupiąca, a rozmiar większy. Poza tym para ogranicza utratę wilgoci w mięsie, dzięki czemu jest bardziej soczyste i smaczniejsze.

 Pieczenie na parze można wykonać tylko przy użyciu funkcji pieczenia na parze opisanych w instrukcji obsługi.

 Pojemność zbiornika na wodę wynosi 250 ml. Podczas pieczenia nie dolewać do zbiornika więcej niż 250 ml wody.

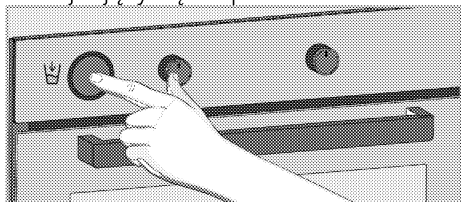
 Skropliny powstające na drzwiczkach piekarnika po pieczeniu na parze mogą kapać po ich otwarciu. Po otwarciu drzwiczek piekarnika, wytrzyj skropliny.

 Podczas otwierania drzwiczek piekarnika trzymaj się z daleka, ponieważ para i ciepło mogą ułatwiać się podczas i po zakończeniu pieczenia na parze. Wydostająca się para może poparzyć ręce, twarz i/lub oczy.

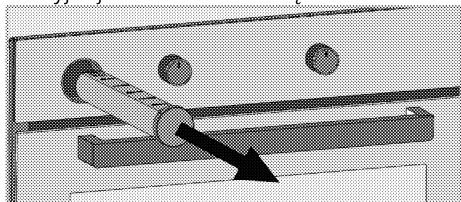
i Jeśli woda pozostaje w piekarniku po każdym pieczeniu na parze, wytrzyj pozostałą wodę suchą szmatką, gdy piekarnik ostygnie. W przeciwnym razie resztki wody mogą prowadzić do zwapnienia.

Pieczenie na parze:

1. Zapoznaj się z tabelą pieczenia na parze, aby ustawić funkcję, temperaturę i czas odpowiednie dla danego posiłku i rozpocząć pieczenie. W przypadku posiłków nie wymienionych w tabeli można określić ilość wody, temperaturę, funkcję gotowania i czas.
2. Umieść żywność na najniższej półce.
3. Kiedy nadejdzie czas dodania wody, naciśnij przycisk zbiornika na wodę znajdujący się na panelu sterowania.

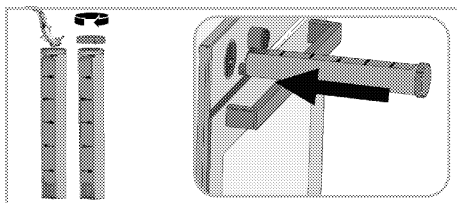


4. Wyjmij zbiornik na wodę.



5. Otwórz pokrywę zbiornika na wodę i napełnij go wodą zgodnie z tabelą.

i Nie używać wody destylowanej ani filtrowanej. Stosować wyłącznie wodę butelkowaną. Nie dodawać do zbiornika wody roztworów, które są palne, zawierają alkohol lub cząstki stałe.





6. Zamknij pokrywę zbiornika na wodę i umieść go na miejscu. Wsuń zbiornik na wodę do końca.
» Woda w zbiorniku wody zacznie powoli wylewać się na podstawę piekarnika, aby zapewnić potrawom dostęp do pary.
7. Pod koniec pieczenia należy obrócić pokrętkę funkcji i temperatury do pozycji wyłączenia, aby wyłączyć piekarnik.

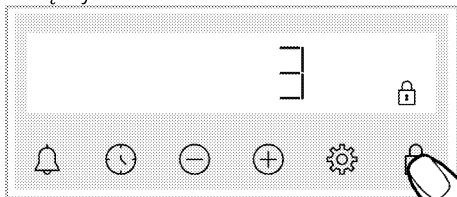
i Po każdym cyklu pieczenia wspomaganego parą należy sprawdzić, czy w podstawie piekarnika znajduje się woda. Jeśli tak, po schłodzeniu piekarnika należy użyć suchej ściereczki, aby wytrzeć wodę. W innym przypadku woda pozostawiona w podstawie piekarnika może być przyczyną osadzania się kamienia.


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 przestanieś naciskać przycisk przed zakończeniem odliczania, blokada nie zostanie aktywowana. Jeśli przestanieś 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 blokada przycisków



1. Naciśnij  aż symbol  zniknie z wyświetlacza.

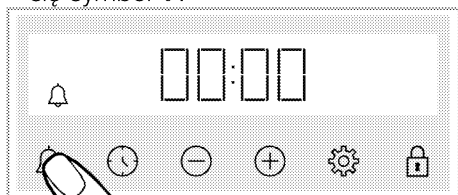
» Symbol  znika, a blokada przycisków jest wyłączona.



Ustawienie alarmu

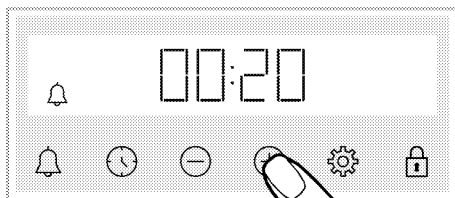
Można użyć timera w celu ostrzeżenia lub przypomnienia innego niż pieczenia. Alarm nie wpływa na działanie piekarnika. Używany w celach ostrzegawczych. Na przykład można użyć alarmu, gdy piekarnik ma zostać wyłączony o określonej godzinie. Po upływie ustawionego czasu zegar wydaje ostrzeżenie dźwiękowe.



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.

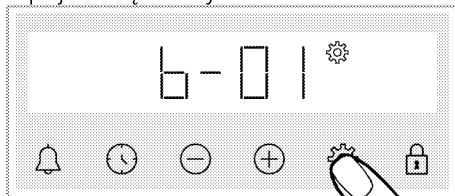
Czy chcesz anulować alarm?



1. Naciśnij  aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , aby zresetować ustawienie alarmu. Naciśnij  aż wyświetli się „00:00”.

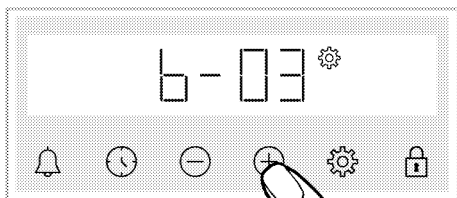
2.  Aby anulować alarm należy długo nacisnąć przycisk.

Zmienia poziom głośności

1. Dotykać klawisz , aż symbol  i jedna z wartości **b-01-b-02-b-03** pojawi się na wyświetlaczu.





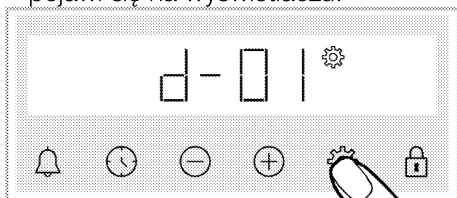
2. Ustaw żądany poziom za pomocą przycisków /. (**b-01-b-02-b-03**)



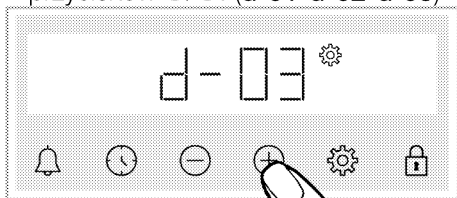
3. Naciśnij , aby potwierdzić lub ustawienie zostanie aktywowane po chwili bez naciskania.


Ustawienia jasności wyświetlacza

1. Dotykać klawisz , aż symbol  i jedna z wartości **d-01-d-02-d-03** pojawi się na wyświetlaczu.





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

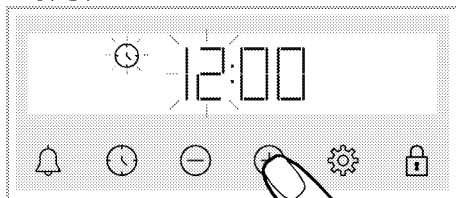




» Naciśnij , aby potwierdzić lub ustawienie zostanie aktywowane po chwili bez naciskania.

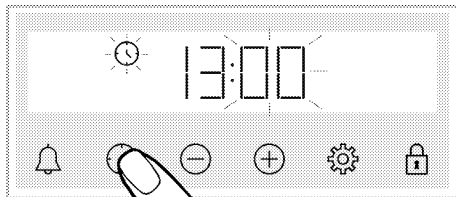
Ustaw godzinę

na piekarniku; aby zmienić godzinę, którą wcześniej ustawiłeś,

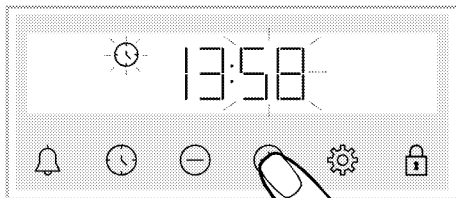
1. Naciśnij  aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .
2. Ustaw godzinę za pomocą przycisków \oplus/\ominus .



3. Naciśnij  lub , aby podświetlić pole minut.



4. Ustaw minuty za pomocą przycisków \oplus/\ominus .



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 dłoń, 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

zewnątrznych naczyń kuchennych, które będą używane.

- Wyciąć papier tłuszczoodporny na tłuszcz, który będzie używany podczas pieczenia, o rozmiarach odpowiednich do foremki. Papier tłuszczoodporny, które przestają z foremki, 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 zmienia 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, nieprzywierające 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 ustalane 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.

Wskazówki dotyczące pieczenia ciastek

- 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 przepelnia foremki.
- Jeśli ciasto jest zrumienione na powierzchni, ale spód nie jest upieczony, upewnij się, że ilość „sosu”, którą użyłeś, nie jest zbyt duża w dniu 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

Zywność	Pojemność tacy	Aksesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasta na blasze	Pojedyncza taca	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	3	180	30 ... 40
Ciasta w formie	Pojedyncza taca	Forma do pieczenia na ruszcie do grilla**	Ogrzewanie wentylatorem	2	180	30 ... 40
	Pojedyncza taca	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	3	160	25 ... 35
Ciasteczka	Pojedyncza taca	Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	Modele z drcianymi półkami: 3	150	25 ... 35
				Modele bez drcianych półek: 2		
	2 tacki	2 –Standardowa taca* 4 –Taca do ciasta*	Ogrzewanie wentylatorem	2 – 4	Modele z drcianymi półkami: 150 Modele bez drcianych półek: 140	Modele z drcianymi półkami: 25 ... 35 Modele bez drcianych półek: 30 ... 40

Zywność	Pojemność tacy	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasta biskoptowe	Pojedyncza taca	Okragła forma do ciasta, średnica 26 cm z zaciskiem na ruszcie do grilla**	Górne i dolne ogrzewanie	2	160	30 ... 38
	Pojedyncza taca	Okragła forma do ciasta, średnica 26 cm z zaciskiem na ruszcie do grilla**	Ogrzewanie wentylatorem	2	155	30 ... 40
Ciastko	Pojedyncza taca	Taca do ciasta*	Górne i dolne ogrzewanie	3	170	25 ... 35
	Pojedyncza taca	Taca do ciasta*	Ogrzewanie wentylatorem	3	170	20 ... 30
	2 tacki	2 – Standardowa taca* 4 – Taca do ciasta*	Ogrzewanie wentylatorem	2 – 4	170	25 ... 35
Ciasto francuskie	Pojedyncza taca	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	2	200	35 ... 45
	Pojedyncza taca	Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	2	180	30 ... 40
	2 tacki	1 – Standardowa taca* 4 – Taca do ciasta*	Ogrzewanie wentylatorem	1 – 4	180	35 ... 45
Krucze ciastka	Pojedyncza taca	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	2	200	20 ... 30
	Pojedyncza taca	Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	3	180	20 ... 30
	2 tacki	2 – Standardowa taca* 4 – Taca do ciasta*	Ogrzewanie wentylatorem	2 – 4	180	20 ... 30
Cały chleb	Pojedyncza taca	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	3	200	30 ... 40
	Pojedyncza taca	Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	3	200	30 ... 40
Lasagne	Pojedyncza taca	Prostokątna szklano-metalowa forma na ruszcie do grilla**	Górne i dolne ogrzewanie	2 lub 3	200	30 ... 40
Szarlotka	Pojedyncza taca	Okragła czarna metalowa forema do ciasta, o średnicy 20 cm na ruszcie do grilla**	Górne i dolne ogrzewanie	2	180	50 ... 65
	Pojedyncza taca	Okragła czarna metalowa forema do ciasta, o średnicy 20 cm na ruszcie do grilla**	Ogrzewanie wentylatorem	3	170	50 ... 65
Pizza	Pojedyncza taca	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	2	200 ... 220	10 ... 20

Nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

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

Tabela pieczenia w piekarniku przy użyciu funkcji Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO

- Nie zmieniać temperatury gotowania po rozpoczęciu gotowania przy użyciu funkcji Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO
- Nie otwierać drzwiczek podczas pieczenia przy użyciu funkcji Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO. Jeśli drzwiczki nie są otwarte, temperatura wewnętrzna jest optymalizowana w celu oszczędzania energii i może różnić się od wyświetlanej.
- Nie podgrzewaj w trybie Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO.

Zywność	Pojemność tacy	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasteczka	Pojedyncza taca	Standardowa taca*	3	160	25 ... 35
Ciastko	Pojedyncza taca	Standardowa taca*	3	180	25 ... 35
Ciasto francuskie	Pojedyncza taca	Standardowa taca*	3	200	45 ... 55
Krucze ciastka	Pojedyncza taca	Standardowa taca*	3	200	35 ... 45

* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

Mięso, ryby i drób

Kluczowe punkty dotyczące pieczenia

- 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.

Tabela pieczenia w piekarniku mięsa, ryb i drobiu

Zywność	Pojemność tacy	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Stek (cały)/Pieczeń (1 kg)	Pojedyncza taca	Standardowa taca*	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	3	15 min. 250/max, następnie 180 ... 190	60 ... 80
Podudzie jagnięce (1.5 - 2.0 kg)	Pojedyncza taca	Standardowa taca*	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	3	170	85 ... 110
Kurczak pieczony (1.8- 2 kg)	Pojedyncza taca	Ruszt do grilla* Umieścić jedną tacę na dolnej półce	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	2	15 min. 250/max, następnie 190	60 ... 80
	Pojedyncza taca	Ruszt do grilla* Umieścić jedną tacę na dolnej półce	Funkcja 3D	2	15 min. 250/max, następnie 190	60 ... 80
Indyk (5.5 kg)	Pojedyncza taca	Standardowa taca*	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	1	25 min. 250/max, następnie 180 ... 190	150 ... 210
	Pojedyncza taca	Standardowa taca*	Funkcja 3D	1	25 min. 250/max, następnie 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Pojedyncza taca	Ruszt do grilla* Umieścić jedną tacę na dolnej półce	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	3	200	20 ... 30
	Pojedyncza taca	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 skórkę i nie wysychają. Mięso filetowane, szaszłyki, kielbaski, 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.**

Gojące 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 do żądanego 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

Zywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ryby	Ruszt do grilla	4 - 5	250/max	20 ... 25
Kawałki kurczaka	Ruszt do grilla	4 - 5	250/max	25 ... 35
Klopsik (wołowina) - 12 sztuk	Ruszt do grilla	4	250/max	20 ... 30
Kotlet jagnięcy	Ruszt do grilla	4 - 5	250/max	20 ... 25
Stek - (kromka)	Ruszt do grilla	4 - 5	250/max	25 ... 30
Kotlet cielęcy	Ruszt do grilla	4 - 5	250/max	25 ... 30
Zapiekane warzywa	Ruszt do grilla	4 - 5	220	20 ... 30
Tosty z chleba	Ruszt do grilla	4	250/max	1 ... 3

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

Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.

Gotowanie na parze

Informacje ogólne

- Gotowanie na parze można wykonać tylko z funkcjami gotowania wspomaganego parą określonymi w instrukcji. Informacje na temat funkcji gotowania na parze znajdują się w rozdziale "Funkcje obsługi piekarnika".
- Jeśli tabela gotowania sugeruje podgrzewanie, pamiętaj, aby po podgrzaniu umieścić potrawę w piekarniku. Czasy podane w momencie podlewania wskazują czas, jaki upłynął od podgrzania.
- Tabela gotowania zawiera zalecenia dotyczące gotowania przetestowane przez producenta. Można określić ilość wody, temperaturę, funkcję pieczenia wspomaganego parą i czas gotowania, których nie podano w tabeli.
- Gotuj na parze na jednej blasze.

Tabela do gotowania ze wspomaganie parowym

Zywność	Akcesoria	Funkcj e	Pozycj a półki	Temperat ura (°C)	Ilość wody do użycia (ml)	Czas podgrzewani a (min.)**	Czas pieczeni a (min.) (ok.)	Waga w przybliżeni u (w gramach)
Cały chleb	Standardowa taca*	Funkcja 3D	2	200	200	po podgrzaniu	30 ... 40	820
Kurczak pieczony (1.8-2 kg)	Ruszt do grilla* Umieścić jedną tacę na dolnej półce	Funkcja 3D	2	25 min. 250/max, następnie 190	250	25	60 ... 70	2000
Żeberka (Jeden kawałek)	Standardowa taca*	Funkcja 3D	3	180	250	15	40 ... 55	1000
Gic z jagnięcą z warzywami	Standardowa taca*	Funkcja 3D	3	170	250+250**	po podgrzaniu	90 ... 110	2000
Yeast House Donut	Standardowa taca*	Funkcja 3D	3	180	100	po podgrzaniu	25 ... 35	1200
Sernik	Standardowa taca*	Funkcja 3D	3	120	150	przed podgrzaniem	50 ... 60	1450
Udko z kurczaka	Standardowa taca*	Funkcja 3D	3	200	150	po podgrzaniu	25 ... 35	800
Pieczone ziemniaki	Standardowa taca*	Funkcja 3D	3	190	150	25	45 ... 55	500
Chleb hamburgerowy	Standardowa taca*	Funkcja 3D	3	180	150	po podgrzaniu	20 ... 30	800
Łosoś z warzywami	Standardowa taca*	Funkcja 3D	3	180	100	po podgrzaniu	25 ... 35	500

* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

** Wskazuje czas, który upłynął od podgrzewania.

*** Dodaj kolejne 250 ml wody w połowie czasu gotowania.

Test żywności

Potrawy zostały przygotowywane zgodnie z normą EN 60350-1, aby ułatwić testowanie produktu dla organów kontrolnych.

Tabela pieczenia w piekarniku przykładowego jedzenia

Żywność	Pojemność tacy	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Krucze ciasteczka (herbatnik)	Pojedyncza taca	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	3	140	20 ... 30
	Pojedyncza taca	Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	Modele z drucianymi półkami: 3 Modele bez drucianych półek: 2	140	15 ... 25
	2 tacki	2-Standardowa taca* 4-Taca do ciasta*	Ogrzewanie wentylatorem	2 - 4	140	15 ... 25
Ciasteczka	Pojedyncza taca	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	3	160	25 ... 35
	Pojedyncza taca	Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	Modele z drucianymi półkami: 3 Modele bez drucianych półek: 2	150	25 ... 35
	2 tacki	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 ... 35 Modele bez drucianych półek: 30 ... 40
Ciasta biszkoptowe	Pojedyncza taca	Okrągła forma do ciasta, średnica 26 cm z zaciskiem na ruszcie do grilla**	Górne i dolne ogrzewanie	2	160	30 ... 38
	Pojedyncza taca	Okrągła forma do ciasta, średnica 26 cm z zaciskiem na ruszcie do grilla**	Ogrzewanie wentylatorem	2	155	30 ... 40
Szarlotka	Pojedyncza taca	Okrągła czarna metalowa forema do ciasta, o średnicy 20 cm na ruszcie do grilla**	Górne i dolne ogrzewanie	2	180	50 ... 65
	Pojedyncza taca	Okrągła czarna metalowa forema do ciasta, o średnicy 20 cm na ruszcie do grilla**	Ogrzewanie wentylatorem	3	170	50 ... 65

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/max	1 ... 3
Klopsik (wołowina) - 12 sztuk	Ruszt do grilla	4	250/max	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 urządzenie 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 napotykanne 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 uchwyty z 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 nierysującej ściereczki 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 emalowanymi 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 przeznaczonej 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 uszczelki 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.

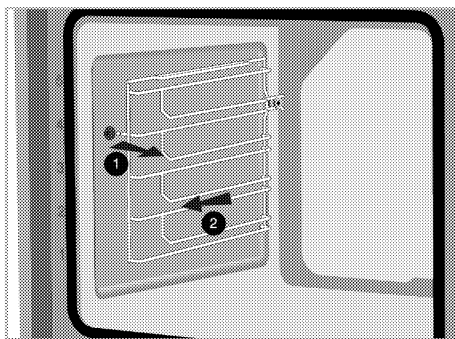
Czyszczenie bocznych ścian piekarnika

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.



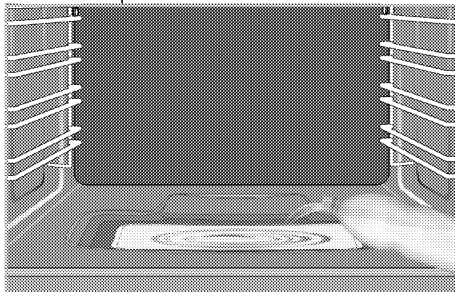
3. Aby ponownie przymocować półki, należy powtórzyć kroki wyjmowania, ale od końca do początku.

Czyszczenie naczynia znajdującego się na podstawie piekarnika

W zależności od częstotliwości gotowania na parze - w zależności od częstotliwości czyszczenia parą i twardości użytej wody w naczyniu z wodą na podstawie piekarnika mogą pojawić się plamy z wapna.

Aby usunąć osad wapienny, który może pojawić się w naczyniu z wodą na podstawie piekarnika po gotowaniu na parze należy ustawić czyszczenie parą po 2 lub 3 użyciach:

1. Dodaj 350 cm³ białego octu (kwasowość octu nie powinna przekraczać 6%) do naczynia z wodą na dnie piekarnika.



2. Odczekaj co najmniej 30 minut, aby ocet rozpuścił pozostałości wapna w temperaturze otoczenia.

3. Wyczyść naczynie miękką wilgotną szmatką, a następnie wytrzyj suchą ściereczką.

i Nie używać środków czyszczących zawierających kwasy lub chlorki do czyszczenia pojemnika w podstawie piekarnika. Nie zeszkrobuj osadu wapiennego, który może gromadzić się w naczyniu na dnie piekarnika, poprzez skrobanie. W przeciwnym razie podstawa urządzenia zostanie uszkodzona.

W celu zwiększenia skuteczności czyszczenia kamienia, który może pojawić się z zbiorniku z wodą na dnie piekarnika, po każdym 10 użyciach oprócz opisanych powyżej czynności związanych z odkamienianiem:

Wybierz funkcję roboczą, w której dolna grzałka jest aktywna i włącz piekarnik na 2-3 minuty w temperaturze 100°C. Następnie wyłącz piekarnik i wyciśnij środek do czyszczenia wnętrza piekarnika i grilla polecany na stronie internetowej firmy urządzenia, do zbiornika z wodą na dnie piekarnika i pozostaw na 5 minut. Po 5 minutach wytrzyj zbiornik z wodą na dnie piekarnika wilgotną ściereczką z mikrofibry i wysusz.

Samoczyszczenie pirolityczne

Piekarnik jest wyposażony w pirolityczne samoczyszczenie. Piekarnik nagrzewa się do ok. 420-480 ° C, a obecne zabrudzenia spalają się na popiół. Może pojawić się silny dym. Zapewnij dobrą wentylację. Pirolizę należy przeprowadzić po ok. co dziesiątym użyciu piekarnika.

Ostrzeżenia ogólne:



Można się poparzyć od gorących powierzchni!

Nie dotykaj tego urządzenia i trzymaj dzieci z dala od niego w trakcie samo-czyszczenia. Oczekaj co najmniej 30 minut, zanim oczyścisz je z pozostałości czyszczenia.



Przed użyciem funkcji samooczyszczania pirolitycznego wyjmij wszystkie akcesoria, półkę teleskopową i półki boczne (jeśli są dostępne). Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować uszkodzenie akcesoriów i bocznych półek.



Jeśli Twój produkt jest wyposażony w pirolityczne akcesoria (odporne na samoczyszczenie w wysokiej temperaturze), nie musisz wyjmować ich z piekarnika. To, czy Twoje akcesoria są odporne na pirolizę, czy nie, zostało określone w rozdziale dotyczącym akcesoriów. O ile nie określono inaczej, Twoje akcesoria nie są odporne na wysokie temperatury. Należy je wyjąć z piekarnika przed samooczyszczeniem, aby uniknąć uszkodzeń.



Nie wolno czyścić uszczelki w drzwiczkach. Uszczelka z włókna szklanego jest bardzo wrażliwa i łatwo ją uszkodzić. W razie uszkodzenia uszczelki drzwiczek piekarnika wymień ją na nową z autoryzowanego serwisu.

1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika. W modelach ze stelażem

bocznym; nie zapomnij wyjąć bocznych półek.

2. Przed czyszczeniem usuń zabrudzenia z powierzchni zewnętrznych i wnętrza piekarnika wilgotną szmatką.


i Opróżnij zbiornik na wodę przed rozpoczęciem samooczyszczania pirolitycznego. Ponieważ podczas czyszczenia wnętrze piekarnika osiągnie wysoką temperaturę, jeśli w tym czasie do piekarnika zostanie wprowadzona woda, może wystąpić głośny hałas i uszkodzenie wewnętrznej powierzchni piekarnika.

3. Wybierz funkcję „Piroliza” (samoczyszczenie).

Na wyświetlaczu zaczną migać **P2:00**.


4. Ustaw pokrętko temperatury na najwyższą „**max**” (**maksymalną**) temperaturę.

5. Po uruchomieniu funkcji pirolizy, **P2:00** przestanie migać i zaczną odliczać czas. Na wyświetlaczu zostanie wyświetlony czas trwania samoczyszczenia. Nie można zmienić tego czasu trwania.

6. Gdy piekarnik osiągnie określoną temperaturę po rozpoczęciu procesu samoczyszczenia, na wyświetlaczu czasu pojawi się symbol kłódki  i nie będzie można otworzyć drzwiczek piekarnika. Pozostaną one zablokowane jeszcze przez chwilę po zakończeniu funkcji pirolizy. Nie otwieraj drzwiczek na siłę klamką, dopóki symbol blokady nie zniknie.

7. Po zakończeniu procesu czyszczenia na ekranie pojawi się komunikat „**End**”.

8. Po wyświetleniu „**End**”, aby zakończyć proces, ustaw przyciski funkcji i temperatury w pozycji 0 (WYŁ.).

9. Gdy zniknie symbol , usuń osad za pomocą wody z octem.

10. Naciśnij dowolny przycisk, aby wyciszyć alarm dźwiękowy.

i Po zakończeniu pirolizy blokada drzwiczek będzie aktywna do czasu schłodzenia piekarnika do odpowiedniej temperatury. Jeśli chcesz coś upiec podczas tego procesu, wyświetli się „**H**” i pieczenie nie będzie dozwolone.

Czyszczenie drzwiczek piekarnika

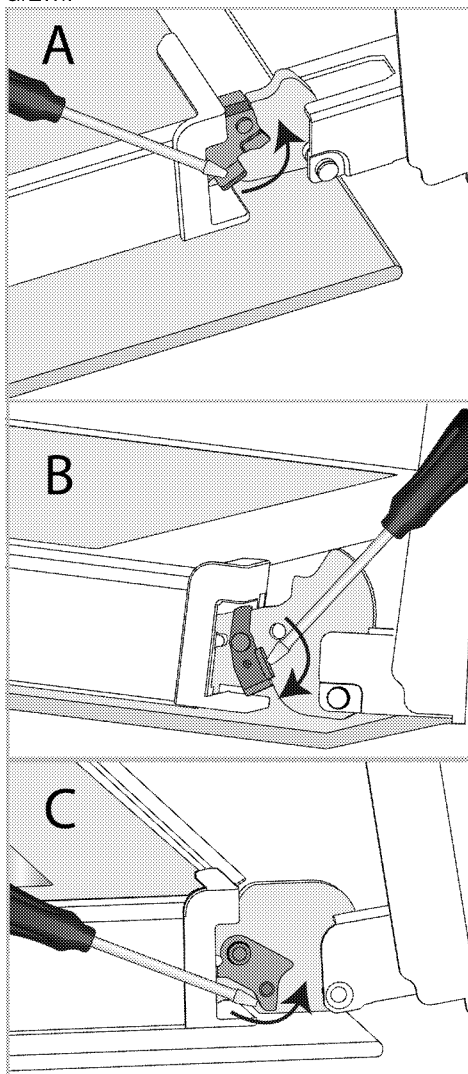
i Nie używaj szorstkich środków ściernych, metalowych skrobaczek, druciaków lub środków wybielających do czyszczenia drzwi piekarnika i szyby.

Możesz zdjąć drzwi piekarnika i szyby, aby je wyczyścić. Jak zdemontować 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.

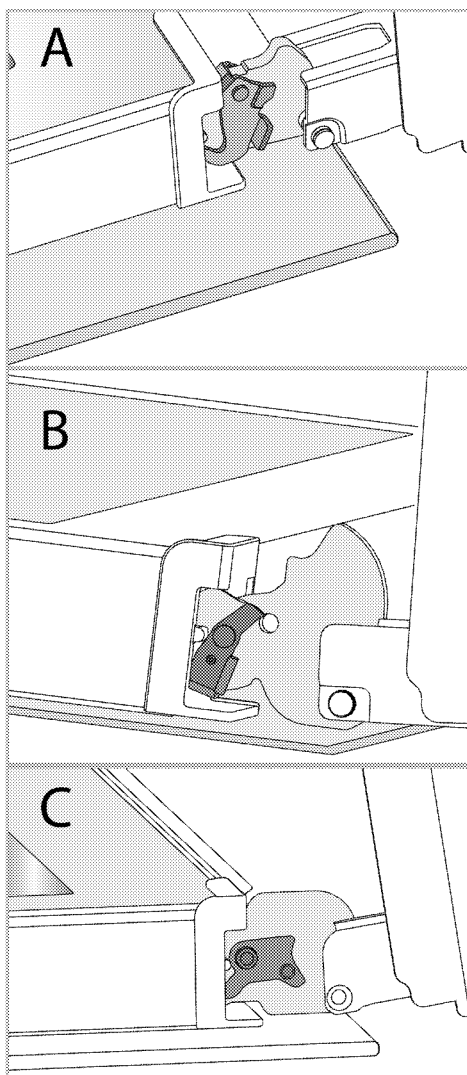
Zdejmowanie drzwiczek piekarnika

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.

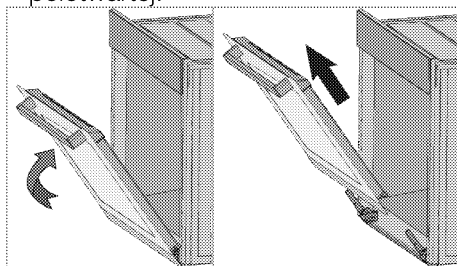
Zawias typu (B) jest dostępny w typach drzwi z cichym domykaniem.
Zawias typu (C) jest dostępny w wersji z miękkim otwieraniem / zamykaniem drzwi.



Blokada zawiasu - pozycja zamknięta



Blokada zawiasu - pozycja otwarta
3. Ustaw drzwi piekarnika w pozycji półotwartej.



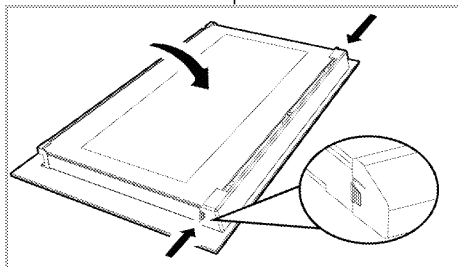
4. Pociągnij zdemontowane drzwi w górę, aby zwolnić je z prawego i lewego zawiasu, a następnie je zdejmij.

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

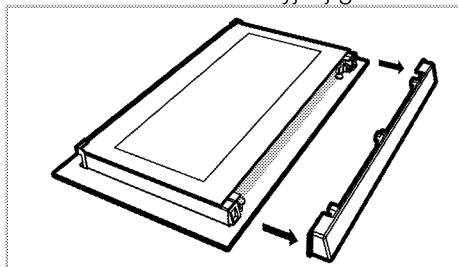
Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika

Wewnętrzną szybę przednich drzwiczek urządzenia można zdjąć do czyszczenia.

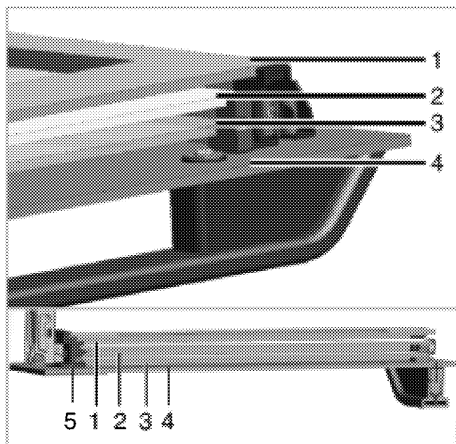
1. Otwórz drzwiczki piekarnika.



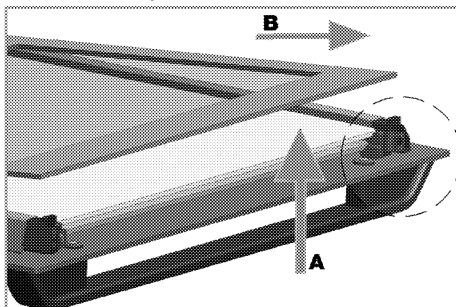
2. Pociągnij do siebie plastikowy element przymocowany w górnej części przednich drzwiczek, jednocześnie naciskając punkty dociskowe po obu stronach elementu i wyjmij go.



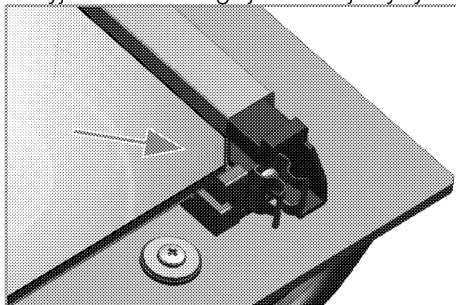
3. Jak pokazano na rysunku, delikatnie unieś wewnętrzną szybę w kierunku 'A' a następnie wyjmij ją, pociągając w kierunku 'B'.



- 1 Szyba wewnętrzna
- 2 Druga szyba wewnętrzna
- 3 Trzecia szyba wewnętrzna
- 4 Szyba zewnętrzna
- 5 Prowadnica do szyb z tworzywa sztucznego - dolna



4. Powtórz ten sam proces przy wyjmowaniu drugiej i trzeciej szyby.



Pierwszym krokiem wyjęcia drzwi jest wymiana drugiej i trzeciej szyby (2, 3).

Jak pokazano na rysunku, umieść ściętą krawędź szyby, tak aby stykała się ze ściętą krawędzią prowadnicy.

Kolejność mocowania drugiego i trzeciego szkła wewnętrznego nie jest ważna, ponieważ są one wymienne. Podczas zakładania szyby wewnętrznej (1), zwróć uwagę, aby umieścić szybę z naklejką w stronę drugiej szyby wewnętrznej.

Istotne jest umieszczenie dolnych rogów wszystkich szyb wewnętrznych, tak aby stykały się z dolnymi prowadnicami (5). Popchnij w kierunku ramy, aż usłyszysz „kliknięcie”.

i Po umyciu wszystkie szyby należy ponownie zamontować.

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:

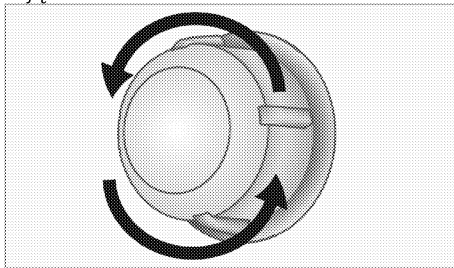
- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem przed wymianą żarówki należy odłączyć zasilanie i odczekać, aż piekarnik ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- W tym piekarniku stosuje się żarówkę o mocy mniejszej niż 40 W, wysokość mniejszą niż 60 mm, średnicę mniejszą niż 30 mm lub lampę halogenową 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.

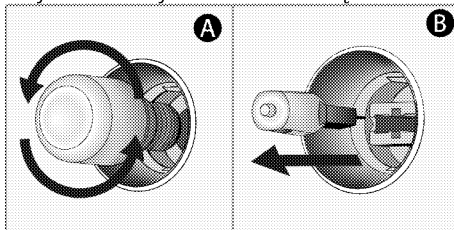
- Żarówka może różnić się od tej przedstawionej na rysunku.
- Żarówka ta nie nadaje się do oświetlania pomieszczeń domowych. Żarówka ma pomóc zobaczyć potrawę.
- Żarówki użyte w tym urządzeniu muszą wytrzymać ekstremalne warunki fizyczne, takie jak temperatura powyżej 50 °C.

Jeśli piekarnik ma okrągłą żarówkę,

1. odłącz 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.

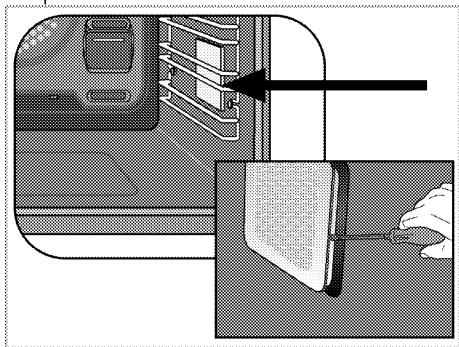


4. Zamontować szklaną pokrywę.

Jeśli piekarnik ma kompaktową świetlówkę o kwadratowym kształcie,

1. odłącz urządzenie od zasilania.

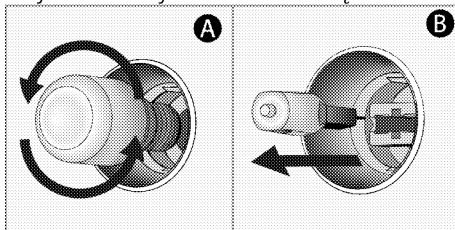
2. Drukiane półki należy wyjąć zgodnie z opisem.



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 drukiane 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.*
- Drzwiczki piekarnika mogą być otwarte. >>> *Upewnij się, że drzwiczki piekarnika są dokładnie zamknięte. Jeśli drzwiczki piekarnika pozostają otwarte na dłużej niż ok. 5 minut, ustawienia czasu gotowania zostaną anulowane, grzałki nie będą działać, a podświetlenie piekarnika zgaśnie.*

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

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

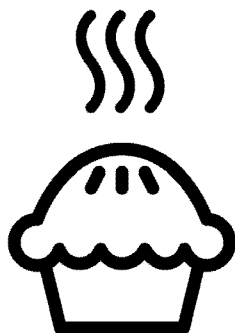
Kody błędów/przyczyny i możliwe rozwiązania

Kody błędu	Przyczyny błędów	Możliwe rozwiązania
Er 1 - Er 7	Błąd komunikacji	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem, aby usunąć błąd.
Er 8 - Er 27	Błąd czujnika	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem, aby usunąć błąd.
Er 32 - Er 41	Błędy ogrzewania piekarnika	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem, aby usunąć błąd.
Er 42 - Er 58	Błędy podzespołów piekarnika	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem, aby usunąć błąd.
Er 59 - Er 64	Błędy drzwi piekarnika	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem, aby usunąć błąd.
Er 65 - Er 71	Błędy związane z parą (w piekarnikach z funkcją pary)	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem, aby usunąć błąd.
Er 72 - Er 80	Błędy sprzętowe	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem, aby usunąć błąd.
Er 81 - Er 85	Błędy bezpieczeństwa piekarnika	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem, aby usunąć błąd.
Er 86 - Er 88	Błędy połączenia internetowego (w piekarnikach z funkcją Homewhiz)	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem, aby usunąć błąd.
Er 89 - Er 92	Błędy mikrofalówki (w piekarnikach z funkcją mikrofalówki)	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem, aby usunąć błąd.
Er 93 - Er 99	Błędy płyty elektronicznej i programatora	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem, aby usunąć błąd.



Sisseehitatav ahi

Kasutusjuhend



ET

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 materiaalsel kahju.



Oht, mis võib põhjustada põletusi kuumate pindadega kokkupuutel.



Oluline teave ja kasulikud näpunäited



Lugege kasutusjuhend läbi.



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

1 Ohutusjuhised 4

Kasutuse eesmärk.....	4
Laste, haavatavate inimeste ja koduloomade turvalisus.....	4
Elektriline turvalisus.....	5
Transpordiohutus.....	6
Paigaldusohutus.....	7
Kasutusohutus.....	7
Temperatuuri hoiatused.....	8
Tarvikute kasutus.....	8
Toiduvalmistamise ohutus.....	8
Aurusüsteem.....	9
Hoolduse ja puhastamise turvalisus.....	10
Kõrgetemperatuuriline isepuhastus (pürolüüs).....	11

2 Keskkonnajuhised 12

Jäätmehoolduseeskirjad.....	12
WEEE direktiivi täitmine ja romuseadme kõrvaldamine.....	12
Pakkematerjali kõrvaldamine.....	12
Soovitused energiasäästuks.....	12

3 Teie toode 13

Toote tutvustus.....	13
Toote juhtpaneeli tutvustus ja kasutus.....	14
Ahju juhtimine.....	14
Ahju tööfunktsioonid.....	15
Toote tarvikud.....	17
Toote tarvikute kasutus.....	18
Tehnilised kirjeldused.....	21

4 Esmakordne kasutamine 22

Algseadistus.....	22
Esmane puhastus.....	22

5 Kuidas ahju kasutada 24

Üldteave ahju kasutuse kohta.....	24
Ahju juhtseadme töö.....	24
Toiduvalmistamine auruga.....	27
Sätted.....	28

6 Üldteave toiduvalmistamise kohta 31

Üldhoiatused ahjus toiduvalmistamise kohta.....	31
Pagaritooted ja ahjutoidud.....	31
Liha, kala ja linnuliha.....	34
Grillimine.....	35
Küpsetamine auruga.....	36
Testitud toidud.....	37

7 Hoidmine ja hooldus 39

Üldteave puhastamise kohta.....	39
Tarvikute puhastamine.....	40
Juhtpaneeli puhastamine.....	40
Ahi sisemuse (toiduvalmistamise ala) puhastamine.....	40
Pürolüütiline isepuhastus.....	41
Ahjuukse puhastamine.....	43
Ahjuukse siseklaasi eemaldamine.....	44
Ahjuvalgusti puhastamine.....	45

8 Tõrkeotsing 47

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.
- 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 elektrieskirjadega ja ühendab kõik poolused võrgust lahti.

- Paigaldamise, remondi ja transportimise ajal ei tohi toodet pistikupesaga ühendada.
- 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 pistikupesassa ühendatud.
- Ühendage toode maandatud pistikupesassa, mis vastab pingele ja sageduse väärtustele, mis on välja toodud tüübisildil.
- 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.



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.

Toodet ei tohi transportida, kui selles on vett. Seda võib transportida, kui vesi on lõpuni välja voolanud.

- 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 ventilatsioonivõrke 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 Teile otsust mõjutada, näiteks uimastite ja/või alkoholi tarvitamisel.

- Toiduvalmistamise kohas hoitavad tuleohtlikud esemed võivad süttida. Ärge kunagi hoidke tuleohtlike 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. Alkohool 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 rasvakindlal 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.



Aurusüsteem

- Ukse avamisel aurutamise käigus võib seadmest välja paiskuda auru, mis omakorda tekitab põletusohu. Olge ukse avamisel ettevaatlik.
- Ärge kasutage destilleeritud ega filtreeritud vett. Kasutage ainult joogivett. Ärge kasutage vee asemel tuleohtlikke, alkohoolseid või tahke aine osakestega lahuseid.
- Kui pärast aurutamist jääb ahju niiskus, võib see põhjustada korrosiooni. Pärast toiduvalmistamist laske ahjul kuivada. Ärge hoidke niiskeid toiduaineid pikka aega ahjus.
- Ärge kasutage toiduvalmistamisel

lisatarvikuid, mis võivad auru tõttu roostetada.

- Veepaagi eemaldamisel või paigaldamisel olge ettevaatlik, et vesi ei satuks ahju pinnale ega muule mittesobivale pinnale.
- Toidu eemaldamisel ahjust pärast aurutamist võib tarvikutest tilkuda kuuma vedelikku, olge ettevaatlik.
- Aurutamisel on soovitatav lisada täpselt selline kogus vett, nagu on näidatud toiduvalmistamise tabelis.



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 esiukse klaasi/(kui olemas) ahju ülemise ukse klaasi puhastamiseks tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid,

metallikaabitsaid, traatvilla ja pleegitusaineid. Need materjalid võivad põhjustada klaaspindade kriimustamist ja purunemist.

- Pärast iga auruga toiduvalmistamist peab veepaaki jäänud vesi välja lasta ja veepaak puhastada. Järgmisel toiduvalmistamise korral veepaaki jäänud vee kasutamine tekitab probleeme hügieeni suhtes.
- Ärge peske veepaaki nõudepesumasinas. Pühkige veepaak puhta niiske lapiga, kuivatage see kuiva lapiga ja tehke kindlaks, et see jääb kuivaks. Ärge kunagi kuivatage veepaaki ahjus.
- Veepaagis tekkiva lubi jaoks pange mahutisse 200 cc vett ja 1 tl sidrunisoola ning jätke 1 tunniks seisma. Seejärel peske see rohke veega ja kuivatage. Seda protseduuri on soovitatav rakendada iga 4-5 kasutuskorra järel.
- Ärge kasutage ahju põhja puhastamiseks happed või kloriide sisaldavaid puhastusvahendeid. Ärge puhastage, kraapides ahju põhjale tekkivat katlakivi.

Vastasel juhul võib toote põhi kahjustada saada.

- Pärast aurutamist või hõlpsat aurupuhastust tekkivate lubjaplekkide eemaldamiseks valage 350 cc valget äädikat (äädika happesus ei tohi ületada 6%) ahju põhjas asuvasse veekaussi pärast iga 2-3 kasutamiskorda ja oodake siis 30 minutit. Kui 30 minutit on möödas, puhastage veekauss pehme märja lapiga ja siis kuivatage kuiva lapiga.
- Ahi sisemus on soovitatav puhastada äädikavee ja lapiga lubjaplekkide jaoks, mis võivad šassiil tekkida pärast auruga küpsetamist.



Kõrgetemperatuuriline isepuhastus (pürolüüs)

- Isepuhastuse käigus muutuvad pinnad kuumemaks kui

tavakasutuses. Hoidke lapsed eemal.

- Kuumad pinnad põhjustavad põletusi! Ärge puudutage toodet isepuhastuse ajal ja hoidke lapsi tootest eemal. Enne jääkide eemaldamist oodake vähemalt 30 minutit.
- Isepuhastuse käigus eraldub toidujääkide põlemisel suitsu. Puhastusprotsessi ajal ventileerige oma kööki hästi.
- Enne puhastuse alustamist puhastage ahju välispinnad ja eemaldage ahjus olevad toidujäägid lapi ja vähese seebiga. Võtke ahjust kõik tarvikud ja kööginõud välja. Kui Teie tootel on pürokindlaid tarvikuid (mis talub kõrgetemperatuurilist isepuhastust), ei pea Te neid tarvikuid ahjust välja võtma.
- Kui teie ahjus on pliidiplaat, ärge kasutage pliiti isepuhastumise ajal.

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.

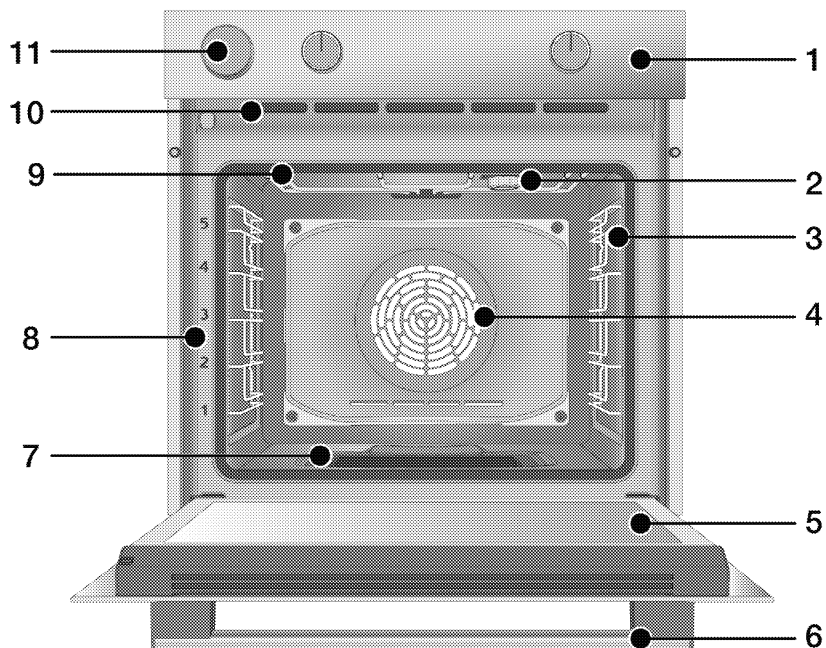
Soovitused energiasäästuks

Järgmine teave aitab Teil kasutada toodet ökoloogilisel ja energiat säästvamal 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.
- Ärge avage ahjuust, kui valmistades toitu funktsiooniga Säästlik kuumutus ventilaatoriga. Kui ust ei avata, optimeeritakse sisetemperatuuri funktsiooni Säästlik kuumutus ventilaatoriga energia säästmiseks, ja see temperatuur võib erineda ekraanil kuvatavast.
- 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 Traatriulid**
- 4 Ventilatori mootor (terasplaadi taga)
- 5 Uks
- 6 Käepide
- 7 Veepaak aurutamiseks
- 8 Riiulite asendid
- 9 Pealmine kuumutus

- 10 Ventilatsiooni avad
- 11 Veepaak

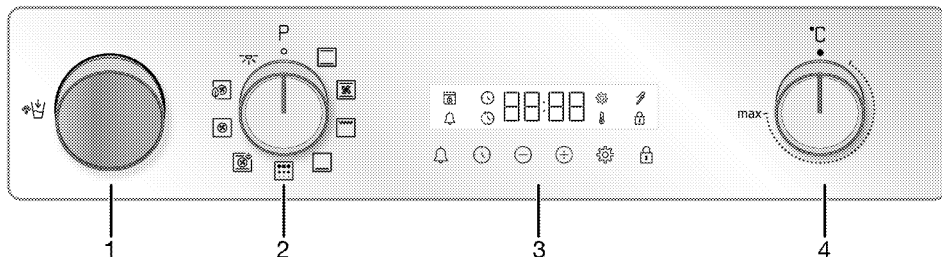
* Sõltub mudelist. Teie tootel ei pruugi olla valgustit või valgusti tüüp ja asukoht võivad joonisel näidatust erineda.

** Sõltub mudelist. Teie toode võib olla ilma traatriuliteta. Joonisel on traatriulid toodud näidetena.

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 Veepaak
- 2 Programmi valikunupp
- 3 Taimer
- 4 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

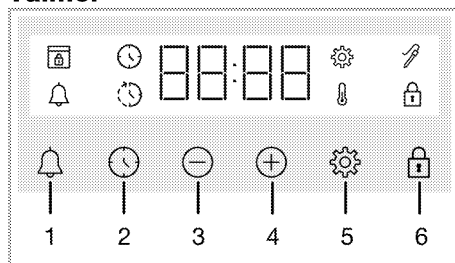
Ahju temperatuuri nupuga saate valida temperatuuri, mille juures soovite toidu valmistada. Valimiseks keerake päripäeva suletud (ülemisest) asendist.

Temperatuuri indikaator

Ahi sisetemperatuuri näete taimer ekraanil. Ahi kuumeneb, kuni see jõuab määratud temperatuurini, ja siis hoiab seda temperatuuri. Paremases servas hakkab vilkuma 3-realine kuumutuse animatsioon. Kui ahju temperatuur saavutab määratud väärtuse, peatub see animatsioon ja määratud

temperatuuri väärtuse kõrval jääb põlema sümbol „C“.

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
- : Lihasondi sümbol*
- : Klahvilukustuse sümbol
- : Temperatuuri sümbol
- : Sätete 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.

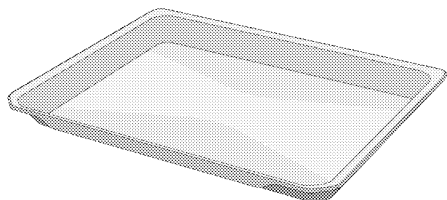
Funktsiooni sümbol	Funktsiooni kirjeldus	Temperatuurivahemik (°C)	Kirjeldus ning kasutus
	Ahjuvalgusti	-	Ahjus ei tööta ükski kuumutuselement. Süttib ainult ahju valgusti.
	Ülemine ja alumine kuumutus	40-280	Toitu kuumutatakse korraga ülevalt ja alt. Sobib kookide ja hautiste jaoks küpsetusvormides või kookide ja pagaritoodete jaoks. Toiduvalmistamine toimub ühel ahjuplaadil.
	Alumine kuumutus	40-220	Ainult alumine kuumutuselement on sisse lülitatud. See sobib toitudele, mis vajavad alt pruunistamist.
	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	40-280	Ülemise ja alumise kuumutuselemendi poolt kuumutatud õhk jaotub ventilaatori abil võrdselt ja kiiresti üle kogu ahju. Toiduvalmistamine toimub ühel ahjuplaadil.
	Kuumutus ventilaatoriga	40-280	Ventilaatori kuumutuselemendi poolt kuumutatud õhk jaotub ventilaatori abil võrdselt ja kiiresti üle kogu ahju. See sobib Teie toidu valmistamiseks mitmel ahjuplaadil erinevatel riiulitel.
	Säästlik kuumutus ventilaatoriga	160-220	Energia säästmiseks võite "funktsiooni asemel kasutada seda funktsiooni. Kuumutus ventilaatoriga" temperatuurivahemikus 160–220 °C. Kuid toiduvalmistamise aeg on pisut pikem.

Funktsiooni sümbol	Funktsiooni kirjeldus	Temperatuurivahemik (°C)	Kirjeldus ning kasutus
	3D-funktsioon	40-280	Töötavad ülemine, alumine ja ventilaatori kuumutuselemendid. Kõik toiduosad valmivad võrdselt ja kiiresti. Toiduvalmistamine toimub ühel ahjuplaadil. Seda funktsiooni tuleb kasutada ka aurutamisel.
	Grillimine täisvõimsusel	40-280	Töötab ahju laes asuv suur grill. See sobib suuremate koguste grillimiseks.
	Pürolüüs	-	Seda kasutatakse ahju isepuhastamiseks kõrgel temperatuuril. Vaadake selgitusi selle funktsiooni kohta hoolduse ja puhastamise osast.

Toote tarvikud

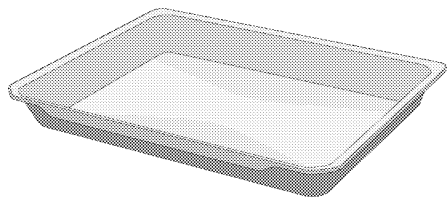
Teie toote jaoks on olemas mitmesuguseid tarvikuid. Selles jaotises on saadaval tarvikute ja nende õige kasutamise kirjeldus. Sõltuvalt tootemudelist on komplekti kuuluvad tarvikud erinevad. Kõik kasutusjuhendis kirjeldatud tarvikud ei pruugi Teie toote jaoks saadaval olla.

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



Tavaline ahjuplaat

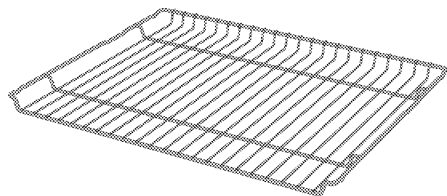
Seda kasutatakse pagaritoodete ja külmutatud toitude jaoks ning suurte tükkide praadimiseks.



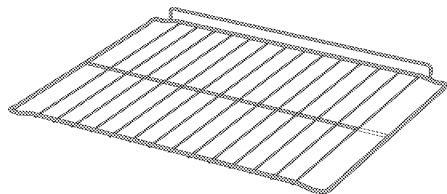
Sügav ahjuplaat

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

Traatriulitega mudelid:



Traatriuliteta mudelid:



Traatrest

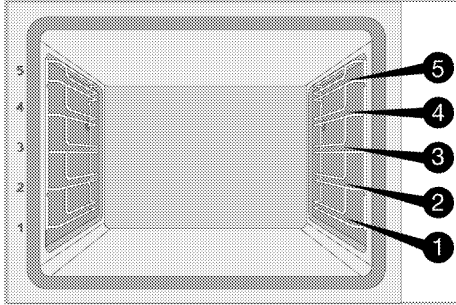
Seda kasutatakse praadimisel ja/või küpsetatavate, praetavate ja hautatavate toitude õigele riulile asetamiseks.

Toote tarvikute kasutus

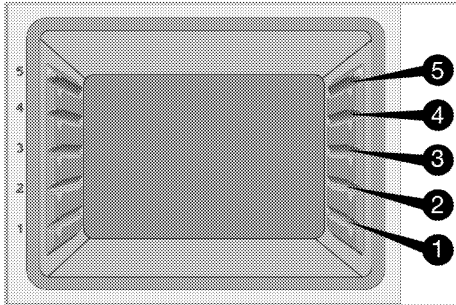
Ahjuriiulid

Toiduvalmistamise alal on 5 riuliasendit. Riulite järjekorda näitavad ka ahju esiraamil olevad numbrid.

Traatriiulitega mudelid

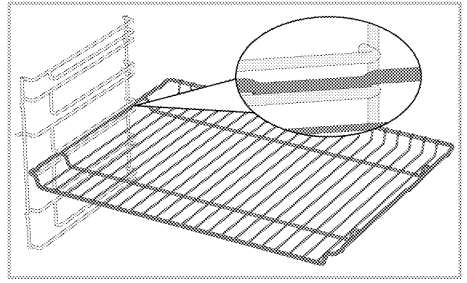


Traatriiuliteta mudelid



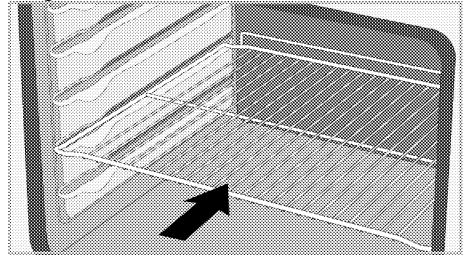
Traatresti asetamine ahjuriiulile Traatriiulitega mudelid:

Äärmiselt oluline on traatgrill traadist külgriiulitele korralikult asetada. Kui traatresti soovitud riulile 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.



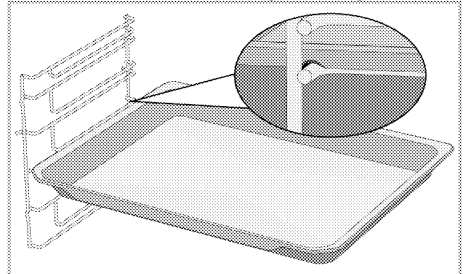
Traatriiuliteta mudelid:

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



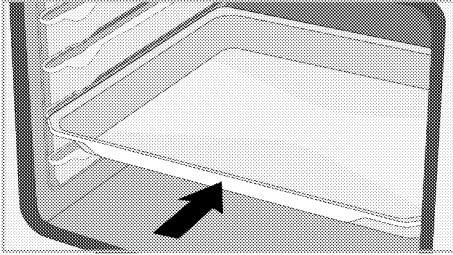
Ahjuplaadi asetamine ahjuriiulitele Traatriiulitega mudelid:

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.



Traatriuliteta mudelid:

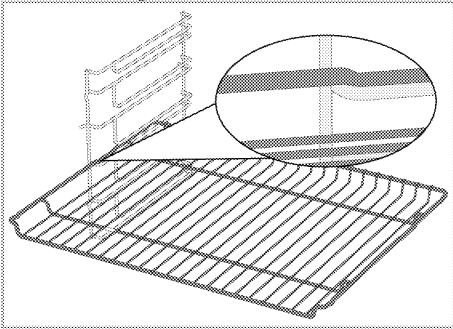
Äärmiselt oluline on ka ahjuplaadid traadist külgriiulitele korralikult asetada. Ahjuplaati saab riiulile ühes suunas asetada. Kui ahjuplaati soovitud riiulile asetatakse, peab selle hoidmiseks mõeldud külg olema ees.



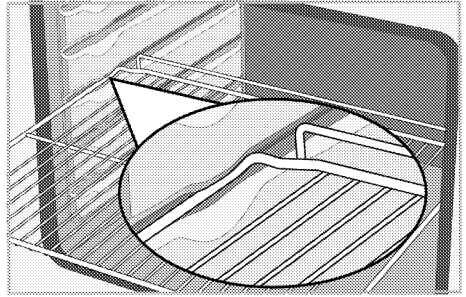
Traatresti korgi funktsioon

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 mudelid

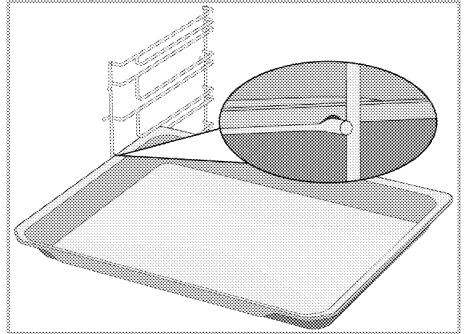


Traatriuliteta mudelid



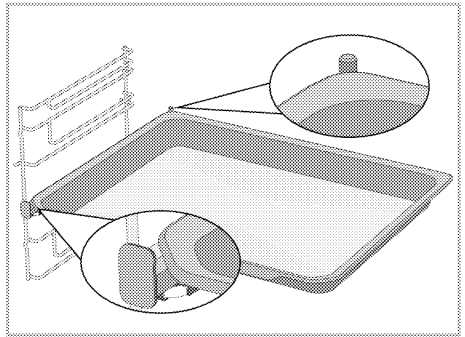
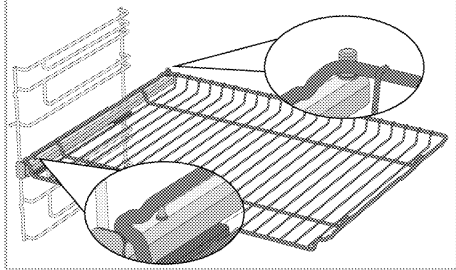
Traatresti ahjuplaadi korgi funktsioon - Traatriiulitega mudelid

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 - Traatriulite 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 ²
Kogu energiatarve	3.4 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 keskkonningimustest, võivad need väärtused erineda.

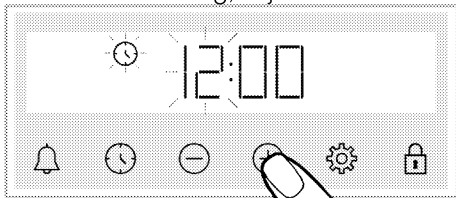
4 Esmakordne kasutamine

Enne toote kasutamise alustamist on järgmistes jaotistes soovitatav toimida järgmiselt.

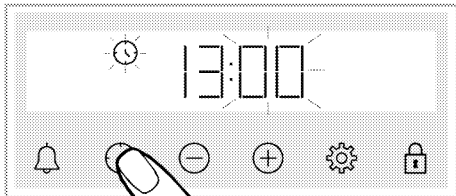
Algeadistus

i Enne ahju kasutamist määrake alati kellaeg. Kui te seda ei sea, ei saa te mõnes ahjumudelisel süüa teha.

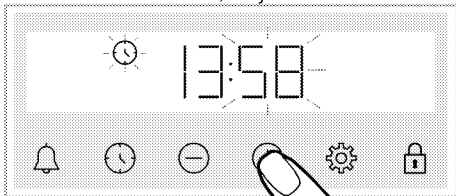
1. Pärast ahju esmakordset sisselülitamist hakkavad ekraanil vilkuma tunniväli "12:00" ja ⌚ sümbol.
2. Määrake kellaeg, vajutades ⊕/⊖.



3. Minutivälja aktiveerimiseks puudutage ⌚ või klahvi ⚙️.



4. Määrake minutid, vajutades ⊕/⊖.



5. Kinnitage säte, vajutades klahvi ⌚.
» Kellaeg on määratud ja sümbol ⌚ kaob ekraanilt.

i Kui esimest kellaega ei seata, siis hakkavad vilkuma "12:00" ja sümbolid ⌚ ning ahi ei käivitu. Ahju töötamiseks peate kinnitama kellaaja, määrates selle või vajutades klahvi ⌚, kui kellaeg 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

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

Enne tarvikute kasutamist;

Ahjust eemaldatud tarvikud puhastage puhastusvahendi, vee ja pehme puhastuskäsna.

MÄRKUS 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 ventilatsiooniavasid 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 taimerit, 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.

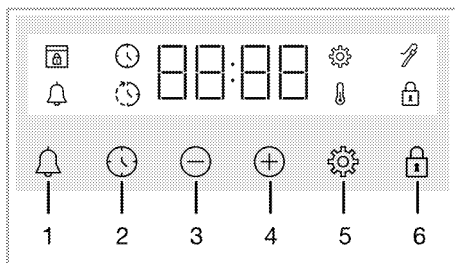
Ahju valgustus

Ahju valgusti põleb, kui ahi hakkab tööle. Mõnedes mudelites põleb valgusti toiduvalmistamise ajal, teistes mudelites lülitub see teatud aja möödudes välja. Mõnes tööfunktsioonis ei sütti lamp energiasäästu tõttu. 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. 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 küpsetusaeg on määratud; saate automaatselt tühistada, puudutades pikalt ⌚-klahvi.



- 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
-  : Lihasondi sümbol*
-  : Klahvilukustuse sümbol
-  : Temperatuuri sümbol
-  : Sätete sümbol
-  : Ukseluku sümbol*

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

Ahju sisselülitamine

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

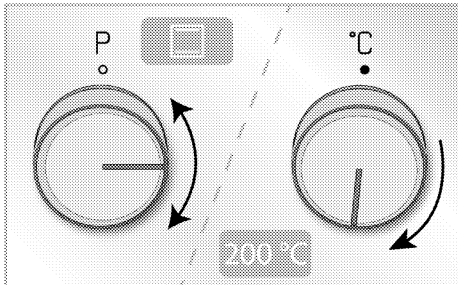
Ahju väljalülitamine



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:

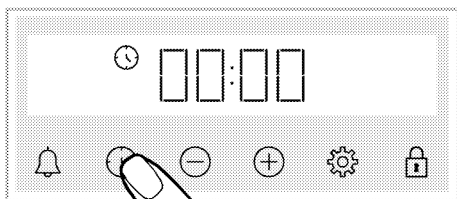


1. Valige funktsiooni valimise nupu abil tööfunktsioon, millega soovite toidu valmistada.
2. Seadke temperatuuri nupu abil temperatuur, millega soovite toidu valmistada.
 - » Teie ahi hakkab valitud funktsiooni ja temperatuuri kasutades kohe tööle ning ekraanile ilmub . Ekraanile ilmuvad määratud temperatuuri väärtus ja kolmerealine animatsioon. Järjestikku kuvatakse toiduvalmistamise algusest möödunud aega. Kui temperatuur ahjus jõuab määratud tasemeni, sümbol  kaob ja taimer annab piiksu. Kolmerealine animatsioon kaob ekraanilt ja temperatuuri väärtuse kõrval kuvatakse sümbol C. Ahi ei lülitu automaatselt välja, kuna käsitsi toiduvalmistamise korral on toiduvalmistamise kestus määramata. Toiduvalmistamist peate kontrollima ise ja seejärel ahju välja lülitama. Kui küpsetamine on lõppenud, lülitage ahi välja, keerates funktsioonivaliku nupu ja temperatuuri nupu asendisse „väljas“ (st ülemisse asendisse).

Toiduvalmistamine toiduvalmistamise aja määramisega

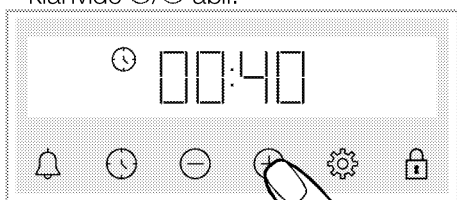
Kui soovite, et ahi lülituks toiduvalmistamise aja lõppedes automaatselt välja, valige toidule vastava temperatuuri ja tööfunktsiooni ning seadke taimer toiduvalmistamise ajale.

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



- i** Pärast töofunktsiooni 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.

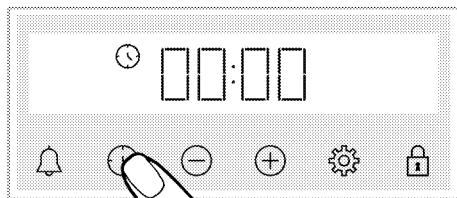
4. Pange oma toit ahju ja seadke temperatuur temperatuuri nupuga.
» Teie ahi hakkab valitud funktsiooni ja temperatuuri kasutades kohe tööle. Masin alustab pöördloenduse, kasutades alusena määratud toiduvalmistamise kestust, ning ekraanile ilmub . Toiduvalmistamise lõpuni jäänud aeg ja määratud temperatuuri väärtus kuvatakse järjestikku, nende kõrval ilmub kolmerealine animatsioon. Kui temperatuur ahjus jõuab määratud tasemeni, sümbol kaob ja taimer annab piiksu. Kolmerealine animatsioon kaob ekraanilt ja temperatuuri väärtuse kõrval kuvatakse sümbol C.
5. Kui toiduvalmistamise aeg on läbi, kuvatakse ekraanil. Ekraanile ilmub

- teade "End", sümbol hakkab vilkuma ja taimer piiksub.
6. Helisignaali saab kaks minutit. Hoiatuse peatamiseks vajutage suvalist nuppu. Hoiatus peatub ja ekraanile ilmub kellaaeg.

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

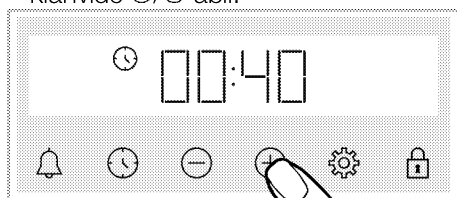
Valides roale vastava temperatuuri ja töofunktsiooni, saate toiduvalmistamise aja ja lõppaja seada hilisemale ajale, võimaldades ahjul automaatselt käivituda ja välja lülituda.

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



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

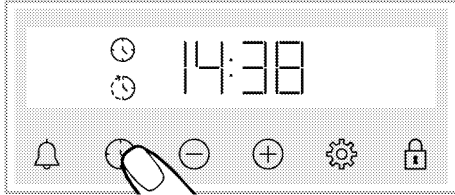
3. Määrake toiduvalmistamise aeg klahvide ⊕/⊖ abil.



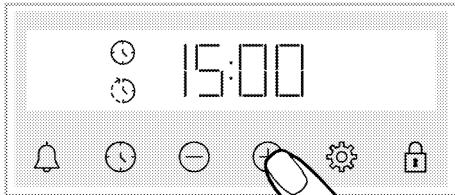
i Toiduvalmistamise aja juurdekasv esimese 15 minuti ulatuses on 1 minut, 15 minuti pärast on juurdekasvuks 5 minutit.

» 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.

» **Ahi arvutab ise, mis kellaajal toiduvalmistamisega alustada, lahutades toiduvalmistamise kestuse määratud toiduvalmistamise lõppkellaajast.**

Toiduvalmistamise algusaja saabudes aktiveeritakse valitud funktsioon ja ahi kuumutab ennast määratud temperatuurini. Masin alustab pöördloenduse, kasutades alusena määratud toiduvalmistamise kestust, ning ekraanile ilmub ⌚.

Toiduvalmistamise lõpuni jäänud aeg ja määratud temperatuuri väärtus kuvatakse järjestikku, nende kõrval ilmub kolmerealine animatsioon. Kui

temperatuur ahjus jõuab määratud tasemeni, sümbol ⌚ kaob ja taimer annab piiksu. Kolmerealine animatsioon kaob ekraanilt ja temperatuuri väärtuse kõrval kuvatakse sümbol C.

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 kellaeg.

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.

Toiduvalmistamine auruga

Teie ahjul on auruga toiduvalmistamise funktsioon. Aur tagab paremat tulemust toiduvalmistamisel. See tagab, et pagaritoodete pind on heledam, koor on krõbedam ja saiakesed suuremad. Pealegi vähendab aur liha niiskuskadu, nii et liha on mahlasem ja maitsvam.

i Auruga toiduvalmistamine on võimalik ainult kasutusjuhendis äratoodud auruga toiduvalmistamiseks mõeldud funktsioonide puhul.

i Veepaagi maht on 250 ml. Toiduvalmistamisel ärge valage veepaaki rohkem kui 250 ml vett.

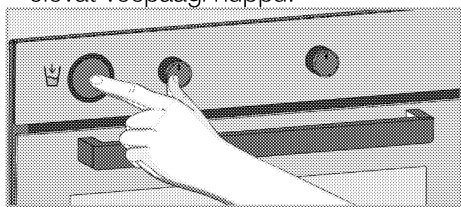
i Pärast auruga toiduvalmistamist võib ahjuuksele tekkinud kondensaati ahjuukse avamisel tilkuda. Niipea, kui avate ahjuukse, pühkige see kondensaadist kuivaks.

i Hoidke ahjuukse avamisel eemal, kuna auruga toiduvalmistamisel ja pärast seda võib ahjust paiskuda auru ja kuumust. Väljapaiskuv aur võib põletada käsi, nägu ja/või silmi.

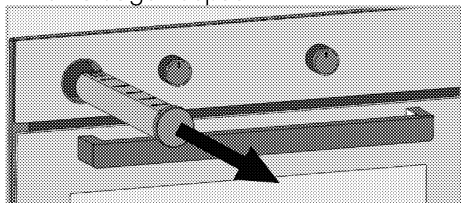
i Kui auruga toiduvalmistamisel jääb iga kord ahju sisse vett, pühkige järelejäänud vesi pärast ahju jahtumist kuiva lapiga. Vastasel juhul võib jääkvesi viia lupjumiseni.

Auruga toiduvalmistamiseks:

1. Asjakohase roa jaoks sobiva funktsiooni, temperatuuri ja aja määramiseks ning toiduvalmistamise alustamiseks vaadake auruga toiduvalmistamise nõuannete tabelit. Tabelis mitte mainitud roogade puhul saate ise määrata veekoguse, temperatuuri, toiduvalmistamise funktsiooni ja aja.
2. Pange valmistatav roog soovitatavale riulile.
3. Kui on aeg valada veepaaki vett vastavalt toiduvalmistamise nõuannete tabelile, vajutage oma ahju juhtpaneelil olevat veepaagi nuppu.

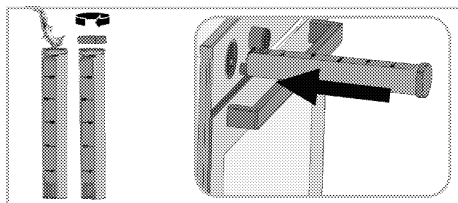


4. Eemaldage veepaak.



5. Avage veepaagi kaas ja täitke see veega vastavalt toiduvalmistamise nõuannete tabelis toodud kogusele.

i Ärge kasutage destilleeritud või filtreeritud vett. Kasutage ainult pudelivett. Ärge lisage veepaaki lahuseid, mis on kergsüttivad, sisaldavad alkoholi või tahkeid osakesi.



6. Sulgege veepaagi kaas ja paigaldage see oma kohale. Lükake veepaak lõpuni välja.

» Veepaagis olev vesi hakkab aeglaselt voolama ahju põhjasse, et toit saaks auru.


7. Toiduvalmistamise lõpus keerakse funktsiooni ja temperatuuri nupud ahju väljalülitamiseks asendisse „väljas“.

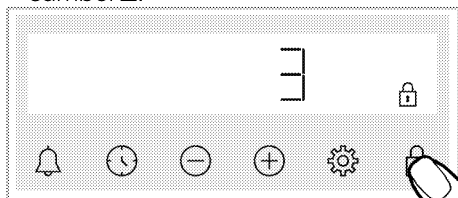
i Pärast iga aurrežiimiga küpsetamise tsüklit kontrollige, kas ahju põhjas on vett. Kui on, pühkige vesi ära, kui ahi on maha jahtunud. Kui ahju põhja jääb vett, võib see tekitada katlakivi.



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.

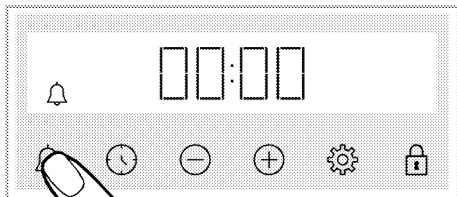
» Sümbol  kaob ekraanilt ja ekraanil kuvatakse, et klahvilukk on keelatud.

Alarmi seadistus

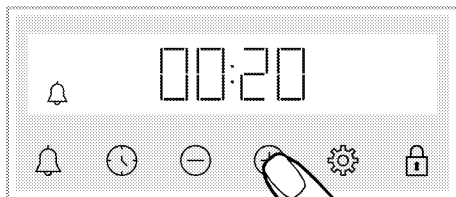
Toote taimerit saate kasutada mitte ainult toiduvalmistamise, vaid ka muude hoiatuste või meeldetuletuste jaoks. Äratuskell ei mõjuta ahju tööfunktsioone. Kasutus hoiatuse eesmärkidel. Näiteks võite äratuskella kasutada siis, kui soovite teatud ajal ahjus toitu keerata. Niipea kui Teie määratud aeg on 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.



» Hoiatussignaal lõpeb ja ekraanile ilmub kellaaeg.

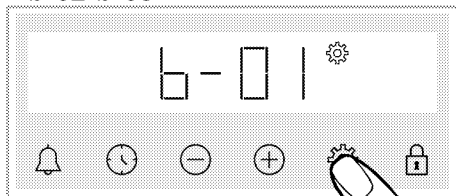
Kui soovite alarmi tühistada:



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

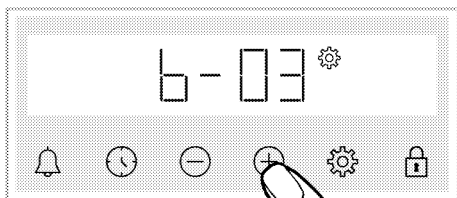
2.  Samuti alarmi samuti klahvi pika vajutusega tühistada.

Helitugevuse muutmine

1. Puudutage klahvi , kuni sümbol  ja ekraanile ilmub üks väärtustest **b-01-b-02-b-03**.





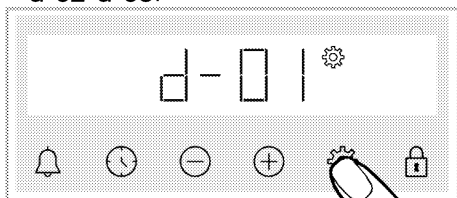
2. Määrake soovitud tase klahvide  /  abil. (**b-01-b-02-b-03**)





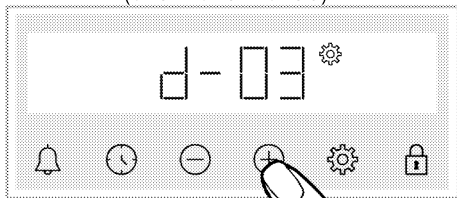
3. Vajutage kinnitamiseks klahvi  või oodake veidi, kuni säte aktiveeritakse ilma klahvi vajutamiseta.

Ekraani heleduse seadistus

1. Puudutage klahvi , kuni sümbol  ja ekraanile ilmub üks väärtustest **d-01-d-02-d-03**.





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



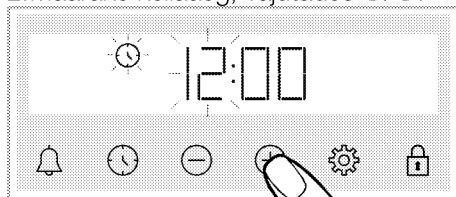
» Vajutage kinnitamiseks klahvi  või oodake veidi, kuni säte aktiveeritakse ilma klahvi vajutamiseta.

Kellaaja muutmine

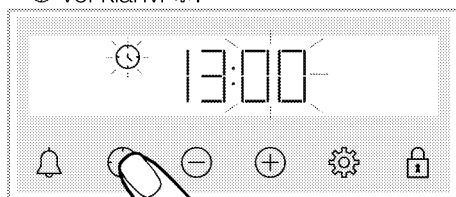
Varem määratud ahju kellaaja muutmiseks

1. Vajutage  kuni ekraanile ilmub sümbol .

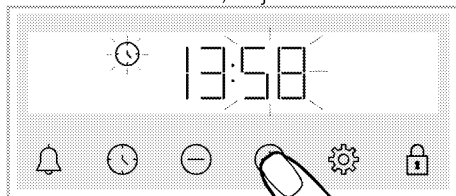
2. Määrake kellaeg, vajutades  / .





3. Minutivälja aktiveerimiseks puudutage  või klahvi .



4. Määrake minutid, vajutades  / .



5. Kinnitage säte, vajutades klahvi .
» Kellaeg 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 ahju 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 füüsiline 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 rasvakindl paber võib põhjustada põletusi ja mõjutada Teie toiduvalmistamise kvaliteeti. Kasutage rasvakindlat paberit ettenähtud temperatuuride vahemikus.

- Hea tulemuse tagamiseks toiduvalmistamisel asetage toit soovitatud riiulile. Ärge muutke toiduvalmistamise ajal riiuliasendit.

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

Küpsetusnõuannete tabel küpsetiste ja ahjuroogade jaoks

Toit	Kogu ahjuplaadi kohta	Vajalik tarvik	Tööfunktsioon	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne)
Koogid ahjuplaadil	Üksik ahjuplaat	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine ja alumine kuumutus	3	180	30 ... 40
Koogid koogivormis	Üksik ahjuplaat	Koogivorm traatrestil**	Kuumutus ventilaatoriga	2	180	30 ... 40
	Üksik ahjuplaat	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine ja alumine kuumutus	3	160	25 ... 35
Väiksed koogid	Üksik ahjuplaat	Tavaline ahjuplaat*	Kuumutus ventilaatoriga	Traatriulitega mudelid: 3 Traatriuliteta mudelid: 2	150	25 ... 35
	2 ahjuplaati	2 –Tavaline ahjuplaat* 4 –Ahjuplaat küpsetiste jaoks*	Kuumutus ventilaatoriga	2 – 4	Traatriulitega mudelid: 150 Traatriuliteta mudelid: 140	Traatriulitega mudelid: 25 ... 35 Traatriuliteta mudelid: 30 ... 40
Biskviitkook	Üksik ahjuplaat	Ümar koogivorm läbimõõduga 26 cm, klambriga, traatrestil**	Ülemine ja alumine kuumutus	2	160	30 ... 38

Toit	Kogu ahjuplaadi kohta	Vajalik tarvik	Töofunktsioon	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne)
	Üksik ahjuplaat	Ümar koogivorm läbimõõduga 26 cm, klambriga, traatrestil**	Kuumutus ventilaatoriga	2	155	30 ... 40
Küpsised	Üksik ahjuplaat	Ahjuplaat küpsetiste jaoks*	Ülemine ja alumine kuumutus	3	170	25 ... 35
	Üksik ahjuplaat	Ahjuplaat küpsetiste jaoks*	Kuumutus ventilaatoriga	3	170	20 ... 30
	2 ahjuplaati	2 –Tavaline ahjuplaat* 4 –Ahjuplaat küpsetiste jaoks*	Kuumutus ventilaatoriga	2 – 4	170	25 ... 35
Taignast pagaritooted	Üksik ahjuplaat	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine ja alumine kuumutus	2	200	35 ... 45
	Üksik ahjuplaat	Tavaline ahjuplaat*	Kuumutus ventilaatoriga	2	180	30 ... 40
	2 ahjuplaati	1 –Tavaline ahjuplaat* 4 –Ahjuplaat küpsetiste jaoks*	Kuumutus ventilaatoriga	1 – 4	180	35 ... 45
Muretaignast pagaritooted	Üksik ahjuplaat	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine ja alumine kuumutus	2	200	20 ... 30
	Üksik ahjuplaat	Tavaline ahjuplaat*	Kuumutus ventilaatoriga	3	180	20 ... 30
	2 ahjuplaati	2 –Tavaline ahjuplaat* 4 –Ahjuplaat küpsetiste jaoks*	Kuumutus ventilaatoriga	2 – 4	180	20 ... 30
Terve leib	Üksik ahjuplaat	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine ja alumine kuumutus	3	200	30 ... 40
	Üksik ahjuplaat	Tavaline ahjuplaat*	Kuumutus ventilaatoriga	3	200	30 ... 40
Lasanje	Üksik ahjuplaat	Klaasist/metallist ristkülikukujuline vorm traatrestil**	Ülemine ja alumine kuumutus	2 või 3	200	30 ... 40
Õunakook	Üksik ahjuplaat	Must metallist küpsetusvorm läbimõõduga 20 cm, traatrestil**	Ülemine ja alumine kuumutus	2	180	50 ... 65
	Üksik ahjuplaat	Must metallist küpsetusvorm läbimõõduga 20 cm, traatrestil**	Kuumutus ventilaatoriga	3	170	50 ... 65
Pitsa	Üksik ahjuplaat	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine ja alumine kuumutus	2	200 ... 220	10 ... 20

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.

Küpsetusnõuannete tabel funktsiooni Säästlik kuumutus ventilaatoriga puhul

- Ärge muutke küpsetamistemperatuuri pärast toiduvalmistamise alustamist funktsiooniga Säästlik kuumutus ventilaatoriga.
- Ärge avage ust funktsiooniga Säästlik kuumutus ventilaatoriga küpsetamise ajal. Kui ust ei avata, on sisetemperatuur optimeeritud energia säästmiseks ja see võib ekraanil näidatust erineda.
- Ärge eelsoojendage režiimis Säästlik kuumutus ventilaatoriga.

Toit	Kogu ahjuplaadi kohta	Vajalik tarvik	Riivli asend	Temperatuur (°C)	Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne)
Väiksed koogid	Üksik ahjuplaat	Tavaline ahjuplaat*	3	160	25 ... 35
Küpsised	Üksik ahjuplaat	Tavaline ahjuplaat*	3	180	25 ... 35
Taignast pagaritooted	Üksik ahjuplaat	Tavaline ahjuplaat*	3	200	45 ... 55
Muretaignast pagaritooted	Üksik ahjuplaat	Tavaline ahjuplaat*	3	200	35 ... 45

* Neid tarvikuid ei pruugi Teie tootega kaasas olla.

Liha, kala ja linnuliha

Röstimise põhipunktid

- Kanaliha, kalkuniliha ja suurte lihatükkide maitsestamine sidrunimahla ja pipraga enne toiduvalmistamist suurendab toiduvalmistamise tõhususe.
- Kontidega liha praadimiseks kulub 15–30 minutit rohkem kui filee praadimiseks.
- Liha paksuse iga sentimeetri kohta peaksite arvutama umbes 4 kuni 5 minutit toiduvalmistamise aega.
- Kui toiduvalmistamise aeg on läbi, jätke liha umbes 10 minutiks ahju. Liha mahlad jaotuvad paremini praetud liha sees ja ei tule välja liha lõikamisel.
- Kala tuleks paigutada kuumakindlas plaadis keskmisele või alumisele riivile.

Küpsetusnõuannete tabel liha-, kala- ja linnuroogade jaoks

Toit	Kogu ahjuplaadi kohta	Vajalik tarvik	Tööfunktsioon	Riivli asend	Temperatuur (°C)	Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne)
Praad (terve)/praelõik (1 kg)	Üksik ahjuplaat	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	3	15 min. 250/max, seejärel 180 ... 190	60 ... 80
Lambaliha (1.5 - 2.0 kg)	Üksik ahjuplaat	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	3	170	85 ... 110
Röstitud kana (1.8-2 kg)	Üksik ahjuplaat	Traatrest* Asetage üks ahjuplaat alumisele riivile	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	2	15 min. 250/max, seejärel 190	60 ... 80
	Üksik ahjuplaat	Traatrest* Asetage üks ahjuplaat alumisele riivile	3D-funktsioon	2	15 min. 250/max, seejärel 190	60 ... 80
Kalkun (5.5 kg)	Üksik ahjuplaat	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	1	25 min. 250/max, seejärel 180 ... 190	150 ... 210

Toit	Kogu ahjuplaadi kohta	Vajalik tarvik	Töofunktsioon	Riikli asend	Temperatuur (°C)	Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne)
	Üksik ahjuplaadid	Tavaline ahjuplaat*	3D-funktsioon	1	25 min. 250/max, seejärel 180 ... 190	150 ... 210
Kala	Üksik ahjuplaadid	Traatrest* Asetage üks ahjuplaat alumisele riulile	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	3	200	20 ... 30
	Üksik ahjuplaadid	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 kaugemale 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 tükide paksusest võivad tabelis äratoodud toiduvalmistamise ajad erineda.
- Asetage traatrest või traatrestil alus ahjus soovitud tasemele. Kui valmistate toitu traatrestil, asetage õlide kogumiseks alumisele riulile ahjuplaat. Asetatav ahjuplaat peaks olema kogu grillimise ala suurune. See ahjuplaat ei pruugi olla Teie tootega komplektis. Valage hõlpsa puhastamise tagamiseks ahjualusele veidi vett.

Grillimistabel

Toit	Vajalik tarvik	Riikli asend	Temperatuur (°C)	Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne)
Kala	Traatrest	4 - 5	250/max	20 ... 25
Kanatudükid	Traatrest	4 - 5	250/max	25 ... 35
Frikadellid (veis) - 12 tükid	Traatrest	4	250/max	20 ... 30
Tallekarbonaad	Traatrest	4 - 5	250/max	20 ... 25
Praad - (viilutatud)	Traatrest	4 - 5	250/max	25 ... 30
Vasikakarbonaad	Traatrest	4 - 5	250/max	25 ... 30
Köögiviljagrataän	Traatrest	4 - 5	220	20 ... 30
Röstleib	Traatrest	4	250/max	1 ... 3

Kogu grillitud toitu on soovitatav eelsoojendada 5 minutit.

Keerake toidutükid 1/2 kogu grillimisaja möödudes.

Küpsetamine auruga

Üldteave

- Auruga küpsetamist saab teostada ainult käsiraamatus täpsustatud auruga toiduvalmistamise funktsioonidega. Auruga toiduvalmistamise funktsioonide kohta vaadake jaotist "**Ahju tööfunktsioonid**".
- Kui toiduvalmistamise tabelis soovitatakse eelsoojendamist, pange oma toit pärast eelsoojendamist

kindlasti ahju. Kastmise ajal määratud ajad näitavad pärast eelsoojendamist kulunud aega.

- Küpsetamistabel sisaldab tootja poolt katsetatud soovitusi toiduvalmistamiseks. Saate määrata veekoguse, temperatuuri, auruga toiduvalmistamise funktsiooni ja toiduvalmistamise aja, mida pole tabelis loetletud.
- Küpsetage auru abil ühe salve.

Küpsetuslaud auruga toiduvalmistamiseks

Toit	Vajalik tarvik	Tööfunktsioon	Riulid	Temperatuur (°C)	Kasutatava vee kogus (ml)	Vee lisamise aeg (minutites)**	Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne)	Ligikaudne kaal (grammid)
Terve leib	Tavaline ahjuplaat*	3D-funktsioon	2	200	200	eelsoojendamise järel	30 ... 40	820
Röstitud kana (1.8-2 kg)	Traatrest* Asetage üks ahjuplaat alumisele riulile	3D-funktsioon	2	25 min. 250/max, seejärel 190	250	25	60 ... 70	2000
Ribipraad (Üks tükk)	Tavaline ahjuplaat*	3D-funktsioon	3	180	250	15	40 ... 55	1000
Lamba sääri köögiviljad	Tavaline ahjuplaat*	3D-funktsioon	3	170	250+250*	eelsoojendamise järel	90 ... 110	2000
Kodused pärmtaignast sõõrikud	Tavaline ahjuplaat*	3D-funktsioon	3	180	100	eelsoojendamise järel	25 ... 35	1200
juustukook	Tavaline ahjuplaat*	3D-funktsioon	3	120	150	enne eelsoojendamist	50 ... 60	1450
Kanakintsud	Tavaline ahjuplaat*	3D-funktsioon	3	200	150	eelsoojendamise järel	25 ... 35	800
Ahjukartulid	Tavaline ahjuplaat*	3D-funktsioon	3	190	150	25	45 ... 55	500
Hamburige ri leib	Tavaline ahjuplaat*	3D-funktsioon	3	180	150	eelsoojendamise järel	20 ... 30	800
Lõhe köögiviljad	Tavaline ahjuplaat*	3D-funktsioon	3	180	100	eelsoojendamise järel	25 ... 35	500

* Neid tarvikuid ei pruugi Teie tootega kaasas olla.

** Näitab pärast eelsoojendamist kulunud aega.

*** Poole toiduvalmistamise aja möödudes lisage veel 250 ml vett.

Testitud toidud

Selles toiduvalmistamise nõuannete tabelis olevad toidud on valmistatud

vastavalt standardile EN 60350-1, hõlbustamiseks toote katsetamist kontrolliasutustes.

Küpsetusnõuannete tabel prooviroogade jaoks

Toit	Kogu ahjuplaadi kohta	Vajalik tarvik	Tööfunktsioon	Riituli asend	Temperatuur (°C)	Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne)
Magusad küpsised muretaignast	Üksik ahjuplaat	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine ja alumine kuumutus	3	140	20 ... 30
	Üksik ahjuplaat	Tavaline ahjuplaat*	Kuumutus ventilaatoriga	Traatriilitega mudelid: 3 Traatriiluteta mudelid: 2		15 ... 25
	2 ahjuplaati	2-Tavaline ahjuplaat* 4-Ahjuplaat küpsetiste jaoks*	Kuumutus ventilaatoriga	2 - 4	140	15 ... 25
Väikesed koogid	Üksik ahjuplaat	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine ja alumine kuumutus	3	160	25 ... 35
	Üksik ahjuplaat	Tavaline ahjuplaat*	Kuumutus ventilaatoriga	Traatriilitega mudelid: 3 Traatriiluteta mudelid: 2		25 ... 35
	2 ahjuplaati	2-Tavaline ahjuplaat* 4-Ahjuplaat küpsetiste jaoks*	Kuumutus ventilaatoriga	2 - 4	Traatriilitega mudelid: 150 Traatriiluteta mudelid: 140	Traatriilitega mudelid: 25 ... 35 Traatriiluteta mudelid: 30 ... 40
Biskviitkook	Üksik ahjuplaat	Ümar koogivorm läbimõelduga 26 cm, klambriga, traatrestil**	Ülemine ja alumine kuumutus	2	160	30 ... 38
	Üksik ahjuplaat	Ümar koogivorm läbimõelduga 26 cm, klambriga, traatrestil**	Kuumutus ventilaatoriga	2	155	30 ... 40
Õunakook	Üksik ahjuplaat	Must metallist küpsetusvorm läbimõelduga 20 cm, traatrestil**	Ülemine ja alumine kuumutus	2	180	50 ... 65
	Üksik ahjuplaat	Must metallist küpsetusvorm läbimõelduga 20 cm, traatrestil**	Kuumutus ventilaatoriga	3	170	50 ... 65

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	Riivli asend	Temperatuur (°C)	Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne)
Röstleib	Traatrest	4	250/max	1 ... 3
Frikadellid (veis) - 12 tükid	Traatrest	4	250/max	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 igat 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 igat 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 "Hõlbus 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 emailpinna kahjustusi.

Katalüütilised pinnad

- Toiduvalmistamise ala külgeinad 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 sakilliste nugade, traatvilla või muude samaste kraapimisvahenditega.
- Kaltsiumiplekid (kollased plekid) klaaspinnalt saate eemaldada müügis saadaval oleva katlakivieemaldusvahendiga, näiteks äädika või sidrunimahla.
- Kui pind on tugevalt märdunud, kandke puhastusvahend plekile käsnaga ja andke sellele piisavalt aega, et see toimiks. Seejärel puhastage pind märja lapiga.
- Klaasipinna värvimuutus ja plekid tekkimine on normaalne, need ei ole defektid.

Plastosad ja värvitud pinnad

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

pesuvahendiga kaetuks. Vastasel juhul võib nendes ühenduskohtades tekkida korrosioon.

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 paneele, 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 külgeinte puhastamine

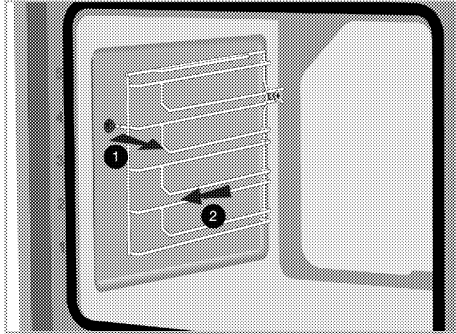
Toiduvalmistamise piirkonna külgeinad võivad olla ainult emailitud või katalüütilised. See sõltub mudelist. Kui on olemas katalüütiline sein, siis lisateabe saamiseks lugege jaotist "Katalüütilised seinad".

Kui Teie toode on traatriulitega mudel, eemaldage traatriulid enne külgeinte

puhastamist. Seejärel järgige jaotises "Üldteave puhastamise kohta" kirjeldatud puhastamisetappe vastavalt ahju külgešina tüüpidele.

Kültraatriiulite eemaldamiseks toimige järgmiselt:

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



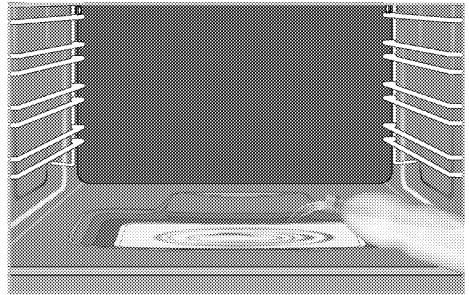
3. Riiulite uuesti kinnitamiseks tuleb nende eemaldamisel teostatud toimingud vastupidises järjekorras korrata.

Ahju põhjas asuva veekausi puhastamine

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

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

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



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

i Ärge kasutage ahju põhjas asuva veekausi puhastamiseks happeid või kloriide sisaldavaid puhastusvahendeid. Ärge eemaldage ahju põhjas asuva veekausi tekkivaid lubjaplekkide kraapimise abil. Vastasel juhul võib toote põhi kahjustada saada.

Lubja eemaldamise tõhususe suurendamiseks (mis võib tekkida ahju põhjas asuvas veevannis) lisaks ülaltoodud katlakivi eemaldamise toimingutele tehke iga 10 kasutuskorra järel järgmist:

Valige tööfunktsioon, mis kasutab alumsit kuumutuselementi, ja laske ahjul töötada 2-3 minutit 100 °C juures. Pärast seda lülitage ahi välja ja lisage ahju sisepindade ja grillresti jaoks mõeldud puhastusvahendit, mida Teie tootemargi veebisait soovitab, ahju põhjas olevasse veevanni ja laske sel 5 minutit seista. Viie minuti pärast pühkige ahju põhjas asuv veevann niiske mikrokiudlapiga ja siis pühkige see kuivaks.

Pürolüütiline isepuhastus

Ahi on varustatud pürolüütilise isepuhastuse funktsiooniga. Ahi kuumutatakse umbes 420-480 °C-ni ja

olemasolev mustus põletatakse tuhaks. Võib tekkida tugev suits. Tagage head ventilatsioon. Pürolüüsi tuleks kasutada umbes iga 10. Kasutuskorra järel.

Üldhoiatused



Kuumad pinnad tekitavad põletusi!

Ärge puudutage isepuhastumise ajal toodet käega ning hoidke lapsi sellest eemal. Enne jääkide eemaldamist oodake vähemalt 30 minutit.



Enne pürolüütilist isepuhastust eemaldage kõik tarvikud, teleskoopriiulid ja kügriiulid (kui need on olemas). Vastasel juhul saavad tarvikud ja külgriiulid kahjustada.



Kui Teie toode on varustatud pürolüüsikindlate lisatarvikutega (mis peavad vastu isepuhastuse kõrgtemperatuuridele), ei pea Te neid tarvikuid ahjust eemaldama. Kas Teie tarvikud on pürolüüsikindlad või mitte, on täpsustatud lisatarvikute jaotises. Kui pole vastavalt täpsustatud, pole Teie lisatarvikud kõrgetele temperatuuridele vastupidavad. Enne isepuhastust tuleb need kahjustuste vältimiseks ahjust välja võtta.



Ärge puhastage uksetihendit. Klaaskiust tihend on väga õrn ning võib kergesti viga saada. Ahju uksetihendi vigastuste korral vahetage see uue, autoriseeritud teenindusest pärit tihendi vastu.

1. Võtke ahjust kõik tarvikud välja.

Külgriiuliga mudelites: ärge unustage külgriiulid välja võtta.

2. Enne puhastustsükli eemaldage mustus välispindadelt ja ahju seest niiske lapiga.




Enne pürolüütilise isepuhastuse alustamist tühjendage veepaak. Kuna puhastamise ajal kerkib temperatuur ahjus kõrgele, siis juhul kui sinna satub vesi, võib see põhjustada tugevat müra ja kahjustada ahju sisepindasid.

3. Valige funktsioon "Pürolüüs" (isepuhastus).

Ekraanil hakkab vilkuma **P2:00**.

4. Seadke temperatuuri nupp kõrgeimale "**max**" (**maksimaalsele**) temperatuurile.

5. Kui pürolüüsifunktsioon on käivitunud, põleb püsivalt **P2:00** ja algab pöördloendus. Ekraanile ilmub isepuhastuse kestus. Seda kestust ei saa reguleerida.

6. Kui ahi saavutab pärast isepuhastuse käivitumist teatud temperatuuri, ilmub kella ekraanile luku sümbol , mille järel ei saa enam ust avada. Pärast pürolüüsi lõppu jääb see veel mõnda aega lukustatuks. Ärge üritage ust käepideme abil avada enne, kui luku sümbol on kadunud.

7. Kui puhastusprotsess on lõpule jõudnud, ilmub ekraanile "**End**".

8. Kui ekraanil kuvatakse "**End**", lõpetage protsess. Selleks keerake funktsiooni ja temperatuuri nupud asendisse 0 („VÄLJAS“).

9. Pärast sümboli  kadumist ekraanilt eemaldage mustus äädikaveega.

10. Hellsignaali peatamiseks vajutage suvalist klahvi.



Kui pürolüüs on lõpule jõudnud, on ukسلukk sees, kuni ahi jahtub sobiva temperatuurini. Kui soovite selle protsessi käigus midagi kühsetada, kuvatakse ekraanil "**H**" ja kühsetamist ei lubata.

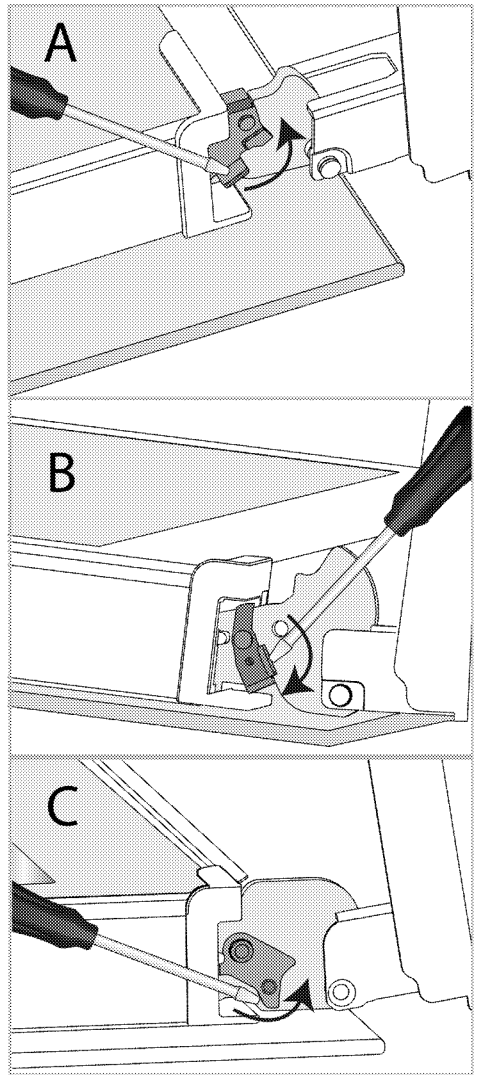
Ahjuukse puhastamine

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

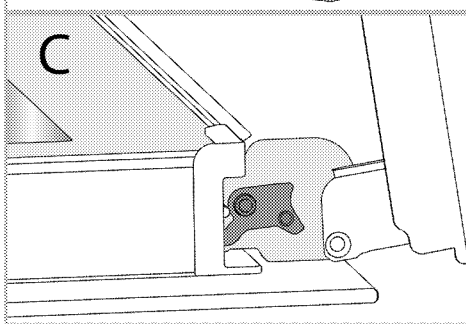
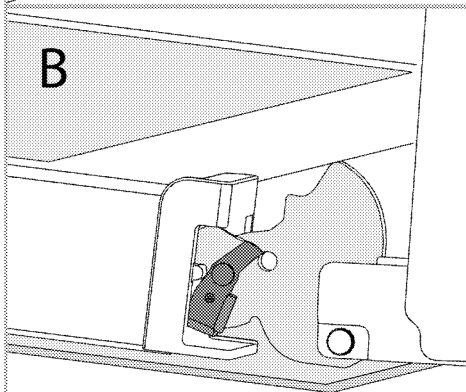
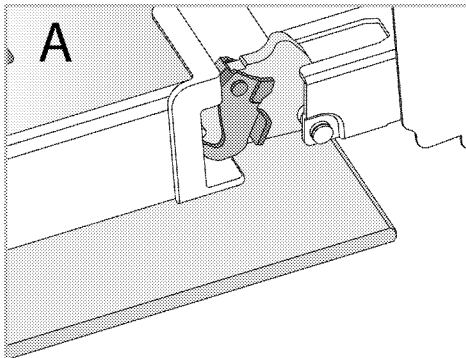
Puhastamiseks võite ahjuuksed ja -klaasid eemaldada. Ahjuukse ja -klaaside eemaldamist selgitatakse jaotistes "Ahjuukse eemaldamine" ja "Ahjuukse siseklaaside eemaldamine". Pärast ahjuukse siseklaaside eemaldamist puhastage need sooja vee ja pehme riide või käsna abil ning kuivatage need kuiva lapiga. 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.

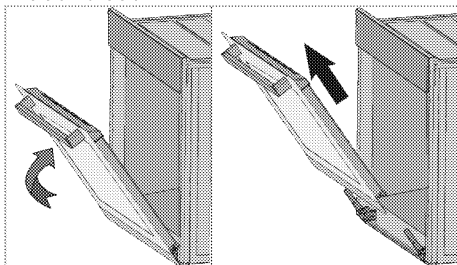


Hingelukkk - suletud asendis



Hingelukk - avatud asendis

3. Viige ahjuuks pooleldi avatud asendisse.



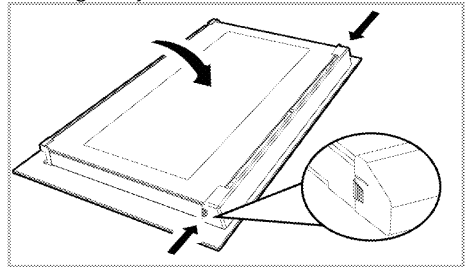
4. Tõmmake eemaldatav ahjuuks ülespoole, et vabastada see paremast ja vasakust hingest ning eemaldada.

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

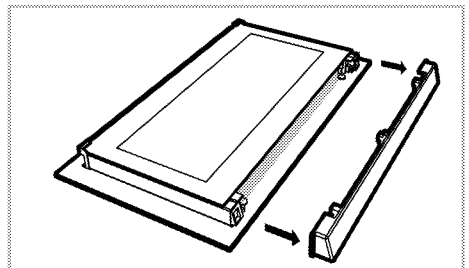
Ahjuukse siseklaasi eemaldamine

Toote esiuukse siseklaasi võib puhastamiseks eemaldada.

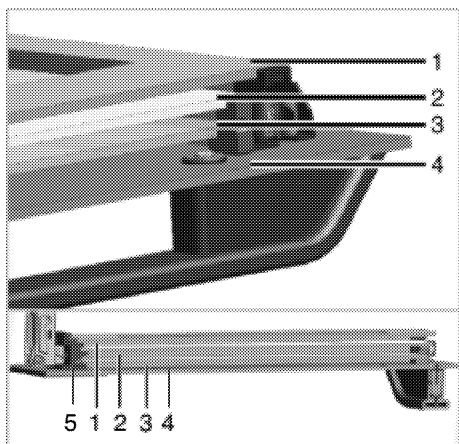
1. Avage ahjuuks.



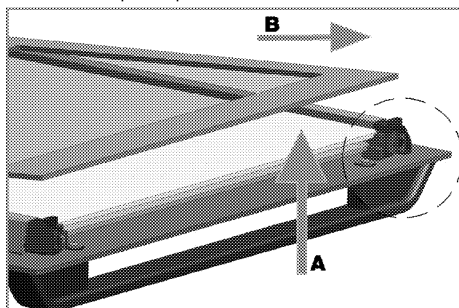
2. Tõmmake esiuukse ülemise osa külge kinnitatud plastkomponent enda poole, vajutades samaaegselt plastkomponendi mõlemal küljel asuvaid survepunkte, ja eemaldage see.



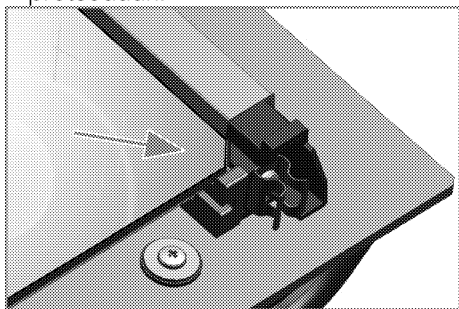
3. Nagu joonisel näidatud, tõstke õrnalt sisim klaas "A" suunas ja eemaldage see, tõmmates seda "B" suunas.



- 1 Sisim klaas
- 2 Teine siseklaas
- 3 Kolmas siseklaas
- 4 Väliklaas
- 5 Klaasi plastpesa - alumine



4. Teise ja kolmanda klaasi eemaldamiseks korrake sama protseduuri.



Ükse kokkupanemise esimene samm on teise ja kolmanda klaasi (2, 3) paikapanek.

Nagu joonisel näidatud, joondage klaasi kaldlihvitud serv plastist pesa kaldlihvitud servaga.

Teise ja kolmanda siseklaasi kinnitusjärjestus pole oluline, kuna need on vahetatavad.

Sisima klaasi (1) kinnitamisel veenduge, et klaasi prinditud külg oleks paigutatud teisele siseklaasile.

Ülioluline on asetada kõigi siseklaaside alumised nurgad nii, et need oleksid joondatud alumiste plastpesadega (5). Lükake plastkomponent raami poole, kuni kostab "klõps".

i Pärast puhastamist tuleb kõik klaasid uuesti monteerida.

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

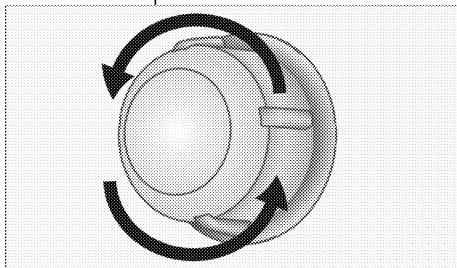
- Elektrilöögi ohu vältimiseks ühendage toitepistik lahti ja oodake, kuni ahi jahtub, enne ahjuvalgusti väljavahetamist. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Selles ahjus kasutatakse hõõglampi võimsusega alla 40 W, kõrgusega alla 60 mm, läbimõõduga alla 30 mm või halogeenlampi pistikupesaga G9,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

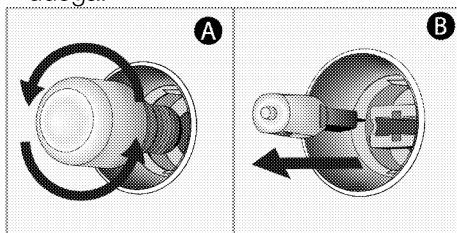
- Selles tootes kasutatavad elektripirnid peavad vastu pidama ekstreemsetele füüsilistele tingimustele, näiteks temperatuuridele üle 50 °C.

Kui teie ahjus on ümmargune valgusti,

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



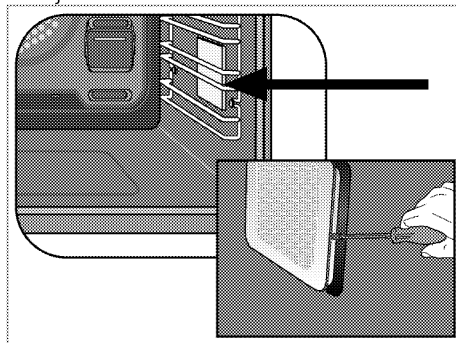
3. Kui Teie ahjuvalgusti on joonisel A näidatud tüüpi elektripirn, siis keerake ahju see joonisel näidatud viisil ja vahetage see uue vastu. Kui mudeli tüüp on B, tõmmake see välja nagu joonisel näidatud ja asendage see uuega.



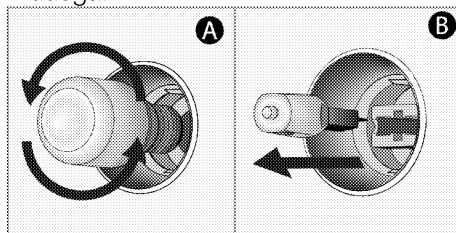
4. Pange klaasist kaas tagasi.

Kui Teie ahjus on ruudukujuline valgusti,

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



3. Tõstke valgusti kaitseklaas kruvikeerajaga 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 Tõrkeotsing

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 katkist 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 metallset heli.

- Metalldetailide 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 ahjupim 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 kellaega.*
- Elektrivarustus on katkestatud. >>> *Kontrollige elektrivarustust. Kontrollige kaitselüliteid kaitsmekapis. Vajadusel vahetage välja või lähtestage kaitselülitid.*
- Ahjuuks võib olla lahti. >>> *Veenduge, et ahjuuks on suletud. Kui ahjuuks jääb avatuks kauem kui umbes 5 minutiks, toiduvalmistamise sätteid tühistatakse, kuumutuselemendid ja ahjuvalgustus ei hakka tööle.*

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

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

Tõrkekoodid/põhjused ja võimalikud lahendused

Tõrkekoodid	Tõrke põhjused	Võimalikud lahendused
Er 1 - Er 7	Sidetõrked	Tõrke kõrvaldamiseks pöörduge volitatud teeninduse poole.
Er 8 - Er 27	Anduri tõrked	Tõrke kõrvaldamiseks pöörduge volitatud teeninduse poole.
Er 32 - Er 41	Ahju kuumutamise tõrked	Tõrke kõrvaldamiseks pöörduge volitatud teeninduse poole.
Er 42 - Er 58	Ahju komponentide tõrked	Tõrke kõrvaldamiseks pöörduge volitatud teeninduse poole.
Er 59 - Er 64	Ahjuukse tõrked	Tõrke kõrvaldamiseks pöörduge volitatud teeninduse poole.
Er 65 - Er 71	Auruga seotud tõrked (aurutamise toega ahjudes)	Tõrke kõrvaldamiseks pöörduge volitatud teeninduse poole.
Er 72 - Er 80	Riistvara tõrked	Tõrke kõrvaldamiseks pöörduge volitatud teeninduse poole.
Er 81 - Er 85	Ahju ohutustõrked	Tõrke kõrvaldamiseks pöörduge volitatud teeninduse poole.
Er 86 - Er 88	Internetiühenduse tõrked (Homewhiz'i toega ahjudes)	Tõrke kõrvaldamiseks pöörduge volitatud teeninduse poole.
Er 89 - Er 92	Mikrolaineahju tõrked (aurutamise toega ahjudes)	Tõrke kõrvaldamiseks pöörduge volitatud teeninduse poole.
Er 93 - Er 99	Elektronika plaadi ja taimeri tõrked	Tõrke kõrvaldamiseks pöörduge volitatud teeninduse poole.