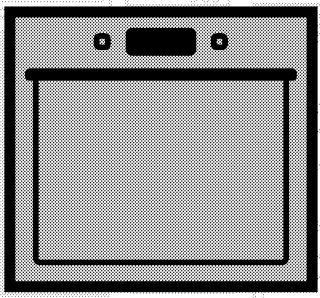
Piekarnik do zabudowy

Instrukcja użytkowania



PL

beko

Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

Drogi Kliencie,
Dziękujemy za wybór wyrobu firmy Beko. Mamy nadzieję, że wyrób ten, wyprodukowany zgodnie z najwyższymi wymogami jakościowymi i według najnowszej technologii, służyć Ci będzie jak najlepiej. Prosimy zatem przed użyciem tego wyrobu uważnie przeczytać całą tę instrukcję obsługi i wszystkie inne dostarczone z nim dokumenty i zachować je do wglądu w przyszłości. Jeśli przekażesz ten wyrób komuś innemu, oddajcie mu także tę instrukcję. Przestrzegaj wszelkich ostrzeżeń i informacji z tej instrukcji.
Pamiętaj, że niniejsza instrukcja użytkowania może odnosić się także do kilku innych modeli. Różnice pomiędzy modelami wskazano w niniejszej instrukcji.

Objaśnienie symboli

W niniejszej instrukcji użytkowania stosuje się następujące symbole:

	Ważna informacja lub przydatna wskazówka dot. użytkowania
	Ostrzeżenie przed zagrożeniem dla życia i mienia.
	Ostrzeżenie przed porażeniem elektrycznym.
	Ostrzeżenie przed zagrożeniem pożarem.
	Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi
Dyrektywami Unii Europejskiej:
- 2006/95/WE LVD (Niskie Napięcia)
- 2004/108/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)
Importer: Beko S.A.
Ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa, www.beko.pl

CE

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska 4

Ogólne zasady bezpieczeństwa 4
Bezpieczeństwo elektryczne 4
Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu 5
Zamierzone przeznaczenie 7
Bezpieczeństwo dzieci 7
Stare urządzenia 8
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych 8

2 Informacje ogólne 9

Opis urządzenia 9
Zawartość opakowania 10
Dane techniczne 11

3 Instalacja 12

Przed zainstalowaniem 12
Instalacja i przyłączenie 13
Przyszły transport 15

4 Przygotowanie 16

Jak oszczędzać energię 16
Pierwszy raz 16
Ustawianie czasu 16
Pierwsze czyszczenie 16
Podgrzewanie wstępne 16

5 Jak obsługiwać piekarnik 18

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu 18
Jak obsługiwać piekarnik elektryczny 19
Tryby pracy 19
Jak obsługiwać urządzenia sterujące piekarnika 21
Zegar jako programator alarmu 25
Tabela czasów pieczenia 25
Jak obsługiwać grill 27
Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu 27

6 Czyszczenie i konserwacja 28

Informacje ogólne 28
Czyszczenie panelu sterowania 28
Czyszczenie piekarnika 28
Przenoszenie drzwiczek piekarnika. 29
Wyjmowanie szyby w drzwiczkach 30
Wymiana lampki w piekarniku 31

Rozwiązywanie problemów 32

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

W rozdziale tym zawarto instrukcje zachowania bezpieczeństwa, które pomogą uniknąć zagrożenia obrażeniem lub szkodą. Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie wszelkich gwarancji.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub nieumiejętne i niedoświadczone, jeśli są pod nadzorem lub poinstruowano je w sprawach użytkowania tego urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją związane z tym zagrożenia.
  Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Dzieciom bez nadzoru nie należy powierzać czyszczenia ani konserwacji.
- Instalacje i naprawy musi zawsze wykonywać autoryzowany pracownik serwisowy. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję.
  Przed instalacją uważnie przeczytaj tę instrukcję.
- Nie wolno uruchamiać tego wyrobu, jeśli jeśli jest niesprawny lub widocznie uszkodzony.
- Po każdym użyciu sprawdź, czy wyłączone zostały pokrętła funkcjonalne.

Bezpieczeństwo elektryczne

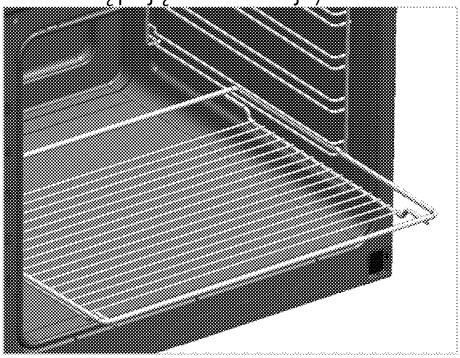
- W razie awarii tego urządzenia nie należy go używać do czasu naprawy przez autoryzowany serwis. Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Piekarnik ten można podłaczyć tylko do gniazdka z uziemieniem o napięciu i z zabezpieczeniem jakie podano w "Danych technicznych. Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek problemy wynikające z braku uziemienia tego piekarnika zgodnie z miejscowymi przepisami.
- Nie wolno myć piekarnika rozlewając nań wodę! Grozi to porażeniem elektrycznym!

- Piekarnik ten trzeba odłączyć od zasilania na czas instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Aby uniknąć zagrożenie w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
- Należy używać tylko kabla zasilającego podanego w "Danych technicznych".
- Piekarnik należy tak zainstalować, aby można było go całkowicie odłączyć od sieci. Odłączenie to należy zapewnić albo poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka, albo wyłączenie wyłącznika, w który wyposażona jest domowa instalacja elektryczna, zgodnie z przepisami budowlanymi.
- Tylna powierzchnia piekarnika nagrzewa się w trakcie jego pracy. Upewnij się, że przyłącze elektryczne nie dotyka tej tylnej powierzchni; w przeciwnym razie może ono ulec uszkodzeniu.
- Przewód zasilający nie może się zakleszczyć między drzwiczkami i ramą piekarnika, a także nie można go prowadzić przez gorące powierzchnie. W przeciwnym wypadku izolacja przewodów może się topić i w rezultacie może nastąpić zwarcie.
- Wszelkie prace na układach i urządzeniach elektrycznych wykonywać może tylko upoważniony i wykwalifikowany personel.
- W razie jakiejkolwiek awarii wyłącz wyrób i odłącz go od sieci zasilającej. W tym celu wyłącz bezpiecznik zabezpieczający instalację domową.
- Upewnij się, że prąd bezpiecznika jest odpowiedni dla tego wyrobu.

Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu

- Podczas użytkowania urządzenie i jego części są gorące. Nie dotykać nagrzanych części. Dzieci poniżej 8 lat mogą przebywać w pobliżu urządzenia wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych.
- Nigdy nie wolno używać tego wyrobu w stanie zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu i/lub innych środków odmieniających świadomość.
- Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.
- Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu tego wyrobu, ponieważ jego boki mogą bardzo się nagrzewać przy pracy.

- W trakcie użytkowania piekarnik nagrzewa się. Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek ani szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzy sie w takiej puszce/słoiku, może je rozsadzić.
- Nie umieszczaj foremek do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnia piekarnika. Nagromadzenie ciepła mogłoby zniszczyć dno piekarnika.
- 'Do czyszczenia szyby w drzwiczkach piekarnika nie należy używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych skrobaków metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do popękania szyby.''
- Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- Właściwe umieszczanie rusztu i foremki na stelażach
  Właściwe umieszczanie na stelażu rusztu i/lub tacki na ociekający tłuszcz jest niezwykle ważne. Wsuń ruszt lub tackę na ociekający tłuszcz pomiędzy dwie szyny i zanim umieścisz na nim potrawę upewnij się, że jest wypoziomowany (patrz następująca ilustracja).



- Nie używaj tego wyrobu z wyjętą lub popękaną szybą w przednich drzwiczkach.
- Uchwyt na drzwiach piekarnika nie służy do suszenia ręczników. Przy otwartych drzwiczkach i załączonej funkcji grillowania nie wieszać na niej ręczników, rękawic, ani podobnych wyrobów tekstylnych.
- Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.
- Wyłóż naczynie do pieczenia, lub akcesorium z piekarnika (tackę, ruszt druciany, itp.), papierem do pieczenia, włóż do niego potrawę i wstaw je do wstępnie nagrzanego piekarnika. Utnij nadmiar papieru wystający z naczynia lub akcesorium, aby

zapobiec ryzyku dotknięcia elementów grzejnych piekarnika. Nie wolno używać papieru do pieczenia w temperaturze roboczej większej niż wskazana dla tego papieru. Nie wykładaj papierem bezpośrednio dna piekarnika.

- Przed wymianą lampy upewnij się, że piekarnik jest wyłączony, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.

Aby uniknąć zagrożenia pożarem przy użytkowaniu tej kuchenki;

- Upewnij się, że wtyczka pasuje do gniazdka i nie powoduje iskrzenia.
- Nie należy używać uszkodzonych ani uciętych przewodów, ani przedłużaczy, a tylko oryginalnego przewodu zasilającego.
- Upewnij się, że gniazdko, do którego włączona jest kuchenka jest suche.

Zamierzone przeznaczenie

- Wyrób ten przeznaczony jest do użytku domowego. Nie dopuszcza sie użytkowania komercyjnego.
- Urządzenie to służy wyłącznie do pieczenia potraw. Nie wolno używać go do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń."
- Urządzenia tego nie należy używać do podgrzewania talerzy pod grillem, suszenia ręczników, ścierek do naczyń, itp. na uchwytach, ani do celów suszenia lub ogrzewania.
- Producent nie odpowiada za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem tego wyrobu lub obchodzeniem się z nim.
- Piekarnik można używać do rozmrażania, smażenie, pieczenia i grillowania potraw.

Bezpieczeństwo dzieci

- Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci należy trzymać z dala od kuchenki.
- Materiały opakowaniowe mogą być niebezpieczne dla dzieci. Trzymać materiały opakowaniowe z dala od dzieci. Prosimy pozbyć się całego opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska.
- Urządzenia elektryczne są niebezpieczne dla dzieci. W trakcie pracy tego produktu nie dopuszczać do przebywania dzieci w jego pobliżu ani do zabawy.
- Nie stawiaj na tym urządzeniu żadnych przedmiotów, po które mogłyby sięgać dzieci.
- Gdy drzwiczki są otwartenie obciążać ich żadnymi ciężkimi przedmiotami i nie pozwalać dzieciom siadać na nich. Piekarnik może się przewrócić, lub mogą się uszkodzić zawiasy drzwiczek.

Stare urządzenia

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.

Zgodność z dyrektywą RoHS:

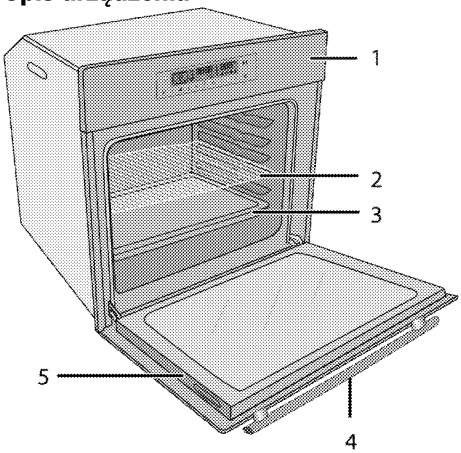
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

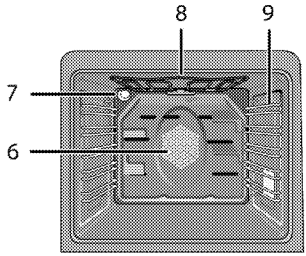
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

- 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.

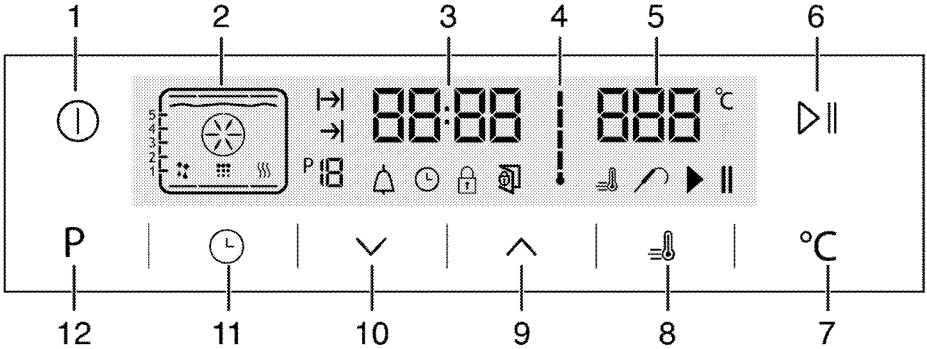
2 Informacje ogólne

Opis urządzenia





1 Panel sterowania
2 Półka druciana
3 Tacka
4 Uchwyt
5 Drzwiczki
6 Silnik wentylatora (za płytą stalową)
7 Lampka
8 Górny element grzejny
9 Pozycje półki

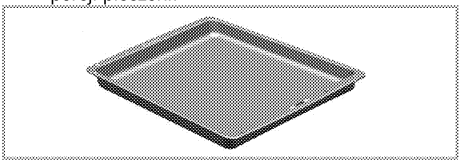


1 Klawisz ZAŁ./WYŁ.
2 Wyświetlacz funkcji
3 Pole wskaźnika czasu bieżącego
4 Symbol temperatury wewnątrz piekarnika
5 Pole wskaźnika temperatury
6 Przycisk start/stop gotowania
7 Przyciska nastawiania temperatury
8 Symbol boostera (szybkie podgrzewanie)
9 Klawisz plus
10 Klawisz minus
11 Klawisz regulacji
12 Przycisk powrotu do wyświetlania funkcji

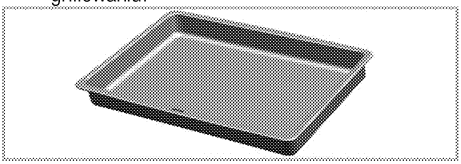
Zawartość opakowania

Dostarczane akcesoria różnią się zależnie od modelu wyrobu. Niektóre z akcesoriów opisanych w instrukcji obsługi mogą nie być dostarczane razem z tym modelem produktu.

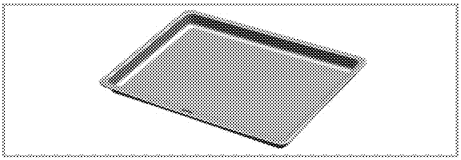
1. **Instrukcja użytkowania**
2. **Blacha do pieczenia**
   Służy do pieczenia ciast, mrożonek i dużych porcji pieczeni.



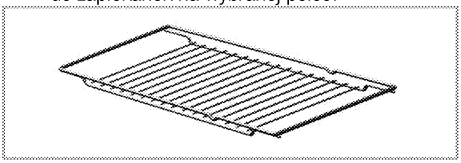
3. **Foremka głęboka**
   Służy do pieczenia ciast, dużych porcji pieczeni, potraw soczystych oraz do zbierania tłuszczu przy grillowaniu.



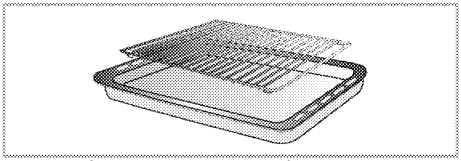
4. **Foremka do pieczenia ciasta**
   Służy do pieczenia herbatników i kruchych ciasteczek.



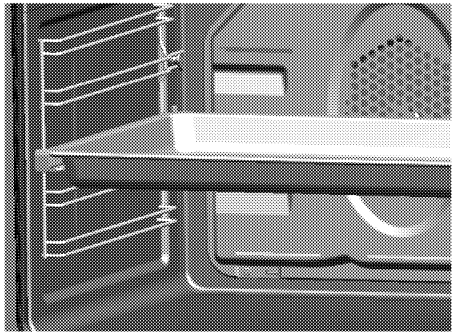
5. **Półka druciana**
   Służy do pieczenia oraz do ustawiania potraw do smażenia, pieczenia lub gotowania w naczyniach do zapiekanek na wybranej półce.

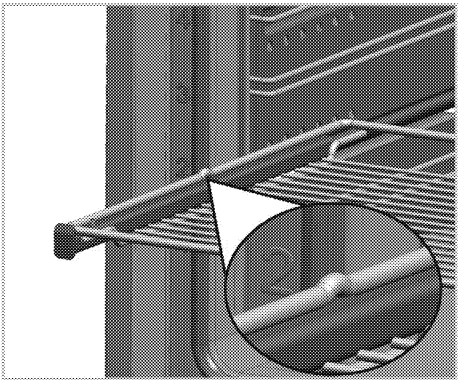


6. **Mała półka druciana**
   Podczas grillowania umieść ją (jeśli jest w zestawie) na foremce, aby zbierać kapiący tłuszcz i utrzymać piekarnik w czystości.

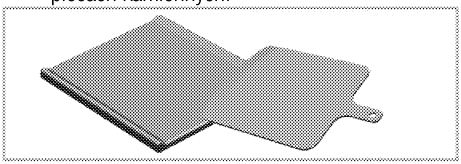


7. **Właściwe umieszczanie półki drucianej i foremki na stelażach teleskopowych**
   Teleskopowe stelaże pozwalają na łatwe zakładanie i zdejmowanie foremek oraz rusztu. Podczas używania foremki i rusztu ze stelażem teleskopowym, muszą być do nich dosunięte kołki znajdujące się z tyłu stelaża teleskopowego, przy krawędziach rusztu i foremki.





8. **Kamień do wypieku pizzy - łopatka do pizzy**
   Służy do pieczenia ciast takich jak pizza, chleb i ormiańska pizza "lahmajoun", które piecze się w piecach kamiennych.



Dane techniczne

Napięcie/częstotliwość	220-240 V ~ 50 Hz
Łączne zużycie energii el.	3.1 kW
Bezpiecznik	min. 16 A
Typ/ przekrój przewodu	H05VV-FG 3 x 1,5 mm^2
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	595 mm/594 mm/567 mm
Wymiary instalacyjne (wys./szer./głęb.)	**590 lub 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Piekarnik główny	**Piekarnik wielofunkcyjny**
Oświetlenie wewnętrzne	15/25 W
Zużycie energii el. przez grill.	2.2 kW

Informacja podstawowa: Dane na etykietach energetycznych piekarników elektrycznych podaje się zgodnie z normą PL-EN 60350-1 / IEC 60350-1. Wartości te określa się przy standardowym obciążeniu z czynnymi funkcjami grzejnika górnego-dolnego i wspomagania nagrzewania wentylatorem (jeśli funkcje takie są dostępne).
Klasę sprawności energetycznej określa się zgodnie z następującą priorytetyzacją, zależnie od występowania odpowiednich funkcji w danym modelu piekarnika. 1-Pieczenie z wentylatorem eco-fan, 2-Pieczenie turbo powolne, 3-Pieczenie turbo, 4-Grzałki dolna/górna wspomagane wentylatorem.

** Patrz: *Instalacja, strona 12.*

Dane techniczne mogą zostać zmienione bez uprzedzenia w celu poprawy jakości wyrobu.

Rysunki w tej instrukcji są schematyczne i mogą się nieco różnić od danego wyrobu.

Wartości podane na etykietkach wyrobu lub w towarzyszącej mu dokumentacji uzyskano w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odnośnymi normami. Wartości te mogą się różnić zależnie od operacyjnych i środowiskowych warunków pracy danego wyrobu.

3 Instalacja

Produkt musi zostać zainstalowany przez wykwalifikowaną osobę i zgodnie z obowiązującymi przepisami. W przeciwnym gwarancja zostanie unieważniona. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję.

Przygotowanie miejsca do instalacji i dostępu do sieci elektrycznej to obowiązek klienta.

ZAGROŻENIE:
Urządzenie to należy instalować zgodnie z miejscowymi przepisami dot. instalacji gazowych i elektrycznych.

ZAGROŻENIE:
Przed zainstalowaniem sprawdź, czy wyrób nie ma widocznych defektów. elśi ma, nie instaluj go.
Uszkodzone wyroby zagrażają Twemu bezpieczeństwu.

Przed zainstalowaniem

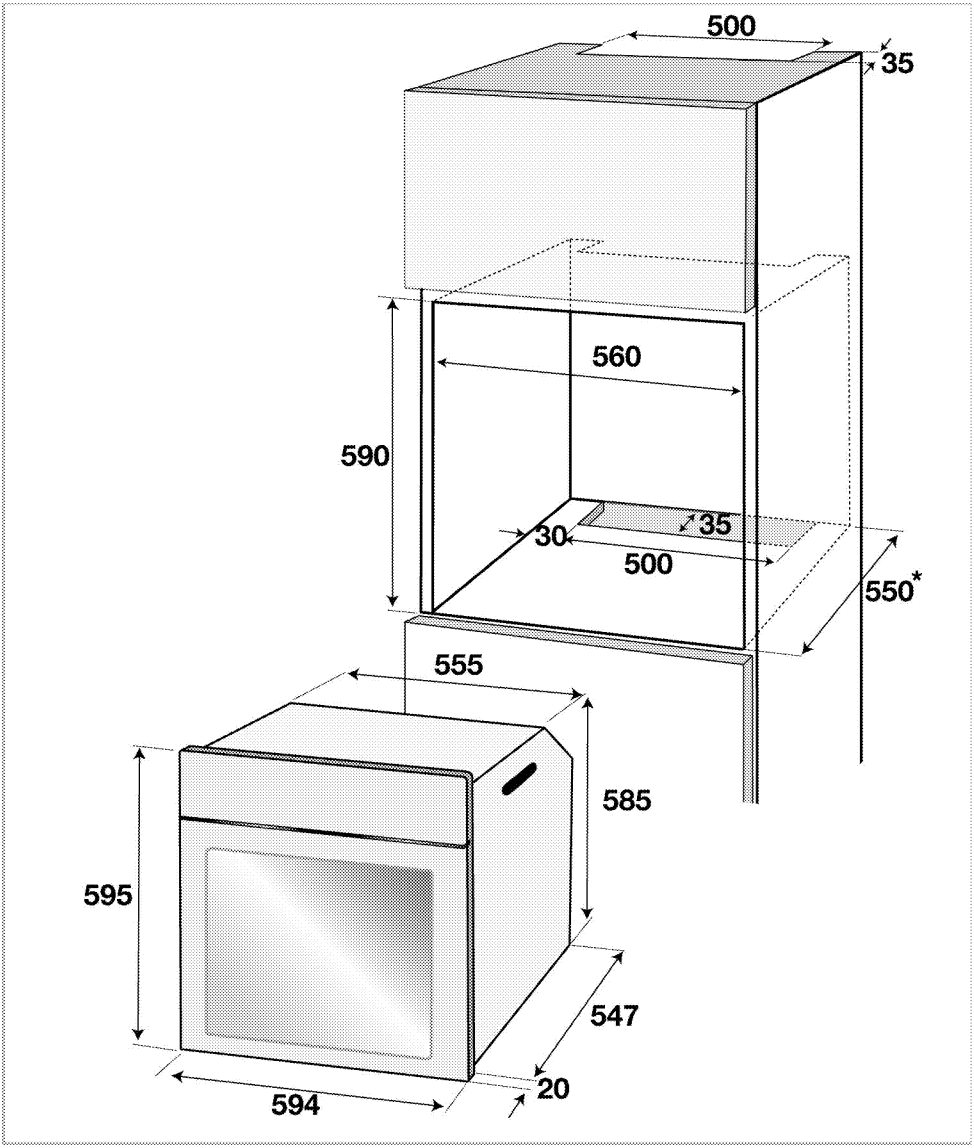
Urządzenie to przeznaczone jest do zainstalowania w dostępnych w handlu szafkach kuchennych. Pomiędzy tym urządzeniem a ścianami lub meblami kuchennymi należy pozostawić bezpieczny odstęp. Patrz: rysunek (wymiary w mm)

- Powierzchnie zastosowanych syntetycznych laminatów i lepiszczy muszą być odporne na wysoką temperaturę (minimum 100 °C).
- Szafki kuchenne należy ustawić równo i przymocować.
- Jeśli pod piekarnikiem jest szuflada, trzeba pomiędzy nimi założyć półkę.
- Urządzenie nosić muszą przynajmniej dwie osoby.

Nie instaluj tego urządzenia w pobliżu lodówek lub zamrażarek. Wydzielane z tego piekarnika ciepło może zwiększyć zużycie energii przez urządzenia chłodzące.

Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę.

Jeśli wyrób ma uchwyty z drutu, po jego przesunięciu wciśnij je z powrotem w jego boczne ścianki.



* min.

Instalacja i przyłączenie

- Urządzenie to należy instalować zgodnie z miejscowymi przepisami dot. instalacji gazowych i elektrycznych.

Przyłączenie elektryczne

Przyłącz ten wyrób do uziemionego gniazdka/obwodu zabezpieczonego bezpiecznikiem o odpowiedniej specyfikacji podanej w tabeli „Dane techniczne". Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie odpowiada za żadne szkody wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uziemienia, zgodnie z przepisami miejscowymi.

ZAGROŻENIE:
Wyrób ten musi był przyłączony do sieci elektrycznej przez osobę upoważnioną i wykwalifikowaną. Gwarancja na ten wyrób obowiązuje dopiero po jego prawidłowym zainstalowaniu.
Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione.

ZAGROŻENIE:
Przewodu zasilającego nie można klamrować, zginać i przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia.
Przewody uszkodzone wymieniać może tylko wykwalifikowany elektryk. Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarciem lub pożarem z powodu niefachowej instalacji!

- Przyłączenie musi być zgodne z przepisami krajowymi.
- Parametry zasilania muszą odpowiadać danym podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Tabliczkę znamionową zobaczysz po otwarciu przednich drzwiczek.
- Przewód zasilający ten wyrób musi odpowiadać parametrom podanym w tabeli "Dane techniczne".

ZAGROŻENIE:
Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej, odłącz to urządzenie od zasilania.
Grozi to porażeniem elektrycznym!

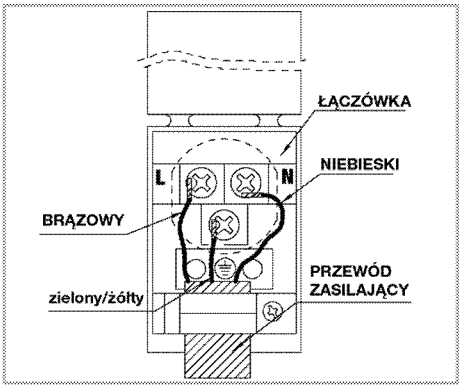
Przyłączanie kabla zasilania

1. **Jeśli razem z tym wyrobem nie dostarczono przewodu zasilającego,** trzeba do niego przyłączyć przewód zasilający wybrany z tabeli (*Dane techniczne, strona 11*) odpowiednio do domowej instalacji elektrycznej, stosując się do instrukcji w schemacie przyłączenia kabla.

Jeśli nie jest możliwe odłączenie od zasilania we wszystkich biegunach, trzeba zainstalować wyłącznik z przerwą stykową co najmniej 3 mm (bezpieczniki, liniowy wyłącznik bezpieczeństwa, stycznik), którego wszystkie bieguny powinny sąsiadować z wyrobem (ale nie ponad nią) zgodnie z przepisami IEE.
Nieprzestrzeganie tych instrukcji może skutkować problemami eksploatacyjnymi i unieważnieniem gwarancji na wyrób.

Zaleca się dodatkowe zabezpieczenie wyłącznikiem prądu resztkowego.

2. Śrubokrętem otwórz pokrywę listwy zaciskowej.
3. Wsadź przewód zasilający przez klamrę pod zaciskiem i umocuj go do korpusu śrubą zintegrowaną na elemencie klamrowym.
4. Połącz przewody zgodnie z dostarczonym schematem.

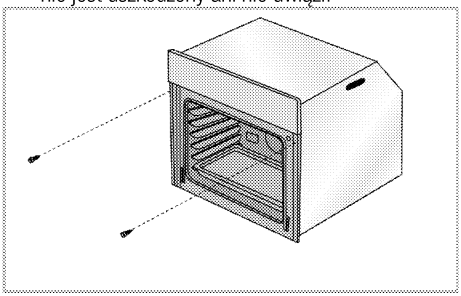


5. Po połączeniu przewodów zamknij pokrywę listwy zaciskowej.
6. Przewód zasilający ułóż tak, aby nie stykał się z wyrobem i nie uwiązł pomiędzy nim a ścianą.

Ze względów bezpieczeństwa przewód zasilający nie może być dłuższy od 2 m.

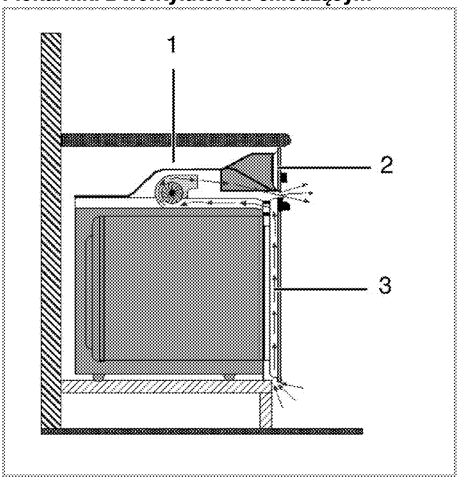
Instalowanie wyrobu

1. Wsuń piekarnik do szafki, wyrównaj ustawienie i zabezpiecz, sprawdzając, czy przewód zasilania nie jest uszkodzony ani nie uwiązł.



Zabezpiecz piekarnik 2 śrubkami, jak na rysunku.

Piekarniki z wentylatorem chłodzącym



1 Wentylator chłodzący
2 Panel sterowania
3 Drzwiczki

Wbudowany wentylator chłodzący chłodzi zarówno szafkę do zabudowy, jak i przód urządzenia.

Wentylator chłodzący nadal pracuje przez 20 - 30 minut nawet po wyłączeniu piekarnika. Jeśli pieczenie odbywało się z zaprogramowanym timerem piekarnika, po zakończeniu pieczenia wraz z wszystkimi funkcjami zostanie wyłączony również wentylator.

Ostateczne sprawdzenie

1. Włóż wtyczkę do gniazdka i załącz bezpiecznik piekarnika.
2. Sprawdź funkcje

Przyszły transport

- Zachowaj oryginalne pudło kartonowe na piekarnik i transportuj go w nim. Przestrzegaj instrukcji na pudle. Jeśli nie masz oryginalnego pudła, zapakuj piekarnik w folię bąbelkową lub gruba tekturę i zabezpiecz taśmą klejącą.
- Aby zapobiec uszkodzeniu drzwiczek przez ruszt druciany i tackę z wnętrza piekarnika włóż do jego środka pasek tektury, równo z pozycją tacek. Drzwiczki piekarnika zabezpiecz taśmą klejącą do ścian bocznych.
- Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę.

Nie stawiaj na nim żadnych przedmiotów i przemieszczaj go w pozycji pionowej.

Sprawdzaj, czy piekarnik nie uległ w transporcie widocznym uszkodzeniom.

4 Przygotowanie

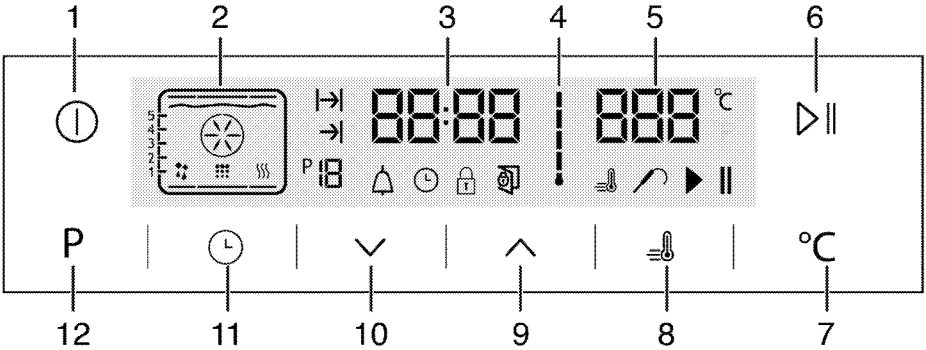
Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkować urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

- Używaj naczyń w ciemnych barwach lub emaliowanych, co poprawi przepływ ciepła.
- Gotując potrawy wykonuj operacje podgrzewania, jeśli zaleca się ją w instrukcji obsługi lub przepisie gotowania.
- Nie otwieraj zbyt często drzwiczek w trakcie gotowania.
- O ile to możliwe staraj się gotować w piekarniku więcej niż jedną potrawę na raz. Można gotować w dwóch naczyniach obok siebie na ruszcie.
- Gotuj potrawy po kolei. Piekarnik będzie już gorący.
- Można oszczędzić energię wyłączając piekarnik na kilka minut przed upływem czasu gotowania. Nie otwieraj drzwiczek piekarnika.
- Rozmrażaj mrożonki przed gotowaniem.

Pierwszy raz

Ustawianie czasu



1 Klawisz ZAŁ./WYŁ.
2 Wyświetlacz funkcji
3 Pole wskaźnika czasu bieżącego
4 Symbol temperatury wewnątrz piekarnika
5 Pole wskaźnika temperatury
6 Przycisk start/stop gotowania
7 Przyciska nastawiania temperatury
8 Symbol boostera (szybkie podgrzewanie)
9 Klawisz plus
10 Klawisz minus
11 Klawisz regulacji
12 Przycisk powrotu do wyświetlania funkcji

1. Przy pierwszym uruchomieniu piekarnika zapala się symbol ⏲; dotknij klawiszy ∧ / ∨, aby ustawić godzinę.
2. Potwierdź ustawienie, dotykając symbolu ⏲ i poczekaj 4 sekundy, niedotykając żadnych klawiszy, aby potwierdzić.

Jeśli bieżąca godzina nie jest ustawiona, wskaźnik czasu zacznie rosnąć/zmieniać się od **12:00**. Aby wskazać, że bieżąca godzina nie została ustawiona, wyświetli się symbol ⏲. Zniknie dopiero po ustawieniu godziny.

Pierwsze czyszczenie

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

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Wytrzyj powierzchnie wyrobu wilgotną ściereczką lub gąbką i wytrzyj do sucha ściereczką.

Podgrzewanie wstępne

Nagrzewaj urządzenie przez ok. 30 minut, a potem je wyłącz. Przed pierwszym użyciem należy wypalić wszelkie pozostałości po produkcji i warstwy ochronne.

OSTRZEŻENIE
Można się poparzyć od gorących powierzchni! Urządzenie to nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykaj gorących palników, wewnętrznych sekcji piekarnika, elementów grzejnych itp. Zakaz zbliżania się dzieci!
Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.

Piekarnik elektryczny

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Wybierz pozycję „Static" (Statyczne)
4. Wybierz najwyższą moc grilla; patrz *Jak obsługiwać piekarnik elektryczny, strona 19*.
5. Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
6. Wyłącz piekarnik; patrz *Jak obsługiwać piekarnik elektryczny, strona 19*

Piekarnik z grillem

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Wybierz najwyższą moc grilla; patrz *Jak obsługiwać grill , strona 27*.
4. Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
5. Wyłącz grill; patrz *Jak obsługiwać grill , strona 27*

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 o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu

OSTRZEŻENIE
Można się poparzyć od gorących powierzchni! Urządzenie to nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykaj gorących palników, wewnętrznych sekcji piekarnika, elementów grzejnych itp. Zakaz zbliżania się dzieci!
Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.

ZAGROŻENIE:
Otwierając drzwiczki piekarnika zachowaj ostrożność, bo może ulotnić się z niego para. Taka ulatniająca się para może poparzyć dłonie, twarz i oczy.

Wskazówki do pieczenia ciasta

- Używaj stosownych naczyń metalowych z powłokami nieprzylegającymi, pojemników aluminiowych, lub żaroodpornych form silikonowych.
- Rób najlepszy użytek z miejsca na półce.
- Foremkę do pieczenia stawiaj w środku półki.
- Prze załączeniem piekarnika lub grilla wybierz właściwą pozycję półki. Nie zmieniaj pozycji półki, gdy kuchenka jest gorąca.
- Zamknij drzwiczki piekarnika i nie otwieraj ich.

Wskazówki do pieczenia mięsa

- Przyprawienie całych kurcząt, indyków i dużych porcji mięsa, np. sokiem z cytryny ;in czarnym pieprzem przed pieczeniem podniesie jego wydajność.
- Pieczenia mięsa z kością trwa ok. 15 - 30 minut dłużej niż pieczenie takiego samego kawałka bez kości.
- Na upieczenie jednego centymetra grubości mięsa potrzeba ok. 4 do 5 minut.
- Po zakończeniu pieczenia pozostaw pieczeń w piekarniku na ok. 10 minut. Soki lepiej rozchodzą się po całej pieczeni i nie wyciekają przy jej krojeniu.
- Ryby należy piec na półce środkowej lub dolnej na żaroodpornym talerzu.

Wskazówki do grillowania

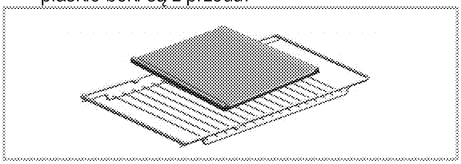
Mięso, ryby i drób szybciej rumienią się, gdy się je grilluje, zachowują miłą kruchość i nie wysychają. Do grillowania szczególnie nadają się płaskie kawałki, nadziane na szpikulec szaszłyki i kiełbaski, a także warzywa o znacznej zawartości wody, takie jak pomidory i cebule.

- Rozłóż kawałki mięsa do grillowania na ruszcie drucianym lub w foremce do pieczenia z rusztem drucianym w taki sposób, aby pokryta nimi powierzchnia nie wystawała poza grzałkę.
- Wsuń ten ruszt druciany lub foremkę do pieczenia z rusztem na wybrany poziom w piekarniku. Jeśli grillujesz na ruszcie drucianym, na dolną półkę wsuń foremkę do pieczenia na kapiący tłuszcz. Aby łatwiej oczyścić to naczynie z tłuszczu wlej do niego trochę wody.

Żywność nie nadająca się do grillowania stwarza zagrożenie pożarowe. Do grillowania używaj wyłącznie żywności, która nadaje się do przyrządzania w wysokich temperaturach.
Nie wkładaj żywności do grilla zbyt głęboko. Tam jest najgoręcej i tłusta żywność może się zapalić.

Wskazówki do pieczenia pizzy na kamieniu

1. Przed uruchomieniem piekarnika postaw kamień do pizzy na ruszcie drucianym, upewniwszy się, że płaskie boki są z przodu.



2. Wybierz funkcję Pizza.
3. Nastaw temperaturę na wartość maksymalną. Odczekaj 25-30 minut, aż zagrzeje się kamień.
4. Po upływie czasu nagrzewania nastaw temperaturę na 200°C/310°C, połóż potrawę, która ma być upieczona, na kamieniu za pomocą łopatki do pizzy (nie wkładaj potraw mrożonych). Piecz przez 10-15 (200°C) / 4-5 (310°C) minut.
5. Gdy pieczenie się zakończy, wyjmij potrawę łopatką do pizzy. Pozostaw kamień do pizzy w piekarniku, aż ostygnie.

Nie wkładaj kamienia do nagrzanego piekarnika.
Nie kładź zamrożonej pizzy na kamieniu nagrzanym w piekarniku.
Po zakończeniu pieczenia nie wyjmuj kamienia do pizzy i nie kładź go na wilgotnej ani zimnej powierzchni dopóki nie ostygnie. **Może bowiem popękać.**

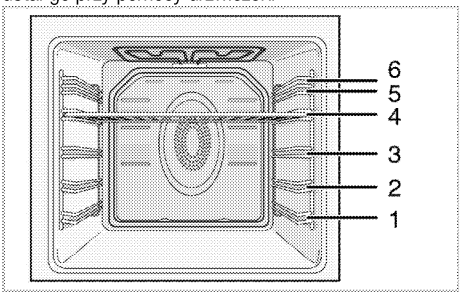
Chroń kamień do pizzy przed wilgocią!

Jak obsługiwać piekarnik elektryczny

Wyłączanie piekarnika elektrycznego

Pozycje stelażu (modele z rusztem drucianym)

Ważne jest, aby prawidłowo umieszczać ruszt druciany na półce drucianej. Ruszt druciany trzeba wsadzić pomiędzy półki druciane jak pokazano na rysunku. Ruszt druciany nie może opierać się o tylną ścianę piekarnika. Aby poprawić wydajność grillowania, przesuń ruszt druciany do przedniej sekcji stelażu i ustal go przy pomocy drzwiczek.



Tryby pracy

Podana tutaj kolejność trybów pracy może różnić się od ich układu dla tego urządzenia.

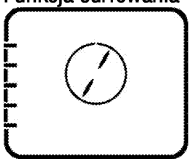
1. Grzałki górna i dolna

Żywność nagrzewana jest równocześnie od góry i od dołu. Na przykład, nadaje się do ciasta, ciasteczek oraz ciasta i zapiekanek w foremkach do pieczenia. Piecz w jednej tylko blasze.
Na ekranie wyświetli się właściwa pozycja półki.

2. Grzanie dolne/górne z termoobiegiem

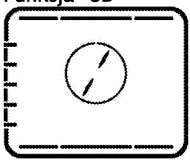
Gorące powietrze nagrzane grzałkami górną i dolną jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. Piecz w jednej tylko blasze.

3. Funkcja surfowania



Gorące powietrze nagrzane grzałką tylną z termoobiegiem jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. Jest to przydatne do gotowania potraw na różnych poziomach półek i w większości przypadków nie potrzeba wstępnego podgrzewania. Nadaje się do pieczenia w kilku blachach na raz.

4. Funkcja "3D"



Działają grzałki dolna i górna oraz nagrzewanie z termoobiegiem. Potrawy pieką się równomiernie i szybko rumienią. Piecz w jednej tylko blasze.

5. Funkcja pizza

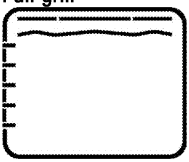
Działają grzałka dolna i nagrzewanie z termoobiegiem. Nadaje sie do pieczenia pizzy.

6. Full grill+termoobieg

Gorące powietrze nagrzane dużym grillem jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. Nadaje się do grillowania dużych ilości mięsa.

- Do grillowania połóż duże lub średnie porcje na odpowiednio ustawionej półce pod grzałką grilla.
- Temperaturę nastaw na poziom maksymalny.
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

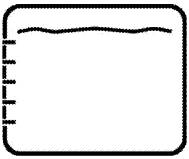
7. **Full grill**



Działa duży grill w suficie piekarnika. Nadaje się do grillowania dużych ilości mięsa.

- Do grillowania połóż duże lub średnie porcje na odpowiednio ustawionej półce pod grzałką grilla.
- Temperaturę nastaw na poziom maksymalny.
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

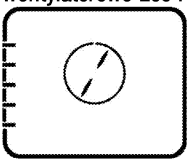
8. **Grill**



Działa mały grill w suficie piekarnika. Nadaje się do grillowania i potraw gratynowanych.

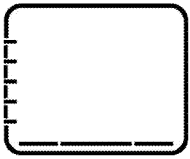
- Do grillowania połóż małe lub średnie porcje na odpowiednio ustawionej półce pod grzałką grilla.
- Temperaturę nastaw na poziom maksymalny.
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

9. **Gotowanie powolne/Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan**



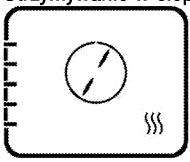
Aby oszczędzić energię el. można użyć tej funkcji zamiast pieczenia, które wykonałoby się stosując termoobieg w temperaturze z zakresu 160-220ºC. Ale nieco przedłuży się czas gotowania. Czasy trwania pieczenia w odniesieniu do tej funkcji przedstawiono w tabeli **Gotowanie powolne/Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan**.

10. **Grzałka dolna**



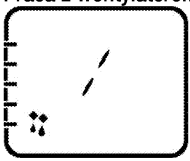
Pracuje tylko grzałka dolna. Nie nadaje się do pizzy ani do rumienienie potrawy od spodu po upieczeniu.

11. **Utrzymywanie w cieple**



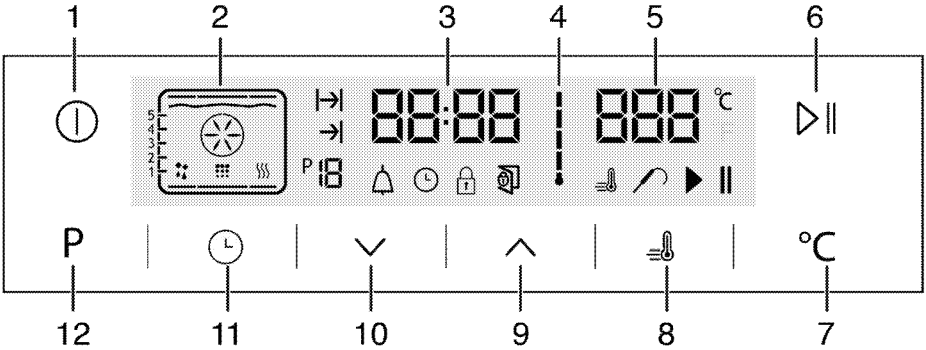
Służy do utrzymywania potraw gotowych do podawania przez długi okres czasu.

12. **Praca z wentylatorem.**

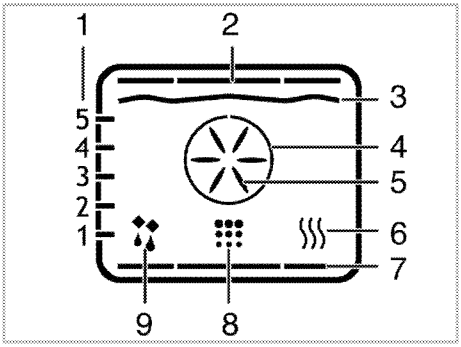


Piekarnik nie jest nagrzewany. Pracuje tylko wentylator (w ścianie tylnej). Nadaje się od powolnego odtajania mrożonek ziarnistych w temperaturze pokojowej lub studzenia potraw gotowanych.

Jak obsługiwać urządzenia sterujące piekarnika



1 Klawisz ZAŁ./WYŁ.
2 Wyświetlacz funkcji
3 Pole wskaźnika czasu bieżącego
4 Symbol temperatury wewnątrz piekarnika
5 Pole wskaźnika temperatury
6 Przycisk start/stop gotowania
7 Przyciska nastawiania temperatury
8 Symbol boostera (szybkie podgrzewanie)
9 Klawisz plus
10 Klawisz minus
11 Klawisz regulacji
12 Przycisk powrotu do wyświetlania funkcji



1 Pozycje półki
2 Grzałka górna
3 Grzałka grilla
4 Grzejnik boostera
5 Nawiew boostera
6 Utrzymywanie w cieple
7 Grzejnik dolny
8 Pozycja czyszczenia
9 Praca z wentylatorem.

: Symbol czasu gotowania
: Symbol końca gotowania
P : Numer funkcji
: Symbol alarmu
: Symbol zegara
: Symbol blokady klawiszy
: Symbol otwartych drzwiczek
: Symbol boostera (szybkie podgrzewanie)
: Symbol sondy do pieczenia mięsa
: Symbol przerwy w gotowaniu
: Symbol rozpoczęcia gotowania

Funkcje różnią się zależnie od modelu piekarnika!

Tabela funkcji:
Tabela funkcji pokazuje dostępne funkcje piekarnika i odpowiadające im temperatury maksymalne i minimalne.

Tabela funkcji	Zalecana temperatura (°C)	Zakres temperatur (°C)
Grzałki górna i dolna	200	40-320
Grzanie dolne/górne z termoobiegiem	175	40-280
Surf	180	40-280
Funkcja „3D”	205	40-280

Funkcja pizza	210	40-320
Duży grill z termoobiegiem	200	40-280
Pełny grill	280	40-280
Dolny grill	280	40-280
Nagrzewanie z termoobiegiem Eco Fan	180	160-220
Nagrzewanie dolne	180	40-220
Utrzymywanie w cieple	60	40-100

Przy temperaturze 280 ° C i wyższej, piec pracuje na max. 2 godziny.

Ze względów bezpieczeństwa maksymalny czas pieczenia we wszystkich trybach z wyjątkiem utrzymywania w cieple ograniczono do 6 godzin. W razie przerwy w zasilaniu program kasuje się. Trzeba zaprogramować piekarnik od nowa.

Przy każdej regulacji na zegarze migać będą odnośne symbole.

Bieżącej godziny nie można nastawić, gdy piekarnik wykonuje jakąś funkcję, lub jeśli zaprogramowano go do pracy w trybie pół-automatycznym lub w pełni automatycznym.

Nawet jeśli piekarnik jest wyłączony, lampka w jego wnętrzu zapala się przy otwarciu drzwiczek.

Jak obsługiwać piekarnik

1. Aby zablokować sterowanie dotykowe, dotknij przycisku ⏻ na ponad 2 sekundy.

» Po włączeniu piekarnika pojawia się pierwsza dostępna funkcja. Gdy wyświetlacz jest w tym trybie, można nastawić czas pieczenia, godzinę zakończenia, oraz funkcję Booster (szybkie nagrzewanie).

Piekarnik wyłączy się automatycznie po 20 sekundach, jeśli na tym wyświetlaczu nie wybierze się żadnych jego ustawień.

Ręczne pieczenie poprzez wybranie temperatury i trybu pracy

Możesz piec, wybierając temperaturę i funkcję odpowiednią do dania, ręcznie kontrolując czas pieczenia bez ustawiania go.

1. Po dotknięciu przycisku ⏻, aby otworzyć piekarnik, na wyświetlaczu pojawia się pierwsza dostępna funkcja.
2. Wybierz funkcję, dotykając klawiszy ∧/∨.
3. Jeśli chcesz zmienić temperaturę zalecaną dla danej funkcji, aktywuj pole temperatury, dotykając przycisku ℃.

» Zamiga symbol ℃.

4. Ustaw wybraną temperaturę, dotykając klawiszy ∧/∨.
5. Potwierdź ustawienie temperatury, dotykając klawisz ℃.
6. Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.
7. Jeśli temperatura i funkcja są odpowiednie, dotknij klawisz ▶ ‖, aby rozpocząć pieczenie. Na wyświetlaczu pojawi się symbol ▶.

» Piekarnik natychmiast uruchomi się, wykonując zadaną funkcję i będzie podnosić temperaturę we wnętrzu aż do zadanej wielkości. Każdy ze stopni symbolu temperatury wewnętrznej zapali się, kiedy temperatura będzie się zbliżała do ustawionej wartości. Na wyświetlaczu Function [Funkcja] pojawiają się dodatkowe aktywne grzałki i zalecana pozycja tacki.

8. Piekarnik nie wyłącza się automatycznie w przypadku pieczenia ręcznego bez ustawiania czasu pieczenia. Pieczenie możesz zakończyć, dotykając ponownie klawisz ▶ ‖.

» Piekarnik kończy pieczenie i na wyświetlaczu pojawia się symbol ‖.

9. Aby zamknąć piekarnik, dotknij przycisku ⏻ na ponad 2 sekundy.

Pieczenie o nastawionej godzinie:

Piekarnik może się wyłączyć, jeśli wybierzesz temperaturę i funkcję odpowiednią do dania oraz ustawisz czas pieczenia, ręcznie kontrolując czas pieczenia, bez ustawiania jego czasu.

1. Po dotknięciu przycisku ⏻, aby otworzyć piekarnik, na wyświetlaczu pojawia się pierwsza dostępna funkcja.
2. Wybierz funkcję, dotykając klawiszy ∧/∨.
3. Jeśli chcesz zmienić temperaturę zalecaną dla danej funkcji, aktywuj pole temperatury, dotykając przycisku ℃.

» Zamiga symbol ℃.

4. Ustaw wybraną temperaturę, dotykając klawiszy ∧/∨.
5. Potwierdź ustawienie temperatury, dotykając klawisz ℃.
6. Dotykaj ⏲, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol |→|, aby ustawić czas pieczenia.
7. Ustaw czas pieczenia, dotykając klawiszy ∧/∨ i potwierdź ustawienie, dotykając klawisz ⏲.

» Po ustawieniu czasu pieczenia symbol |→| wyświetlać się będzie ciągle.

8. Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.
9. Jeśli temperatura i funkcja są odpowiednie, dotknij klawisz ▶ ||, aby rozpocząć pieczenie. Na wyświetlaczu pojawi się symbol ▶.

» Piekarnik będzie się nagrzewał aż do nastawionej temperatury i utrzyma ją aż do wybranej godziny zakończenia gotowania.

» Piekarnik natychmiast uruchomi się, wykonując zadaną funkcję i będzie podnosić temperaturę we wnętrzu aż do zadanej wielkości. Utrzymuje tę temperaturę aż do końca ustawionego czasu pieczenia. Każdy ze stopni symbolu temperatury wewnętrznej zapali się, kiedy temperatura będzie się zbliżała do ustawionej wartości. Na wyświetlaczu Function [Funkcja] pojawiają się dodatkowe aktywne grzałki i zalecana pozycja tacki.

10. Po zakończeniu pieczenia wyświetli się **„End"** [Koniec] i odezwie alarm.
11. Aby wyłączyć ten sygnał, naciśnij dowolny przycisk.

» Alarm wyłącza się, a piec automatycznie kończy pieczenie.

Ustawianie zakończenie pieczenia na późniejszą godzinę:

Piekarnik włączy i wyłączy się automatycznie, jeśli wybierzesz temperaturę i funkcję odpowiednią do dania oraz ustawisz czas pieczenia oraz koniec pieczenia na późniejszą godzinę, ręcznie kontrolując czas pieczenia, bez ustawiania jego czasu.

1. Po dotknięciu przycisku ⏻, aby otworzyć piekarnik, na wyświetlaczu pojawia się pierwsza dostępna funkcja.
2. Wybierz funkcję, dotykając klawiszy ∧/∨.
3. Jeśli chcesz zmienić temperaturę zalecaną dla danej funkcji, aktywuj pole temperatury, dotykając przycisku ℃.

» Zamiga symbol ℃.

4. Ustaw wybraną temperaturę, dotykając klawiszy ∧/∨.
5. Potwierdź ustawienie temperatury, dotykając klawisz ℃.
6. Dotykaj ⏲, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol |→|, aby ustawić czas pieczenia.
7. Ustaw czas pieczenia, dotykając klawiszy ∧/∨ i potwierdź ustawienie, dotykając klawisz ⏲.

» Po ustawieniu czasu pieczenia symbol |→| wyświetlać się będzie ciągle.

8. Dotykaj ⏲, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol →|, oznaczający koniec czasu pieczenia.
9. Ustaw czas pieczenia, dotykając przycisków ∧/∨ i potwierdź ustawienie, dotykając klawisz ⏲.

» Po ustawieniu końca czasu pieczenia symbol →| wyświetlać się będzie ciągle.

10. Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.
11. Jeśli temperatura, funkcja, czas pieczenia i jego koniec są odpowiednie, dotknij klawisz ▶ ||, aby rozpocząć pieczenie. Na wyświetlaczu pojawi się symbol ▶.

» Zegar piekarnika automatycznie wylicza godzinę rozpoczęcia pieczenia, odejmując czas trwania pieczenia od nastawionej godziny jego zakończenia. Gdy nadejdzie godzina rozpoczęcia pieczenia, włącza się wybrany tryb pracy i piekarnik nagrzewa się do nastawionej temperatury. Utrzymuje tę temperaturę aż do końca ustawionego czasu pieczenia. Każdy ze stopni symbolu temperatury wewnętrznej zapali się, kiedy temperatura będzie się zbliżała do ustawionej wartości. Na wyświetlaczu Function [Funkcja] pojawiają się dodatkowe aktywne grzałki i zalecana pozycja tacki.

12. Po zakończeniu pieczenia wyświetli się **„End"** [Koniec] i odezwie alarm.
13. Aby wyłączyć ten sygnał, naciśnij dowolny przycisk.

» Alarm wyłącza się, a piec automatycznie kończy pieczenie.

> Jeśli po ustawieniu chcesz anulować tylko czas pieczenia lub czas pieczenia i koniec czasu pieczenia, musisz zresetować czas pieczenia.

Ustawianie funkcji Booster (szybkie nagrzewanie)

Funkcji Booster (szybkie nagrzewanie) używa się, aby szybciej nagrzać piekarnik do nastawionej temperatury.

> Funkcji Booster nie można wybrać w pozycjach rozmrażania, utrzymywania w cieple i czyszczenia. W razie przerwy w zasilaniu ustawienia funkcji Booster kasują się.

1. Po ustawieniu temperatury, funkcji, czasu pieczenia i jego końca dotknij klawisz ≡🌡.

» Symbol ≡🌡 będzie wyświetlał się przez cały czas. Włączona jest funkcja Booster (szybkie nagrzewanie).

» Symbol Booster znika, gdy tylko piekarnik osiągnie nastawiona temperaturę, i piekarnika wraca do wykonywania funkcji czynnej przed uruchomieniem funkcji Booster.

2. Ponownie dotknij klawisz ≡🌡, aby anulować funkcję Booster.

» Symbol ≡🌡 znika. Funkcja Booster (szybkie nagrzewanie) jest wyłączona.

Wyłączanie piekarnika elektrycznego

Dotknij klawisz ⏻, aby wyłączyć piekarnik.

Aktywacja blokady przycisków

Uruchamiając funkcję blokady przycisków, można zapobiec zmianom w ustawieniach piekarnika.

1. Dotykaj ⏲, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol 🔒.

» Na wyświetlaczu pojawi się **„OFF”** [WYŁ].

2. Naciśnij ∧, aby aktywować blokadę przycisków.

» Po włączeniu blokady przycisków na wyświetlaczu pojawi się **„On”** [Zał.], a symbol 🔒 będzie się nadal świecił. Potwierdź, dotykając ⏲.

> Po załączeniu blokady przycisków przyciski piekarnika nie działają. W razie przerwy w zasilaniu blokada przycisków nie kasuje się.

W celu wyłączenia blokady dotknij przycisku

1. Dotykaj 🔒, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol ⏲.

» Na wyświetlaczu pojawi się **„On”** [Zał.].

2. Wyłącz blokadę przycisków, naciskając klawisz ∨.

» Po wyłączeniu blokady przycisków pojawi się „OFF”. Potwierdź, dotykając ⏲.

> Po załączeniu blokady przycisków przyciski piekarnika nie działają. W razie przerwy w zasilaniu ustawienia blokady przycisków nie kasują się.

Ustawianie alarmu czasowego

Poza programowaniem pieczenia zegara w piekarniku można użyć do nastawiania dowolnych ostrzeżeń lub przypomnień.

Alarm czasowy nie wpływa na inne funkcje piekarnika. Używa sie go tylko do ostrzegania. Na przykład przydaje się, gdy chce się obrócić potrawę w piekarniku o określonej godzinie. Po upływie nastawionego czasu odezwie się alarm dźwiękowy.

1. Dotykaj 🔔, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol ⏲.

> Najdłuższy czas alarmu to 23 godziny i 59 minut.

2. Ustaw alarm, korzystając z klawiszy ∧ / ∨.

» Symbol 🔔 będzie się nadal świecił, a gdy ustawi się godzinę alarmu, pojawi się na wyświetlaczu.

3. Po upływie czasu alarmu symbol 🔔 zaczyna migać i odzywa się sygnał alarmowy.

Wyłączanie alarmu

1. Dźwięk alarmu rozlega się przez 2 minuty. Aby wyłączyć alarm, wystarczy nacisnąć dowolny przycisk.

» Alarm ucichnie i wyświetli się bieżąca godzina.

Anulowanie alarmu

1. Aby wyłączyć alarm, dotykaj ⏲, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol 🔔.
2. Naciśnij i przytrzymaj klawisz ∨, aż wyświetli się **„00:00”**.

> Wyświetli się czas alarmu. Jeśli równocześnie nastawi się czas alarmu i czas pieczenia, wyświetli się krótszy z nich.

Zmiana bieżącej godziny

1. Raz po raz dotykaj ⏲, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol ⏲.
2. Dotknij klawiszy ∧ / ∨, aby ustawić godzinę.
3. Potwierdź ustawienie, dotykając symbolu ⏲ i poczekaj 4 sekundy, niedotykając żadnych klawiszy, aby potwierdzić.

> W przypadku zaniku zasilania ustawienia bieżącej godziny zostają skasowane. Trzeba je ustawić na nowo. Bieżącej godziny nie można nastawić, gdy użytkowana jest jakakolwiek funkcja piekarnika.

Regulacja głośności

1. Gdy piekarnik jest w trybie gotowości (Standby), raz po raz dotykaj klawisza ⏲, aż na wyświetlaczu pojawi się **'VOL'**.
2. Naciskając klawisze ∧ / ∨ ustaw jeden z dźwięków L0, L1 lub L2.
3. Naciśnij klawisz ⏲ i odczekaj 4 sekundy nie naciskając innych klawiszy, aby potwierdzić to ustawienie.

Nastawianie lampki Eco.

1. Gdy piekarnik jest w trybie gotowości (Standby), raz po raz dotykaj klawisza ⏲, aż na wyświetlaczu pojawi się **'LP'**.
2. Naciskając klawisze ∧ /∨ wybierz opcję On (Zał.) lub ECO.
3. Naciśnij klawisz ⏲ i odczekaj 4 sekundy nie naciskając innych klawiszy, aby potwierdzić to ustawienie.
4. Przy ustawieniu na ON (Zał.); gdy w trybie gotowości (Standby) i w trakcie pracy otwarte są drzwiczki, lampka pali się (ON) ciągle.
5. Przy ustawieniu na ECO; gdy w trybie gotowości (Standby) i w trakcie pracy otwarte są drzwiczki, lampka zapala się (ON), a po 15 seckundach gaśnie (OFF).

Jeśli w trakcie pracy dotknie się któregos klawisza (z wyjątkiem klawiszy ⏻ oraz 🌡) lampka zapala się (ON), a po 15 seckundach gaśnie (OFF).

Zegar jako programator alarmu

Alarm czasowy nie wpływa na inne funkcje piekarnika. Używa sie go tylko do ostrzegania. Na przykład przydaje się, gdy chce się obrócić potrawę w piekarniku o określonej godzinie. Alarm czasowy sygnalizuje upłynięcie ustawionego czasu.

Tabela czasów pieczenia

Podane w tabeli czasy są tylko orientacyjne. Mogą się różnic, zależnie od rodzaju żywności, grubości, rodzaju i preferencji kulinarnych.

Pieczenie ciast i mięs

Pierwsza półka w piekarniku to półka **dolna**.

Potrawa	Liczba blach		Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ciasto w foremce*	Jedna blacha		3	175	25 ... 30
Ciasto w foremce*	Jedna blacha		2	180	50 ... 60
Ciasta w papierze*	Jedna blacha		3	165	25 ... 30
	2 blachy		1 - 3	165	35 ... 45
	3 blachy		1 - 3 - 5	165	40 ... 55
Ciasto biszkoptowe*	Jedna blacha		3	200	8 ... 12
	2 blachy		1 - 5	200	15 ... 20
	3 blachy		1 - 3 - 5	175	20 ... 30
Ciasteczka*	Jedna blacha		3	175	25 ... 30
	2 blachy		1 - 3	165	35 ... 45
	3 blachy		1 - 3 - 5	165	35 ... 45
Ciasto*	Jedna blacha		2	200	30 ... 40
	2 blachy		1 - 5	200	45 ... 55
	3 blachy		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Ciasto zdobne*	Jedna blacha		2	200	25 ... 35
	2 blachy		1 - 3	200	35 ... 45
	3 blachy		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Ciasto na zaczynie*	Jedna blacha		2	200	35 ... 45
Lazania*	Jedna blacha		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Jedna blacha		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jedna blacha		3	200	10 ... 15
Pizza***	Jedna blacha		1 - 2	310	4 ... 7
	Jedna blacha		3	310	4 ... 7
Stek wołowy/ pieczeń wołowa	Jedna blacha		3	25 min. 250/max następnie 180 ... 190	100 ... 120
Udziec jagnięcy (zapiekanka)	Jedna blacha		3	25 min. 250/max następnie 190	70 ... 90
	Jedna blacha		3	25 min. 250/max następnie 190	60 ... 80
Pieczone kurczęta	Jedna blacha		2	15 min. 250/max następnie 180 ... 190	60 ... 70
	Jedna blacha		2	15 min. 250/max następnie 180 ... 190	55 ... 65
Indyk (5.5 kg)	Jedna blacha		1	25 min. 250/max następnie 180 ... 190	150 ... 210
	Jedna blacha		1	25 min. 250/max następnie 180 ... 190	150 ... 210

Ryby	Jedna blacha		3	200	20 ... 30
	Jedna blacha		3	200	20 ... 30

Przy pieczeniu równocześnie w dwóch blachach, głębszą blachę stawia się na półce górnej, a blachę płytszą na dolnej.
* Sugeruje się, aby wstępne nagrzewanie stosować przy wszystkich potrawach. *** (310 * C) Gdy kamień pizza - skórka jest używany

Gotowanie powolne/Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan

Po rozpoczęciu pieczenia w trybie Gotowanie powolne/Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan nie należy zmieniać temperatury pieczenia.

Nie należy otwierać drzwiczek w trakcie Gotowanie powolne/Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan.

Potrawa	Numer poziomu gotowania		Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Zapiekanka mięsna	Jeden poziom		2	160	100 ... 120
Zapiekanka z kurczaka	Jeden poziom		2	160	70 ... 100
Fasola zwyczajna	Jeden poziom		2	160	130 ... 150
Zapiekanka z oberżyny	Jeden poziom		2	160	130 ... 150
Befsztyk	Jeden poziom		2	160	110 ... 130
Rostbef	Jeden poziom		2	160	100 ... 120
Ciasta w papierze	Jeden poziom		2	185	35 ... 40
Ciasteczko	Jeden poziom		2	185	30 ... 35
Ciasto	Jeden poziom		2	200	40 ... 45
Ciasto zdobne	Jeden poziom		2	200	40 ... 45

- Podgrzewaj przez 6-7 minut
- Białe/czerwone mięso trzeba obracać na patelni przed pieczeniem aż się zagotuje.
- Fasolę przed pieczeniem należy gotować przez 30 minut. Można bezpośrednio użyć fasoli z puszki.
- Przykrycie patelni pokrywką poprawia wydajność smażenia.

Wskazówki do pieczenia ciasta

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o ok. 10 i skróć czas pieczenia.
- Jeśli ciasto jest wilgotne, użyj mniej płynu lub obniż temperaturę o 10°C.
- Jeśli ciasto jest zbyt ciemne z góry, umieść je na dolnej półce, obniż temperaturę i przedłuż czas pieczenia.
- Jeśli jest dobrze wypieczone wewnątrz, ale klei się na zewnątrz, użyj mniej płynu, obniż temperaturę i przedłuż czas pieczenia.

Wskazówki przy pieczeniu ciasta

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o ok. 10 i skróć czas pieczenia. Nawilż warstwy ciasta sosem złożonym z mleka, oleju, jajka i jogurtu.
- Jeśli pieczenie ciasta trwa zbyt długo, sprawdź czy grubość przygotowanego ciasta nie przekracza głębokości blachy.
- Jeśli góra ciasta brązowieje, ale dolna część nie jest upieczona, sprawdź, czy na dnie ciasta nie ma zbyt wiele użytego dom pieczenia sosu. Aby ciasto brązowiało równomiernie postaraj się rozprowadzić sos równo pomiędzy warstwami i górą ciasta.

Piecz ciasto zgodnie z trybem i temperaturą podanymi w tabeli gotowania. Jeśli dół nadal nie dość się zabrązowił, następnym razem umieść ciasto na dolnej półce.

Wskazówki przy gotowaniu jarzyn

- Jeśli potrawa warzywna puszcza soki i zbytnio wysycha, gotuj ja w garnku z pokrywką zamiast blachy. Zamknięte naczynia zatrzymują sok z potrawy.
- Jeśli potrawa warzywna nie udusiła się, najpierw ugotuj te warzywa lub przegotuj je jak potrawę z puszki i wsadź do piekarnika.

Aby uzyskać najlepsze rezultaty pieczenia (funkcja Surf):

- Dzięki uzyskiwanemu przy pomocy tej funkcji równomiernemu rozkładowi ciepła wypieki z gęstego ciasta, takie jak słodkie bułeczki, ciasto w papierze, ciasteczka lub herbatniki można piec równocześnie na 1, 2 lub 3 blachach.
- Wypieki z ciasta wilgotnego, takie jak placek i tarta z jabłkami możne piec równocześnie na 2 blachach.

- Pieczenie dużych ilości potraw o znacznej zawartości ciasta wilgotnego lub drożdżowego na jednej blasze poprawi rezultat pieczenia. Dzięki funkcji tej, której nie maja piekarniki konwencjonalne,uzyskuje się bardziej jednorodne pieczenie dużych ilości potraw, które rosną, gdy gorące powietrze napływa także ze ścian bocznych.
- Dzięki pieczeniu na wielu blachach, które umożliwia ta funkcja, oszczędza się czas i energię i uzyskuje znakomite rezultaty pieczenia.

Jak obsługiwać grill

OSTRZEŻENIE
Zamykaj drzwiczki na czas grillowania.
Można się poparzyć od gorących powierzchni!

Włączanie grilla

1. Po dotknięciu przycisku ⏻, aby otworzyć piekarnik, na wyświetlaczu pojawia się pierwsza dostępna funkcja.
2. Dotknij klawiszy ∧/∨), aby wybrać potrzebną funkcję grillowania.
3. Jeśli chcesz zmienić temperaturę zalecaną dla danej funkcji, aktywuj pole temperatury, dotykając przycisku ℃.

» Zamiga symbol ℃.

4. Ustaw wybraną temperaturę, dotykając klawiszy ∧/∨.
5. Potwierdź ustawienie temperatury, dotykając klawisz ℃.
6. Jeśli temperatura i funkcja są odpowiednie, dotknij klawisz ▶ ‖, aby rozpocząć grillowanie. Na wyświetlaczu pojawi się symbol ▶.

» Piekarnik natychmiast uruchomi się, wykonując zadaną funkcję i będzie podnosić temperaturę we wnętrzu aż do zadanej wielkości. Każdy ze stopni symbolu temperatury wewnętrznej zapali się, kiedy temperatura będzie się zbliżała do ustawionej wartości. Na wyświetlaczu Function [Funkcja] pojawiają się dodatkowe aktywne grzałki i zalecana pozycja tacki.

7. Grillowanie możesz zakończyć, dotykając ponownie klawisz ▶ ‖.

» Piekarnik kończy grillowanie i na wyświetlaczu pojawia się symbol ‖.

Wyłączania grilla

1. Aby zamknąć piekarnik, dotknij przycisku ⏻ na ponad 2 sekundy.

Żywność nie nadająca się do grillowania stwarza zagrożenie pożarowe. Do grillowania używaj wyłącznie żywności, która nadaje się do przyrządzania w wysokich temperaturach.
Nie wkładaj żywności do grilla zbyt głęboko. Tam jest najgoręcej i tłusta żywność może się zapalić.

Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu

Grillowanie na grillu elektrycznym

Potrawa	Poziom	Czas grillowania
Ryby	4...5	20...25 min. #
Sznycle z kurczaka	4...5	25...35 min.
Kotlety jagnięce	4...5	20...25 min.
Pieczeń wołowa	4...5	25...30 min. #
Kotlety cielęce	4...5	25...30 min. #
Opiekanie chleba	4	1...2 min.
# zależnie od grubości		

6 Czyszczenie i konserwacja

Informacje ogólne

Okres użytkowania tego wyrobu przedłuży się, a problemy stana się rzadsze, jeśli wyrób ten czyści się w regularnych odstępach czasu.

ZAGROŻENIE:
Przed konserwacją i czyszczeniem, odłącz piekarnik od sieci.
Grozi to porażeniem elektrycznym!

ZAGROŻENIE:
Przed czyszczeniem piekarnika odczekaj, aż ostygnie.
Można się poparzyć od gorących powierzchni!

- Po każdym użyciu dokładnie oczyść ten wyrób. Dzięki temu łatwiej będzie usuwać pozostałości pieczenia, unikając tym samym ich zapalenia się na następnym użyciem piekarnika.
- Do jego czyszczenia nie potrzeba żadnych specjalnych środków czyszczących. Wyrób ten czyści się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.
- Pamiętaj, aby zawsze starannie wycierać nadmiar płynu po czyszczeniu i natychmiast wycierać wszystko, co się rozleje.
- Do czyszczenia powierzchni i klamki ze stali nierdzewnej nie używaj środków czyszczących zawierających kwas lub chlorek. Części te wyciera się do czysta miękką ściereczką z detergentem w płynie (nie w proszku), najlepiej ruchami w tym samym kierunku.

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

Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.

Czyszczenie kamienia do wypieku pizzy - łopatki do pizzy

- Nie myj kamienia do wypieku pizzy i łopatki do pizzy w zmywarce do naczyń, pod wodą z kranu, ani zanurzając je w wodzie.
- Czyść je ściereczką namoczoną w detergencie i wytrzyj wilgotną ściereczką.

Czyszczenie panelu sterowania

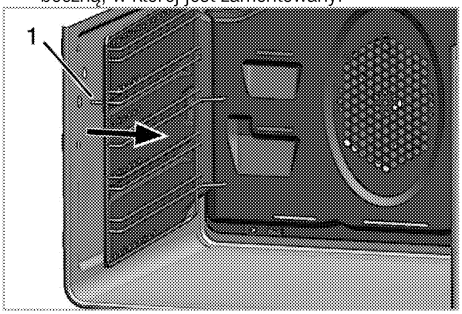
Panel sterowania i pokrętła czyści się wilgotną ściereczką i wyciera do sucha.

Nie zdejmuj przycisków/pokręteł do czyszczenia panelu sterowania.
Możesz uszkodzić panel sterowania!

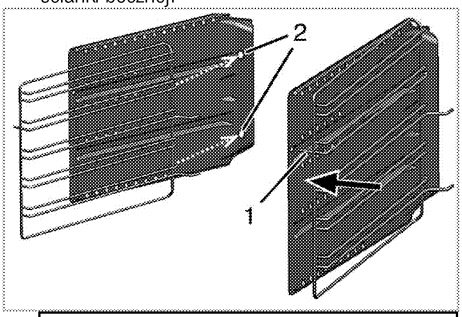
Czyszczenie piekarnika

Aby oczyścić ścianę boczną

1. Wyjmij kołek **(1)** stelażu bocznego wyciągając go w kierunku wskazanym strzałką razem ze ścianką boczną, w której jest zamontowany.



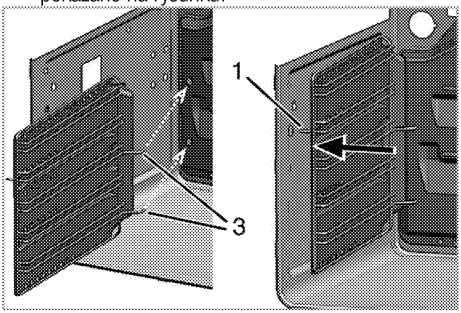
2. Całkiem wyjmij stelaż i ściankę boczną ciągnąc je do siebie.
3. Wyciągnąć boczne stelaże z otworów (2) w ściankach piekarnika.
4. Stelaż boczny i ścianę boczną czyści się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.
5. Włóż stelaż wciskając go do otworów (2) z tyłu ścianki bocznej.



Jeśli masz Flexi funkcji teleskopowej produktu; jest jeden otwór na tylnej ścianie bocznej surfowania. Umieścić stojak boczny pociągając do otworu.

6. Zablokuj stelaż w ściance bocznej ciągnąc za kołek (1) stelażu w kierunku wskazanym strzałką.

7. Włóż stelaż i zespół ścianki bocznej na miejsce wsadzając kołki (3) w otwory w ściance tylnej, jak pokazano na rysunku.



8. Włóż kołek **(1)** w stelażu na miejsce, jak pokazano na rysunku.

Sprawdź, czy stelaż i ścianka boczna zostały prawidłowo włożone.

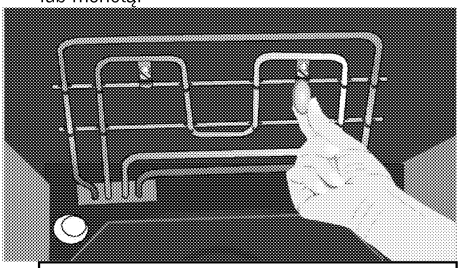
Ściany katalityczne

Ściany bocnze, lub tylko sciana tylne, wnetrza piekarnika mogą być pokryte emalią katalityczną. Tych katalitycznych scian piekarnika nie trzeba czyścić. Porowata powierzchnia tych scian czyści się sama pochłaniając i przekształcając odpryski tłuzczu (na parę i dwutlenek wegla).

Czyszczenie sufitu piekarnika

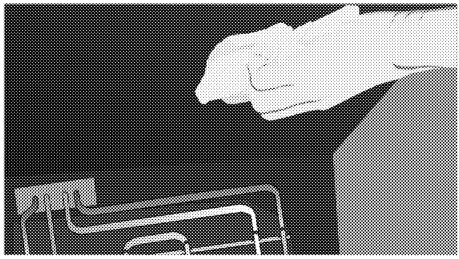
Grill składa się do czyszczenia sufitu piekarnika.

1. Śruby mocujace w grillu poluźnia się śrubokrętem lub monetą.



Grill złoży się. Pozostaje zakotwiczony w suficie piekarnika.

2. Sufit piekarnika czyści się wilgotną ściereczką.



3. Z powrotem rozłóż grill i zakręć śruby mocujące śrubokrętem lub monetą.

Czyszczenie drzwiczek piekarnika

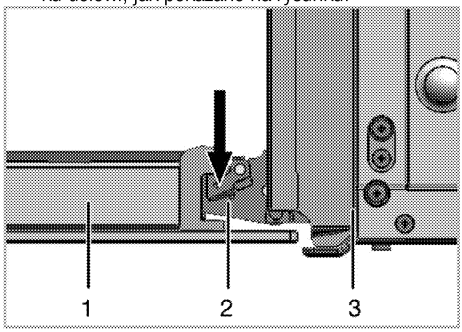
Drzwiczki piekarnia czyści się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.

Do czyszczenia drzwiczek piekarnika nie używaj żadnych szorstkich środków czyszczących ani skrobaczek metalowych. Mogą porysować powierzchnię i zniszczyć szybę.

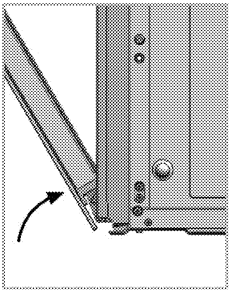
Szyba w drzwiczkach przednich powleczona jest łatwym do czyszczenia materiałem. Nie używaj ostrych iszorstkich środków czyszczących, twardych skrobaczek metalowych, ani myjek czy wybielaczy do czyszczenia szyby w drzwiczkach przednich, ponieważ mogą porysować jej powierzchnię. Może to uszkodzić powłokę.

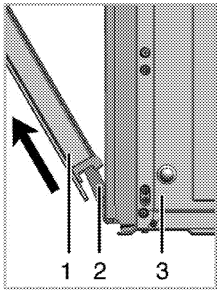
Przenoszenie drzwiczek piekarnika.

1. Otwórz drzwiczki przednie (1).
2. Otwórz zacisk w obudowie zawiasu (2) po prawej i lewej stronach drzwiczek przednich przyciskając je ku dołowi, jak pokazano na rysunku.



1 Drzwiczki przednie
2 Zawias
3 Piekarnik





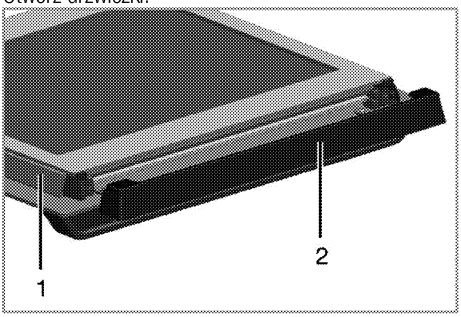
3. Przesuń drzwiczki przednie w pół drogi.
4. Zdejmij drzwiczki przednie ciągnąc je ku górze aby uwolnić je z prawych i lewych zawiasów.

Kroki procesu wyjmowaniu drzwiczek powtarza się w odwrotnej kolejności przy ich zakładaniu. Przy zakładaniu drzwi z powrotem nie zapomnij zamknąć zacisk w obudowie zawiasu.

Wyjmowanie szyby w drzwiczkach

Szklaną szybę z drzwiczek piekarnika można wyjąć do czyszczenia.

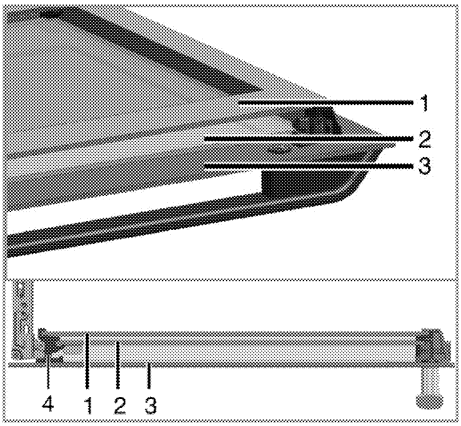
Otwórz drzwiczki.



1 Rama

2 Część plastikowa

Pociągnij ku sobie i wyjmij część plastikową założoną na górną sekcję przednich drzwiczek.



1 Szyba wewnętrzna

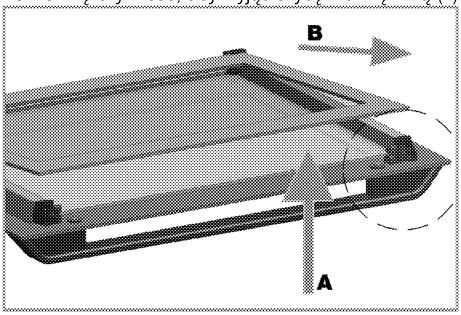
2 Szyba wewnętrzna

3 Szyba zewnętrzna

4 Plastikowa szczelina na szybę - Dolna

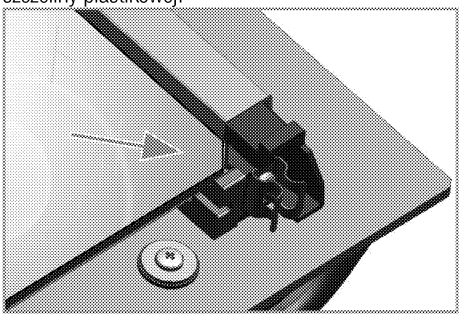
Jak pokazano na ilustracji, podnieś lekko szybę wewnętrzną (1) w kierunku **A** i wyciągnij ją w kierunku **B**.

Powtórz tę czynność, aby wyjąć szybę wewnętrzną (2).



Pierwszy krok do przegrupowania drzwiczek polega na ponownym założeniu szyby wewnętrznej (2).

Jak pokazano na rysunku, włóż sfazowany narożnik szyby tak, aby spoczywała w fazowanym narożniku szczeliny plastikowej.



Druga szyba wewnętrzna (2) musi być założona w szczelinę plastikową blisko szyby wewnętrznej (1). Zakładając szybę wewnętrzną (1), upewnij się, że jej strona z nadrukiem zwrócona jest ku szybie drugiej. Ważne jest, aby wsadzić dolne narożniki wszystkich szyb wewnętrznych w dolne szczeliny plastikowe. Naciśnij część plastikową ku ramie, aż usłyszysz kliknięcie.

Wymiana lampki w piekarniku

ZAGROŻENIE:
Aby uniknąć zagrożenia porażeniem elektrycznym, zanim wymienisz lampkę upewnij się, że piekarnik jest odłączony od sieci zasilającej i że ostygł.
Można się poparzyć od gorących powierzchni!

Lampka w piekarniku to specjalna żarówka odporna na temperatury do 300 °C. Patrz *Dane techniczne, strona 11*, w których podano szczegóły. Lampki do piekarnika można nabyć u autoryzowanego przedstawiciela serwisu.

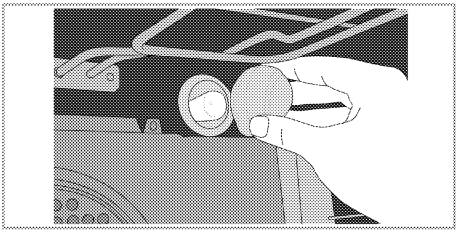
Lampka może być umieszczona gdzie indziej niż na rysunku.

Żarówka używana w tym urządzeniu nie jest odpowiednia do oświetlania pomieszczeń domowych. Zgodnie z przeznaczeniem żarówka ta służy do oświetlania żywności.

Żarówki używane w tym urządzeniu muszą wytrzymać ekstremalne warunki fizyczne, jak temperatury powyżej 50°C.

Jeśli w piekarniku jest lampka okrągła:

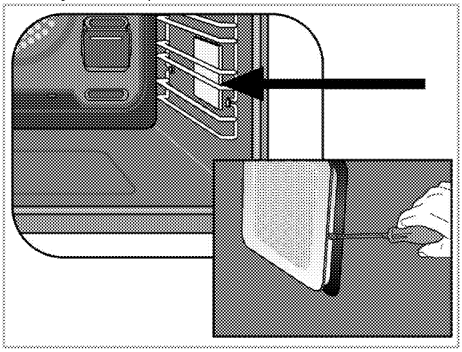
1. Odłącz piekarnik od sieci zasilającej.
2. Odkręć szklaną pokrywę, przekręcając ją w lewo, aby ją zdjąć.



3. Wyjmij lampkę piekarnika z gniazda i wymień ją na nową.
4. Załóż szklaną pokrywę.

Jeśli w piekarniku jest lampka kwadratowa:

1. Odłącz piekarnik od sieci zasilającej.
2. Wyjmij stelaże druciane, zgodnie z opisem. Patrz *Czyszczenie piekarnika, strona 28*.



3. Wkrętakiem zdejmij szklaną pokrywę.
4. Wyjmij lampkę z piekarnika i wymień ją na nową.
5. Załóż szklaną pokrywę, a następnie stelaże druciane.

Rozwiązywanie problemów

W czasie pracy piekarnik wydziela parę.

- Ulatnianie sie pary w trakcie pracy jest normalnym zjawiskiem. >>> *To nie jest awaria.*

Przy nagrzewaniu i studzeniu urządzenia słychać metaliczne odgłosy.

- Podgrzewane części metalowe mogą się rozszerzać i wydawać dźwięki. >>> *To nie jest awaria.*

Produkt nie działa.

- Bezpiecznik uszkodzony lub zadziałał. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*
- Piekarnik nie jest przyłączony do (uziemionego) gniazdka. >>> *Sprawdź kontakt wtyczki.*

Nie świeci lampka w piekarniku.

- Lampka w piekarniku jest uszkodzona. >>> *Wymień lampkę w piekarniku.*
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź, czy jest prąd Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*

Piecyk nie grzeje.

- Pokrętło funkcji i/lub temperatury nie są ustawione >>> *Ustaw funkcję i temperaturę pokrętłami/klawiszami funkcji i/lub temperatury.*
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź, czy jest prąd Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*

Jeśli pomimo postępowania według instrukcji z tego rozdziału problem pozostaje, skonsultuj się z autoryzowanym agentem serwisowym lub sprzedawcą piekarnika. Nie próbuj samemu naprawiać zepsutego piekarnika.

WARUNKI GWARANCJI BEKO S.A.

BEKO spółka akcyjna z siedzibą w Warszawie (02-**819),** przy ulicy Puławskiej 366, wpisana do rejestru przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy w Warszawie, XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, pod numerem: 0000078147 (dalej: „BEKO") udziela gwarancji jakości (dalej: „Gwarancja") na wprowadzone przez BEKO do obrotu na terenie Polski produkty marki BEKO (dalej: „Urządzenia") osobom, które nabyły te produkty („Użytkownik") na następujących warunkach:

I. ZAKRES OCHRONY.

1. BEKO gwarantuje, że Urządzenie zakupione przez Użytkownika jest wolne od wad produkcyjnych lub materiałowych, powstałych z przyczyn tkwiących w tym Urządzeniu (dalej: „Wada"), które ujawnią się w ciągu terminu określonego w części II. niniejszych Warunków Gwarancji (dalej: „Okres Gwarancyjny").
2. W razie ujawnienia się Wady Produktu w trakcie Okresu Gwarancyjnego, zostanie ona usunięta na koszt BEKO w sposób uzależniony od właściwości wady, na zasadach i w zakresie określonym w niniejszych Warunkach Gwarancji.
3. BEKO zobowiązuje się do usunięcia Wady poprzez dokonanie nieodpłatnej naprawy lub wymiany Urządzenia, bądź też reklamacja zgłoszona na podstawie niniejszych Warunków Gwarancji zostanie rozpoznana w inny sposób uzgodniony przez BEKO i Użytkownika.
4. Udzielona gwarancja jest ważna na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

II. CZAS TRWANIA GWARANCJI.

1. Okres Gwarancyjny wynosi 24 miesiące licząc od daty zakupu Urządzenia przez pierwszego Użytkownika, z zastrzeżeniem wynikającym z punktu 2 poniżej.
2. Udzielona gwarancja nie obejmuje Urządzeń zakupionych później niż 36 miesięcy licząc od daty produkcji Urządzenia zgodnie z numerem seryjnym znajdującym się na tabliczce znamionowej Urządzenia.

III. PROCEDURA ZGŁOSZENIA REKLAMACYJNEGO.

1. Wady Urządzenia ujawnione w Okresie Gwarancyjnym będą usuwane pod warunkiem przedstawienia przez Użytkownika dowodu zakupu tego Urządzenia zawierającego oznaczenia niezbędne do jego identyfikacji (model, datę zakupu).
2. W przypadku zgłoszenia wad Urządzeń, które wymagają fachowej instalacji do sieci elektrycznej lub

   jest od przedstawienia przez Użytkownika dowodu, na którym widnieją dane instalatora oraz jego numer uprawnień elektrycznych lub gazowych.
3. Uprawnienia wynikające z niniejszych Warunków Gwarancji mogą być zrealizowane przez Użytkownika wyłącznie w Autoryzowanych Punktach Serwisowych BEKO (dalej: „Serwis") po uprzednim dokonaniu zgłoszenia na Infolinii BEKO pod numerem telefonu: 222 50 14 14. Lista wszystkich lokalizacji Serwisu dostępna jest na stronie internetowej BEKO www.beko.pl
4. Urządzenie do zabudowy meblowej powinno być udostępnione do naprawy przez Użytkownika lub Sprzedawcę w sposób umożliwiający przystąpienie do jego naprawy przez pracowników Serwisu Beko.
5. Wady Urządzenia będą usunięte w terminie 21 dni od daty zgłoszenia Wady na Infolinii BEKO.
6. Jeżeli część zamienna wymieniana w ramach uprawnień wynikających z niniejszych Warunków Gwarancji Urządzenia jest sprowadzana z zagranicy, termin naprawy, o którym mowa w punkcie 5 powyżej, może ulec wydłużeniu jednak, nie więcej niż do 30 dni licząc odpowiednio od daty zgłoszenia Wady na Infolinii BEKO. BEKO zastrzega, że w wyjątkowych przypadkach, gdy Wada nie wpływa na funkcjonowanie Urządzenia, dopuszczalne jest przekroczenie terminu 30 dni opisanego w zdaniu poprzedzającym, jednak nie więcej niż o 30 kolejnych dni. Informacje o spodziewanych terminach napraw dostępne są na Infolinii BEKO pod numerem 22 250 14 14.

7. Po usunięciu Wady, Urządzenie zostanie dostarczone Użytkownikowi na koszt BEKO.

IV. WYŁĄCZENIA.

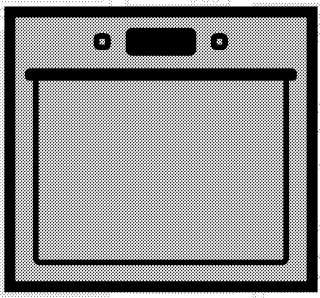
1. Warunkiem skorzystania z niniejszych Warunków Gwarancji jest:
   a. użytkowanie Urządzenia zgodnie z Instrukcją Obsługi dołączoną do tego Urządzenia i jego przeznaczeniem, jak również odpowiednia konserwacja Urządzenia;
   b. użytkowanie w warunkach indywidualnego gospodarstwa domowego.
   c. stosowanie osprzętu zalecanego przez producenta;
   d. brak ingerencji w Urządzenie przez osoby do tego nieupoważnione;
   e. brak ingerencji w tabliczkę znamionową z numerem seryjnym Urządzenia.
2. Udzielona przez Beko Gwarancja nie obejmuje:
   a. wad powstałych z przyczyn innych niż tkwiące w Urządzeniu;
   b. czynności przewidzianych w Instrukcji Obsługi, do wykonania których zobowiązany jest Użytkownik Urządzenia we własnym zakresie i na swój koszt, w tym: instruktażu dotyczącego obsługi Urządzenia, instalacji oraz regulacji urządzenia gazowego (w tym ustawienia płomienia oszczędnościowego palników, wymiana dysz itp.);
   c. usterek powstałych w wyniku nieprawidłowego lub niewłaściwego użytkowania, niedbalstwa, przypadkowego uszkodzenia Urządzenia, nieodpowiedniego napięcia prądu lub dokonania jakichkolwiek zmian, które mają wpływ na niewłaściwe działanie Urządzenia, i które naprawiane były przez osoby nieupoważnione, używania instalacji niezgodnych z odpowiednimi Polskimi Normami i innych niż wymienione w Instrukcji Obsługi Urządzenia;
   d. uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych, korozji, innych uszkodzeń spowodowanych działaniem lub zaniedbaniem Użytkownika lub powstałych na skutek działania sił zewnętrznych (do których zalicza się w szczególności wyładowania atmosferyczne, skoki napięcia, wszystkiego rodzaju awarie domowej instalacji wodno-kanalizacyjnej, itp.), a także powstałych na skutek przedostania się zanieczyszczeń lub ciał obcych do Urządzenia.
   e. elementów ze szkła oraz plastiku;
   f. odbarwień Urządzenia lub poszczególnych jego części;
   g. usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu Urządzenia w zabudowie meblowej, niezgodnego z Instrukcją Obsługi Urządzenia lub innymi wytycznymi dotyczącymi montażu sprzętu w zabudowie meblowej określonymi przez Producenta;
   h. usterek powstałych na skutek przechowywania i użytkowania Urządzenia w warunkach, które są niezgodne z normalnymi warunkami domowymi określonymi wymaganiami powszechnie obowiązujących przepisów prawa i odpowiednich Polskich Norm.

V. POZOSTAŁE POSTANOWIENIA.

Niniejsze warunki gwarancji mają zastosowanie do Urządzeń zakupionych od dnia 25.12.2014 r. Gwarant oświadcza, że niniejsza Gwarancja jest udzielana Użytkownikowi dodatkowo i nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Użytkownika wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej na podstawie Kodeksu cywilnego.

Sisseehitatav ahi

Kasutusjuhend



ET

beko

Tutvuge palun esmalt käesoleva kasutusjuhendiga!

Lugupeetud klient!
Aitäh, et otsustasite Bekou toote kasuks. Loodetavasti jääte selle kaasaegse tehnoloogia järgi valmistatud kvaliteetse toote tööga rahule. Selleks tutvuge enne toote kasutamist hoolikalt kasutusjuhendi ja kõigi kaasasolevate dokumentidega ja hoidke need alles. Kui annate toote üle uuele omanikule, pange kaasa ka kasutusjuhend. Järgige kõiki kasutusjuhendis toodud hoiatusi ja juhiseid.
Pidage meeles, et kasutusjuhendis võib olla juttu mitmest mudelist. Mudelite erinevused on kasutusjuhendis välja toodud.

Sümbolite tähendused
Kasutusjuhendis kasutatakse järgmisi sümboleid:

	Oluline teave või kasulikud nõuanded.
	Hoiatus eluohtlike või vara kahjustavate olukordade kohta.
	Hoiatus elektrilöögi kohta.
	Hoiatus tulekahju kohta.
	Hoiatus tuliste pindade kohta.

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

CE

1 Olulised hoiatused ning juhised ohutuse tagamiseks ja keskkonna säästmiseks 4

Üldine ohutus 4
Elektriohutus 4
Toote ohutu kasutamine 5
Ettenähtud otstarve 6
Laste ohutuse tagamine 7
Toote kõrvaldamine kasutuselt 7
Pakkematerjali kõrvaldamine 7

2 Üldine teave 8

Ülevaade 8
Pakendi sisu 9
Tehnilised andmed 10

3 Paigaldamine 11

Enne paigaldamist 11
Paigaldamine ja ühendamine 12
Toote kõrvaldamine kasutuselt 14

4 Ettevalmistused 15

Nõuandeid energia säästmiseks 15
Esimene kasutuskord 15
Kellaaja sisestamine 15
Seadme esmane puhastamine 15
Esmane kuumutamine 15

5 Kuidas ahju kasutada 17

Üldine teave küpsetamise, röstimise ja grillimise kohta 17
Elektriahju kasutamine 18
Töörežiimid 18
Ahju juhtseadme kasutamine 19
Kella kasutamine märguande funktsioonis 23
Küpsetusaegade tabel 23
Kuidas grilli kasutada 25
Küpsetamisaegade tabel grillimiseks 25

6 Hoidmine ja hooldus 26

Üldine teave 26
Juhtpaneeli puhastamine 26
Ahju puhastamine 26
Ahjuukse eemaldamine 27
Ukse siseklaasi eemaldamine 28
Ahjuvalgusti pirni vahetamine 29

7 Probleemide lahendamine 30

1 Olulised hoiatused ning juhised ohutuse tagamiseks ja keskkonna säästmiseks

Käesolev peatükk sisaldab ohutusjuhiseid, mis aitavad teil vältida kehavigastusi ja varalist kahju. Nende juhiste eiramisel kaotab garantii kehtivuse.

Üldine ohutus

- Üle 8-aastased lapsed ja füüsilise, meele- või vaimupuudega inimesed või isikud, kellel puuduvad vastavad kogemused või teadmised, võivad seadet kasutada juhul, kui nad teevad seda järelevalve all või on saanud seadme kasutamiseks vajalikud juhised ning mõistavad sellega kaasnevaid ohte.
  Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi omapead seadet puhastada ja hooldada.
- Kui toode antakse kellelegi teisele isiklikuks kasutamiseks või uuele omanikule, tuleb anda kaasa ka kasutusjuhend, toote etiketid ja muud olulised dokumendid ja osad.
- Paigaldus- ja remonttööd tuleb alati jätta volitatud teeninduse hooleks. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamatute isikute tehtud protseduuridest ja võivad muuta garantii kehtetuks. Enne paigaldamist tutvuge hoolikalt juhistega.
- Ärge kasutage toodet, kui see on rikkis või sellel on nähtavaid vigastusi.
- Kontrollige pärast iga kasutuskorda, et toote funktsiooninupud on välja lülitatud.

Elektriohutus

- Rikkis toodet ei tohi kasutada, vaid see tuleb lasta volitatud teeninduses korda teha. Elektrilöögi oht!
- Toote võib ühendada ainult maandatud elektrikontakti/-liiniga, mille pinge ja kaitse vastavad tabelile “Tehnilised andmed”. Laske maandus paigaldada kvalifitseeritud elektrikul olenemata sellest, kas kasutate toodet transformaatoriga või ilma. Meie ettevõte ei vastuta probleemide eest, mis on tingitud toote kasutamisest ilma kohalikele eeskirjadele vastava maanduseta.
- Ärge kunagi peske toodet veega uhtudes või üle kallates! Elektrilöögi oht!
- Paigaldamise, hoolduse, puhastamise ja remondi ajaks tuleb toode vooluvõrgust lahutada.
- Kui toote toitejuhe saab viga, peab tootja, hooldusfirma või vastava kvalifikatsiooniga elektrik

ohu vältimiseks selle välja vahetama.

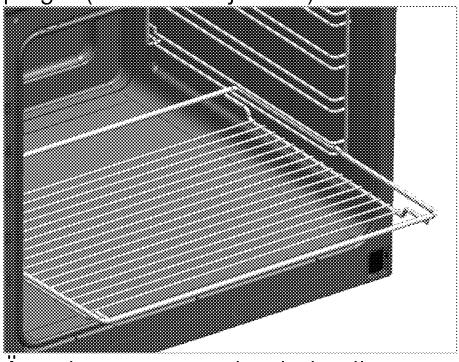
- Kasutage ainult ühendusjuhet, mis vastab tabelile “Tehnilised andmed”.
- Seade tuleb paigaldada nii, et selle saab võrgust täielikult lahti ühendada. Lahtiühendamise võimalus tuleb tagada voolupistikuga või püsielektrisüsteemi paigaldatud lülitiga, mis vastab ehitusnõuetele.
- Kasutamisel ahju tagakülg kuumeneb. Veenduge, et elektrijuhtmed ei puutu vastu ahju tagakülge, sest kuumus võib neid kahjustada.
- Ärge muljuge toitejuhet ahjuukse ja korpuse vahele ja ärge asetage seda tuliste pindade peale. Juhtme isolatsioon võib sulada ning lühise tõttu võib tekkida tulekahju.
- Elektriseadmetel ja -süsteemidel peaksid töid teostama ainult volitatud ja vastava kvalifikatsiooniga isikud.
- Kahjustuste tekkimisel lülitage toode välja ning lahutage see vooluvõrgust. Selleks lülitage välja kaitsekork.
- Veenduge, et kaitsme voolutugevus vastab toote niminäitajatele.

Toote ohutu kasutamine

- Seade ja selle välispinnad muutuvad kasutamise käigus tuliseks. Kindlasti tuleb hoiduda kokkupuutest kuumutuselementidega. Alla 8-aastased lapsed tuleb seadmest eemal hoida, välja arvatud juhul, kui nad on täiskasvanu pideva jälgimise all.
- Ärge kasutage toodet, kui mõtlemisvõime või koordinatsioon on alkoholi ja/või uimastite tarbimise tagajärjel halvenenud.
- Olge toitudesse alkohoolseid jooke lisades ettevaatlik. Kõrgel temperatuuril alkohol aurustub ning võib tuliste pindadega kokku puutudes põhjustada tulekahju.
- Ärge asetage toote lähedusse kergestisüttivaid materjale, kuna selle küljed võivad kasutamise ajal kuumeneda.
- Kasutamise käigus seade kuumeneb. Kindlasti tuleb hoiduda kokkupuutest ahju sees paiknevate kuumutuselementidega.
- Ärge tõkestage ventilatsiooniavasid.
- Ärge kuumutage ahjus suletud konservikarpe ja klaaspurke. Purgis tekkida võiva surve tagajärjel võib see lõhkeda.
- Ärge asetage küpsetusplaate, nõusid või fooliumit ahju põhja.

Kogunev kuumus võib ahju põhja kahjustada.

- Ärge kasutage ahju ukseklaasi puhastamiseks tugevatoimelisi abrasiivseid puhastusvahendeid ega teravaid metallkraabitsaid, sest need võivad pinda kriimustada ning põhjustada klaasi purunemise.
- Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.
- Traatresti ja ahjuplaadi asetamine siinidele
  Traatrest ja/või ahjuplaat tuleb kindlasti asetada siinidele õigesti. Lükake traatrest või küpsetusplaat kahe siini vahele ja enne sellele toidu asetamist veenduge, et see püsib kindlalt paigal (vt allolevat joonist).



- Ärge kasutage toodet, kui selle esiukse klaas on eemaldatud või mõranenud.
- Uksekäepide ei ole mõeldud käterättide kuivatamiseks. Ärge riputage ahju külge rätikuid, kindaid vms riideesemeid, kui uks on lahti ja grillifunktsioon töötab.
- Toitu kuuma ahju pannes või välja võttes kasutage alati kuumuskindlaid pajakindaid.
- Katke pann või ahjutarvik (nt plaat või rest) küpsetuspaberiga, asetage selle peale toit ning pange kõik eelsoojendatud ahju. Üle ahjutarviku või panni ääre ulatuv küpsetuspaber tuleb eemaldada, et see ei puutuks kütteelementidega kokku. Ärge kunagi kasutage küpsetuspaberit küpsetuspaberi jaoks ettenähtud temperatuurist kõrgemal temperatuuril. Ärge kunagi asetage küpsetuspaberit vahetult ahjupõhjale.
- Enne lambipirni vahetamist veenduge, et seade on välja lülitatud – muidu võite saada elektrilöögi.

Toote tuleohutuse tagamine:

- Veenduge, et pistik on kindlalt pesas, et ei tekiks sädemeid.
- Ärge kasutage kahjustatud või vigastatud juhet. Samuti ei tohi kasutada pikendusjuhet.
- Vältige niiskuse või vedeliku sattumist toote ühendamiseks kasutatud pistikupesale.

Ettenähtud otstarve

- Toode on mõeldud ainult kodukasutuseks. Kasutamine ettevõtluses ei ole lubatud.

- Seade on mõeldud ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muuks otstarbeks, näiteks ruumi kütmiseks.
- Toodet ei tohi kasutada taldrikute soojendamiseks grillielemendi all, käterätikute ja nõudepesulappide vms kuivatamiseks (riputades need käepidemete külge) ja kütmiseks.
- Tootja ei võta mingit vastutust ebaõige kasutamise või käsitsemise tagajärjel tekkinud kahjude eest.
- Ahju võib kasutada toidu sulatamiseks, küpsetamiseks, hautamiseks ja grillimiseks.

Laste ohutuse tagamine

- Ligipääsetavad osad võivad kasutamisel kuumeneda. Väikelapsed tuleb eemal hoida.
- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale väljaspool laste käeulatust. Käidelge kõiki pakendijäätmeid vastavalt keskkonnastandarditele.
- Elektriseadmed on lastele ohtlikud. Hoidke lapsed töötavast seadmest eemal ja ärge laske neil seadmega mängida.
- Ärge asetage seadme kohale asju, mida lapsed võiksid üritada kätte saada.
- Kui uks on avatud, ärge toetage sellele raskeid asju ja ärge lubage lastel selle peal istuda. Muidu võib uks alla vajuda või hinged kahjustada saada.

Toote kõrvaldamine kasutuselt

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.

RoHS-direktiivi täitmine:

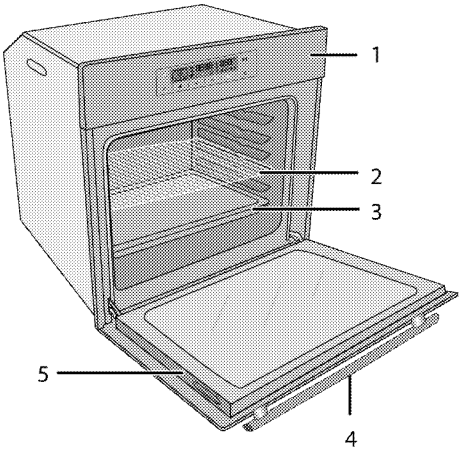
Seade vastab Euroopa Liidu RoHS-direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda direktiivis mainitud kahjulikke ja keelatud materjale.

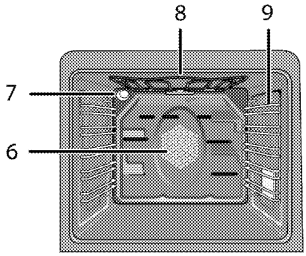
Pakkematerjali kõrvaldamine

- 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.

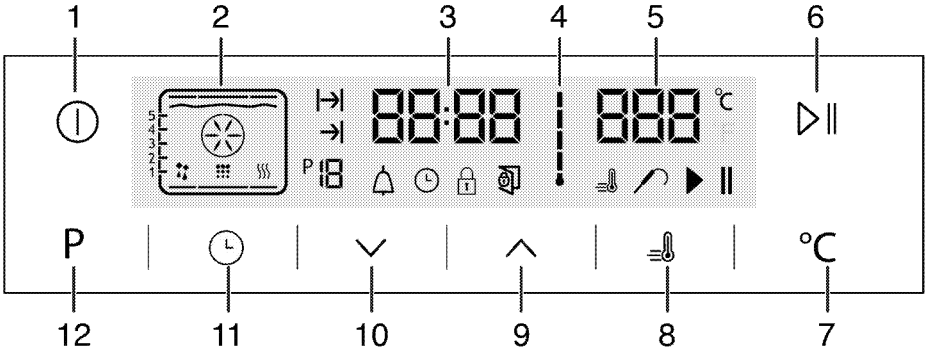
2 Üldine teave

Ülevaade





1 Juhtpaneel
2 Traatrest
3 Kandik
4 Käepide
5 Uks
6 Ventilaatori mootor (terasplaadi taga)
7 Tuli
8 Ülemine kuumutuselement
9 Riiuli asendid

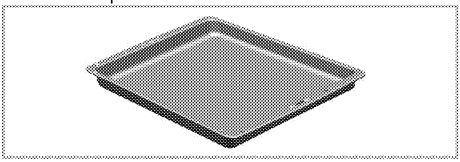


1 Sisse-/väljalülitusklahv
2 Funktsiooninäit
3 Praeguse kellaaja näidu väli
4 Ahju sisetemperatuuri tähis
5 Temperatuurinäidu väli
6 Küpsetamise alustamise/lõpetamise klahv
7 Temperatuuriseade klahv
8 Võimenduse tähis (kiire eelkuumutus)
9 Plussklahv
10 Miinusklahv
11 Seadistusklahv
12 Funktsiooninäidikule naasmise klahv

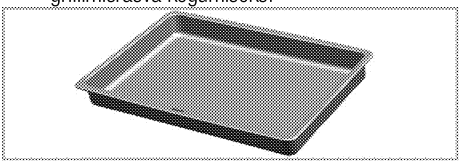
Pakendi sisu

Lisavarustus võib sõltuvalt toote mudelist varieeruda. Kõiki kasutusjuhendis kirjeldatud lisasid ei pruugi teie tootel olla.

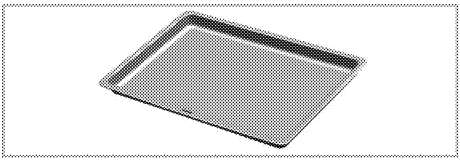
1. **Kasutusjuhend**
2. **Ahjuplaat**
   Kasutatakse küpsetiste, külmutatud toitude ning suurte praadide valmistamiseks.



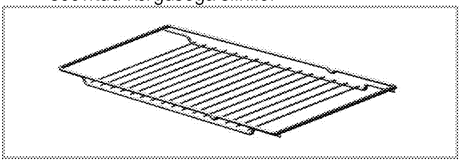
3. **Sügav ahjuplaat**
   Kasutatakse küpsetiste, suurte praadide, suure veesisaldusega roogade valmistamiseks ja grillimisrasva kogumiseks.



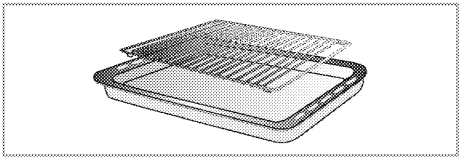
4. **Küpsetusplaat**
   Kasutatakse küpsetiste, näiteks küpsiste ja biskviitide valmistamiseks.



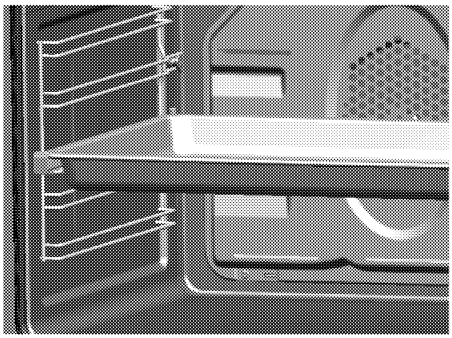
5. **Traatrest**
   Kasutatakse praadide valmistamiseks või haudenõus valmistatavate roogade asetamiseks soovitud kõrgusega siinile.

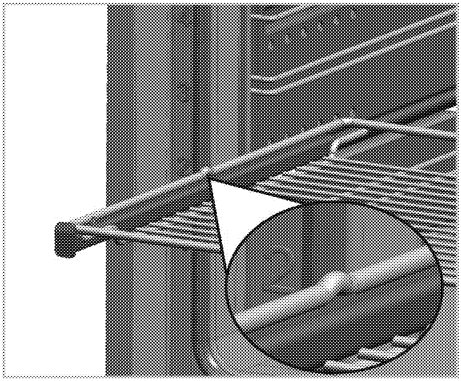


6. **Väike traatrest**
   Asetatakse grillimise ajal tilkuva rasva kogumiseks küpsetusplaadile (kui kuulub komplekti).

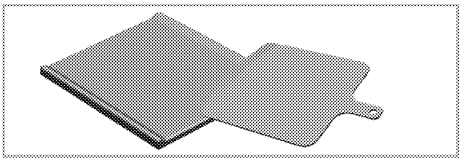


7. **Traatresti ja küpsetusplaadi asetamine teleskoopsiinidele**
   Teleskoopsiinid võimaldavad küpsetusplaate ja traatresti hõlpsasti ahju panna ja ahjust välja võtta.
   Kui kasutate küpsetusplaati ja traatresti teleskoopsiinidega, peavad tihvtid teleskoopsiinide tagaosas toetuma traatresti ja küpsetusplaadi servade vastu.





8. **Pitsakivi ja -labidas**
   Kasutatakse kiviahjus küpsetatavate taignatoodete (pitsa, leib ja lahmajoun) valmistamiseks.



Tehnilised andmed

Pinge/sagedus	220-240 V ~ 50 Hz
Energiatarve kokku	3.1 kW
Kaitse	min 16 A
Juhtme tüüp/ristlõige	minH05VV-FG 3 x 1,5 mm^2
Välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus)	595 mm/594 mm/567 mm
Paigaldusmõõtmed (kõrgus/laius/sügavus)	**590 või 600 mm/560 mm/min 550 mm
Peamine ahi	**Multifunktsionaalne ahi**
Sisevalgusti	15/25 W
Grilli energiatarve	2.2 kW

Põhialused: teave elektriahjude energiamärgise kohta on esitatud vastavalt standardile EN 60350-1 / IEC 60350-1. Need väärtused on saadud standardkoormusel alumise-ülemise kuumutiga või ventilaatoriga kuumutusrežiimis (kui see on olemas).
Energiatõhususe klass määratakse vastavalt järgmistele prioriteetidele olenevalt sellest, kas vastav funktsioon on tootel olemas või mitte. 1 – Ökonoomne ventilaatoriga kuumutamine, 2 – Üliaeglane kuumutamine, 3 – Kiire kuumutamine, 4 – Ventilaatoriga kuumutamine (ülemine ja alumine küttekeha), 5 – Ülemise ja alumise küttekehaga kuumutamine.

** Vt *Paigaldamine, lk 11*.

Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid etteteatamiseta muuta.

Kasutusjuhendis toodud joonised on skemaatilised ning ei pruugi teie tootega täpselt kokku langeda.

Tootel olevatel etikettidel või tootega kaasas olevas dokumentatsioonis toodud väärtused on saadud laboritingimustes vastavalt asjaomastele standarditele. Olenevalt toote töö- ja keskkonnatingimustest võivad tegelikud väärtused varieeruda.

3 Paigaldamine

Toode tuleb lasta paigaldada pädeval spetsialistil vastavalt kehtivatele eeskirjadele. Muidu muutub garantii kehtetuks. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamatute isikute tehtud protseduuridest ja võivad muuta garantii kehtetuks.

Toote paigalduskoha ning elektrisüsteemi ettevalmistamine on kliendi ülesanne.

OHT:
Toote paigaldamisel tuleb järgida kõiki gaasi- ja elektrisüsteemidele kehtestatud kohalikke eeskirju.

OHT:
Enne paigaldamist vaadake üle, kas tootel ei ole defekte. Defektide esinemisel ärge laske toodet paigaldada.
Kahjustatud toode võib kujutada ohtu.

Enne paigaldamist

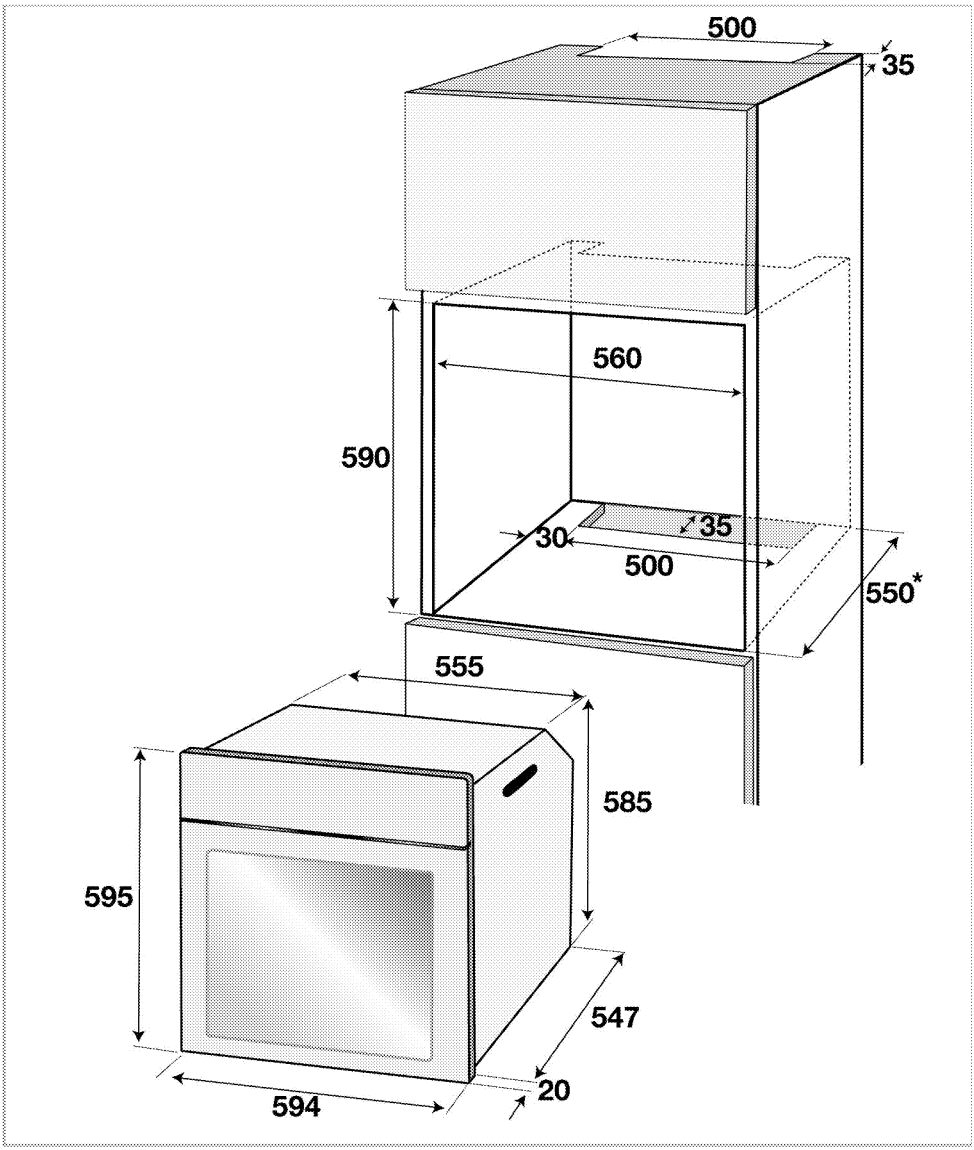
Seade on mõeldud integreerimiseks kaubandusvõrgus müüdavate köögikappidega. Seadme ning köögiseinte ja -mööbli vahele tuleb jätta ohutuse tagamiseks piisav vahe. Vt joonist (väärtused millimeetrites).

- Pinnad, sünteetilised laminaadid ja kasutatavad puhastusvahendid peavad olema kuumuskindlad (vähemalt 100 °C).
- Köögikapid peavad olema horisontaalsed ja kinnitatud.
- Kui ahju all on sahtel, tuleb ahju ja sahtli vahele paigaldada riiul.
- Kandke seadet vähemalt kahe inimesega.

Ärge paigaldage toodet külmkappide ega sügavkülmikute kõrvale. Tootest eralduv soojus suurendab jahutusseadmete energiatarvet.

Ärge kasutage toote tõstmiseks või liigutamiseks ust ega uksekäepidet.

Kui tootel on traadist sangad, lükake need pärast toote nihutamist tagasi külgseintesse.



* min

Paigaldamine ja ühendamine

- Toodet tohib paigaldada ja ühendada ainult vastavalt ametlikele paigalduseeskirjadele.

Elektriühendused

Ühendage toode maandatud elektrikontakti/-liiniga, millel on sobivate näitajatega kaitse (vt "Tehniliste andmete" tabelit). Laske maandus paigaldada kvalifitseeritud elektrikul olenemata sellest, kas kasutate toodet transformaatoriga või ilma. Meie ettevõte ei vastuta kahjude eest, mis on tingitud toote kasutamisest ilma kohalikele eeskirjadele vastava maanduseta.

OHT:
Toote võivad vooluvõrku ühendada ainult autoriseeritud ja kvalifitseeritud isikud. Toote garantiiaeg algab alles pärast nõuetekohast paigaldamist.
Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamatute isikute tehtud protseduuridest.

OHT:
Toitejuhet ei tohi kinnitada klambritega, väänata ega muljuda ning see ei tohi puutuda kokku toote kuumenevate osadega.
Kahjustatud toitejuhtme peab välja vahetama kvalifitseeritud elektrik. Muul juhul tuleb arvestada elektrilöögi, lühise või tulekahju ohuga!

- Ühendus peab vastama riiklikele eeskirjadele.
- Võrgutoite näitajad peavad vastama seadme tüübisildile märgitud andmetele. Tüübisildi vaatamiseks avage eesuks.
- Toote toitejuhe peab vastama tehniliste andmete tabelis toodud väärtustele.

OHT:
Enne elektritööde tegemist ühendage toode vooluvõrgust lahti.
Elektrilöögi oht!

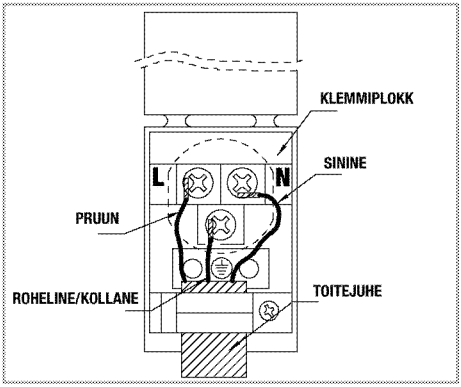
Toitejuhtme ühendamine

1. **Kui tootega ei ole kaasas toitejuhet,** tuleb sellega ühendada toitejuhe, mis valitakse tabelist (*Tehnilised andmed, lk 10*) vastavalt teie kodus olevale elektrisüsteemile, järgides ühendusskeemil toodud juhiseid.

Kui toitevoolu kõiki poolusi ei ole võimalik lahutada, tuleb ühendada vähemalt 3 mm kontaktivahega voolukatkestusseade (kaitse, liinikatkestuslüliti, kontaktor) ja kõik voolukatkestusseadme poolused peavad vastavalt IEE direktiividele paiknema toote kõrval (mitte kõrgemal). Selle juhise eiramine võib põhjustada probleeme toote kasutamisel ja muuta garantii kehtetuks.

Soovitatav on kasutada lisakaitseks jääkvoolukatkestit.

2. Avage kruvikeeraja abil klemmikarbi kaas.
3. Pange toitejuhe läbi juhtmeklambri terminali all ja kinnitage see juhtmepinguti kaudu sisseehitatud kruviga põhiseadme külge.
4. Ühendage juhtmed kaasasoleva diagrammi abil.

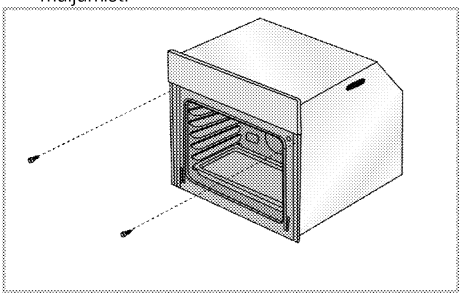


5. Pärast juhtmete ühendamist sulgege klemmikarbi kaas.
6. Paigutage toitejuhe nii, et see ei puutu vastu toodet, ning vältige selle surumist toote ja seina vahele.

Ohutuse tagamiseks ei tohi juhe olla pikem kui 2 meetrit.

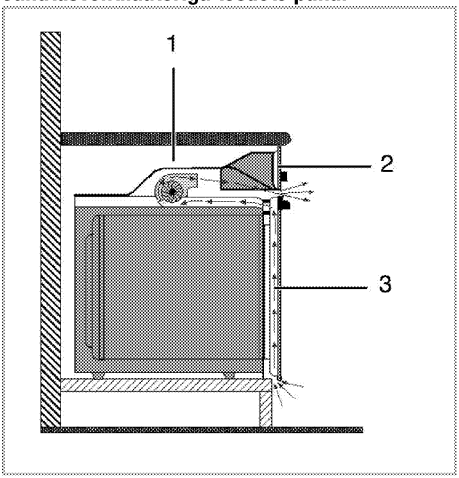
Toote paigaldamine

1. Lükake ahi kappi, rihtige otseks ja kinnitage paika, vältides ühtlasi toitejuhtme vigastamist ja muljumist.



Kinnitage ahi joonisel näidatud viisil kahe kruviga.

Jahutusventilaatoriga toodete puhul



1 Jahutusventilaator

2 Juhtpaneel

3 Uks

Sisseehitatud jahutusventilaator jahutab nii toote esikülge kui ka kappi, kuhu toode on paigaldatud.

Jahutusventilaator töötab pärast ahju väljalülitamist veel umbes 20–30 minutit. Kui kasutasite küpsetamiseks ahju programmeeritud taimerit, lülitub küpsetusaja lõppedes koos kõigi teiste funktsioonidega välja ka jahutusventilaator.

Lõppkontroll

1. Ühendage toitejuhe vooluvõrku ja lülitage toote kaitse sisse.
2. Kontrollige funktsioone.

Toote kõrvaldamine kasutuselt

- Hoidke toote originaalkarp alles ja kasutage seada toote transportimiseks. Järgige karbile märgitud juhiseid. Kui teil originaalkarpi pole, pakkige toode mullikilesse või paksu kargongi sisse ja kinnitage kindlalt teibiga.
- Et traatrest ja ahjus asuv küpsetusplaat ei saaks kahjustada ahju ust, asetage ahju ukse siseküljele papiriba, mis oleks küpsetusplaatidega ühel joonel. Teipige ahju uks külgseinte külge.
- Ärge kasutage toote tõstmiseks või liigutamiseks ust ega uksekäepidet.

Ärge asetage tootele esemeid ja hoidke seda teisaldamise ajal püstiasendis.

Kontrollige toote üldilmet, et avastada võimalikke transpordi käigus tekkinud defekte.

4 Ettevalmistused

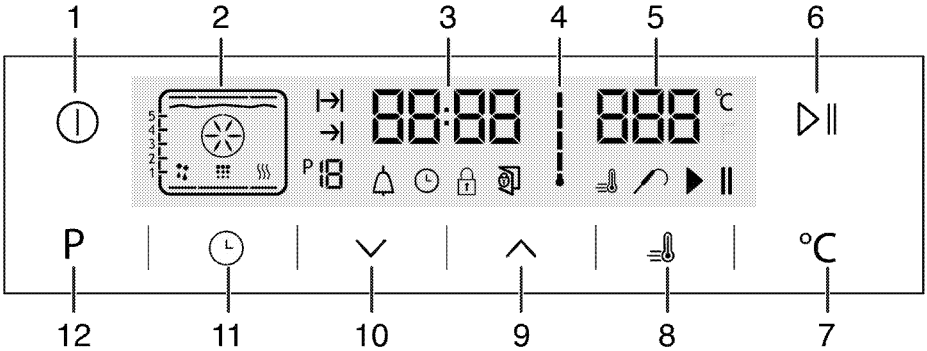
Nõuandeid energia säästmiseks

Alljärgnevad nõuanded aitavad teil oma seadet kasutada ökoloogilisel viisil ja säästa energiat:

- Kasutage ahjus tumedaid ja emailkattega küpsetusnõusid, kuna need juhivad paremini soojust.
- Roogade valmistamisel eelkuumutage ahju, kui nii on soovitatud kasutusjuhendis või retseptis.
- Küpsetamise ajal vältige ahjuukse sagedast avamist.
- Kui vähegi võimalik, küpsetage ahjus korraga mitut rooga. Traatrestile võib asetada kaks hautamisanumat.
- Samuti võib valmistada mitu rooga üksteise järel. Ahi on juba eelnevalt kuum.
- Saate säästa energiat, kui lülitate ahju välja mõned minutid enne küpsetusaja lõppu. Ärge avage ahjuust.
- Külmutatud road sulatage enne kuumutamist üles.

Esimene kasutuskord

Kellaaja sisestamine



1 Sisse-/väljalülitusklahv
2 Funktsiooninäit
3 Praeguse kellaaja näidu väli
4 Ahju sisetemperatuuri tähis
5 Temperatuurinäidu väli
6 Küpsetamise alustamise/lõpetamise klahv
7 Temperatuuriseade klahv
8 Võimenduse tähis (kiire eelkuumutus)
9 Plussklahv
10 Miinusklahv
11 Seadistusklahv
12 Funktsiooninäidikule naasmise klahv

1. Ahju esmakordsel kasutamisel süttib tähis ⏲, puudutage tunniväärtuse seadmiseks klahve ∧/∨.
2. Väärtuse kinnitamiseks puudutage sümbolit ⏲ ja oodake kinnitamiseks 4 sekundit ilma ühtki klahvi puudutamata.

Kui kellaaega ei sisestata, hakkab kell käima kella **12:00-st**. Tähis ⏲ süttib, et anda märku sellest, et kellaaeg on määramata. Kohe kui kellaaeg on määratud, tähis kustub.

Seadme esmane puhastamine

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

1. Eemaldage kõik pakkematerjalid.
2. Pühkige seadme pindu niiske lapi või käsnaga ja kuivatage lapiga.

Esmane kuumutamine

Kuumutage toodet umbes 30 minutit ning seejärel lülitage see välja. Selle käigus põlevad ära võimalikud tootmisjäägid või määrdekihid.

HOIATUS
Kuumad pinnad tekitavad põletusi!
Toode võib kasutamisel olla kuum. Ärge kunagi puudutage kuumi põleteid, ahju sisekülgi, kütteelemente jne. Hoidke lapsed eemal!
Toite kuuma ahju pannes või välja võttes kasutage alati kuumuskindlaid pajakindaid.

Elektriahi

1. Võtke kõik küpsetusplaadid ja traatrest ahjust välja.

2. Sulgege ahjuuks.
3. Valige staatiline asend.
4. Valige kõige võimsam grilli kuumutusaste, vt *Elektriahju kasutamine, lk 18*.
5. Laske ahjul töötada umbes 30 minutit.
6. Lülitage ahi välja, vt *Elektriahju kasutamine, lk 18*.

Grillahi

1. Võtke kõik küpsetusplaadid ja traatrest ahjust välja.
2. Sulgege ahjuuks.
3. Valige kõige võimsam grilli kuumutusaste, vt *Kuidas grilli kasutada, lk 25*.
4. Laske ahjul töötada umbes 30 minutit.
5. Lülitage grill välja, vt *Kuidas grilli kasutada, lk 25*.

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

Üldine teave küpsetamise, röstimise ja grillimise kohta

HOIATUS
Kuumad pinnad tekitavad põletusi!
Toode võib kasutamisel olla kuum. Ärge kunagi puudutage kuumi põleteid, ahju sisekülgi, kütteelemente jne. Hoidke lapsed eemal!
Toite kuuma ahju pannes või välja võttes kasutage alati kuumuskindlaid pajakindaid.

OHT:
Ahjuukse avamisel olge ettevaatlik, sest ahjust võib välja paiskuda auru.
Väljuv aur võib kõrvetada käsi, nägu ja/või silmi.

Nõuanded küpsetamiseks

- Kasutage külgevõtmatu kattega sobivaid metall- või alumiiniumnõusid või kuumuskindlaid silikoonvorme.
- Kasutage raami pinda nutikalt.
- Asetage küpsetusvorm resti keskele.
- Enne ahju või grilli sisselülitamist valige õige riiulivahe. Ärge vahetage riiulivahet, kui ahi on kuum.
- Hoidke ahjuuks suletuna.

Nõuanded röstimiseks

- Terve kana, kalkun ja suured lihatükid küpsevad paremini läbi, kui neid immutada kastmega, nt sidrunimahla ja musta pipraga.
- Kontidega liha küpsetamiseks kulub samas mõõdus kontideta lihaga võrreldes umbes 15–30 minutit kauem aega.
- Liha iga sentimeetri kohta (paksus) tuleb küpsemisaega arvestada umbes 4–5 minutit.
- Laske lihal pärast küpsetusaja lõppu umbes 10 minutit ahjus jahtuda. Mahl jaguneb paremini üle kogu liha ja ei jookse liha lõikamisel välja.
- Kala tuleb asetada kuumuskindla alusega keskmisele või alumisele siinile.

Nõuanded grillimiseks

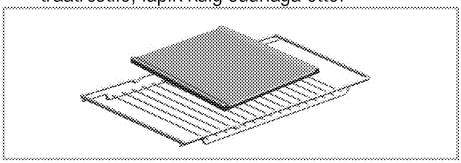
Liha, kala ja linnuliha muutuvad grillimisel kiirelt pruuniks, saavad kena kooriku ja ei muutu kuivaks. Eriti hästi sobivad grillimiseks lapikud tükid, lihavardad ja vorstid, aga ka suure veesisaldusega köögiviljad (nt tomatid ja sibulad).

- Jaotage grillitavad tükid traatrestile või küpsetusplaadile nii, et nad ei jääks kuumuti välispiiridest välja.
- Lükake traatrest või restiga küpsetusplaat ahjus soovitud siinile. Kui kasutate grillimisel traatresti, lükake alumisele siinile küpsetusplaat, et rasv maha ei tilguks. Lisage küpsetusplaadile veidi vett, et seda oleks kergem puhastada.

Grillimiseks sobimatud toiduained võivad põhjustada tulekahju. Grillige ainult suurel kuumusel grillimiseks sobilikku toitu.
Ärge paigutage grillitavat toitu liiga kaugele ahju tahaossa. See on kõige kuumem piirkond ning rasvane toit võib süttida.

Nõuandeid pitsakivi kasutamiseks

1. Asetage pitsakivi enne ahju töölepanekut traatrestile, lapik külg suunaga ette.



2. Valige pitsafunktsioon.
3. Seadke temperatuur maksimumväärtusele. Oodake umbes 25–30 minutit, kuni kivi kuumaks läheb.
4. Pärast eelkuumutusaja möödumist seadke temperatuur väärtusele 200°C/310°C ja asetage valmistatav toit pitsalabida abil pitsakivile (kivile ei tohi asetada külmutatud toiduaineid). Küpsetage 10-15 (200°C) / 4-5 (310°C) minutit.
5. Kui roog on valmis, võtke see pitsalabida abil ahjust välja. Laske pitsakivil ahjus maha jahtuda.

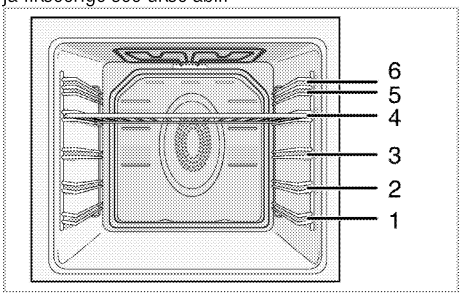
Ärge asetage pitsakivi eelkuumutatud ahju.
Ärge asetage ahjus soojendatud pitsakivile külmutatud pitsat.
Ärge võtke pitsakivi pärast küpsetamist välja ega asetage tulist pitsakivi niiskele või külmale pinnale. **Vastasel korral võib see mõraneda.**

Pitsakivi tuleb hoida niiskuse eest!

Elektriahju kasutamine

Elektriahju väljalülitamine

Oluline on asetada traatrest traatriiulile õigesti. Traatrest tuleb asetada traatriiulite vahele, nagu joonisel näidatud.
Ärge lükake traatresti vastu ahju tagaseina. Et grill töötaks tõhusalt, lükake traatrest riiuli esiserva juurde ja fikseerige see ukse abil.



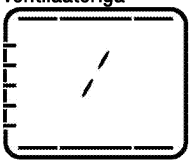
Töörežiimid

Siin näidatud töörežiimide järjekord võib erineda teie toote süsteemist.

1. **Ülemine ja alumine kuumutus**

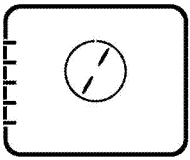
Toitu kuumutatakse korraga nii pealt kui ka alt. Sobib näiteks kookide ja taignatoodete või vormikookide ja -roogade valmistamiseks. Kasutage küpsetamiseks korraga ainult ühte panni.
Näidikul on kirjas sobiv riiulivahe.

2. **Alumine/ülemine kuumutus koos ventilaatoriga**



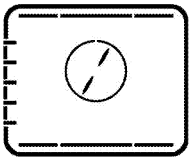
Alumise ja ülemise kuumuti poolt köetud õhk kandub ventilaatori toimel kiiresti ja ühtlaselt üle terve ahju. Kasutage küpsetamiseks korraga ühte panni.

3. **Surf-funktsioon**



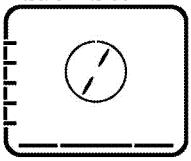
Ventilaatorkuumuti poolt köetud õhk kandub ventilaatori toimel kiiresti ja ühtlaselt üle terve ahju. Sobib toidu küpsetamiseks erinevates riiulivahedes ja enamasti pole eelkuumutus vajalik. Võimaldab küpsetada mitme panniga.

4. **"3D" funktsioon**



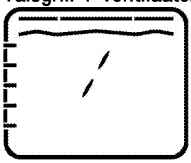
Töötavad ülemine kuumutus, alumine kuumutus ja ventilaatorkuumutus. Toit pruunistub ning küpseb ühtlaselt ja kiiresti läbi. Kasutage küpsetamiseks korraga ainult ühte panni.

5. **Pitsafunktsioon**



Töötavad alumine kuumutus ja ventilaatorkuumutus. Sobib pitsa küpsetamiseks.

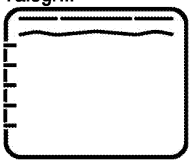
6. **Täisgrill + ventilaator**



Täisgrilli poolt köetud õhk kandub ventilaatori toimel väga kiiresti üle terve ahju. See sobib suure hulga liha grillimiseks.

- Pange suured või keskmise suurusega portsjonid grillimiseks grilli all õigesse riiulivahesse.
- Seadke temperatuur maksimumtasemele.
- Pärast poolt grillimisaega pöörake toitu.

7. **Täisgrill**

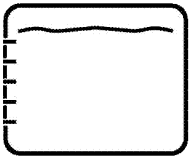


Töötab suur grill ahju laes. See sobib suure hulga liha grillimiseks.

- Pange suured või keskmise suurusega portsjonid grillimiseks grilli all õigesse riiulivahesse.
- Seadke temperatuur maksimumtasemele.

- Pärast poolt grillimisaega pöörake toitu.

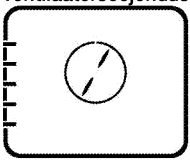
8. **Grill**



Töötab väike grill ahju laes. Sobib grillimiseks ja vormiroogade valmistamiseks.

- Pange väiksed või keskmise suurusega portsjonid grillimiseks õige riiuli asendiga grilli alla.
- Seadke temperatuur maksimumtasemele.
- Pärast poolt grillimisaega pöörake toitu.

9. **Aeglane küpsetamine/Ökonoomne ventilaatorsoojendus**

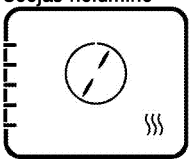


Seda funktsiooni saate kasutada energia säästmiseks ventilaatorkuumutuse asemel 160–220 °C temperatuurivahemikus. Küpsetusaeg pikeneb mõnevõrra.
Selle funktsiooniga seotud küpsetusajad on kirjas tabelis "**Aeglane küpsetamine/Ökonoomne ventilaatorsoojendus**".

10. **Alumine kuumutus**

Töötab ainult alumine küttekeha. Sobib pitsa valmistamiseks ja toidu pruunistamiseks altpoolt.

11. **Soojas hoidmine**

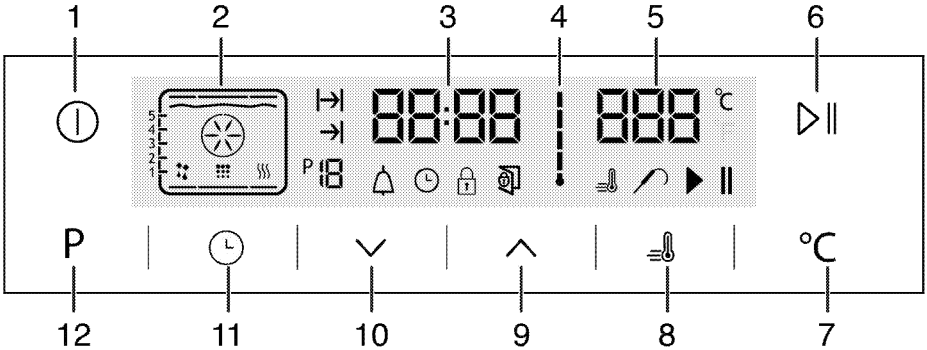


Kasutatakse toidu hoidmiseks serveerimistemperatuuril pika aja vältel.

12. **Kasutamine ventilaatoriga**

Ahju ei kuumutata. Töötab ainult ventilaator (tagaseinas). Sobib külmutatud peenestatud toidu aeglaseks sulatamiseks toatemperatuurini ja küpsetatud toidu jahutamiseks.

Ahju juhtseadme kasutamine



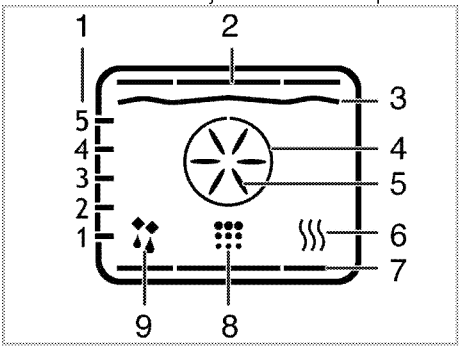
1 Sisse-/väljalülitusklahv
2 Funktsiooninäit
3 Praeguse kellaaja näidu väli
4 Ahju sisetemperatuuri tähis
5 Temperatuurinäidu väli
6 Küpsetamise alustamise/lõpetamise klahv
7 Temperatuuriseade klahv
8 Võimenduse tähis (kiire eelkuumutus)
9 Plussklahv
10 Miinusklahv
11 Seadistusklahv
12 Funktsiooninäidikule naasmise klahv

|→| : Küpsetusaja tähis
→| : Küpsetusaja lõpu tähis
P 18 : Funktsiooni number

: Märguande tähis
: Kella tähis
: Klahviluku sümbol
: Avatud ukse tähis
: Võimenduse tähis (kiire eelkuumutus)
: Lihatermomeetri tähis
: Küpsetamise peatamise tähis
: Küpsetamise alustamise tähis

Funktsioonitabel:

Funktsioonitabelis esitatakse ahju tööfunktsioonid ning vastavad maksimaalsed ja minimaalsed temperatuurid.



1 Riiuli asendid
2 Ülemine kuumuti
3 Grillkuumuti
4 Võimendus kuumutiga
5 Võimendus ventilaatoriga
6 Soojas hoidmine
7 Alumine kuumuti
8 Puhastusasend
9 Kasutamine ventilaatoriga

Funktsioonid varieeruvad olenevalt toote mudelist!

Funktsioonitabel	Soovituslik temperatuur (°C)	Temperatuurivahemik (°C)
Ülemine ja alumine kuumutus	200	40-220
Alumine/ülemine kuumutus koos ventilaatoriga	175	40-280
Surf	180	40-280
"3D" funktsioon	205	40-280
Pitsafunktsioon	210	40-220
Ventilaatoriga suur grill	200	40-280
Täisgrill	280	40-280
Madal grill	280	40-280
Ökonoomne ventilaatorkuumutus	180	160-220
Alumine kuumutus	180	40-220
Soojas hoidmine	60	40-100

Temperatuuril 280 ° C ja kõrgem, ahi töötab max. 2 tundi.

Ohutuse tagamiseks on maksimaalne küpsetusaeg kõigis režiimides peale soojashoidmise 6 tundi. Voolukatkestuse korral programm tühistatakse. Ahi tuleb uuesti programmeerida.

Muudatuste tegemisel vilguvad näidikul vastavad tähised.

Kellaaega ei saa muuta, kui ahi töötab ükskõik millises funktsioonis või kui ahi on programmeeritud poolautomaatseks või automaatseks tööks.

Isegi kui ahi pole sisse lülitatud, süttib ahju ukse avamisel ahjutuli.

Ahju kasutamine

1. Ahju avamiseks hoidke sõrme ligikaudu 2 sekundit klahvil ⏻.

» Pärast ahju sisselülitumist ilmub näidikule esimene tööfunktsioon. Näidiku selles režiimis saab seada küpsetusaja, küpsetusaja lõpu ja võimenduse (kiirkuumutuse) funktsiooni.

Kui näidikul seadeid ei muudeta, lülitub ahi automaatselt 20 sekundi jooksul välja.

Manuaalne küpsetusrežiim temperatuuri ja tööfunktsiooni seadmisega

Saate küpsetamiseks valida temperatuuri ja roa jaoks sobiva tööfunktsiooni ning juhtida küpsetamist käsitsi ilma küpsetamise kestust määramata.

1. Pärast ahju avamiseks nupu ⏻ puudutamist ilmub näidikule esimene tööfunktsioon.
2. Valige tööfunktsioon, puudutades klahve ∧/∨.
3. Kui soovite muuta tööfunktsiooni jaoks soovitatavat temperatuuri, puudutage temperatuurivälja aktiveerimiseks nuppu ℃.

» Tähis ℃ vilgub.

4. Määrake soovitud temperatuur klahvidega ∧/∨.
5. Kinnitage temperatuuriväärtus, puudutades klahvi ℃.
6. Pange toit ahju.

7. Kui temperatuur ja tööfunktsioon sobivad, puudutage küpsetamise alustamiseks klahvi ▶ ‖. Näidikule ilmub tähis ▶.

» Teie ahi hakkab tööle valitud režiimis ja suurendab sisetemperatuuri eelseatud temperatuurini. Sisetemperatuuri tähise kõik astmed süttivad, kui sisetemperatuur saavutab määratud temperatuuri. Funktsiooninäidikule ilmuvad täiendavad aktiivsed küttekehad ja panni soovituslik asend.

8. Kui küpsetusaega pole seatud, ei lülitu ahi manuaalse küpsetusrežiimi tõttu automaatselt välja. Küpsetamise lõpetamiseks puudutage uuesti klahvi ▶ ‖.

» Ahi lõpetab küpsetamise ja näidikule ilmub tähis ‖.

9. Ahju sulgemiseks hoidke sõrme ligikaudu 2 sekundit nupul ⏻.

Küpsetamine määratud küpsetusajaga

Ahju väljalülitamise tagamiseks saate valida roa jaoks sobiva temperatuuri ja tööfunktsiooni ning juhtida küpsetamist käsitsi ilma küpsetamise kestust määramata.

1. Pärast ahju avamiseks nupu ⏻ puudutamist ilmub näidikule esimene tööfunktsioon.
2. Valige tööfunktsioon, puudutades klahve ∧/∨.
3. Kui soovite muuta tööfunktsiooni jaoks soovitatavat temperatuuri, puudutage temperatuurivälja aktiveerimiseks nuppu ℃.

» Tähis ℃ vilgub.

4. Määrake soovitud temperatuur klahvidega ∧/∨.
5. Kinnitage temperatuuriväärtus, puudutades klahvi ℃.
6. Puudutage klahvi ⏲, kuni küpsetusaja kohta kuvatakse näidikul tähis |→|.
7. Määrake küpsetusaeg, puudutades klahve ∧/∨ ja kinnitage seadeväärtus, puudutades klahvi ⏲.

» Kui küpsetusaeg on määratud, kuvatakse tähis |→| näidikul püsivalt.

8. Pange toit ahju.
9. Kui temperatuur, tööfunktsioon ja küpsetusaeg sobivad, puudutage küpsetamise alustamiseks klahvi ▶ ‖. Näidikule ilmub tähis ▶.

» Ahi soojeneb seatud temperatuurini ning jääb sellele temperatuurile kuni valitud küpsetusaja lõpuni.

» Teie ahi hakkab tööle valitud režiimis ja suurendab sisetemperatuuri eelseatud temperatuurini. Ahi jääb määratud küpsetusaja lõpuni sellele temperatuurile. Sisetemperatuuri tähise kõik astmed süttivad, kui sisetemperatuur saavutab määratud temperatuuri. Funktsiooninäidikule ilmuvad täiendavad aktiivsed küttekehad ja panni soovituslik asend.

10. Kui küpsetamine on lõppenud, kõlab helisignaal ja näidikule ilmub teade **"End"** (Lõpp).
11. Helisignaali vaigistamiseks puudutage suvalist klahvi.

» Helisignaal vaikib ja ahi lõpetab automaatselt töötamise.

Küpsetusaja lõpu hilisemaks seadmine

Ahju töötamise ja automaatse väljalülitamise tagamiseks saate määrata roa jaoks sobiva temperatuuri ja tööfunktsiooni, küpsetusaja ja selle hilisema lõpetamisaja ning juhtida küpsetamist käsitsi ilma küpsetamise kestust määramata.

1. Pärast ahju avamiseks nupu ⏻ puudutamist ilmub näidikule esimene tööfunktsioon.
2. Valige tööfunktsioon, puudutades klahve ∧/∨.
3. Kui soovite muuta tööfunktsiooni jaoks soovitatavat temperatuuri, puudutage temperatuurivälja aktiveerimiseks nuppu ℃.

» Tähis ℃ vilgub.

4. Määrake soovitud temperatuur klahvidega ∧/∨.
5. Kinnitage temperatuuriväärtus, puudutades klahvi ℃.
6. Puudutage klahvi ⏲, kuni küpsetusaja kohta kuvatakse näidikul tähis |→|.
7. Määrake küpsetusaeg, puudutades klahve ∧/∨ ja kinnitage seadeväärtus, puudutades klahvi ⏲.

» Kui küpsetusaeg on määratud, kuvatakse tähis |→| näidikul püsivalt.

8. Puudutage klahvi ⏲, kuni küpsetusaja lõpu kohta kuvatakse näidikul tähis →|.
9. Määrake küpsetusaeg, puudutades nuppe ∧/∨ ja kinnitage seadeväärtus, puudutades klahvi ⏲.

» Kui küpsetusaja lõpp on määratud, kuvatakse tähis →| näidikul püsivalt.

10. Pange toit ahju.
11. Kui temperatuur, tööfunktsioon, küpsetusaeg ja küpsetusaja lõpp sobivad, puudutage küpsetamise alustamiseks klahvi ▶ ‖. Näidikule ilmub tähis ▶.

» Ahju taimer arvutab automaatselt välja küpsetamise algusaja, lahutades küpsetusaja lõpust küpsetusaja. Küpsetamise algusaja saabudes aktiveeritakse valitud töörežiim ning ahi soojeneb määratud temperatuurini. Ahi jääb määratud küpsetusaja lõpuni sellele temperatuurile. Sisetemperatuuri tähise kõik astmed süttivad, kui sisetemperatuur saavutab määratud temperatuuri. Funktsiooninäidikule ilmuvad täiendavad aktiivsed küttekehad ja panni soovituslik asend.

12. Kui küpsetamine on lõppenud, kõlab helisignaal ja näidikule ilmub teade **"End"** (Lõpp).
13. Helisignaali vaigistamiseks puudutage suvalist klahvi.

» Helisignaal vaikib ja ahi lõpetab automaatselt töötamise.

Kui soovite tühistada küpsetusaja või küpsetusaja koos selle lõpuga pärast nende seadistamist, peate nullima küpsetusaja.

Võimenduse (kiire eelkuumutuse) seadistamine

Et ahi saavutaks soovitud temperatuuri kiiremini, võite kasutada võimenduse (kiire eelkuumutuse) funktsiooni.

Võimenduse funktsiooni ei saa valida sulatus-ökonoomne ventilaatorkuumutus , soojashoidmise ega puhastusrežiimis. Voolukatkestuse korral võimenduse seadistus tühistatakse.

1. Puudutage pärast temperatuuri, tööfunktsiooni, küpsetusaja ja selle lõpu määramist klahvi ≡🌡.

» Näidikul kuvatakse püsivalt tähis ≡🌡 ja võimendus (kiire eelkuumutus) lülitub sisse.

» Kui ahi saavutab soovitud temperatuuri, võimenduse tähis kaob ning ahi jätkab tööd enne võimendust valitud funktsioonis.

2. Võimendusfunktsiooni tühistamiseks puudutage uuesti klahvi ≡🌡.

» Tähis ≡🌡 kustub ja võimendus (kiire eelkuumutus) lülitub välja.

Elektriahju väljalülitamine

Puudutage ahju väljalülitamiseks klahvi ⏻.

Klahviluku sisselülitamine

Ahju kasutamist saab tõkestada klahviluku funktsiooni sisselülitamisega.

1. Puudutage klahvi 🕒, kuni näidikul kuvatakse tähis 🔒.

» Näidikule ilmub tähis **"OFF"** (Väljas).

2. Puudutage klahviluku sisselülitamiseks klahvi ∧.

» Pärast klahviluku sisselülitamist ilmub näidikule tähis **„On"** (Sees) ja tähis 🔒 jääb põlema. Kinnitamiseks puudutage klahvi 🕒.

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

Klahviluku väljalülitamiseks puudutage klahvi

1. Puudutage klahvi 🔒, kuni näidikul kuvatakse tähis 🕒.

» Näidikule ilmub tähis **"On"** (Sees).

2. Klahviluku väljalülitamiseks vajutage klahvi ∨.

» Pärast klahviluku sisselülitamist kuvatakse näidikul tähis „OFF" (Väljas). Kinnitamiseks puudutage klahvi 🕒.

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

Märguandekella seadmine

Toote taimerit saab kasutada märguande või meeldetuletuse funktsioonis küpsetusprogrammist sõltumatult.

Märguandekella funktsioon ei mõjuta ahju tööd. Seda kasutatakse ainult hoiatusena. Näiteks võite seda kasutada, kui soovite küpsetist teatud aja möödudes ümber pöörata. Määratud aja möödumisel kõlab taimeri hoiatussignaal.

1. Puudutage klahvi 🔔, kuni näidikul kuvatakse tähis 🕒.

Maksimaalne märguande aeg on 23 tundi ja 59 minutit.

2. Seadke märguande kestus klahvidega ∧/∨.

» Pärast märguande aja seadmist jääb tähis 🔔 põlema ja näidikule ilmub märguande aeg.

3. Kui märguande aja lõppemisel hakkab tähis 🔔 vilkuma ja kõlab hoiatussignaal.

Märguande väljalülitamine

1. Hoiatussignaal kõlab 2 minutit. Hoiatussignaali vaigistamiseks vajutage suvalist klahvi.

» Hoiatussignaal vaigistatakse ning näidikule ilmub praegune kellaaeg.

Märguande tühistamine

1. Märguande tühistamiseks puudutage klahvi 🕒, kuni näidikul kuvatakse tähis 🔔.
2. Hoidke all klahvi ∨, kuni näidikule ilmub **"00:00"**.

Näidikul kuvatakse märguande aeg. Kui korraga on seatud märguande aeg ning küpsetusaeg, näidatakse näidikul lühemat ajavahemikku.

Kellaaja muutmine

1. Puudutage korduvalt klahvi 🕒, kuni näidikul kuvatakse tähis 🕒.
2. Puudutage tunniväärtuse seadmiseks klahve ∧/∨.
3. Väärtuse kinnitamiseks puudutage sümbolit 🕒 ja oodake kinnitamiseks 4 sekundit ilma ühtki klahvi puudutamata.

Voolukatkestuse korral kellaaja seaded kustuvad. Need tuleb uuesti paika seada. Kui ahi töötab mis tahes funktsioonis, siis kellaaega muuta ei saa.

Helitugevuse reguleerimine

1. Kui ahi on ooterežiimis, puudutage korduvalt klahvi ⏲, kuni näidikul kuvatakse tähis **'VOL'**.
2. Vajutage klahve ∧ / ∨, et seada üks järgmistest toonidest: L0, L1 või L2.
3. Seadeväärtuse kinnitamiseks vajutage klahvi ⏲ ja oodake kinnitamiseks 4 sekundit ilma ühtki klahvi puudutamata.

Ökorežiimi märgutule seadeväärtuse muutmine

1. Kui ahi on ooterežiimis, puudutage korduvalt klahvi ⏲, kuni näidikul kuvatakse tähis **'LP'**.
2. Vajutage klahve ∧ /∨, et seada valik On (sees) või ECO (öko).
3. Seadeväärtuse kinnitamiseks vajutage klahvi ⏲ ja oodake kinnitamiseks 4 sekundit ilma ühtki klahvi puudutamata.

Küpsetusaegade tabel

Tabelis esitatud ajad on mõeldud orientiiriks. Tegelik aeg võib varieeruda olenevalt toidu temperatuurist, paksusest, tüübist ja teie enda toiduvalmistuseelistustest.

4. Kui ooterežiimis või ahju töötamise ajal on ahjuuks avatud ja seadeväärtus on ON (sees), siis jääb märgutuli püsivalt põlema.
5. Kui ooterežiimis või ahju töötamise ajal on ahjuuks avatud ja seadeväärtus on ECO (öko), siis märgutuli süttib ja seejärel kustub 15 sekundi pärast.

Kui ahju töötamise ajal puudutatakse mis tahes klahvi (v.a klahvid ⏻ja🌡), siis märgutuli süttib ja seejärel kustub 15 sekundi pärast.

Kella kasutamine märguande funktsioonis

Märguandekella funktsioon ei mõjuta ahju tööd. Seda kasutatakse ainult hoiatusena. Näiteks võib seda kasutada, kui soovite küpsetist teatud aja möödudes ümber pöörata. Märguandekell hakkab helisema, kui etteantud aeg on läbi.

Küpsetamine ja röstimine

1. siiniks loetakse ahju **alumist** riiulivahet.

Roog	Plaatide arv (tepsi adeti)		Siini asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (ligikaudne, min)
Koogid küpsetusplaadil*	Üks plaat		3	175	25 ... 30
Koogid vormis*	Üks plaat		2	180	50 ... 60
Koogid pabervormides*	Üks plaat		3	165	25 ... 30
	2 plaati		1 - 3	165	35 ... 45
	3 plaati		1 - 3 - 5	165	40 ... 55
Biskviitkook*	Üks plaat		3	200	8 ... 12
	2 plaati		1 - 5	200	15 ... 20
	3 plaati		1 - 3 - 5	175	20 ... 30
Küpsised*	Üks plaat		3	175	25 ... 30
	2 plaati		1 - 3	165	35 ... 45
	3 plaati		1 - 3 - 5	165	35 ... 45
Taignatooted*	Üks plaat		2	200	30 ... 40
	2 plaati		1 - 5	200	45 ... 55
	3 plaati		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Muretaigen*	Üks plaat		2	200	25 ... 35
	2 plaati		1 - 3	200	35 ... 45
	3 plaati		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Juuretis*	Üks plaat		2	200	35 ... 45
Lasanje*	Üks plaat		2 - 3	200	30 ... 40
Pitsa*	Üks plaat		2	200 ... 220	15 ... 20
	Üks plaat		3	200	10 ... 15
Pizza***	Üks plaat		1 - 2	310	4 ... 7
	Üks plaat		3	310	4 ... 7
Biifsteek (suur tükk) / praad	Üks plaat		3	25 min 250/max seejärel 180 ... 190	100 ... 120

Lambakints (pajaroog)	Üks plaat		3	25 min 250/max seejärel 190	70 ... 90
	Üks plaat		3	25 min 250/max seejärel 190	60 ... 80
Kanapraad	Üks plaat		2	15 min 250/max seejärel 180 ... 190	60 ... 70
	Üks plaat		2	15 min 250/max seejärel 180 ... 190	55 ... 65
Kalkun (5.5 kg)	Üks plaat		1	25 min 250/max seejärel 180 ... 190	150 ... 210
	Üks plaat		1	25 min 250/max seejärel 180 ... 190	150 ... 210
Kala	Üks plaat		3	200	20 ... 30
	Üks plaat		3	200	20 ... 30
Kui kasutate küpsetamiseks korraga kahte ahjuplaati, asetage sügavam ahjuplaat ülemisele siinile ja teine plaat alumisele siinile. * Kõigi toitude puhul on soovitatav eelkuumutamine. *** (310 °C). Kui pitsa kivi – koor kasutatakse					

Aeglane küpsetamine/Ökonoomne ventilaatorsoojendus

Ärge muutke küpsetustemperatuuri, kui seade on alustanud tööd Aeglane küpsetamine/Ökonoomne ventilaatorsoojendus režiimis.

Ärge avage ust, kui seade töötab Aeglane küpsetamine/Ökonoomne ventilaatorsoojendus režiimis.

Roog	Kuumusastme number		Siini asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (ligikaudne, min)
Lihahautis	1. aste		2	160	100 ... 120
Kanahautis	1. aste		2	160	70 ... 100
Aedoad	1. aste		2	160	130 ... 150
Baklažaanihautis	1. aste		2	160	130 ... 150
Praad – tükeldamata	1. aste		2	160	110 ... 130
Praad – tükeldatud	1. aste		2	160	100 ... 120
Koogid pabervormides	1. aste		2	185	35 ... 40
Küpsised	1. aste		2	185	30 ... 35
Taignatooted	1. aste		2	200	40 ... 45
Muretaigen	1. aste		2	200	40 ... 45

- Eelkuumutage 6–7 minutit.
- Valge/punane liha tuleb pannil mõlemalt poolt pruunistada ning seejärel hautada, kuni vedelik on aurustunud.
- Aedube tuleb enne hautamist 30 minutit kupatada. Kasutada võib ka konservube.
- Toit valmib kiiremini, kui katta hautamisnõu kaanega.

Nõuandeid kookide küpsetamiseks

- Kui kook on liiga kuiv, suurendage temperatuuri umbes 10 °C võrra ja lühendage küpsetusaega.
- Kui kook on liiga niiske, kasutage vähem vedelikku või vähendage temperatuuri 10 °C võrra.
- Kui kook on pealt liiga pruun, asetage see madalamale siinile, vähendage temperatuuri ja pikendage küpsetusaega.
- Kui kook on seest hästi läbi küpsenud, kuid pealt toores, kasutage vähem vedelikku, vähendage temperatuuri ja pikendage küpsetusaega.

Nõuandeid küpsetiste tegemiseks

- Kui küpsetis on liiga kuiv, suurendage temperatuuri umbes 10 °C võrra ja lühendage küpsetusaega. Niisutage taignakihte piimast, õlist, munast ja jogurtist tehtud kastmega.
- Kui küpsemine võtab liiga kaua aega, siis vaadake, et taigen ei ulatuks üle plaadi servade.
- Kui küpsetise pealispind pruunistub, aga alumine osa ei küpse, siis veenduge, et te pole küpsetise alaosas liiga palju kastet kasutanud. Püüdke jaotada kastet taignakihtide vahele ja peale võrdsetes kogustes, et need pruunistuks ühtlaselt.

Küpsetage vastavalt küpsetustabelis toodud režiimile ja temperatuurile. Kui alumine osa pole ikka piisavalt pruunistunud, asetage see järgmine kord madalamale siinile.

Nõuandeid köögiviljade küpsetamiseks

- Kui köögiviljade küpsetusnõus saab mahl otsa ja need hakkavad kuivama, siis tasub köögivilju küpsetada ahjuplaadi asemel kaanega pannil. Kaanega suletud nõus jääb toit mahlaseks.
- Kui köögiviljaroog jääb tooreks, keetke köögiviljad eelnevalt läbi või valmistage neid nagu purgitoitu ja asetage siis ahju.

Optimaalse tulemuse saavutamiseks (surf-funktsioon):

- Paksust taignast küpsetisi (nt saiad, keeksid, küpsised, biskviidid) saab korraga küpsetada 1, 2 või 3 ahjuplaadiga tänu kuumuse ühtlasele jaotumisele, mida see funktsioon võimaldab.
- Vedelamast taignast küpsetisi (nt õunakook või pirukas) saab korraga küpsetada 2 ahjuplaadiga.
- Rohkelt vedelikku või pärmitaignat sisaldavad suuremahulised küpsetised tulevad paremad, kui kasutada korraga ainult ühte küpsetusplaati. Suuremahulised toidud küpsevad ühtlasemalt läbi ja kerkivad tänu külgseintest tulevale kuumale õhule – tavalistel ahjudel seda funktsiooni ei ole.
- Kuna see funktsioon võimaldab kasutada küpsetamiseks korraga mitut plaati, säästate aega ja vaeva ning saate ideaalse tulemuse.

Kuidas grilli kasutada

HOIATUS
Sulgege grillimise ajaks ahjuuks.
Kuumad pinnad võivad tekitada põletusi!

Grilli sisselülitamine

1. Pärast ahju avamiseks nupu ⏻ puudutamist ilmub näidikule esimene tööfunktsioon.
2. Soovitud grillifunktsiooni valimiseks puudutage klahve ∧/∨.
3. Kui soovite muuta tööfunktsiooni jaoks soovitatavat temperatuuri, puudutage temperatuurivälja aktiveerimiseks nuppu ℃.

» Tähis ℃ vilgub.

4. Määrake soovitud temperatuur klahvidega ∧/∨.
5. Kinnitage temperatuuriväärtus, puudutades klahvi ℃.
6. Kui temperatuur ja tööfunktsioon sobivad, puudutage grillimise alustamiseks klahvi ▶ ‖. Näidikule ilmub tähis ▶.

» Teie ahi hakkab tööle valitud režiimis ja suurendab sisetemperatuuri eelseatud temperatuurini. Sisetemperatuuri tähise kõik astmed süttivad, kui sisetemperatuur saavutab määratud temperatuuri. Funktsiooninäidikule ilmuvad täiendavad aktiivsed küttekehad ja panni soovituslik asend.

7. Grillimise lõpetamiseks puudutage uuesti nuppu ▶ ‖.

» Ahi lõpetab grillimise ja näidikule ilmub tähis ‖.

Grilli väljalülitamine

1. Ahju sulgemiseks hoidke sõrme ligikaudu 2 sekundit nupul ⏻.

Grillimiseks sobimatud toiduained võivad põhjustada tulekahju. Grillige ainult suurel kuumusel grillimiseks sobilikku toitu.
Ärge paigutage grillitavat toitu liiga kaugele ahju tahaossa. See on kõige kuumem piirkond ning rasvane toit võib süttida.

Küpsetamisaegade tabel grillimiseks

Grillimine elektrigrilliga

Toit	Sisestustase	Grillimisaeg (ligikaudu)
Kala	4...5	20...25 min. #
Viilutatud kana	4...5	25...35 min.
Lambakarbonaad	4...5	20...25 min.
Röstbiif	4...5	25...30 min. #
Vasikakarbonaad	4...5	25...30 min. #
Röstleib	4	1...2 min.

sõltuvalt paksusest

6 Hoidmine ja hooldus

Üldine teave

Toote kasutusiga pikeneb ja probleeme tekib harvem, kui toodet regulaarselt puhastada.

OHT:
Enne hooldus- ja puhastustööde alustamist ühendage toode vooluvõrgust lahti.
Elektrilöögi oht!

OHT:
Enne toote puhastamist laske sellel maha jahtuda.
Kuumad pinnad võivad tekitada põletusi!

- Puhastage toodet põhjalikult pärast iga kasutuskorda. Sel viisil on lihtsam eemaldada toiduvalmistusjääke, vältides nende kõrbemist seadme järgmisel kasutuskorral.
- Toote puhastamiseks pole vaja spetsiaalseid puhastusvahendeid. Kasutage toote puhastamiseks sooja vett koos vedela pesuvahendiga, pehmet lappi või käsna ning kuivatamiseks kuiva lappi.
- Liigne vedelik tuleb pärast puhastamist alati ära pühkida ja pritsmed kohe kuivatada.
- Ärge kasutage roostevabast terasest või inoxist pindade ja käepideme puhastamiseks puhastusvahendeid, mis sisaldavad hapet või kloriidi. Nende osade puhastamiseks kasutage pehmet lappi ja vedelat puhastusvahendit (mitteabrasiivset), tõmmates lapiga ainult ühes suunas.

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

Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.

Pitsakivi ja -labida puhastamine

- Pitsalabidat ja pitsakivi ei tohi pesta nõudepesumasinas ega kraani all ning ei tohi leotada vees.
- Puhastage nõudepesuvahendisse kastetud lapiga ja pühkige üle niiske lapiga.

Juhtpaneeli puhastamine

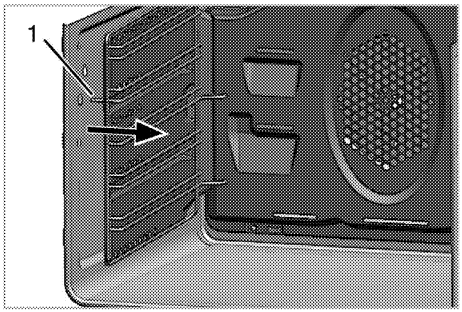
Puhastage juhtpaneeli ja nuppe niiske lapiga ning seejärel pühkige need kuivaks.

Ärge eemaldage juhtpaneeli puhastades ahju nuppe.
Muidu võite juhtpaneeli kahjustada!

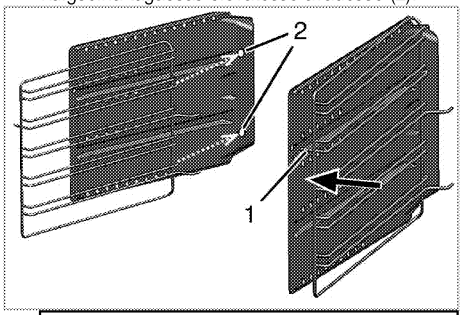
Ahju puhastamine

Külgseina puhastamine

1. Eemaldage küljeraami varras **(1)**, tõmmates raami koos selle külge kinnitatud külgseinaga noole suunas.



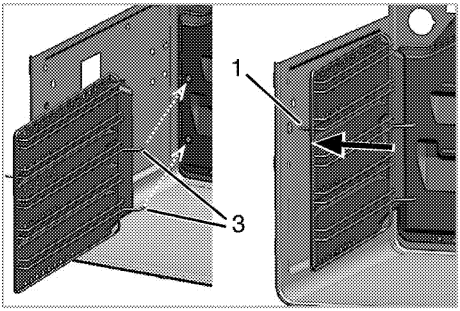
2. Võtke küljeraam ja külgsein välja, tõmmates neid enda suunas.
3. Tõmmake küljeraam ahju seinas olevatest avadest (2) välja.
4. Kasutage küljeraami ja külgseina puhastamiseks sooja vett koos vedela pesuvahendiga, pehmet lappi või käsna ning kuivatamiseks kuiva lappi.
5. Asetage küljeraam kohale, tõmmates selle külgseina tagaosas olevatesse avadesse (2).



Kui teil on flexi teleskoop funktsioon oma toodet; seal on üks auk tagaküljel surf pool seina. Aseta pool hammas tõmmates, et auk.

6. Kinnitage küljeraam külgseina külge, tõmmates küljeraami varrast (1) noole suunas.
7. Asetage külgsein koos selle külge kinnitatud küljeraamiga kohale, tõmmates vardad (3)

tagaseinas olevatesse avadesse, nagu joonisel näidatud.



8. Asetage küljeraami varras **(1)** kohale, nagu joonisel näidatud.

Veenduge, et küljeraam ja külgsein on paigaldatud õigesti.

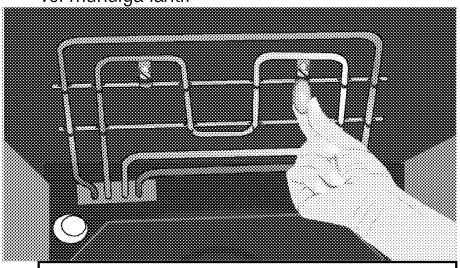
Katalüütilised seinad

Ahju külgseinad või tagumine sein võivad seestpoolt olla kaetud katalüütilise emailiga.
Ahju katalüütilisi seinu ei tohi puhastada. Seinte poorne pind on isepuhastuv, imedes pritsivat rasva sisse ning muundades seda (auruks ja süsihappegaasiks).

Ahju lae puhastamine

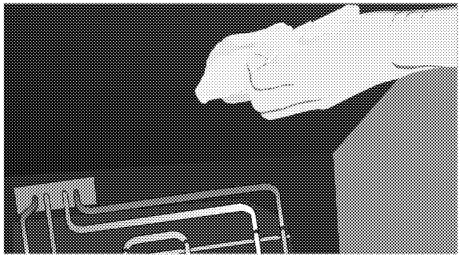
Grillielementi on võimalik ahju lae puhastamiseks välja keerata.

1. Keerake grillielemendi kinnituskruvid kruvikeeraja või mündiga lahti.



Grillielement tuleb alla. See jääb otsapidi ahju lae külge.

2. Puhastage lage niiske lapiga.



3. Lükake grillielement tagasi üles ning keerake kinnituskruvid kruvikeeraja või mündiga uuesti kinni.

Ahjuukse puhastamine

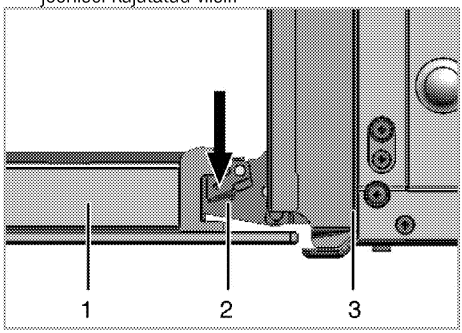
Kasutage ahjuukse puhastamiseks sooja vett koos vedela pesuvahendiga, pehmet lappi või käsna ning kuivatamiseks kuiva lappi.

Ärge kasutage ukse puhastamiseks karedaid abrasiivseid puhastusvahendeid või teravaid metallkraabitsaid. Need võivad pinda kriimustada ning klaasi lõhkuda.

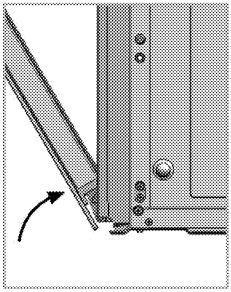
Eesukse siseklaas on kaetud kergesti puhastatava materjaliga. Ärge kasutage klaaspinna puhastamiseks tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid, metallist kaabitsaid, küürimisnuustikuid ega valgendusaineid, sest need võivad pinda kriimustada. See võib kattematerjali rikkuda.

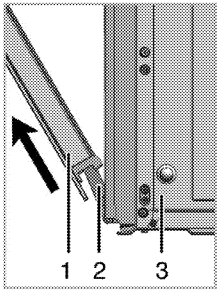
Ahjuukse eemaldamine

1. Avage eesuks (1).
2. Avage eesukse paremal ja vasakul küljel asuva hingede pesa (2) klambrid, vajutades neid alla joonisel kujutatud viisil.



1 Eesuks
2 Hing
3 Ahi





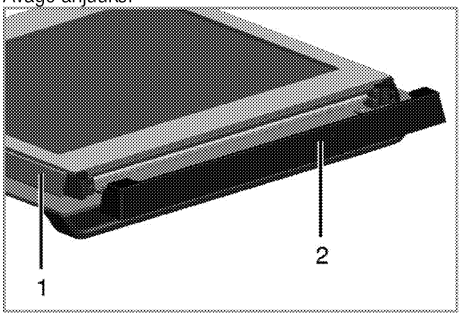
3. Liigutage eesust pooles ulatuses.
4. Eemaldage eesuks seda ülespoole tõmmates ja paremast ning vasakust hingest vabastades.

Ukse tagasipanemisel tuleb eemaldamistoiminguid korrata vastupidises järjekorras. Ärge unustage ukse taaspaigaldamisel sulgeda hinge pesa juures olevaid klambreid.

Ukse siseklaasi eemaldamine

Ahjuukse sisemist klaaspaneeli saab puhastamiseks eemaldada.

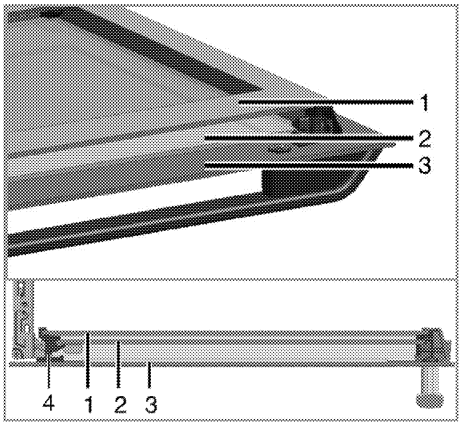
Avage ahjuuks.



1 Raam

2 Plastosa

Eemaldage eesukse ülaossa paigaldatud plastosa, tõmmates seda enda poole.



1 Kõige seespoolsem klaaspaneel

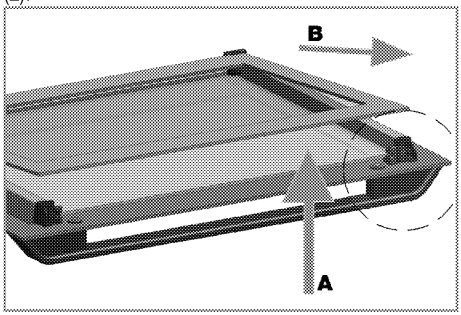
2 Sisemine klaaspaneel

3 Välimine klaaspaneel

4 Klaaspaneeli plastist pesa – alumine

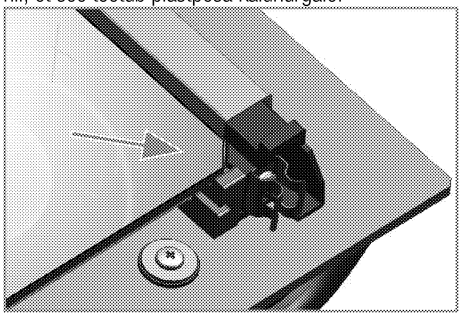
Kergitage kõige seespoolsemat klaaspaneeli (1) veidi tähise **A** suunas ja tõmmake see tähise **B** suunas välja, nagu joonisel näidatud.

Eemaldage samamoodi ka teine sisemine klaaspaneel (2).



Ukse kokkumonteerimisel tuleb esimese asjana paigaldada sisemine klaaspaneel (2).

Nagu joonisel näidatud, asetage klaaspaneeli kaldnurk nii, et see toetub plastpesa kaldnurgale.



Sisemine klaaspaneel (2) tuleb paigaldada plastist pesasse kõige seespoolsema klaaspaneeli (1) lähedale. Kõige seespoolsema klaaspaneeli (1) paigaldamisel jätke trükiga külg sisemise klaaspaneeli suunas. Sisemise klaaspaneeli alumine nurk peab asetuma alumisse plastpesasse.
Suruge plastosa vastu raami, kuni kuulete klõpsatust.

Ahjuvalgusti pirni vahetamine

OHT:
Et vältida elektrilöögi ohtu, vaadake enne ahju lambi vahetamist, et toode oleks vooluvõrgust lahti ühendatud ning maha jahtunud.
Kuumad pinnad võivad tekitada põletusi!

Ahjuvalgustil on spetsiaalne kuumuskindel (kuni 300 °C) elektripirn. Täpsemat teavet vt *Tehnilised andmed, lk 10*. Ahjuvalgusti pirne saab hankida volitatud teenindusest.

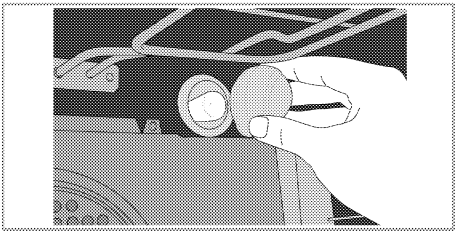
Valgusti asukoht ei pruugi olla sama mis joonisel.

Sellel seadmel kasutatud lamp pole sobiv koduse majapidamise valgustamiseks. Selle lambi eesmärk on aidata kasutajal toiduaineid paremini näha.

Sellel seadmel kasutatud lambid peavad vastu pidama ekstreemsetele tingimustele, nt üle 50 °C temperatuurile.

Kui ahjul on ümar valgusti:

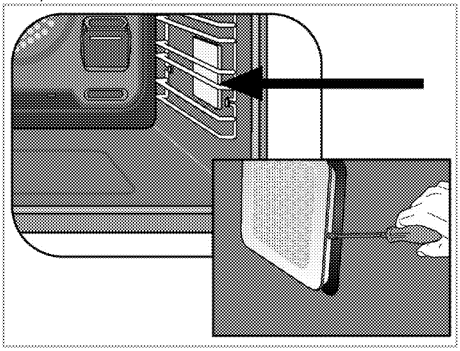
1. Lahutage toode vooluvõrgust.
2. Keerake vastupäeva lahti klaaskate.



3. Tõmmake ahjuvalgusti pirn pesast välja ja asendage see uue pirniga.
4. Paigaldage klaaskate tagasi.

Kui ahjul on nelinurkne valgusti:

1. Lahutage toode vooluvõrgust.
2. Eemaldage traatrakised, nagu kirjeldatud. Vt *Ahju puhastamine, lk 26*.



3. Eemaldage klaaskate kruvikeeraja abil.
4. Tõmmake ahjuvalgusti pirn välja ja asendage see uuega.
5. Paigaldage uuesti klaaskate ja seejärel traatrakised.

7 Probleemide lahendamine

Kasutamise ajal tuleb ahjust auru.

- Auru tekkimine töötamisel on tavaline. >>> *Tegemist ei ole rikkega.*

Toote kuumenemisel ja jahtumisel on kuulda metalset heli.

- Metallosade kuumenemisel võivad need paisuda ning tekitada hääli. >>> *Tegemist ei ole rikkega.*

Toode ei tööta.

- Võrgukaitse on rakendunud või läbi põlenud. >>> *Kontrollige elektrikilbi korke. Vajadusel vahetage või lähtestage need.*
- Toode ei ole ühendatud (maandatud) pistikupessa. >>> *Kontrollige pistiku ühendust.*

Ahju tuli ei tööta.

- Ahju pirn on vigane. >>> *Vahetage pirn välja.*
- Voolukatkestus. >>> *Kontrollige, kas vool on olemas. Kontrollige elektrikilbi kaitsmeid. Vajadusel vahetage või lähtestage kaitsmed.*

Ahi ei lähe soojaks.

- Funktsioon ja/või temperatuur on sisestamata. >>> *Määrake funktsiooni- ja/või temperatuurinupu/-klahvi abil funktsioon ja temperatuur.*
- Voolukatkestus. >>> *Kontrollige, kas vool on olemas. Kontrollige elektrikilbi kaitsmeid. Vajadusel vahetage või lähtestage kaitsmed.*

Kui teil ei õnnestu probleemi käesolevas lõigus antud juhiste kohaselt lahendada, konsulteerige volitatud teenindusega või edasimüüjaga, kellelt te toote ostsite. Ärge kunagi üritage rikkis toodet ise parandada.