

beko

Piekarnik do zabudowy

Instrukcja obsługi

Sisseehitatav ahi

Kasutusjuhend



BBIS18400WDS

385444147_1/ PL/ ET/ R.AA/ 29.05.24 09:34
7768287882

Witamy!

Drogi kliencie,

Dziękujemy za wybór urządzenia Beko. Chcemy, aby produkt, wyprodukowany w wysokiej jakości i technologii, oferował najlepszą wydajność. W tym celu należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i inną dokumentację dostarczoną z urządzeniem przed użyciem.

Pamiętaj o wszystkich informacjach i ostrzeżeniach zawartych w instrukcji obsługi. W ten sposób będziesz chronić siebie i swoje urządzenie przed zagrożeniami, które mogą wystąpić.

Zachowaj instrukcję obsługi. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję. Niniejsza instrukcja zawiera warunki gwarancji, sposób użytkowania i rozwiązywanie problemów.

Symbole i ich opisy w instrukcji obsługi:



Zagrożenie, które może doprowadzić do śmierci lub obrażeń.



Ważne informacje lub przydatne wskazówki na temat użytkowania.



Przeczytaj instrukcję obsługi.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

UWAGA

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

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)

- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.

ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa

Spis treści

1 Instrukcje bezpieczeństwa	4	5.3 Gotowanie na parze.....	27
1.1 Przeznaczenie	4	5.4 Ustawienia.....	30
1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych	5	6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia	36
1.3 Bezpieczeństwo elektryczne	6	6.1 Ogólne ostrzeżenia dotyczące pieczenia w piekarniku	36
1.4 Zabezpieczenie podczas transportu	7	6.1.1 Ciasta i wypieki.....	36
1.5 Bezpieczeństwo montażu.....	8	6.1.2 Mięso, ryby i drób	39
1.6 Bezpieczeństwo użytkowania	8	6.1.3 Grill	40
1.7 Ostrzeżenia dotyczące temperatury.....	9	6.1.4 Gotowanie na parze	41
1.8 Używanie akcesoriów.....	10	6.1.5 Test żywności.....	43
1.9 Bezpieczeństwo pieczenia	10	7 Czyszczenie i konserwacja	44
1.10 Funkcja pary.....	11	7.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia	44
1.11 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia	12	7.2 Czyszczenie akcesoriów	46
2 Instrukcje dotyczące środowiska	13	7.3 Czyszczenie panelu sterowania....	46
2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów ...	13	7.4 Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia).....	46
2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów.....	13	7.5 Czyszczenie parą	46
2.2 Opakowanie urządzenia.....	13	7.6 Czyszczenie drzwiczek piekarnika	47
2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii.....	13	7.7 Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika	48
3 Produkt	14	7.8 Czyszczenie lampki piekarnika	49
3.1 Opis produktu	14	8 Rozwiązywanie problemów.....	50
3.2 Opis i użytkowanie panelu sterowania urządzenia.....	14		
3.2.1 Panel sterowania	15		
3.2.2 Wprowadzenie do panelu sterowania piekarnika	15		
3.3 Funkcje obsługi piekarnika	16		
3.4 Akcesoria	17		
3.5 Zastosowanie akcesoriów urządzenia.....	18		
3.6 Specyfikacje techniczne	20		
4 Pierwsze użycie	21		
4.1 Pierwsze ustawienie godziny	21		
4.2 Czyszczenie wstępne.....	21		
5 Korzystanie z piekarnika.....	22		
5.1 Ogólne informacje dotyczące korzystania z piekarnika	22		
5.2 Obsługa panelu sterowania piekarnika.....	22		

1 Instrukcje bezpieczeństwa

- Rozdział ten omawia instrukcje bezpieczeństwa, które pomogą zapobiec ryzyku uszkodzenia ciała lub mienia.
- Jeśli produkt zostanie przekazany komuś innemu do użytku osobistego lub do użytku z drugiej ręki, należy również przekazać instrukcję obsługi, etykiety oraz inne istotne dokumenty i części.
- Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za szkody, które mogą wystąpić w przypadku nieprzestrzegania tych instrukcji.
- Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie udzielonej gwarancji.
- Prace montażowe i naprawcze należy zawsze zlecać producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobie wyznaczonej przez firmę importera.
- Używaj tylko oryginalnych części zamiennych i akcesoriów.
- Nie należy naprawić lub wymienić żadnych elementów urządzenia, chyba że jest to wyraźnie określone w instrukcji obsługi.
- Nie dokonuj modyfikacji technicznych urządzenia.

1.1 Przeznaczenie

- To urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego. Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.
- Nie wolno używać tego urządzenia w ogrodach, na balkonach lub w innych miejscach na zewnątrz. Urządzenie to jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz w kuchniach pracowniczych sklepów, biur i innych środowisk pracy.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku na maksymalnej wysokości 2500 metrów nad poziomem morza.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie to powinno być używane wyłącznie do gotowania. Nie należy go używać do innych celów, takich jak ogrzewanie pomieszczenia.
- Piekarnik może być używany do rozmrażania, pieczenia, smażenia i grillowania potraw.
- Nie należy używać tego produktu do podgrzewania płyt, suszenia poprzez wieszanie ręczników lub ubrań na uchwycie.

1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych



- Niniejszy urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości urządzenia, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe.
- Dzieciom nie wolno używać urządzenia do zabawy. Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci bez nadzoru.
- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, zmysłowych i umysłowych (w tym dzieci), jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób.
- Dzieci nie należy pozostawiać bez opieki, aby mieć pewność, że nie będą się one bawić urządzeniem.
- Produkty elektryczne są niebezpieczne dla dzieci i zwierząt domowych. Dzieci i zwierzęta nie mogą bawić się, wspinać się na urządzenie ani wchodzić do niego.
- Nie wolno kłaść na urządzeniu przedmiotów, do których mogą dosięgnąć dzieci.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania powierzchnie produktu są gorące. Trzymaj dzieci z dala od urządzenia.
- Trzymaj materiał użyty do opakowania z dala od dzieci. Ryzyko obrażeń i uduszenia.
- Gdy drzwi są otwarte, nie kładź na nich żadnych ciężkich przedmiotów ani nie pozwalaj dzieciom na nie siadać. Piekarnik może się przewrócić lub może dojść do uszkodzenia zawiasów drzwi.
- Przed wyrzuceniem zużytych i bezużytecznych produktów:
 1. Odłącz wtyczkę zasilania i wyjmij ją z gniazdka.
 2. Odetnij kabel zasilający i odłącz go wraz z wtyczką od produktu.
 3. Podejmij środki ostrożności, aby uniemożliwić dzieciom dostęp do produktu.
 4. Nie pozwalaj dzieciom bawić się produktem, gdy jest on w trybie bezczynności.

1.3 Bezpieczeństwo elektryczne

- Podłącz produkt do uziemionego gniazdka zabezpieczonego bezpiecznikiem zgodnym z wartościami znamionowymi prądu podanymi na tabliczce znamionowej. Instalację uziemienia należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi. Nie używać produktu bez uziemienia zgodnie z lokalnymi/krajowymi przepisami.
- Wtyczka lub złącze elektryczne urządzenia powinno znajdować się w łatwo dostępnym miejscu. Jeśli nie jest to możliwe, powinien istnieć mechanizm (bezpiecznik, wyłącznik, przełącznik itp.) w instalacji elektrycznej, do której urządzenie jest podłączone, zgodnie z przepisami elektrycznymi i oddzielając wszystkie bieguny od sieci.
- Odłącz produkt od zasilania lub wyłącz bezpiecznik przed naprawą, konserwacją lub czyszczeniem.
- Podłącz urządzenie do gniazdka, które spełnia wartości napięcia i częstotliwości podane na tabliczce znamionowej.
- (Jeśli urządzenie nie jest wyposażone w kabel sieciowy) używaj wyłącznie przewodu połączeniowego opisanego w rozdziale „Specyfikacje techniczne”.
- Nie należy blokować kabla zasilającego pod i za urządzeniem. Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na kablu zasilającym. Kabel zasilający nie powinien być skręcony, zgnieciony i nie powinien stykać się z żadnym źródłem ciepła.
- Należy upewnić się, że kabel zasilający nie został zablokowany podczas umieszczania produktu po montażu lub czyszczeniu.
- Tylna powierzchnia piekarnika nagrzewa się podczas pracy. Przewody zasilające nie mogą dotykać tylnej powierzchni produktu. W przeciwnym razie może dojść do jego uszkodzenia.
- Nie zakleszczaj przewodów elektrycznych w drzwiach piekarnika i nie przekładaj ich nad gorącymi powierzchniami. W przeciwnym razie izolacja kabla może się stopić i spowodować pożar w wyniku zwarcia.
- Używaj wyłącznie oryginalnego kabla. Nie wolno używać przeciętych lub uszkodzonych kabli.
- Nie używaj przedłużacza ani wtyczki wielofunkcyjnej do obsługi produktu.

- Skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym lub importerem w celu użycia zatwierdzonego adaptera w przypadkach, gdy konieczne jest użycie adaptera konwertera (dla typu wtyczki).
- Jeśli długość przewodu zasilającego jest niewystarczająca, skontaktuj się z importerem lub autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przenośne źródła zasilania lub wielokrotne wtyczki mogą się przegrzać i zapalić. Trzymaj wiele wtyczek i przenośnych źródeł zasilania z dala od produktu.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego musi on zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę wskazaną przez firmę importera w celu uniknięcia ewentualnych zagrożeń.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą żarówki piekarnika należy odłączyć produkt od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Odłącz urządzenie lub wyłącz bezpiecznik.

Jeśli urządzenie jest wyposażone w kabel zasilania i wtyczkę:

- Nigdy nie podłączaj wtyczki produktu do uszkodzonej, poluzowanej lub wyjętej wtyczki z gniazdka. Upewnij się, że

wtyczka jest całkowicie włożona do gniazda. W przeciwnym razie połączenia mogą się przegrzać i spowodować pożar.

- Unikaj wkładania urządzenia do wtyczek, które są zatłuszczone, nieczyste lub potencjalnie narażone na kontakt z wodą (np. w pobliżu blatu roboczego, z którego może wydostawać się woda). W przeciwnym razie istnieje ryzyko zwarcia i porażenia prądem.
- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi rękami!
- Wyciągaj wtyczkę z gniazdka, używając korpusu wtyczki, a nie samego przewodu.



1.4 Zabezpieczenie podczas transportu

- Przed transportem odłącz urządzenie od sieci.
- Produkt jest ciężki, należy go przenosić przy udziale co najmniej dwóch osób.
- Nie należy trzymać urządzenia za drzwi i/lub uchwyt podczas transportu lub przenoszenia.
- Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu. Przenoś urządzenie w pozycji pionowej.

- Produktu nie wolno transportować, jeśli jest w nim woda. Przed transportem upewnij się, że w produkcie nie ma wody.
- W przypadku transportu produktu, owiń go folią bąbelkową lub grubym kartonem i szczelnie zaklej taśmą. Mocno zabezpiecz ruchome części produktu, aby zapobiec ich uszkodzeniu.
- Przed zainstalowaniem urządzenia sprawdź, czy nie został on uszkodzony podczas transportu. W przypadku uszkodzenia skontaktuj się z importem lub autoryzowanym centrum serwisowym.
- Unikaj używania jakichkolwiek materiałów termoizolacyjnych do przykrycia wnętrza mebli, które będą instalowane.
- W miejscu instalacji produktu nie może znajdować się bezpośrednio światło słoneczne ani źródła ciepła, takie jak grzejniki elektryczne lub grzejniki gazowe.
- Utrzymuj otoczenie wszystkich kanałów wentylacyjnych produktu otwarte.
- Aby uniknąć przegrzania, nie należy instalować produktu za osłonami dekoracyjnymi.
- W przypadku, gdy wąż/rura gazowa lub plastikowa rura wodna znajdują się za wyznaczonym obszarem instalacji produktu, należy bezwzględnie dopilnować, aby produkt nie stykał się z tymi przewodami. W przeciwnym razie może dojść do zgniecenia węża/rury.



1.5 Bezpieczeństwo montażu

- Przed rozpoczęciem instalacji odłącz napięcie od linii zasilającej, do której podłączony będzie produkt, wyłączając bezpiecznik.
- Podczas transportu i montażu należy nosić rękawice ochronne. W przeciwnym razie istnieje ryzyko obrażeń spowodowanych ostrymi krawędziami!
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić czy nie posiada uszkodzeń. Nie należy instalować produktu, jeśli jest uszkodzony.



1.6 Bezpieczeństwo użytkowania

- Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone po każdym użyciu.

- W przypadku nieużywania produktu przez dłuższy czas odłącz go od zasilania lub wyłącz zasilanie w skrzynce bezpieczników.
- Nie używaj produktu, jeśli ulegnie on awarii lub uszkodzeniu podczas użytkowania. odłącz urządzenie od zasilania. Skontaktuj się z importerem lub autoryzowanym centrum serwisowym.
- Nie używaj urządzenia, jeśli szyba przednich drzwi jest usunięta lub pęknięta. W przeciwnym razie istnieje ryzyko obrażeń ciała i szkód środowiskowych.
- Nie wchodź na urządzenie z jakiegokolwiek powodu.
- Nigdy nie używaj produktu, jeśli Twoja ocena sytuacji lub koordynacja są zaburzone przez spożycie alkoholu i/lub narkotyków.
- W obszarze gotowania i wokół niego nie mogą znajdować się łatwopalne przedmioty. W przeciwnym razie może dojść do pożaru.
- Uchwyt piekarnika nie jest przeznaczony do ręczników. Podczas korzystania z urządzenia nie wieszaj na uchwycie ręczników, rękawiczek ani podobnych materiałów tekstylnych.
- Zawiasy drzwi urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi i mogą się zaciąć. Podczas otwierania/zamykania drzwiczek nie wolno trzymać za zawiasy.



1.7 Ostrzeżenia dotyczące temperatury

- **OSTRZEŻENIE:** W trakcie korzystania z produktu, zarówno produkt, jak i jego łatwo dostępne części będą gorące. Należy zachować ostrożność i unikać dotykania urządzenia i elementów grzejnych. Nie pozwalaj dzieciom w wieku poniżej 8 lat zbliżać się do produktu, chyba że znajdują się one pod stałym nadzorem.
- Nie umieszczaj materiałów łatwopalnych/wybuchowych w pobliżu produktu, ponieważ jego powierzchnie będą gorące podczas pracy.
- Zachowaj dystans podczas otwierania drzwiczek piekarnika w trakcie lub po zakończeniu pieczenia. Para może poparzyć ręce, twarz i/lub oczy.
- Podczas pracy produkt jest gorący. Należy uważać, aby nie dotykać gorących części, wnętrza piekarnika i elementów grzejnych.

- Podczas obsługi produktu zawsze noś rękawice kuchenne odporne na wysoką temperaturę.

1.8 Używanie akcesoriów

- Ważne, aby druciany ruszt i taca były prawidłowo umieszczone na drucianych półkach. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „**Użytkowanie akcesoriów**”.
- Zamknij drzwiczki piekarnika po całkowitym wsunięciu akcesoriów do przestrzeni do gotowania, w przeciwnym razie mogą one uderzyć w szybę drzwiczek i uszkodzić ją.

1.9 Bezpieczeństwo pieczenia

- Zachowaj ostrożność stosując napoje alkoholowe w swoich potrawach. Alkohol paruje w wysokich temperaturach i może spowodować pożar, ponieważ może zapalić się w kontakcie z gorącymi powierzchniami.
- Resztki jedzenia znajdujące się w obszarze gotowania, takie jak olej, mogą się zapalić. Przed rozpoczęciem gotowania usuń resztki jedzenia.

- Zagrożenie zatruciem pokarmowym: Nie zostawiaj jedzenia w piekarniku dłużej niż 1 godzinę przed lub po pieczeniu. W przeciwnym razie może powodować to zatrucie pokarmowe lub choroby.
- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek i szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzyłoby się w puszcze/słoiku może spowodować jego pęknięcie.
- Nie umieszczaj blach do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika. Nagromadzone ciepło może uszkodzić dno piekarnika.

Pamiętaj o następujących środkach ostrożności podczas używania papieru pergaminowego nawilżonego olejem lub podobnych materiałów:

- Umieść tłuszczoodporny papier w naczyniu do pieczenia lub na innym przedmiocie przeznaczonym do piekarnika (taca, ruszt itp.), umieść potrawę i włóż do rozgrzanego piekarnika.
- Aby uniknąć ryzyka dotknięcia elementów grzejnych piekarnika i zablokowania przepływu gorącego powietrza, usuń nadmiar papieru do pieczenia, który zwisa z akcesoriów lub po-

jemników. Nie używaj papieru do pieczenia w temperaturze wyższej niż maksymalna temperatura użytkowania określona przez producenta. Nie wolno kłaść papieru tłuszczoodpornego na podstawie piekarnika.

- Nie umieszczaj go na akcesoriach podczas podgrzewania.
- Zawsze dociskaj papier talerzem lub podobnym przedmiotem, aby zapobiec unoszeniu się materiału w wyniku cyrkulacji powietrza wewnątrz piekarnika.
- Zakryj tylko niezbędną powierzchnię wewnątrz blachy.
- Po każdym użyciu umyj tacę, a papier do pieczenia lub podobne materiały wymień na nowe. W przeciwnym razie płyny kapiące na blachę mogą spowodować dymienie lub nawet powstanie płomienia.
- Po podniesieniu pokrywy produktu generowany jest przepływ powietrza. Tłuszczoodporny papier może wejść w kontakt z elementami grzejnymi i zapalić się.
- W przypadku używania rusztu grilla do smażenia, na dolnej półce należy umieścić blachę. W przeciwnym razie olej spoczywający i inne składniki, które

kapią na dno piekarnika, mogą wytwarzać gęsty dym i prowadzić do pożaru.

- Zamknij drzwiczki piekarnika podczas grillowania. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Żywność nieodpowiednia do grillowania niesie ze sobą ryzyko pożaru. Grilluj tylko potrawy odpowiednie do intensywnego ognia grillowego. Nie należy umieszczać jedzenia za blisko tyłu grilla. To najgorętszy obszar, a tłuste potrawy mogą się zapalić.



1.10 Funkcja pary

- W przypadku gotowania na parze otwarcie drzwiczek może spowodować ułatwienie się pary, stwarzając ryzyko poparzenia. Należy zachować ostrożność podczas otwierania drzwi.
- Jeśli po gotowaniu na parze w piekarniku pozostanie wilgoć, może to spowodować korozję. Po zakończeniu pieczenia pozostaw piekarnik do wyschnięcia. Nie przechowuj mokrych potraw w piekarniku przez dłuższy czas.

- Podczas wyjmowania żywności po gotowaniu na parze z akcesoriów może wypłynąć gorący płyn, należy zachować ostrożność.
- Podczas pieczenia na parze zaleca się dodanie tyle wody, ile podano w tabeli.
- Nie używać wody destylowanej lub filtrowanej. Należy używać wyłącznie przegotowanej wody. Nie używać łatwopalnych, alkoholowych lub innych stałych roztworów zamiast wody.
- Nie używać akcesoriów, które mogą powodować korozję w wyniku powstającej pary.
- Należy uważać, aby nie rozlać wody na powierzchnię piekarnika lub niepożądane powierzchnie podczas wkładania/wyjmowania zbiornika na wodę.
- Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym!
- Nie używaj myjek parowych do czyszczenia urządzenia, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- Nie używaj szorstkich środków ściernych, metalowych skrobaczek, druciaków lub środków wybielających do czyszczenia przednich drzwiczek produktu. Środki te mogą powodować porysowanie i rozbicie szklanych powierzchni.
- Po każdym gotowaniu na parze pozostałą wodę ze zbiornika należy opróżnić, a sam zbiornik wyczyścić. Wykorzystanie wody pozostawionej w komorze do następnego gotowania stwarza problemy higieniczne.



1.11 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia

- Przed czyszczeniem odczekaj, aż produkt ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!

2 Instrukcje dotyczące środowiska

2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów

2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/UE). Urządzenie posiada symbol klasyfikacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).



urządzenie zostało wyprodukowane z wysokiej jakości części i materiałów, które mogą być ponownie użyte i nadają się do recyklingu. Dlatego nie należy wyrzucać zużytego produktu wraz z normalnymi odpadami domowymi i innymi po zakończeniu użytkowania. Zanieś urządzenie do punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. O punkty zbiórki możesz zapytać administrację lokalną. Właściwa utylizacja urządzenia pomaga zapobiegać negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi.

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.

2.2 Opakowanie urządzenia

Opakowanie produktu jest wytwarzane z materiałów nadających się do recyklingu zgodnie z naszymi krajowymi przepisami ochrony środowiska. Nie wyrzucaj odpadów opakowaniowych razem z odpadami domowymi ani innymi odpadami, oddaj je

do punktów zbiórki materiałów opakowaniowych wyznaczonych przez władze lokalne.

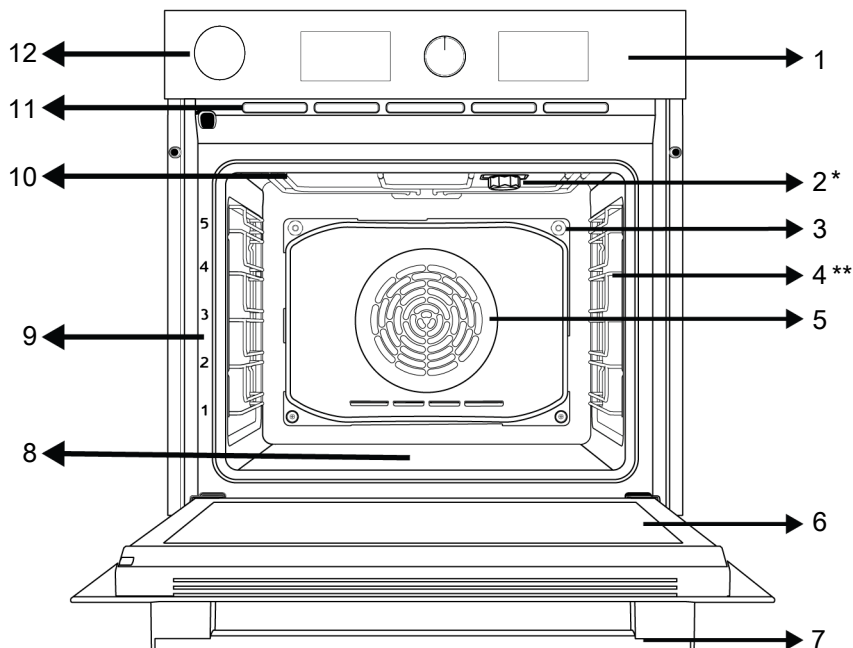
2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

Zgodnie z EU 66/2014 informacje o efektywności energetycznej można znaleźć na paragonie produktu dołączonym do produktu.

Poniższe wskazówki pomogą używać produktu w sposób ekologiczny i energooszczędny:

- Rozmroź zamrożone jedzenie przed gotowaniem.
- W piekarniku używaj ciemnych lub emaliowanych pojemników, które lepiej przenoszą ciepło.
- Jeśli tak podano w przepisie lub instrukcji obsługi, zawsze należy wstępnie rozgrzać piekarnik. Nie otwieraj zbyt często drzwiczek piekarnika podczas pieczenia.
- W przypadku dłuższego pieczenia wyłącz urządzenie na 5 do 10 minut przed końcem pieczenia. Dzięki wykorzystaniu ciepła resztkowego można zaoszczędzić do 20% energii elektrycznej.
- Staraj się piec więcej niż jedno danie na raz w piekarniku. Możesz gotować w tym samym czasie, umieszczając dwa garnki a drucianym ruszcie. Jeśli pieczesz jedno danie po drugim, oszczędzasz energię, ponieważ piekarnik nie straci ciepła.
- Nie należy otwierać drzwiczek piekarnika podczas pieczenia z funkcją "Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO". Jeśli drzwiczki nie zostaną otwarte, temperatura wewnętrzna jest optymalizowana w celu oszczędzania energii w funkcji roboczej "Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO" a temperatura ta może różnić się od pokazanej na wyświetlaczu.

3.1 Opis produktu



- 1 Panel sterowania
- 3 Otwór wylotu pary
- 5 Silnik wentylatora (za stalową płytą)
- 7 Uchwyt

- 9 Umieszczenie półek
- 11 Otwory wentylacyjne

- 2 Oświetlenie
- 4 Półka drucziana
- 6 Drzwi
- 8 Dolna nagrzewnica (pod płytą stalową)
- 10 Górna grzałka
- 12 Zbiornik wody

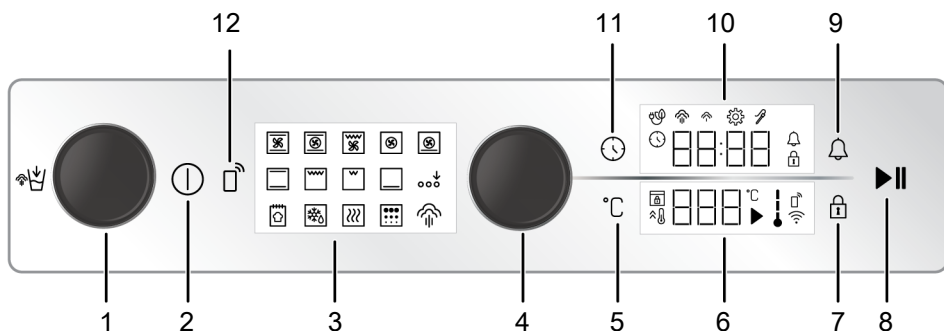
* Różni się w zależności od modelu. Twoje urządzenie może nie być wyposażone w lampę lub rodzaj i lokalizacja lampy może różnić się od pokazanej na ilustracji.

** Różni się w zależności od modelu. Twoje urządzenie może nie być wyposażone w drucziany stojak. Na zdjęciu przykładowe urządzenie z druczianą podstawką.

3.2 Opis i użytkowanie panelu sterowania urządzenia

W tej części znajduje się przegląd i podstawowe informacje o korzystaniu z panelu sterowania urządzenia. Mogą występować różnice w rysunkach i niektórych funkcjach w zależności od modelu.

3.2.1 Panel sterowania



- | | |
|--|---|
| <p>1 Zbiornik wody</p> <p>3 Wyświetlanie funkcji</p> <p>5 Przycisk regulacji temperatury</p> <p>7 Symbol blokady przycisków</p> <p>9 Przycisk alarmu</p> <p>11 Przycisk czasu i ustawień</p> | <p>2 Przycisk włączania/wyłączania</p> <p>4 Pokrętko sterowania piekarnika</p> <p>6 Obszar wskaźnika temperatury</p> <p>8 Przycisk uruchamiania/zatrzymywania pieczenia</p> <p>10 Obszar wskaźnika czasu/ czasu trwania</p> <p>12 Przycisk pilota</p> |
|--|---|

Jeśli urządzenie jest wyposażone w pokrętkę sterującą, w niektórych modelach pokrętki te mogą wysuwać się po naciśnięciu (pokrętki zakopane). Aby dokonać ustawień za pomocą tych pokręteł, najpierw wciśnij odpowiednie pokrętkę i wyciągnij je. Po dokonaniu regulacji wciśnij je ponownie z powrotem.

3.2.2 Wprowadzenie do panelu sterowania piekarnika

Pokrętko sterowania piekarnika

Za pomocą pokrętki sterowania piekarnika można sprawdzić ustawienia w obszarach wskaźnika zegara/czasu oraz wskaźnika temperatury. Można przejść przez te ustawienia, obracając pokrętkę w prawo i w lewo, a następnie zastosować je, naciskając pokrętkę.

Wskaźnik temperatury wewnętrznej piekarnika

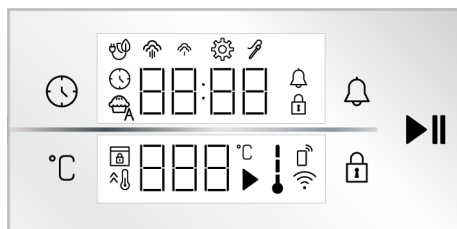
Temperaturę wewnątrz piekarnika można odczytać z symbolu temperatury wewnętrznej na wyświetlaczu. Gdy rozpoczyna się pieczenie, symbol ten jest widoczny na wy-

świetlaczu, a gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie ustaloną wartość, zapala się każdy poziomy symbol.



Wyświetlanie funkcji












Funkcje robocze piekarnika znajdują się na wyświetlaczu funkcji piekarnika. Każda funkcja jest aktywowana przez jej dotknięcie. Wszystkie funkcje znajdujące się na wyświetlaczu są schematyczne, mogą nie występować w Twoim urządzeniu. Funkcje urządzenia zostały opisane w rozdziale „Funkcje obsługi piekarnika”.

Obszary wskaźników:










Przyciski :

-  : Przycisk czasu i ustawień
-  : Przycisk regulacji temperatury

-  : Symbol blokady przycisków
-  : Przycisk alarmu
-  : Przycisk uruchamiania/zatrzymywania pieczenia
- Obszar wskaźnika czasu/ czasu trwania :**
-  : Symbol czasu pieczenia/godziny dnia
-  : Symbol alarmu
-  : Symbol ustawień
-  : Symbol włączonej blokady
-  : Symbol pieczenia z wentylatorem ekologicznym
-  : Symbol niskiego poziomu pary *
-  : Symbol wysokiego poziomu pary *
-  : Symbol sondy temperatury *









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









Obszar wskaźnika temperatury :

-  : Symbol pieczenia
-  : Symbol temperatury
-  : Symbol temperatury w piekarniku
-  : Symbol szybkiego nagrzewania (booster)
-  : Symbol blokady drzwi *
-  : Symbol pilota *
-  : Symbol Wi-Fi *
- * : Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

3.3 Funkcje obsługi piekarnika


W tabeli funkcji pokazane są funkcje obsługi, z których można korzystać w piekarniku, oraz najwyższa i najniższa temperatura, jaką można ustawić dla tych funkcji. Przedstawiona tutaj kolejność trybów pracy może różnić się od kolejności w urządzeniu.

Symbol funkcji	Opis funkcji	Zakres temperatury (°C)	Opis i użycie
	Pieczenie z wentylatorem	-	Piekarnik nie nagrzewa się. Działa tylko wentylator (na tylnej ścianie). Zamrożone jedzenie w postaci granulek jest powoli rozmrażane w temperaturze pokojowej, upieczone jedzenie jest schładzane. Czas potrzebny do rozmrożenia całego kawałka mięsa jest dłuższy niż w przypadku produktów zbożowych.
	Górne i dolne ogrzewanie	40-280	Żywność jest podgrzewana jednocześnie od góry i od dołu. Nadaje się do ciast, ciastek lub ciast i gulaszu w formach do pieczenia. Pieczenie na pojedynczej blasze.
	Dolne ogrzewanie	40-220	Włączona jest tylko dolna grzałka. Nadaje się do potraw, które wymagają przyrumienienia na spodzie.
	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	40-280	Goście powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez górne i dolne grzałki, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Pieczenie na pojedynczej blasze.
	Ogrzewanie wentylatorem	40-280	Goście powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez termowentylator, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Nadaje się do pieczenia na wielu tacach na różnych poziomach półek.
	Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO	160-220	Aby oszczędzać energię, możesz użyć tej funkcji zamiast „Ogrzewanie wentylatorem” w zakresie 160–220°C. Czas gotowania będzie jednak nieco dłuższy. Sposób korzystania z tej funkcji opisano w rozdziale „Obsługa modułu sterującego piekarnika”.
	Funkcja pizzy	40-280	Dolna grzałka i ogrzewanie wentylatorem działają. Nadaje się do przyrządzania pizzy.
	Funkcja 3D	40-280	Włączone są funkcje grzania górnego, grzania dolnego i grzania wentylatorem. Każda strona gotowanego produktu jest gotowana równo i szybko. Pieczenie na pojedynczej blasze.

	Mały grill	40-280	Mały grill na suficie piekarnika działa. Nadaje się do grillowania mniejszych kawałków.
	Duży grill	40-280	Duży grill na suficie piekarnika działa. Nadaje się do grillowania większych kawałków.
	Wentylator wspomagający dużym grillem	40-280	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem nagrzewane przez duży grill jest szybko rozprowadzane po komorze. Nadaje się do grillowania większych kawałków.
	Utrzymanie ciepła	40-100	Służy do utrzymywania żywności w temperaturze gotowej do podania przez dłuższy czas.
	Funkcja chleba	-	Służy do pieczenia chleba. Ustawiona temperatura i czas nie mogą być zmienione.
	Włączanie dodatkowych programów	-	Służy do aktywowania funkcji obsługi, które nie pokazują się przy uruchomieniu na wyświetlaczu funkcji.
	Funkcja gotowania na parze	-	Służy do gotowania na parze. Włącza funkcje robocze podczas gotowania na parze.
	Czyszczenie parą	-	Ta pozycja służy do zmiękczenia brudu powstającego w piekarniku natychmiast po zakończeniu pieczenia. Zapoznaj się ze specyfikacją funkcji w części dotyczącej konserwacji i czyszczenia.

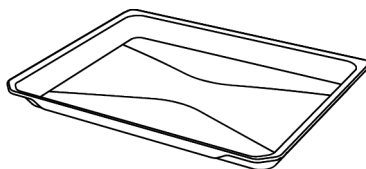
3.4 Akcesoria

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

 Blachy wewnątrz urządzenia mogą ulec deformacji pod wpływem ciepła. Nie ma to żadnego wpływu na funkcjonalność. Deformacja znika po schłodzeniu blachy.

Standardowa taca

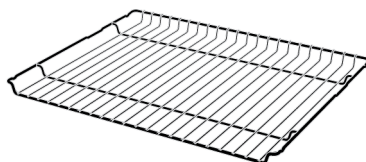
Służy do wypieków, mrożonek i smażenia dużych kawałków.



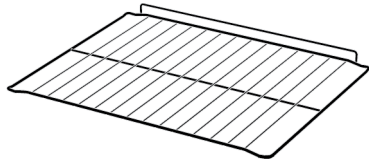
Ruszt do grilla

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

W modelach z półkami drucianymi :



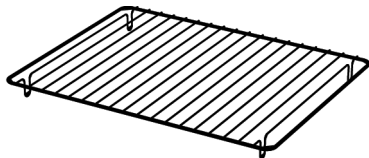
W modelach bez półek drucianych :



Tacka grillowa

Umieszczając go na tacy (jeśli jest w zestawie), mamy gwarancję, że tłuszcz wypływający z potrawy zgromadzi się na tacy, co zapobiega zabrudzeniu piekarnika.

Ruszt druciany w tacy nie nadaje się do stosowania w głębokiej tacy.

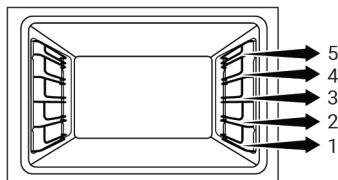


3.5 Zastosowanie akcesoriów urządzenia

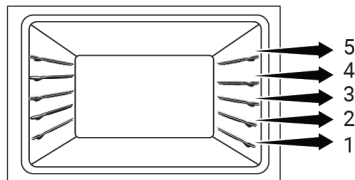
Półki do pieczenia

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

W modelach z półkami drucianymi :



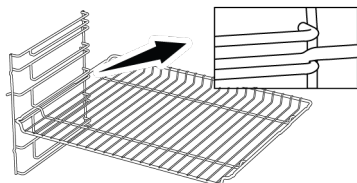
W modelach bez półek drucianych :



Umieszczenie rusztu do grilla na półkach do pieczenia

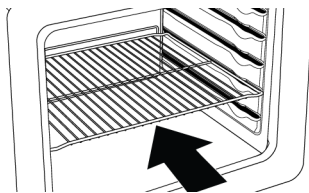
W modelach z półkami drucianymi :

Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie rusztu do grilla na bocznych półkach. Podczas umieszczania rusztu do grilla na wybranej półce otwarta, część otwarta musi znajdować się z przodu. Aby uzyskać lepsze pieczenie, grill druciany musi być zamocowany w punkcie zatrzymania drucianej półki. Nie może przechodzić przez punkt zatrzymania, aby stykać się z tylną ścianą piekarnika.



W modelach bez półek drucianych :

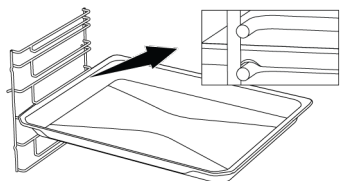
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie rusztu do grilla na bocznych półkach. Ruszt do grilla jest umieszczany w jednym kierunku. Podczas umieszczania rusztu do grilla na wybranej półce otwarta, część otwarta musi znajdować się z przodu.



Umieszczenie tacki na półkach do pieczenia.

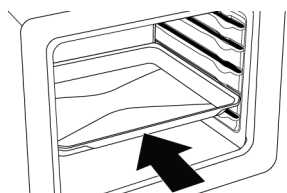
W modelach z półkami drucianymi :

Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie tacki na bocznych półkach. Podczas umieszczania tacki na wybranej półce rączka musi znajdować się z przodu. Aby uzyskać lepsze pieczenie, tackę należy przymocować do gniazda zatrzymującego na ruszcie. Nie może przechodzić przez gniazdo zatrzymujące, aby stykać się z tylną ścianą piekarnika.



W modelach bez półek drucianych :

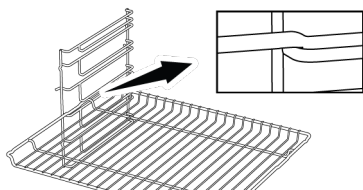
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie tacki na bocznych półkach. Tacka jest umieszczana w jednym kierunku. Podczas umieszczania tacki na wybranej półce rączka musi znajdować się z przodu.



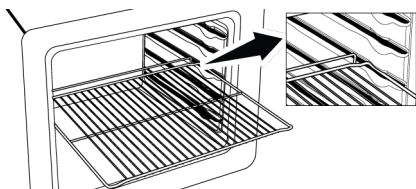
Funkcja zatrzymania grilla drucianego

Dostępna jest funkcja zatrzymania, która zapobiega wysuwaniu się rusztu drucianego z półki rusztu. Dzięki tej funkcji można łatwo i bezpiecznie wyjąć jedzenie. Podczas zdejmowania drucianej kratki można ją pociągnąć do przodu, aż do oporu. Musisz ominąć ten punkt, aby całkowicie ją wyjąć.

W modelach z półkami drucianymi :

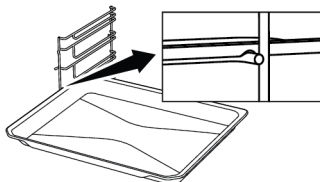


W modelach bez półek drucianych :



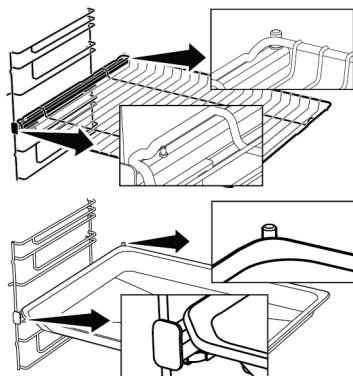
Funkcja zatrzymywania tacki - W modelach z półkami drucianymi

Dostępna jest również funkcja zatrzymania, która zapobiega wysuwaniu się tacki z drucianej półki. Podczas wyjmowania tacki zwolnij ją z tylnego gniazda blokującego i pociągnij do siebie, aż dotknie przedniej strony. Musisz ominąć to gniazdo zatrzymujące, aby całkowicie ją wyjąć.



Prawidłowe umieszczenie rusztu drucianego i tacki na szynach teleskopowych-W modelach z półkami drucianymi i prowadnicami teleskopowymi

Dzięki prowadnicom teleskopowym można łatwo zamontować ruszt do grilla i tacki. Używając blach i rusztów drucianych z szyną teleskopową, należy uważać, aby końki z przodu i z tyłu szyn teleskopowych opierały się o krawędzie rusztu i blachy (pokazane na rysunku).



3.6 Specyfikacje techniczne

Ogólne specyfikacje	
Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość) (mm)	595 /594 /567
Wymiary montażowe piekarnika (wysokość / szerokość / głębokość)(mm)	590-600 /560 /min. 550
Napięcie/Częstotliwość	220-240 V ~; 50 Hz
Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Całkowite zużycie energii (kW)	3,4
Rodzaj piekarnika	Wielofunkcyjny piekarnik

Podstawy: Informacje na etykiecie energetycznej domowych piekarników elektrycznych są podane zgodnie z normą EN 60350-1 / IEC 60350-1. Wartości są określane dla Górne i dolne ogrzewanie funkcji lub (jeśli są dostępne) Dolne/ górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem przy standardowym obciążeniu.

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



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



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




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

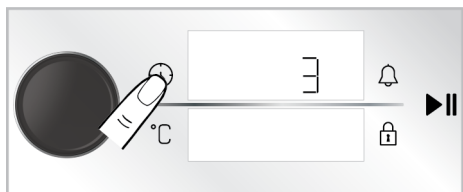
4 Pierwsze użycie



Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zaleca się wykonanie poniższych czynności, odpowiednio w poniższych sekcjach.

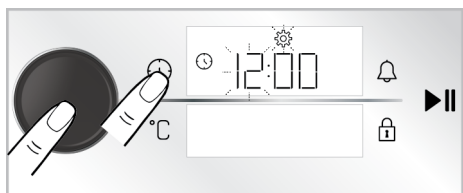
4.1 Pierwsze ustawienie godziny



i Zawsze ustawiaj porę dnia przed użyciem piekarnika. Jeśli jej nie ustawisz, w niektórych modelach piekarników nie można piec.

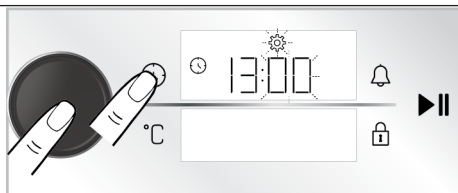
1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina), dotknij przycisku  przez około 3 sekundy, aby aktywować menu ustawień.
 - ⇒ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie 3-2-1. Po zakończeniu odliczania, menu ustawień zostanie uaktywnione.





2. W celu uaktywnienia pola timera naciśnij raz pokrętko piekarnika lub dotknij raz przycisku .
 - ⇒ Pole timera i symbol  migają na wyświetlaczu timera/czasu.



3. Ustaw godzinę, obracając pokrętko regulacji na piekarniku w prawo/lewo, a następnie aktywuj pole minut, naciskając raz pokrętko regulacji na piekarniku lub dotykając raz przycisku .
 - ⇒ Pole timera i symbol  migają na wyświetlaczu timera/czasu.



4. Ustaw minuty, obracając pokrętko regulacji na piekarniku w prawo/lewo. Zatwierdzić ustawienie, naciskając raz pokrętko regulacji na piekarniku lub dotykając raz przycisku .
 - ⇒ Godzina zostanie ustawiona, a symbol  będzie świecił światłem ciągłym.

i Jeśli pierwsze ustawienie zegara nie zostanie wykonane, godzina rozpoczyna się od godziny ustawionej w procesie produkcyjnym. Możesz później zmienić ustawienie godziny, w sposób opisany w sekcji „Ustawienia”.

i W przypadku dłuższej przerwy w zasilaniu ustawienie pory dnia jest anulowane. Powinien zostać ponownie ustawiony.

4.2 Czyszczenie wstępne

1. Usuń wszystkie materiały opakowania.
2. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika dostarczone wraz z urządzeniem.
3. Włącz urządzenie na 30 minut, a następnie wyłącz. W ten sposób pozostałości i warstwy, które mogły pozostać w piecu podczas produkcji, są spalane i czyszczone.
4. Podczas korzystania z urządzenia wybierz najwyższą temperaturę i funkcję roboczą, na którą działają wszystkie grzałki. Patrz „Funkcje obsługi piekarnika [▶ 16]”. W dalszej części dowiesz się, jak obsługiwać piekarnik.
5. Poczekaj, aż piekarnik ostygnie.

6. Wytrzyj powierzchnie produktu wilgotną szmatką lub gąbką i wytrzyj szmatką.

Przed użyciem akcesoriów:

Umyj akcesoria wodą z detergentem i miękką gąbką.

UWAGA: Niektóre detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Podczas czyszczenia nie używaj środków do szorowania, proszków do czyszczenia, kremów ani ostrych przedmiotów.

5 Korzystanie z piekarnika

5.1 Ogólne informacje dotyczące korzystania z piekarnika

Wentylator chłodzący (Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.)

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

UWAGA: Przy pierwszym użyciu przez kilka godzin może pojawić się dym i nieprzyjemny zapach. Jest to normalne i do ich usunięcia wystarczy dobra wentylacja. Unikaj bezpośredniego wdychania dymu i zapachów, które się tworzą.

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


Oświetlenie piekarnika

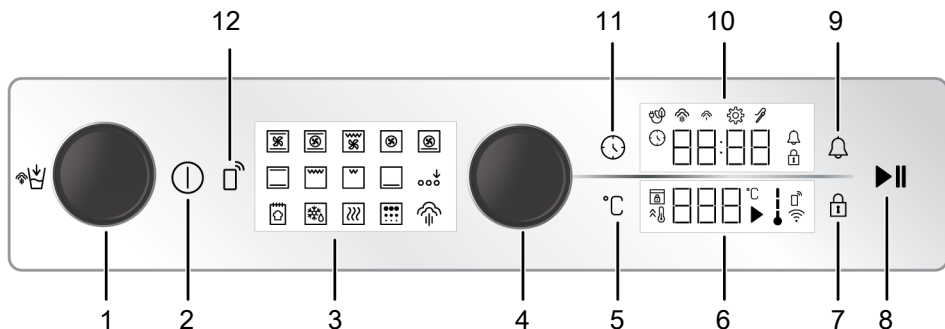
Oświetlenie piekarnika włącza się, gdy piekarnik zaczyna piec. W niektórych modelach oświetlenie jest włączone podczas pieczenia, w niektórych wyłącza się po pewnym czasie.

5.2 Obsługa panelu sterowania piekarnika

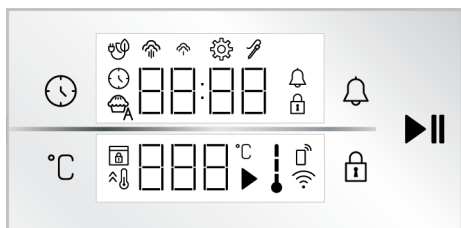
Ostrzeżenia ogólne dotyczące panelu sterowania

- Maksymalny czas, jaki można ustawić dla procesu pieczenia to 5:59 godzin. Dla funkcji utrzymywania ciepła czas ten wynosi 23:59. W przypadku przerwy w dostawie prądu, zaprogramowane gotowanie i czas gotowania są anulowane.
- Podczas ustawiania programu odpowiednie symbole na wyświetlaczu migają. Konieczne jest zapisanie dokonanych ustawień poprzez dotknięcie odpowiedniego klawisza w opisie lub krótkie odczekanie.






- Jeśli czas pieczenia jest ustawiony na początku, po rozpoczęciu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas.
- Jeśli na panelu sterowania aktywne jest ustawienie szybkiego nagrzewania, po rozpoczęciu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się symbol , a piekarnik szybko osiągnie ustawioną dla pieczenia temperaturę. Informacje o ustawieniu szybkiego nagrzewania wstępnego znajdują się w rozdziale „Ustawienia”.











- | | |
|--|---|
| <p>1 Zbiornik wody</p> <p>3 Wyświetlanie funkcji</p> <p>5 Przycisk regulacji temperatury</p> <p>7 Symbol blokady przycisków</p> <p>9 Przycisk alarmu</p> <p>11 Przycisk czasu i ustawień</p> | <p>2 Przycisk włączania/wyłączania</p> <p>4 Pokrętko sterowania piekarnika</p> <p>6 Obszar wskaźnika temperatury</p> <p>8 Przycisk uruchamiania/zatrzymywania pieczenia</p> <p>10 Obszar wskaźnika czasu/ czasu trwania</p> <p>12 Przycisk pilota</p> |
|--|---|



Przyciski :








-  : Przycisk czasu i ustawień
-  : Przycisk regulacji temperatury
-  : Symbol blokady przycisków
-  : Przycisk alarmu
-  : Przycisk uruchamiania/zatrzymywania pieczenia

Obszar wskaźnika czasu/ czasu trwania :

-  : Symbol czasu pieczenia/godziny dnia
-  : Symbol alarmu
-  : Symbol ustawień
-  : Symbol włączonej blokady
-  : Symbol pieczenia z wentylatorem ekologicznym
-  : Symbol niskiego poziomu pary *
-  : Symbol wysokiego poziomu pary *
-  : Symbol sondy temperatury *


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

Obszar wskaźnika temperatury :

-  : Symbol pieczenia
-  : Symbol temperatury
-  : Symbol temperatury w piekarniku
-  : Symbol szybkiego nagrzewania (booster)
-  : Symbol blokady drzwi *
-  : Symbol pilota *
-  : Symbol Wi-Fi *

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

Włączanie piekarnika

1. Włącz piekarnik, dotykając przycisku  .
 - ⇒ Po włączeniu piekarnika na wyświetlaczu pojawi się pierwsza funkcja. Gdy wyświetlacz znajduje się w tym stanie, można regulować funkcję działania, temperaturę, czas pieczenia i alarm.



Jeśli na tym wyświetlaczu nie zostanie dokonane żadne ustawienie, piekarnik wyłączy się po około 5 minutach, a na wyświetlaczu pojawi się godzina.

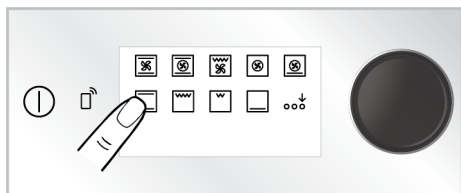
Wyłączanie piekarnika;

Wyłącz piekarnik, dotykając przycisku ①. Na wyświetlaczu pokazywana jest godzina.

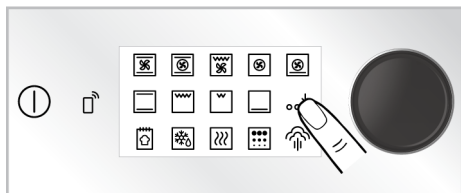
Aby ustawić pieczenie ręcznie, ustaw temperaturę i funkcję pracy piekarnika.

Można piec ręcznie (pod własną kontrolą) bez ustawiania czasu pieczenia, wybierając temperaturę i funkcję pracy odpowiednią dla danej potrawy. Na przykład na ilustracjach pokazano funkcję „Górne i dolne ogrzewanie” i ustawienia 180 °C.

1. Włącz piekarnik, dotykając przycisku ①.
2. Na wyświetlaczu funkcyjnym dotknij funkcji, której chcesz użyć.

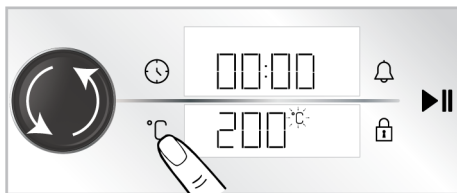


3. Jeśli funkcja, którą chcesz włączyć, nie znajduje się wśród funkcji obsługi, które pojawiają się jako pierwsze na wyświetlaczu funkcji, możesz włączyć funkcje w dolnym wierszu, naciskając "Włączanie dodatkowych programów"



4. Na wyświetlaczu pojawi się wstępnie ustawiona temperatura dla wybranej funkcji. Aby zmienić tę temperaturę, naciśnij raz pokrętko sterowania piekarnika lub dotknij przycisku °C i obróć pokrętko sterowania piekarnika w prawo/lewo.

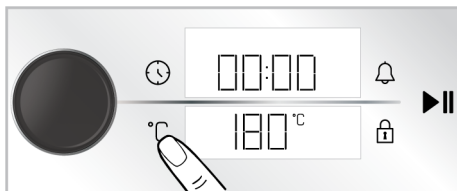
⇒ Na wyświetlaczu temperatury miga symbol °C.



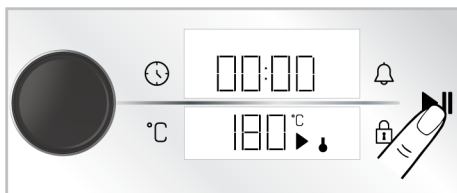
W przypadku zmiany funkcji działania po zmianie ustawionej temperatury funkcji działania, na wyświetlaczu pojawi się ostatnio ustawiona temperatura. Jeśli jednak wybrana temperatura nie mieści się w zakresie temperatur wybranej funkcji działania, wyświetlana jest najwyższa temperatura dla tej funkcji.

5. Potwierdź ustawienie temperatury, naciskając przycisku °C.

⇒ Na wyświetlaczu temperatury symbol °C świeci się w sposób ciągły.



6. Po ustawieniu funkcji i temperatury, dotknij przycisku ►||, aby rozpocząć pieczenie.



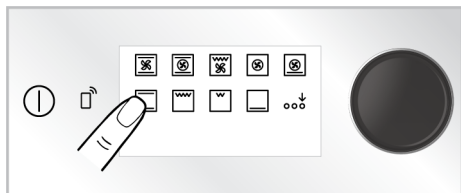
⇒ Piekarnik zacznie działać natychmiast po wybraniu programu i temperatury. Na wyświetlaczu temperatury wyświetlane są symbole ↓ i ►. Czas pieczenia zaczyna się odliczać na wyświetlaczu. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiąga ustawioną temperaturę, zaświeci się każdy etap symbolu ↓. Pie-

karnik nie wyłącza się automatycznie, ponieważ pieczenie w trybie ręcznym odbywa się bez ustawiania czasu pieczenia. Pieczenie trzeba kontrolować i wyłączać samodzielnie. Po zakończeniu pieczenia dotknij przycisku ►||aby zakończyć pieczenie lub dotknij przycisku ①, aby całkowicie wyłączyć piekarnik.

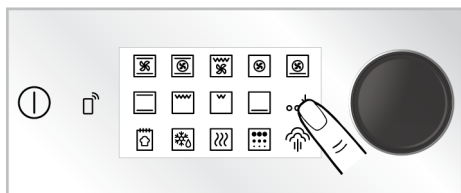
Pieczenie z ustawieniem czasu pieczenia;

Piekarnik może wyłączyć się automatycznie po upływie czasu, wybierając temperaturę i funkcję pracy odpowiednią dla danej potrawy oraz ustawiając czas pieczenia na minutniku. Na rysunkach przedstawiono jako przykład funkcję „Górne i dolne ogrzewanie”, ustawienia czasu pieczenia 180°C i 45 minut.

1. Włącz piekarnik, dotykając przycisku ①.
2. Na wyświetlaczu funkcyjnym dotknij funkcji, której chcesz użyć.

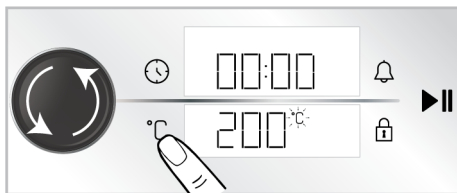


3. Jeśli funkcja, którą chcesz włączyć, nie znajduje się wśród funkcji obsługi, które pojawiają się jako pierwsze na wyświetlaczu funkcji, możesz włączyć funkcje w dolnym wierszu, naciskając "Włączanie dodatkowych programów"



4. Na wyświetlaczu pojawi się wstępnie ustawiona temperatura dla wybranej funkcji. Aby zmienić tę temperaturę, naciśnij raz pokrętko sterowania piekarnika lub dotknij przycisku °C i obróć pokrętko sterowania piekarnika w prawo/lewo.

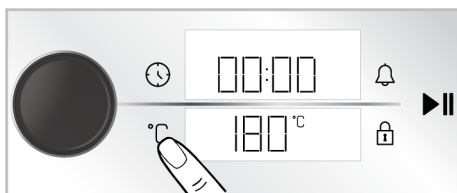
⇒ Na wyświetlaczu temperatury miga symbol °C.



i W przypadku zmiany funkcji działania po zmianie ustawionej temperatury funkcji działania, na wyświetlaczu pojawi się ostatnio ustawiona temperatura. Jeśli jednak wybrana temperatura nie mieści się w zakresie temperatur wybranej funkcji działania, wyświetlana jest najwyższa temperatura dla tej funkcji.

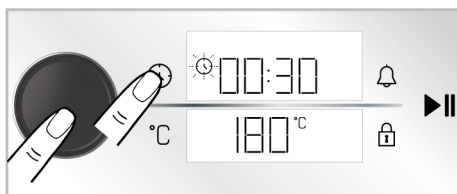
5. Potwierdź ustawienie temperatury, naciskając przycisku °C.


⇒ Na wyświetlaczu temperatury symbol °C świeci się w sposób ciągły.




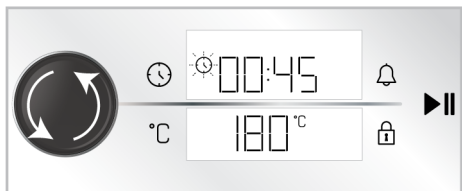
6. Naciśnij raz pokrętko sterowania piekarnika lub dotknij raz przycisku ⌚, aby ustawić czas pieczenia.

⇒ Na wyświetlaczu zegara/czasu trwania pojawi się ustawiona wartość 30 minut, a symbol ⌚ zacznie migać.




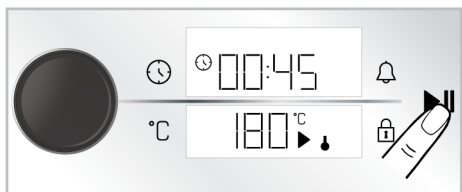
i Aby szybko ustawić czas pieczenia, można ustawić czas pieczenia na 30 minut, naciskając pokrętkę sterowania piekarnikiem lub dotykając przycisku  po ustawieniu funkcji i temperatury. Czas można zmienić, obracając pokrętkę wyboru piekarnika w prawo/lewo.




7. Ustaw czas pieczenia, obracając pokrętkę sterowania piekarnikiem w prawo/w lewo. Potwierdź ustawienie, naciskając .





i Czas pieczenia wydłuża się o 1 minutę w ciągu pierwszych 15 minut i o 5 minut po 15 minutach.

8. Po ustawieniu funkcji, temperatury i czasu pieczenia dotknij przycisku , aby rozpocząć pieczenie.




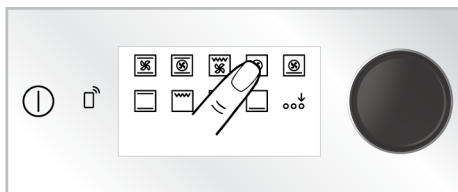
⇒ Piekarnik natychmiast rozpoczyna pracę z wybraną funkcją i temperaturą, a na wyświetlaczu pojawia się odliczanie czasu pieczenia. Na wyświetlaczu temperatury wyświetlane są symbole  i . Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie ustaloną temperaturę, zaświeci się każdy etap symbolu . Po zakończeniu ustawionego czasu pieczenia na wyświetlaczu temperatury pojawia się „Koniec”, zegar wyda ostrzeżenie dźwiękowe i pieczenie zakończy się.


9. Ostrzeżenie rozlega się przez minutę. Jeśli dotkniesz przycisku , gdy słysząc ostrzeżenie dźwiękowe, a na ekranie wyświetlany jest komunikat „Koniec”, piekarnik kontynuuje pracę przez czas nieokreślony. Piekarnik wyłącza się po naciśnięciu . W przypadku dotknięcia dowolnego klawisza z wyjątkiem tych, dźwiękowy sygnał ostrzegawczy zostanie wyłączony.

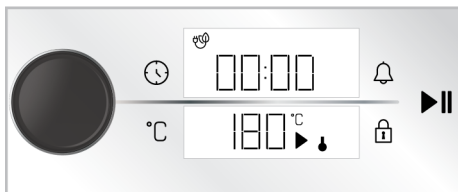
Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO

Aby oszczędzać energię, możesz użyć tej funkcji zamiast „Ogrzewanie wentylatorem” w zakresie 160-220°C. Czas gotowania będzie jednak nieco dłuższy.

1. Włącz piekarnik, dotykając przycisku .
2. Naciśnij i przytrzymaj „Ogrzewanie wentylatorem” na wyświetlaczu funkcji przez 3 sekundy.



⇒ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie 3-2-1. Po zakończeniu odliczania na wyświetlaczu timera/czasu pojawi się symbol  i zostanie włączona funkcja „Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO”.



- Możesz zmienić ustawioną temperaturę i ustawić czas pieczenia zgodnie z opisem w poprzednich rozdziałach. Następnie możesz rozpocząć pieczenie.

⇒ W trybie „Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO” lampka świeci krócej niż trwa druga funkcja pieczenia ze względu na oszczędność energii podczas pieczenia..

Funkcja chleba

Twój piekarnik ma „Funkcja chleba” przeznaczone do pieczenia chleba. Nie można zmienić ustawień temperatury i czasu funkcji.

Składniki

- 500g mąki
- 15g cukru
- 10g drożdży instant
- 10 g oleju słonecznikowego
- 8g soli
- 300ml wody (35°C)

Na górę ciasta

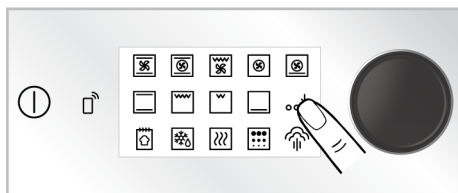
- 2 łyżeczki oleju słonecznikowego

Przygotowanie

- Mąkę przesiej do głębokiej pojemnika. Do mąki dodaj cukier i równomiernie wymieszaj.
- Zrób dołek w środku mąki, dodaj drożdże, sól i olej słonecznikowy. Stopniowo dodaj ciepłą wodę, zaczynając od boków pojemnika.
- Zagnieć ciasto ręcznie lub w urządzeniu do wyrabiania ciasta przez około 10-15 minut.
- Wyrobione ciasto kilkakrotnie odwrócić rękami i włóż do pojemnika. Na ciasto rozprowadź 1 łyżeczkę oleju słonecznikowego i przykryj folią kuchenną tak, aby dotykała ciasta.
- Ciasto przykryj folią kuchenną, przykryj grubą szmatką i pozostaw do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej.
- Weź ciasto, które wyrastało przez 60 minut, wyłóż na blat i złóż 4-5 razy i usuń powietrze z wnętrza. Na ciasto rozpro-

wadź 1 łyżeczkę oleju słonecznikowego i przykryj folią kuchenną tak, aby dotykała ciasta. Pozostaw ciasto do wyrośnięcia na kolejne 30 minut w temperaturze pokojowej.

- Umieść blachę na 3 półce piekarnika.
- Włącz piekarnik, dotykając przycisku ①.
- Włącz funkcje pracy dolnych grzałek, naciskając „Włączanie dodatkowych programów” na wyświetlaczu funkcji.



- Naciśnij 'Funkcja chleba' na wyświetlaczu funkcji.



- Aby rozpocząć pieczenie, naciśnij przycisk ▶||.



- Po zakończeniu czasu pieczenia przez jedną minutę rozlegnie się dźwięk ostrzegawczy. Po naciśnięciu ①, piekarnik wyłączy się. W przypadku dotknięcia dowolnego klawisza z wyjątkiem tych, dźwiękowy sygnał ostrzegawczy zostanie wyłączony.

5.3 Gotowanie na parze

Piekarnik jest wyposażony w funkcję pieczenia na parze. Lepsze rezultaty pieczenia uzyskuje się dzięki wspomaganemu parowym.

Funkcja wspomaganie parowego zapewnia jaśniejszą powierzchnię wypieków, bardziej chrupiącą skórę i większą objętość. Ponadto wspomaganie parowe zmniejsza utratę wilgoci z żywności, takiej jak mięso, i sprawia, że podczas pogotowania staje się bardziej soczyste w środku i smaczniejsze. 2 różne poziomy wspomaganie parą: niski i wysoki. Podczas pieczenia w określonych odstępach czasu wprowadzana jest para. Niski poziom pary jest zalecany do pieczenia ciast, takich jak ciasto, pieczywo, chleb. Natomiast wysoki poziom pary jest zalecany do pieczenia potraw mięsnych (takich jak duże kawałki mięsa, cały kurczak). Funkcja może być uzależniona od pieczonej żywności. W tym celu zapoznaj się z tabelą pieczenia.

Ostrzeżenia ogólne

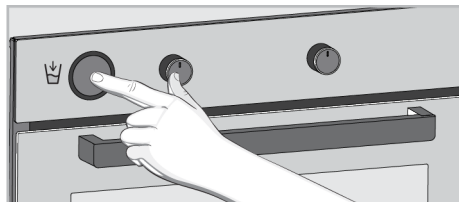
- Pieczenie na parze można przeprowadzić tylko w temperaturach powyżej 120 °C.
- Pojemność zbiornika na wodę wynosi 250 ml. Podczas pieczenia nie nalewaj do zbiornika na wodę więcej niż 250 ml.
- Skropliny powstające na drzwiczkach piekarnika po pieczeniu na parze mogą kapać po ich otwarciu. Po otwarciu drzwiczek piekarnika, wytrzyj skropliny.
- Podczas otwierania drzwiczek piekarnika trzymaj się z daleka, ponieważ para i ciepło mogą ulatniać się podczas i po zakończeniu pieczenia na parze. Para może poparzyć ręce, twarz i/lub oczy.
- Jeśli woda pozostaje w piekarniku po każdym pieczeniu na parze, wytrzyj pozostałą wodę suchą szmatką, gdy piekarnik ostygnie. W przeciwnym razie resztki wody mogą prowadzić do zwapnienia.
- Jeśli produkt jest wyposażony w sondę do mięsa, upewnij się, że osłona sondy do mięsa jest zamknięta przed gotowaniem ze wspomaganie parowym. W przeciwnym razie z gniazda sondy do mięsa może wydobywać się para.

Pieczenie na parze:

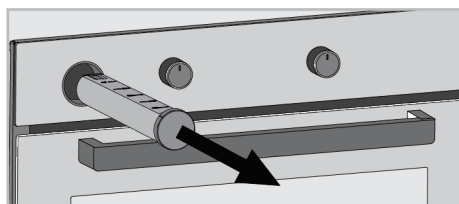
1. Rozpocznij pieczenie po sprawdzeniu rusztu do gotowania na parze i ustawieniu funkcji, temperatury i czasu zgodnie

z potrawą, którą chcesz przyrządzić. Możesz określić ilość dodawanej wody, temperaturę, funkcję pieczenia i czas pieczenia, których nie ma w tabeli.

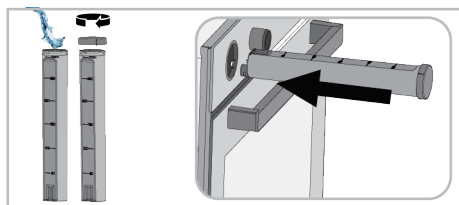
2. Naciśnij zbiornik na wodę na panelu sterowania piekarnika.



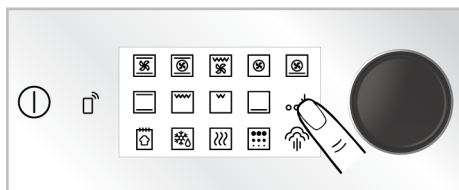
3. Wyjmij zbiornik na wodę.



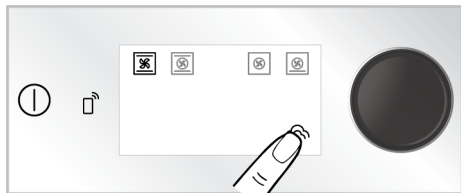
4. Otwórz pokrywę zbiornika na wodę i napełnij go wodą zgodnie z tabelą pieczenia.



5. Zamknij pokrywę i umieść zbiornik na wodę na miejscu.
6. Umieść jedzenie w piekarniku na zalecanej półce.
7. Włącz piekarnik, dotykając przycisku ①.
8. Włącz funkcje pracy dolnych grzałek, naciśnięciem „Włączanie dodatkowych programów” na wyświetlaczu funkcji.




9. Naciśnij "Funkcja gotowania na parze" na wyświetlaczu funkcji.

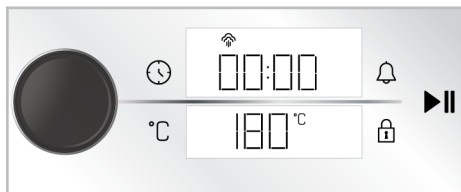


- ⇒ Funkcje pieczenia, za pomocą których można gotować na parze, są pokazywane na wyświetlaczu. Włączona funkcja świeci jaśniej.

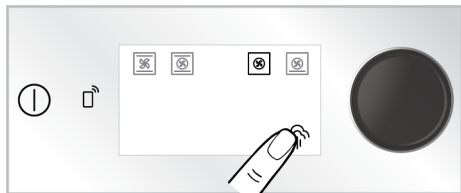
10. Dotknij funkcji, której chcesz użyć do gotowania za pomocą pary.



- ⇒ Na wyświetlaczu pojawi się wstępnie określona temperatura i symbol  (wysoki poziom pary) dla wybranej funkcji.



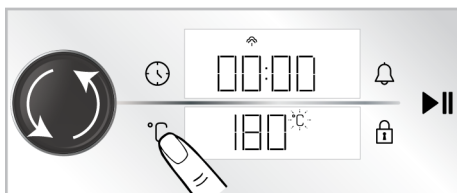
11. Poziom pary można ustawić jako niski w zależności od rodzaju potrawy. Naciśnij Funkcja gotowania na parze, aby przełączyć.




12. Na wyświetlaczu pojawi się wstępnie ustawiona temperatura dla wybranej funkcji. Aby zmienić tę temperaturę, na-

ciśnij raz pokrętko sterowania piekarnika lub dotknij przycisku °C i obróć pokrętko sterowania piekarnika w prawo/lewo.

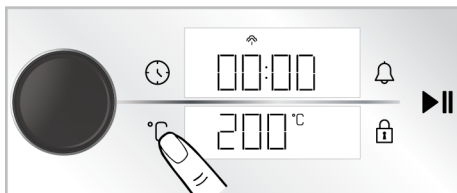
- ⇒ Na wyświetlaczu temperatury miga symbol °C.




-  W przypadku zmiany funkcji działania po zmianie ustawionej temperatury funkcji działania, na wyświetlaczu pojawi się ostatnio ustawiona temperatura. Jeśli jednak wybrana temperatura nie mieści się w zakresie temperatur wybranej funkcji działania, wyświetlana jest najwyższa temperatura dla tej funkcji.

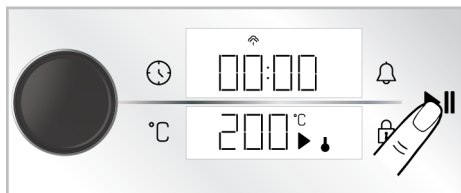
13. Potwierdź ustawienie temperatury, naciśkając przycisku °C.

- ⇒ Na wyświetlaczu temperatury symbol °C świeci się w sposób ciągły.



14. Możesz ustawić czas pieczenia lub gotować ręcznie, samodzielnie kontrolując proces pieczenia. Aby ustawić czas pieczenia, patrz rozdział „Pieczenie z ustawieniem czasu”.

15. Po ustawieniu funkcji i temperatury, dotknij przycisku , aby rozpocząć pieczenie.



⇒ **Jeśli czas pieczenia nie jest ustawiony:** Piekarnik zacznie działać natychmiast po wybraniu programu i temperatury. Na wyświetlaczu temperatury wyświetlane są symbole ↓ i ►. Czas pieczenia zaczyna się odliczać na wyświetlaczu. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie ustawioną wartość, zapali się każdy stopień symbolu temperatury piekarnika ↓. Piekarnik nie wyłącza się automatycznie, ponieważ pieczenie w trybie ręcznym odbywa się bez ustawiania czasu pieczenia. Pieczenie trzeba kontrolować i wyłączać samodzielnie. Po zakończeniu pieczenia dotknij przycisku ►|| aby zakończyć pieczenie lub dotknij przycisku ⓪, aby całkowicie wyłączyć piekarnik.

⇒ **Jeśli czas pieczenia nie jest ustawiony:** Piekarnik natychmiast rozpoczyna pracę z wybraną funkcją i temperaturą, a na wyświetlaczu pojawia się odliczanie czasu pieczenia. Na wyświetlaczu temperatury wyświetlane są symbole ↓ i ►. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie ustawioną wartość, zapali się każdy stopień symbolu temperatury piekarnika ↓. Po zakończeniu ustawionego czasu pieczenia na wyświetlaczu temperatury pojawia się „Koniec”, zegar wyda ostrzeżenie dźwiękowe i pieczenie zakończy się. Ostrzeżenie rozlega się przez minutę. Jeśli dotkniesz przycisku ►||, gdy słyszeć ostrzeżenie dźwiękowe, a na ekranie wyświetlany jest komunikat „Koniec”, piekarnik kontynuuje pracę przez czas nieokreślony. Wyłącz piekarnik, dotykając przycisku ⓪. W przypadku dotknięcia dowolnego klawisza z wyjątkiem tych, dźwiękowy sygnał ostrzegawczy zostanie wyłączony.

Podczas pieczenia na parze:

- Jeśli w zbiorniku na wodę jest wystarczająca ilość wody, piekarnik kontynuuje pieczenie na parze do wyczerpania się wody w zbiorniku.
- Jeśli skończy się woda w zbiorniku lub nie zostanie dodana wystarczająca ilość wody, na wyświetlaczu zaczną migać symbole ☁ lub ☁, a po chwili rozlegnie się sygnał dźwiękowy. W międzyczasie piekarnik nadal piecze bez pary.
- Jeśli chcesz anulować sygnał dźwiękowy i kontynuować pieczenie bez pary, naciśnij przycisk ☁. Sygnał dźwiękowy wyłączy się, a piekarnik kontynuuje pieczenie bez pary.
- Aby kontynuować pieczenie na parze, wyjmij zbiornik na wodę, napełnij go odpowiednią ilością wody i umieść na miejscu. Piekarnik zaczyna wspomagać się parą, pobierając wodę ze zbiornika.
- Podczas gotowania przy użyciu wspomaganie parowego dźwięk pracy pompy z piekarnika jest normalny, zwłaszcza gdy pozostała poziom wody w zbiorniku jest niewielki.

Po pieczeniu na parze:

- Po pewnym czasie od zakończenia pieczenia na parze piekarnik pobiera wodę pozostałą w generatorze z powrotem do zbiornika. W międzyczasie dźwięk pracy pompy dochodzący z piekarnika jest normalny.
- Ze względów higienicznych, po pobraniu wody, spuść pozostałą wodę w zbiorniku.
- Ze względu na zagrożenie dla zdrowia opróżnij zbiornik na wodę i dodaj świeżej wody przed każdym rozpoczęciem pieczenia na parze.



5.4 Ustawienia

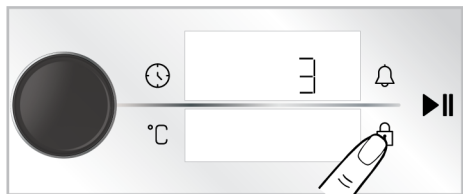




Odliczanie 3-2-1 jest wyświetlane na wyświetlaczu w menu lub ustawieniach, które należy aktywować przez dłuższe naciśnięcie przycisku. Po zakończeniu odliczania włącza się odpowiednie menu lub ustawienie.

Włączenie blokady przycisków


Korzystając z funkcji blokady klawiszy, możesz zabezpieczyć ingerencję jednostki sterującej.

1. Dotknij przycisku , aż na wyświetlaczu timera / czasu trwania pojawi się symbol .






- ⇒ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie 3-2-1. Po zakończeniu odliczania na wyświetlaczu timera / czasu trwania pojawi się symbol  i włączy się blokada przycisków. Po ustawieniu blokady przycisków w przypadku dotknięcia dowolnego przycisku lub naciśnięcia pokrętki piekarnika zegar wyemituje sygnał dźwiękowy i zacznie migać symbol .




-  Gdy blokada klawiszy jest aktywna, nie można używać klawiszy jednostki sterującej. Blokada przycisków nie wyłączy się w przypadku awarii zasilania.



Wyłączenie blokady przycisków

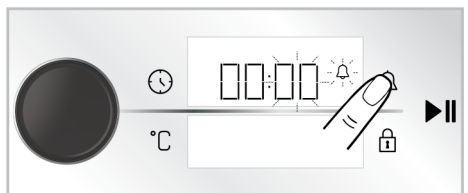
1. Dotknij przycisku , aż na wyświetlaczu timera / czasu trwania pojawi się symbol .
- ⇒ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie 3-2-1. Po zakończeniu odliczania na wyświetlaczu timera / czasu trwania zniknie symbol  i włączy się blokada przycisków.



Ustawienie alarmu

Jednostki sterującej produktu można również używać do wysyłania ostrzeżeń lub przypomnień innych niż wypieki. Alarm nie wpływa na działanie piekarnika. Służy do ostrzegania. Na przykład można użyć alarmu, gdy piekarnik ma zostać wyłączony o określonej godzinie. Gdy tylko upływie ustalony czas, timer wyemituje ostrzeżenie dźwiękowe.


-  Maksymalny czas alarmu może wynosić 23 godziny i 59 minut.


1. Naciśnij , aby ustawić czas alarmu.
 - ⇒ Pole minut i symbol  zaczną migać na wyświetlaczu timera/czasu trwania.



2. Najpierw ustaw minuty, obracając pokrętkę sterowania piekarnika w prawo/w lewo, i włącz pole minutnika, dotykając raz przycisku .
3. Ustaw czas pieczenia, obracając pokrętkę sterowania piekarnika w prawo/w lewo. Naciśnij , aby ponownie potwierdzić ustawienie.



- ⇒ Na wyświetlaczu timera/czasu trwania symbol  świeci się w sposób ciągły, a na wyświetlaczu rozpoczyna się odliczanie czasu alarmu.

4. Po upływie czasu alarmu symbol  zaczyna migać i pojawia się ostrzeżenie dźwiękowe.




Jeśli czas alarmu i czas pieczenia są ustawione w tym samym czasie, na wyświetlaczu timera/czasu trwania wyświetlany jest krótszy czas.


Wyłączanie alarmu

1. Pod koniec czasu alarmu dźwięk ostrzegawczy rozlega się przez jedną minutę. Naciśnij dowolny przycisk, aby go wyłączyć.

⇒ Dźwięk ostrzegawczy wyłączy się.

Czy chcesz anulować alarm?


1. Dotknij raz przycisku , aby zresetować czas alarmu.

⇒ Symbol  zacznie migać na wyświetlaczu timera / czasu trwania.

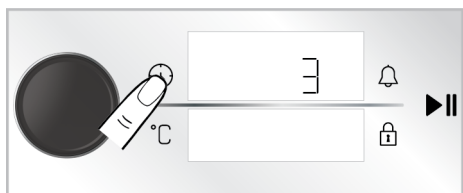
2. Obróć pokrętko sterowania piekarnika w prawo/w lewo, aż czas alarmu osiągnie „00:00”.

Ustawienie głośności

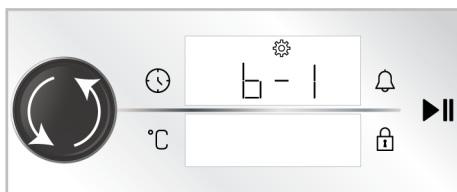
Możesz ustawić głośność swojej jednostki sterującej. Aby wykonać to ustawienie, piekarnik powinien być wyłączony.


1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina), dotknij przycisku  przez około 3 sekundy, aby aktywować menu ustawień.


⇒ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie 3- 2-1. Po zakończeniu odliczania, menu ustawień zostanie uaktywnione.

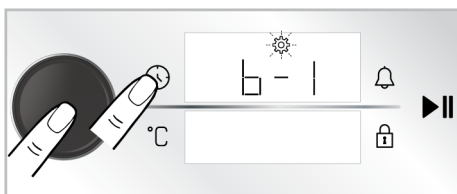


2. Obracaj pokrętko piekarnika w prawo/w lewo, aż na wyświetlaczu timera / czasu trwania pojawi się „b-1” lub „b-2”.




3. Aktywuj ustawienie głośności, dotykając przycisku  lub naciskając raz na pokrętko sterowania piekarnika.

⇒ Symbol  miga na wyświetlaczu timera / czasu trwania.




4. Ustaw żądaną głośność, obracając pokrętko sterowania piekarnika w prawo/w lewo.

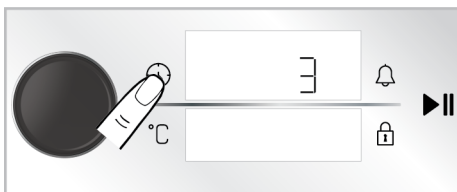
5. Potwierdzić ustawioną głośność, dotykając ponownie przycisku  lub naciskając raz pokrętko sterowania piekarnika.

Ustawienia jasności wyświetlacza

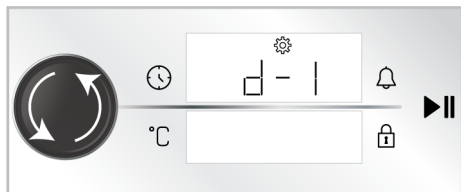
Możesz zmienić poziom jasności urządzenia. Aby wykonać to ustawienie, piekarnik powinien być wyłączony.


1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina), dotknij przycisku  przez około 3 sekundy, aby aktywować menu ustawień.


⇒ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie 3- 2-1. Po zakończeniu odliczania, menu ustawień zostanie uaktywnione.

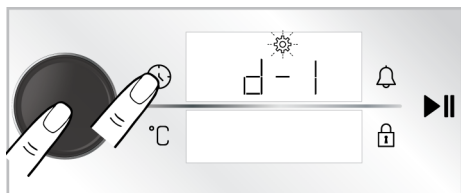



2. Obracaj pokrętkę sterowania piekarnika w prawo/w lewo, aż na wyświetlaczu timera / czasu trwania pojawi się „d-1”, „d-2” lub „d-3”.



3. Aktywuj ustawienie jasności, dotykając ponownie przycisku  lub naciskając raz na pokrętkę sterowania piekarnika.


⇒ Symbol  miga na wyświetlaczu timera / czasu trwania.



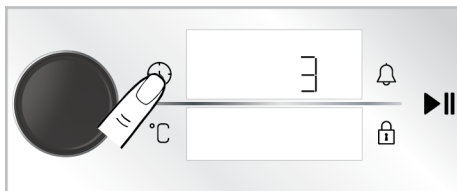
4. Ustaw żądaną jasność, obracając pokrętkę sterowania piekarnika w prawo/w lewo.
5. Potwierdź jasność, dotykając ponownie przycisku  lub naciskając raz pokrętkę sterowania piekarnikiem.


Ustawianie funkcji szybkiego nagrzewania (Booster)

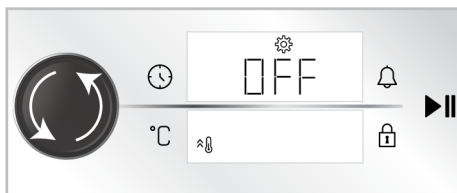
Pieczenie w urządzeniu można przeprowadzać automatycznie za pomocą funkcji szybkiego nagrzewania. W tym celu należy aktywować ustawienie szybkiego nagrzewania. Aby wykonać to ustawienie, piekarnik powinien być wyłączony.


1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina), dotknij przycisku  przez około 3 sekundy, aby aktywować menu ustawień.


⇒ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie 3- 2-1. Po zakończeniu odliczania, menu ustawień zostanie uaktywnione.

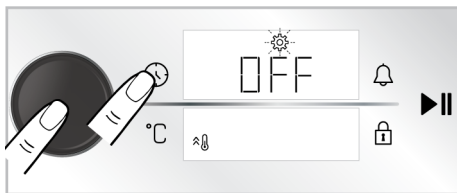


2. Obróć pokrętkę sterowania piekarnika w prawo/ w lewo, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol  i „Wyłącz”.

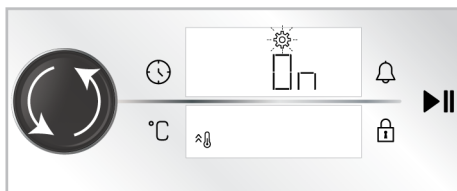



3. Aktywuj ustawienie szybkiego nagrzewania (Booster), dotykając przycisku  lub naciskając raz na pokrętkę sterowania piekarnika.

⇒ Symbol  miga na wyświetlaczu timera / czasu trwania.



4. Zmień na wyświetlaczu ustawienie „WYŁ.” na „WŁ.”, obracając pokrętkę sterowania piekarnikiem w prawo/w lewo.




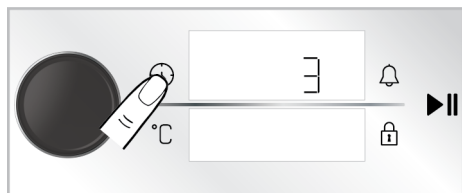
5. Potwierdź ustawienie szybkiego nagrzewania (Booster), dotykając ponownie przycisku  lub naciskając raz pokrętkę sterowania piekarnikiem.



i W ten sam sposób możesz wyłączyć ustawienie szybkiego nagrzewania. Ustawiając na „Wyłącz” można anulować ustawienie szybkiego nagrzewania.

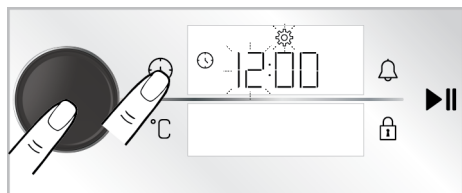
Zmiana godziny



Aby zmienić godzinę, którą wcześniej ustawiono

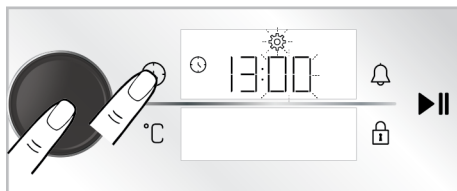
1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina), dotknij przycisku  przez około 3 sekundy, aby aktywować menu ustawień.
 - ⇒ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie 3- 2-1. Po zakończeniu odliczania, menu ustawień zostanie aktywnione.





2. W celu uaktywnienia pola timera naciśnij raz pokrętko piekarnika lub dotknij raz przycisk .
 - ⇒ Pole timera i symbol  migają na wyświetlaczu timera/czasu.



3. Ustaw godzinę, obracając pokrętko regulacji na piekarniku w prawo/lewo, a następnie aktywuj pole minut, naciskając raz pokrętko regulacji na piekarniku lub dotykając raz przycisku .
 - ⇒ Pole timera i symbol  migają na wyświetlaczu timera/czasu.





4. Ustaw minuty, obracając pokrętko regulacji na piekarniku w prawo/lewo. Zatwierdzić ustawienie, naciskając raz pokrętko regulacji na piekarniku lub dotykając raz przycisk .
 - ⇒ Godzina zostanie ustawiona, a symbol  będzie świecił światłem ciągłym.

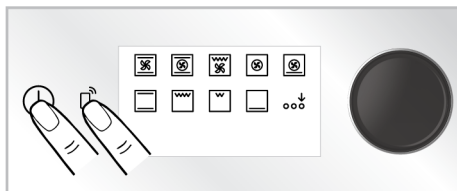
Podłączenie piekarnika do sieci bezprzewodowej i wprowadzenie go do aplikacji „HomeWhiz”

Możesz podłączyć piekarnik do sieci bezprzewodowej i sterować nim za pomocą aplikacji „HomeWhiz” przy użyciu inteligentnego urządzenia. W tym celu zainstaluj najpierw aplikację „HomeWhiz” na swoim urządzeniu. Aplikacja „HomeWhiz” jest dostępna w systemach iOS i Android.

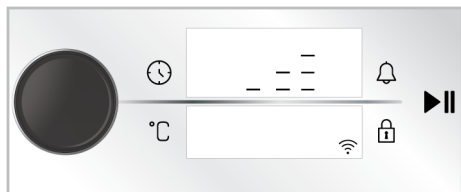
i Po pobraniu aplikacji „HomeWhiz” postępuj zgodnie z instrukcjami w aplikacji.

i Możesz zakończyć procedurę podłączenia piekarnika do sieci bezprzewodowej i aktywować zdalne sterowanie piekarnikiem, postępując zgodnie z instrukcjami podanymi w aplikacji.

1. Aby przełączyć piekarnik w tryb konfiguracji, po wyłączeniu piekarnika należy jednocześnie nacisnąć na 3 sekundy  i  Tryb (na wyświetlaczu widoczna jest godzina).



- ⇒ Gdy piekarnik zostaje przełączony do trybu konfiguracji, na ekranie pojawia się animacja, na której migają niektóre linie.







- Otwórz aplikację „HomeWhiz” zainstalowaną na inteligentnym urządzeniu. Po utworzeniu domu wybierz piekarnik pod sprzęt kuchenny i wprowadź numer magazynowy swojego produktu do aplikacji i postępuj zgodnie z krokami opisanymi na aplikacji.





i Numer magazynowy Twojego urządzenia to numer zaczynający się od „77...”, umieszczony w dolnej części okładki tytułowej instrukcji.





- Zakończ wprowadzenie piekarnika do aplikacji, postępując zgodnie z instrukcjami podanymi w aplikacji.

Aktywacja pilota piekarnika

Aby umożliwić zdalne sterowanie po wprowadzeniu piekarnika do aplikacji „HomeWhiz”:



- Dotknij raz przycisku , gdy na wyświetlaczu widoczny jest symbol .
- ⇒ Na wyświetlaczu powinien być wyświetlany symbol  wraz z symbolem .

i Jeśli symbol  nie pojawi się na wyświetlaczu, naciśnij  dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się symbol . Jeśli nie wprowadziłeś swojego urządzenia do aplikacji „HomeWhiz”, symbol  mignie raz i usłyszysz sygnał błędu.

i Jeśli symbol  pojawi się na wyświetlaczu, ale po naciśnięciu przycisku  słyhać sygnał błędu, a symbol  nie jest widoczny na wyświetlaczu lub gdy symbol  miga, sprawdź połączenie internetowe urządzenia. Jeśli połączenie internetowe działa prawidłowo, a problem nadal występuje, powtórz kroki instalacji.

Usuwanie parowania piekarnika podłączonego do aplikacji HomeWhiz

Po dodaniu urządzenia do aplikacji „HomeWhiz” konto użytkownika „HomeWhiz” posiada informacje parowania Twojego urządzenia. Aby usunąć parowanie z powodu utraty dostępu do konta, z którego korzystasz w aplikacji lub z innych powodów, należy wykonać następujące czynności.


- Przy wyłączonym urządzeniu (gdy na wyświetlaczu pojawia się pora dnia) dotknij przycisków  i  na około 5 sekund.

⇒ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie od 5.
- Po zakończeniu odliczania na ekranie pojawi się animacja usuwania informacji parowania.
- Gdy proces usuwania informacji parowania zakończy się bez żadnego problemu, usłyszysz dźwięk ostrzegawczy i piekarnik uruchomi się ponownie.

i Jeśli wystąpi problem z usunięciem informacji parowania, a proces nie można ukończyć, usłyszysz dźwięk błędu.

- Po zakończeniu procesu usuwania informacji parowania można ponownie sparować urządzenie z kontem „HomeWhiz”.

Zgodność z normami i informacje dotyczące badań / deklaracja zgodności UE

	Etapy rozwoju, produkcji i sprzedaży urządzenia są prowadzone zgodnie z zasadami bezpieczeństwa określonymi we wszystkich właściwych przepisach prawnych Unii Europejskiej.
Zakres częstotliwości	: 2,4 Ghz
Maksymalna moc transmisji	: maks. 100 mW
Deklaracja zgodności CE	
Niniejszym Arçelik A.Ş. oświadcza, że urządzenie jest zgodne z dyrektywą 2014/53/UE. Szczegółową deklarację zgodności RED można znaleźć pod adresem support.beko.com wraz z dodatkowymi dokumentami na stronie produktu dla danego urządzenia.	

Zdefiniowany okres wsparcia aktualizacji oprogramowania związanego z cyberbezpieczeństwem dla produktu jest okresem

gwarancji produktu. Po tym okresie aktualizacje oprogramowania związanego z cyberbezpieczeństwem nie są gwarantowane.

6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia

W tej sekcji znajdziesz wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia potraw. Ponadto w tej sekcji opisano niektóre produkty spożywcze przetestowane, jako producenci, i najbardziej odpowiednie ustawienia dla tych produktów spożywczych. Wskazane są również odpowiednie ustawienia piekarnika i akcesoria.

6.1 Ogólne ostrzeżenia dotyczące pieczenia w piekarniku

- Podczas otwierania drzwiczek piekarnika w trakcie lub po zakończeniu pieczenia może pojawić się gorąca para. Para może poparzyć ręce, twarz i/lub oczy. Podczas otwierania drzwiczek piekarnika należy trzymać się z daleka.
- Ze względu na różnicę temperatur intensywnej para wodna wytwarzana podczas pieczenia może tworzyć krople wody skroplonej na wewnętrznej i zewnętrznej stronie piekarnika oraz na górnych częściach mebli. Jest to normalne zjawisko.
- Podane wartości temperatury i czasu pieczenia potraw mogą się różnić w zależności od przepisu i ilości. Z tego powodu wartości te są podane w przybliżeniu.
- Przed rozpoczęciem pieczenia należy wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria. Akcesoria, które pozostaną w piekarniku, mogą utrudnić prawidłowe pieczenie.

- W przypadku potraw, które będą pieczone według własnego przepisu, można odwoływać się do podobnych dań podanych w tabelach.
- Korzystanie z dostarczonych akcesoriów zapewnia najlepszą wydajność gotowania. Należy przestrzegać ostrzeżeń i informacji dostarczonych przez producenta dla zewnętrznych naczyń kuchennych, które będą używane.
- Wyciąć papier tłuszczoodporny na tłuszcz, który będzie używany podczas pieczenia, o rozmiarach odpowiednich do foremki. Papier tłuszczoodporny, który wystaje z foremki, może stwarzać ryzyko poparzenia i wpływać na jakość pieczenia. Należy użyć papieru tłuszczoodpornego odpowiedniego do danej temperatury.
- Aby uzyskać dobre wyniki pieczenia, należy umieścić potrawę na zalecanej, właściwej półce. Nie należy zmieniać położenia półki podczas pieczenia.

6.1.1 Ciasta i wypieki

Informacje ogólne

- Zalecamy korzystanie z akcesoriów dołączonych do urządzenia w celu uzyskania dobrej wydajności pieczenia. Jeśli zamierzasz używać własnych foremek, wybierz ciemne, nieprzywierające i odporne na ciepło naczynia.

- Jeśli w tabeli gotowania zalecane jest wstępne podgrzewanie, należy pamiętać o włożeniu potrawy do piekarnika po wstępnym podgrzaniu.
- Jeśli zamierzasz piec stawiając naczynie na ruszcie, umieść ją na środku, a nie w pobliżu tylnej ściany.
- Wszystkie składniki użyte do wyrobienia ciasta powinny być świeże i w temperaturze pokojowej.
- Pieczenie może się różnić w zależności od ilości potraw i wielkości naczyń.
- Formy metalowe, ceramiczne i szklane wydłużają czas pieczenia, a dolne powierzchnie wyrobów cukierniczych nie przyrumieniają się równomiernie.
- Jeśli używasz papieru do pieczenia, na dolnej powierzchni potrawy można zaoszczędzić lekkie zrumienienie. W takiej sytuacji może być konieczne wydłużenie czasu pieczenia o około 10 minut.
- Wartości określone w tabelach są ustalone w wyniku testów przeprowadzonych w naszych laboratoriach. Odpowiednie dla Ciebie wartości mogą się różnić od podanych.
- Umieść jedzenie na zalecanej półce. Dolna półka piekarnika to półka numer 1.

Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o 10°C i skróć czas pieczenia.

- Jeśli ciasto jest wilgotne, użyj niewielkiej ilości płynu lub zmniejsz temperaturę o 10°C.
- Jeśli górna część ciasta jest spalona, umieść je na dolnej półce, obniż temperaturę i zwiększ czas pieczenia.
- Jeśli wewnątrz ciasta jest dobrze upieczony, ale na zewnątrz jest lepki, użyj mniej płynu, zmniejsz temperaturę i zwiększ czas pieczenia.

Wskazówki dotyczące ciast

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

Tabela pieczenia w piekarniku ciast i wyrobów piekarniczych

Sugestie dotyczące pieczenia na jednej tacy

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasto na blasze	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	180	30 ... 45
Ciasto w formie	Forma do ciasta na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	2	180	30 ... 40
Ciasteczka	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	160	25 ... 35
Ciasteczka	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	3	150	25 ... 35
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciśnięciem na ruszcie drucianym **	Górne i dolne ogrzewanie	2	150	30 ... 40

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciśnięciem na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	2	150	35 ... 45
Ciastko	Taca do ciasta *	Górne i dolne ogrzewanie	3	170	25 ... 40
Ciastko	Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	3	170	20 ... 30
Ciasto	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	2	200	30 ... 40
Ciasto	Standardowa taca *	Dolne/górne ogrzewanie wspomaganie wentylatorem	2	180	35 ... 45
Bułka	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	2	200	20 ... 35
Bułka	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	3	180	20 ... 30
Chleb w całości	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	200	30 ... 45
Chleb w całości	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	3	200	30 ... 40
Lazania	Prostokątna szklano-metalowa forma na ruszcie do grilla **	Górne i dolne ogrzewanie	2 lub 3	200	30 ... 45
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Górne i dolne ogrzewanie	2	180	50 ... 70
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	3	170	50 ... 65
Pizza	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	280	5 ... 9
Pizza	Standardowa taca *	Funkcja pizzy	2	280	5 ... 10

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

**Akcesoria te nie są dołączone do urządzenia. Są to akcesoria dostępne w handlu.

Sugestie dotyczące pieczenia na dwóch blachach

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasteczka	2-Standardowa taca * 4-Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	2 - 4	150	25 ... 35
Ciastko	2-Standardowa taca * 4-Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	2 - 4	170	25 ... 35
Ciasto	1-Standardowa taca * 4-Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	1 - 4	180	40 ... 50
Bułka	2-Standardowa taca * 4-Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	2 - 4	180	20 ... 30

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

**Akcesoria te nie są dołączone do urządzenia. Są to akcesoria dostępne w handlu.

Tabela pieczenia wraz z funkcjami "Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO"

- Nie należy zmieniać ustawienia temperatury po rozpoczęciu pieczenia w funkcji "Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO".
- Nie należy otwierać drzwiczek piekarnika podczas pieczenia w funkcji "Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO". Jeśli drzwiczki

nie zostaną otwarte, temperatura wewnętrzna jest optymalizowana w celu oszczędzania energii, a temperatura ta może różnić się od pokazanej na wyświetlaczu.

- W funkcji "Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO" nie należy przeprowadzać wstępnego nagrzewania.

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasteczka	Standardowa taca *	3	160	25 ... 35
Ciastko	Standardowa taca *	3	180	25 ... 35
Ciasto	Standardowa taca *	3	200	45 ... 55
Bułka	Standardowa taca *	3	200	35 ... 45

* Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

6.1.2 Mięso, ryby i drób

Przyciski grillowania

- Doprawienie sokiem z cytryny i pieprzem przed pieczeniem całego kurczaka, indyka i dużych kawałków mięsa zwiększy wydajność gotowania.
- Pieczenie mięsa bez kości zajmuje 15–30 minut.

- Należy obliczyć około 4 do 5 minut czasu pieczenia na centymetr grubości mięsa.
- Po upływie czasu pieczenia trzymaj mięso w piekarniku przez około 10 minut. Sok z mięsa lepiej rozprowadza się na smażonym mięsie i nie wypływa po rozkrojeniu.
- Rybę należy umieścić na średniej lub niskiej półce na talerzu żaroodpornym.
- Piecz zalecane potrawy według tabeli pieczenia na jednej blaszce.

Tabela pieczenia w piekarniku mięsa, ryb i drobiu

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Stek (cały)/Pieczeń (1 kg)	Standardowa taca *	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	3	15 min. 250/max, po 180 ... 190	60 ... 80
Podudzie jagnięce (1,5-2 kg)	Standardowa taca *	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	3	170	85 ... 110
Smażony kurczak (1,8-2 kg)	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	2	15 min. 250/max, po 190	60 ... 80
Smażony kurczak (1,8-2 kg)	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Ogrzewanie wentylatorem	2	200 ... 220	60 ... 80
Smażony kurczak (1,8-2 kg)	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Funkcja 3D	2	15 min. 250/max, po 190	60 ... 80
Indyk (5,5 kg)	Standardowa taca *	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	1	25 min. 250/max, po 180 ... 190	150 ... 210
Indyk (5,5 kg)	Standardowa taca *	Funkcja 3D	1	25 min. 250/max, po 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	3	200	20 ... 30
Ryby	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Funkcja 3D	3	200	20 ... 30

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

**Akcesoria te nie są dołączone do urządzenia. Są to akcesoria dostępne w handlu.

6.1.3 Grill

Czerwone mięso, ryby i mięso drobiowe podczas grillowania szybko brązowieją, mają piękną skórkę i nie wysychają. Mięso filetowe, szaszłyki, kielbaski, a także soczyste warzywa (pomidory, cebula itp.) są szczególnie polecane do grillowania.

Ostrzeżenia ogólne

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

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

Przyciski grillowania

- Przygotuj produkty o podobnej grubości i wadze.
- Umieść elementy do grillowania na ruszcie lub ruszcie grillowym, rozprowadzając je bez przekraczania wymiarów rusztu.

- W zależności od grubości grillowanych kawałków czasu pieczenia może się różnić.
- Wsuń ruszt lub tacę dożądanego poziomu. Jeśli pieczesz na ruszcie, umieść tacę na dolnej półce, aby zebrać tłuszcz. Taca piekarnika, która zostanie nasunięta, powinna być tak dobrana, aby obejmowała całą powierzchnię grilla. Taca ta może nie być dostarczona z urządzeniem. Wlej trochę wody na tacę, aby ułatwić czyszczenie.

Tabela grillowania

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ryby	Ruszt do grilla	4 - 5	250	20 ... 25
Kawałki kurczaka	Ruszt do grilla	4 - 5	250	25 ... 35
Klopsik (cielęcina) - 12 ilość	Ruszt do grilla	4	250	20 ... 30
Kotlet jagnięcy	Ruszt do grilla	4 - 5	250	20 ... 25
Stek - (mięso w kostkach)	Ruszt do grilla	4 - 5	250	25 ... 30
Kotlet cielęcy	Ruszt do grilla	4 - 5	250	25 ... 30
Zapiekane warzywa	Ruszt do grilla	4 - 5	220	20 ... 30
Tosty z chleba	Ruszt do grilla	4	250	1 ... 3

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

Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.











6.1.4 Gotowanie na parze

Informacje ogólne

- Gotowanie na parze można wykonać tylko przy użyciu funkcji gotowania na parze opisanych w instrukcji obsługi. Patrz rozdział „Funkcje obsługi piekarnika” [▶ 16], aby zapoznać się z funkcjami gotowania na parze.
- Jeśli w tabeli gotowania zalecane jest wstępne podgrzewanie, należy pamiętać o włożeniu potrawy do piekarnika po wstępnym podgrzaniu. Czas trwania podany w momencie dostarczania wody wskazuje na czas, jaki upłynął po wstępnym podgrzaniu.
- Tabela gotowania zawiera sprawdzone przez producenta zalecenia dotyczące gotowania. Możesz ustawić ilość wody, temperaturę, funkcję gotowania na parze i czas dla potraw, których nie ma w tabeli.
- Gotuj na parze przy użyciu jednej tacy.

Sugestie dotyczące pieczenia na jednej tacy

PL

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Funkcja operacyjna	Temperatura (°C)	Ilość wody do użycia (ml)	Poziom pary	Czas pobierania wody (min.)**	Czas pieczenia (min.) (ok.)	Przybliżona waga żywności (g)
Chleb w całości	Standardowa taca *	2	Ogrzewanie wentylatorem	180	200		przed rozpoczęciem podgrzewania	30 ... 40	820
Smażony kurczak (1,8-2 kg)	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	2	Dolne/górne ogrzewanie wspomaganie wentylatorem	25 min. 250/max, po 190	250		25	60 ... 70	2000
Żeberka (pojedynczy kawałek)	Standardowa taca *	3	Funkcja 3D	180	250		15	40 ... 55	1000
Podudzie jagnięce z warzywami	Standardowa taca *	3	Funkcja 3D	170	250+250***		po podgrzaniu (natychmiast)	80 ... 100	2000
Bułka drożdżowa	Standardowa taca *	3	Ogrzewanie wentylatorem	180	150		przed rozpoczęciem podgrzewania	20 ... 30	1200
Sernik	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciskiem na ruszcie drucianym ****	3	Ogrzewanie wentylatorem	120	200		30	60 ... 70	1450
Udko z kurczaka	Standardowa taca *	3	Funkcja 3D	200	150		po podgrzaniu (natychmiast)	20 ... 30	800
Pieczone ziemniaki	Standardowa taca *	3	Funkcja 3D	190	100		25	45 ... 55	500
Bułka hamburgera	Standardowa taca *	3	Ogrzewanie wentylatorem	180	200		przed rozpoczęciem podgrzewania	20 ... 30	800
Łosoś z warzywami	Standardowa taca *	3	Funkcja 3D	200	100		po podgrzaniu (natychmiast)	15 ... 25	500

* Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

** Wskazuje czas, który upłynął od podgrzewania.

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

**** Akcesoria te nie są dołączone do urządzenia. Są to akcesoria dostępne w handlu.

6.1.5 Test żywności

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

Tabela pieczenia posiłków testowych

Sugestie dotyczące pieczenia na jednej tacy

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Krucze ciasteczka (herbatnik)	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	140	20 ... 30
Krucze ciasteczka (herbatnik)	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	W modelach z półkami drucianymi :3 W modelach bez półek drucianych :2	140	15 ... 25
Ciasteczka	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	160	25 ... 35
Ciasteczka	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	3	150	25 ... 35
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciskiem na ruszcie drucianym **	Górne i dolne ogrzewanie	2	150	30 ... 40
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciskiem na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	2	150	35 ... 45
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Górne i dolne ogrzewanie	2	180	50 ... 70
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	3	170	50 ... 65

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

**Akcesoria te nie są dołączone do urządzenia. Są to akcesoria dostępne w handlu.

Sugestie dotyczące pieczenia na dwóch blachach

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasteczka	2-Standardowa taca * 4-Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	2 - 4	150	25 ... 35
Kruche ciasteczka (herbatnik)	2-Standardowa taca * 4-Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	2 - 4	140	15 ... 25

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

**Akcesoria te nie są dołączone do urządzenia. Są to akcesoria dostępne w handlu.

Grill

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Klopsik (cielęcina) - 12 ilość	Ruszt do grilla	4	250	20 ... 30
Tosty z chleba	Ruszt do grilla	4	250	1 ... 3

Zaleca się nagrzewanie piekarnika przez 5 minut dla wszystkich potraw z grilla.
Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.

7 Czyszczenie i konserwacja

7.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

Ostrzeżenia ogólne

- Przed czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie nakładaj detergentu bezpośrednio na gorące powierzchnie. Może to spowodować trwałe plamy.
- Po każdym użyciu urządzenie powinno być dokładnie wyczyszczone i wysuszone. W ten sposób można łatwo usunąć resztki jedzenia i zapobiec ich przypaleniu podczas późniejszego użycia urządzenia. W ten sposób wydłuża się okres eksploatacji urządzenia i zmniejsza ilość często występujących problemów.
- Do czyszczenia nie należy używać środków do czyszczenia parą wodną.
- Niektóre detergenty lub środki czyszczące powodują uszkodzenie powierzchni. Nieodpowiednie środki czyszczące to: wybielacze, środki czyszczące zawierające amoniak, kwas lub chlorek, środki do

czyszczenia parą wodną, środki do usuwania kamienia, środki do usuwania plam i rdzy, środki czyszczące o właściwościach ściernych (środki czyszczące w kremie, proszek do szorowania, krem do szorowania, druciak ścierny i drapiący, druty, gąbki, ściereczki czyszczące zawierające brud i pozostałości środka czyszczącego).

- Do czyszczenia po każdym użyciu nie są potrzebne żadne specjalne środki czyszczące. Urządzenie należy czyścić płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i osuszyć suchą szmatką.
- Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywności podczas gotowania.
- Nie myj żadnego elementu urządzenia w zmywarce, chyba że w instrukcji obsługi określono inaczej.

Inox - powierzchnie nierdzewne

- Do czyszczenia powierzchni i uchwytów ze stali nierdzewnej nie używaj środków czyszczących zawierających kwas lub chlor.
- Powierzchnia ze stali nierdzewnej może z czasem zmienić kolor. Jest to normalne. Po każdej pracy wyczyść je detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej lub inox.
- Czyść miękką ściereczką z mydłem i płynnym (nierysującym) detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej, uważając, aby wycierać w jednym kierunku.
- Plamy z wapna, oleju, skrobi, mleka i białka na powierzchniach szklanych i inox usuwać natychmiast, nie czekając. Plamy mogą rdzewieć pod wpływem długiego czasu.
- Środki czyszczące rozpylone lub nałożone na powierzchnię należy natychmiast usunąć. Pozostawione na powierzchni ścierne środki czyszczące powodują, że powierzchnia staje się biała.

Powierzchnie emaliowane

- Piekarnik musi ostygnąć przed czyszczeniem strefy pieczenia. Czyszczenie na gorących powierzchniach stwarza zarówno zagrożenie pożarowe, jak i uszkadza powierzchnię emalii.
- Po każdym użyciu umyj emaliowane powierzchnie płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i wysusz suchą szmatką.
- W przypadku uporczywych plam można użyć środka do czyszczenia piekarników i grilla zalecanego na stronie internetowej marki produktu oraz nierysującej czyszcika drucianego. Nie używaj zewnętrznego środka do czyszczenia piekarników.

Powierzchnie katalityczne

- Ściany boczne płyty kuchennej mogą być pokryte emaliowanymi lub katalitycznymi ścianami. Zależy od modelu.

- Katalityczne ściany mają lekką matową i porowatą powierzchnię. Katalityczne ściany piekarnika nie powinny być czyszczone.
- Powierzchnie katalityczne pochłaniają olej dzięki porowatej strukturze i zaczynają świecić, gdy powierzchnia jest nasyczona olejem, w takim przypadku zaleca się wymianę części.

Szklana powierzchnia

- Do czyszczenia powierzchni szklanych nie należy używać metalowych skrobaczy ani ściernych materiałów czyszczących. Mogą uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Wyczyść urządzenie używając detergentu do mycia naczyń, ciepłej wody i ściereczki z mikrofibry przeznaczonej do powierzchni szklanych, a następnie osusz je suchą ściereczką z mikrofibry.
- Jeśli po czyszczeniu pozostaną resztki detergentu, przetrzyj je zimną wodą i osusz czystą i suchą ściereczką z mikrofibry. Resztki detergentu mogą następnym razem uszkodzić szklaną powierzchnię.
- W żadnym wypadku zaschniętej pozostałości na powierzchni szkła nie należy czyścić ząbkowanymi nożami, drutem lub podobnymi narzędziami do drapania.
- Plamy wapniowe (żółte plamy) można usunąć z powierzchni szkła za pomocą środka do usuwania kamienia, takiego jak ocet lub sok z cytryny.
- Jeśli powierzchnia jest mocno zabrudzona, nanieś na plamę środek czyszczący gąbką i długo odczekaj, aż zadziała. Następnie wyczyść szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.
- Przebarwienia i plamy na szklanej powierzchni są normalne i nie są uznawane za wady.

Części z tworzyw sztucznych i malowane powierzchnie

- Plastikowe części i pomalowane powierzchnie należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.

- Nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych środków czyszczących. Mogą uszkodzić powierzchnie.
- Upewnij się, że połączenia elementów wyrobu nie są zawilgocone i pokryte detergentem. W przeciwnym razie na tych połączeniach może wystąpić korozja.

7.2 Czyszczenie akcesoriów

Nie wkładaj akcesoriów urządzenia do zmywarki, chyba że w instrukcji obsługi określono inaczej.

7.3 Czyszczenie panelu sterowania

- Podczas czyszczenia paneli z pokrętkami należy przetrzeć panel i pokrętła wilgotną, miękką ściereczką, a następnie wytrzeć do sucha. Nie należy zdejmować pokręteł i uszczelki znajdujących się pod spodem w celu wyczyszczenia panelu. Panel sterujący i pokrętła mogą ulec uszkodzeniu.
- Podczas czyszczenia paneli inox z pokrętkami nie należy używać środków czyszczących inox wokół pokręteł. Wskaźniki wokół pokrętła mogą zostać wymazane.
- Dotykowe panele sterowania należy wyczyścić wilgotną miękką szmatką i osuszyć suchą szmatką. Jeśli urządzenie ma funkcję blokady przycisków należy ustawić blokadę przed rozpoczęciem czyszczenia panelu sterowania. W przeciwnym razie na przyciskach może wystąpić nieprawidłowe wykrycie.

7.4 Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia)

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

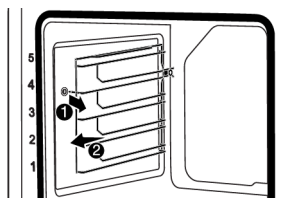
Czyszczenie bocznych ścian piekarnika

Ściany boczne płyty kuchennej mogą być pokryte emaliowanymi lub katalitycznymi ścianami. Zależy od modelu. Jeśli istnieje ściana katalityczna, należy zapoznać się z informacjami zawartymi w rozdziale „Powierzchnie katalityczne”.

Jeśli twoje urządzenie to model z drucianą półką, zdejmij druciane półki przed czyszczeniem ścian bocznych. Następnie dokończ czyszczenie zgodnie z opisem w rozdziale „Ogólne informacje dotyczące czyszczenia” w zależności od rodzaju powierzchni ścianek bocznych.

Abym wyjąć boczne półki druciane:

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



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

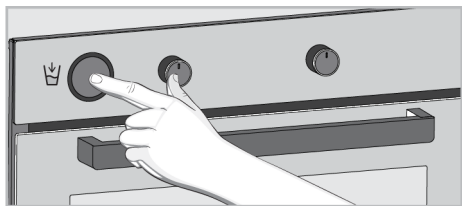
7.5 Czyszczenie parą

Pozwala to z łatwością usunąć brud (nie pozostający na długo), który jest zmiękczaony przez parę wewnątrz piekarnika oraz przez kropelki wody skondensowane na wewnętrznych powierzchniach piekarnika.

Ostrzeżenia ogólne

- Nie można zmienić czasu, temperatury ani ustawienia pary.
- Jeśli woda wyczerpie się w ciągu pierwszych 5 minut po uruchomieniu funkcji czyszczenia parą, zbiornik na wodę zostanie wyjęty podczas czyszczenia lub zostaną otwarte drzwi, funkcja czyszczenia zostanie anulowana.
- Jeśli temperatura wewnątrz piekarnika przekracza 120°C, funkcja czyszczenia parą nie włączy się.

1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
2. Naciśnij zbiornik na wodę na panelu sterowania kucharki i wyjmij zbiornik. Napełnij zbiornik 200 ml wody.



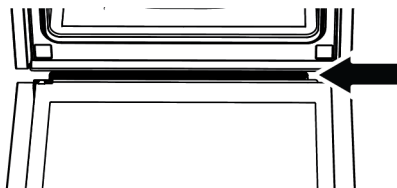
3. Umieść zbiornik na wodę w miejscu.
4. Włącz piekarnik, dotykając przycisku ①.
5. Włącz funkcje pracy dolnych grzałek, naciskając „Włączanie dodatkowych programów” na wyświetlaczu funkcji.
6. Naciśnij „Czyszczenie parą” na dolnym rzędzie wyświetlacza funkcji.
7. Aby rozpocząć czyszczenie, naciśnij przycisk ►||.
 - ⇒ Rozpoczyna się czyszczenie parą, a na wyświetlaczu pojawia się czas trwania funkcji. Czasu nie można zmienić.
8. Pod koniec czasu na wyświetlaczu pojawi się „00:00”.
9. Otwórz drzwi i wytrzyj wewnątrz piekarnika wilgotną gąbką lub ściereczką.
10. W przypadku uporczywych zabrudzeń urządzenie należy czyścić płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i osuszyć suchą szmatką.



W funkcji czyszczenia parą oczekuje się, że woda na dnie piekarnika odparuje i skropli się po wewnętrznej stronie piekarnika i na drzwiach piekarnika, aby zmiękczyć lekkie zabrudzenia powstałe w piekarniku. Skropliny powstające na drzwiach piekarnika mogą skapywać po otwarciu drzwiczek piekarnika. Po otwarciu drzwiczek piekarnika, wytrzyj skropliny.

11. (Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.) Po kondensacji wewnątrz piekarnika w kanale basenu pod piekar-

nikiem może pojawić się kałuża lub wilgoć. Po użyciu wytrzyj kanał basenu wilgotną szmatką i wysusz.



7.6 Czyszczenie drzwiczek piekarnika

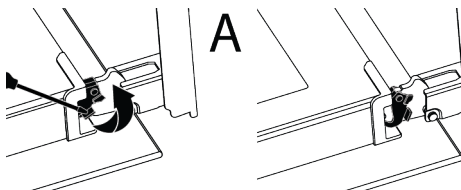
Możesz zdjąć drzwi piekarnika i szyby, aby je wyczyścić. Jak zdemontować drzwi i okna, opisano w rozdziałach „Zdejmowanie drzwi piekarnika” i „Zdejmowanie wewnętrznych szyb drzwi”. Po zdjęciu wewnętrznych szyb drzwi wyczyść je za pomocą płynu do naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie wysusz suchą szmatką. W przypadku osadów wapiennych, które mogą tworzyć się na szkłe piekarnika, przetrzyj szkło octem i splucz.



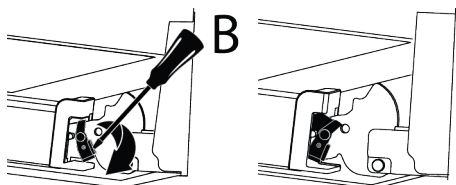
Nie używaj szorstkich środków ściernych, metalowych skrobaczek, druciaków lub środków wybielających do czyszczenia drzwi piekarnika i szyb.

Zdejmowanie drzwiczek piekarnika

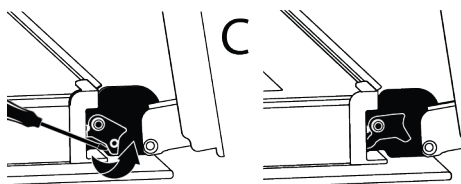
1. Otwórz drzwiczki piekarnika.
2. Otwórz zaczepy w gnieździe zawiasu z przodu drzwi po prawej i lewej stronie, naciskając w dół, jak pokazano na rysunku.
3. Rodzaje zawiasów różnią się jako (A), (B), (C) w zależności od modelu produktu. Poniższe rysunki pokazują, jak otworzyć każdy rodzaj zawiasu.
4. Zawias typu (A) jest dostępny w normalnych typach drzwi.



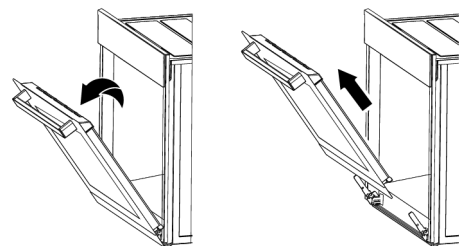
5. Zawias typu (B) jest dostępny w wersjach z cichym domykaniem drzwi.



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



7. Ustaw drzwi piekarnika w pozycji półotwartej.



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

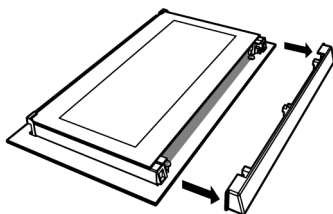
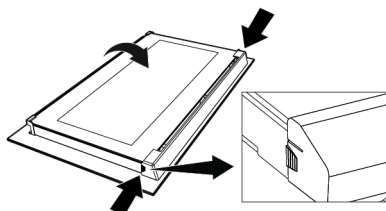
i Aby ponownie przymocować drzwiczki, należy powtórzyć kroki wyjmowania, ale od końca do początku. Podczas montowania drzwi pamiętaj o zamknięciu zatrzasków w gnieździe zawiasu.

7.7 Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika

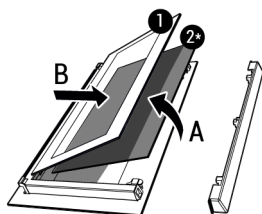
Wewnętrzną szybę przednich drzwi produktu można zdjąć w celu wyczyszczenia.

1. Otwórz drzwiczki piekarnika.

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



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



- 1 Szyba wewnętrzna 2* Szyba wewnętrzna (może nie być dostępna dla Twojego urządzenia)

4. Jeśli urządzenie ma szybę wewnętrzną (2), powtórz ten sam proces, aby ją wyjąć (2).
5. Pierwszym krokiem wyjęcia drzwi jest ponowne zamontowanie szyby wewnętrznej (2). Umieść ściętą krawędź szkła tak, aby zetknęła się ze ściętą krawędzią plastikowej szczeliny. (Jeśli urządzenie ma szybę wewnętrzną). Szyba wewnętrzna (2) musi być przymocowana do prowadnicy jak najbliższej wewnętrznej szyby (1).

- Podczas ponownego montażu szyby wewnętrznej (1), zwróć uwagę, aby umieścić szybę z naklejką na stronę drugiej szyby wewnętrznej. Istotne jest umieszczenie dolnych rogów szyby wewnętrznej (1), tak aby stykały się z dolnymi prowadnicami.
- Popchnij w kierunku ramy, aż usłyszysz „kliknięcie”.

7.8 Czyszczenie lampki piekarnika

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

Wymiana lampki piekarnika

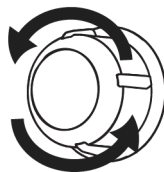
Ostrzeżenia ogólne

- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem przed wymianą lampki należy odłączyć zasilanie i odczekać, aż piekarnik ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Ten piekarnik jest zasilany lampką żarową o mocy mniejszej niż 40 W, o wysokości mniejszej niż 60 mm i średnicy mniejszej niż 30 mm lub lampką halogenową z gniazdami G9 o mocy mniejszej niż 60 W. Lampki są przystosowane do pracy w temperaturach powyżej 300 °C. Lampki do piekarnika są dostępne w autoryzowanych serwisach lub u licencjonowanych techników. Ten produkt zawiera lampkę klasy energetycznej G.
- Położenie lampki może różnić się od pokazanego na rysunku.
- Lampka ta nie nadaje się do oświetlenia pomieszczeń domowych. Lampka ma pomóc zobaczyć potrawy.
- Lampki zastosowane w tym urządzeniu są odporne na ciężkie warunki fizyczne, takie jak temperatura powyżej 50°C.

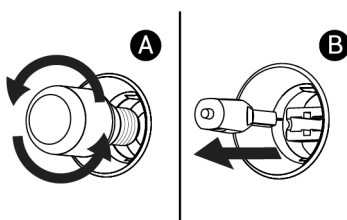
Jeśli piekarnik ma okrągłą lampkę,

- odłącz urządzenie od zasilania.

- Zdejmij szklaną pokrywę, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.



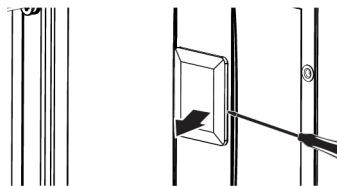
- Jeśli lampka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku, obróć lampkę tak jak pokazano na rysunku i wymień na nową. Jeśli jest to model typu (B), wyciągnij go, jak pokazano na rysunku i wymień na nowy.



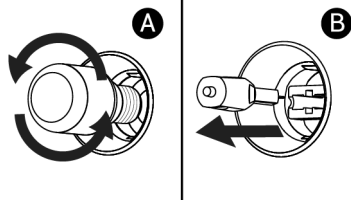
- Zamontuj szklaną pokrywę.

Jeśli piekarnik ma kompaktową świetlówkę o kwadratowym kształcie,

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



- Podnieś szklaną osłonę żarówki za pomocą śrubokręta. Najpierw wykręć śrubę, jeśli kwadratowa lampka w twoim produkcie jest wkręcona.
- Jeśli lampka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku, obróć lampkę tak jak pokazano na rysunku i wymień na nową. Jeśli jest to model typu (B), wyciągnij go, jak pokazano na rysunku i wymień na nowy.



5. Zamontować szklaną pokrywę i druciane półki.

8 Rozwiązywanie problemów

Jeśli problem nie zniknie po wykonaniu instrukcji podanych w tym rozdziale, skontaktuj się ze sprzedawcą lub autoryzowanym serwisem. Nigdy nie próbuj samodzielnie naprawić urządzenia.

Podczas pracy piekarnika wydobywa się para.

- To normalne, że para ucieka podczas pracy. >>> To nie jest błąd.

Podczas pieczenia pojawiają się kropelki wody

- Para wytwarzana podczas pieczenia skrapla się w kontakcie z zimnymi powierzchniami na zewnątrz urządzenia i może tworzyć kropelki wody. >>> To nie jest błąd.

Podczas podgrzewania i chłodzenia urządzenia słychać metalowe dźwięki.

- Części metalowe mogą się rozszerzać i wydawać dźwięki po podgrzaniu. >>> To nie jest błąd.

Urządzenie nie działa.

- Bezpiecznik może być uszkodzony lub przepalony. >>> Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. Zmień je, jeśli to konieczne, lub aktywuj je ponownie.
- Urządzenie może nie być podłączone do gniazdka (z uziemieniem). >>> Sprawdź, czy urządzenie jest podłączone do gniazdka.
- (Jeśli w urządzeniu jest timer) Przyciski na panelu sterowania nie działają. >>> Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę klawiszy, może ona być włączona, wyłącz blokadę klawiszy.

Oświetlenie piekarnika nie jest włączone.

- Lampka piekarnika może być uszkodzona. >>> Wymień lampkę piekarnika.

- Brak prądu. >>> Upewnij się, że sieć jest sprawna i sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień bezpieczniki lub ponownie je włącz.

Piekarnik nie nagrzewa się.

- Piekarnik może nie być ustawiony na określoną funkcję pieczenia i/lub temperaturę. >>> Ustaw piekarnik na określoną funkcję pieczenia i/lub temperaturę.
- W modelach z timerem czas nie jest ustawiony. >>> Ustaw czas.
- Brak prądu. >>> Upewnij się, że sieć jest sprawna i sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień bezpieczniki lub ponownie je włącz.
- Drzwiczki piekarnika mogą być otwarte. >>> Upewnij się, że drzwiczki piekarnika są zamknięte. Jeśli drzwiczki piekarnika pozostają otwarte na dłużej niż 5 minut, ustawienia czasu zostaną anulowane, a grzałki nie będą działać.

(Dla modeli z timerem) Wyświetlacz timera miga lub symbol timera pozostaje otwarty.

- Wystąpiła wcześniej awaria zasilania. >>> Ustaw czas / Wyłącz pokrętła funkcji urządzenia i ponownie ustaw je w żądanym położeniu.

Po rozpoczęciu pieczenia na ekranie miga symbol ► i słychać ostrzeżenie dźwiękowe.

- Drzwiczki piekarnika mogą być otwarte. >>> Upewnij się, że drzwiczki są dokładnie zamknięte. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem, jeśli usterka nadal występuje.

Polecenie, które chcesz wysłać z aplikacji „HomeWhiz”, nie przechodzi. (Jeżeli spełnione są warunki dostępu zdalnego)

- Twój link może zostać na chwilę przerwany. >>> Upewnij się, że piekarnik jest podłączony do sieci bezprzewodowej oraz wyłącz i włącz aplikację.

Aplikacja „HomeWhiz” nie pokazuje prawidłowego stanu piekarnika.

- Twój link może zostać na chwilę przerwany. >>> Upewnij się, że piekarnik jest podłączony do sieci bezprzewodowej oraz wyłącz i włącz aplikację.

Po wprowadzeniu produktu do aplikacji „HomeWhiz”, jeśli wystąpi błąd mówiący, że „Wystąpił błąd podczas przypisywania produktu do Twojego domu lub określonego pokoju. To urządzenie należy do innego domu”. lub jeśli zapomniałeś na którym koncie „HomeWhiz” dodałeś urządzenie.

- Usuń parowanie, postępując zgodnie z instrukcjami w części „Usuwanie parowania piekarnika podłączonego do „HomeWhiz”” i powtórz parowanie produktów od początku.

Podczas instalowania produktu w aplikacji „HomeWhiz” pojawia się ostrzeżenie „Wykryto wiele sieci Bluetooth”.

- W przypadku, gdy więcej niż jedno urządzenie w domu jest ustawione w trybie konfiguracji w tym samym czasie i emituje sygnał Bluetooth, podczas instalacji aplikacji „HomeWhiz” może pojawić się ostrzeżenie „Wykryto wiele sieci Bluetooth”. >>> Wyłącz tryby instalacji pozostałych urządzeń i kontynuuj używanie tylko jednego urządzenia z włączonym trybem instalacji.

Terminy w innych językach niż ten, który podałem, pokazują się w aplikacji „HomeWhiz”.

- W przypadkach, gdy zasięg Internetu jest niski, w aplikacji Homewhiz mogą pojawiać się terminy w różnych językach, inne niż języki zdefiniowane w aplikacji. >>> To nie jest błąd.

Tere tulemast!

Hea klient,

Aitäh, et valisite Beko toote. Tahame, et teie toode, mis on valmistatud kõrge kvaliteedi ja tehnoloogiaga, pakuks teile parimat efektiivsust. Seetõttu lugege see juhend ja kõik teised kaasasolevad dokumendid enne toote kasutamist hoolikalt läbi.

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

Hoidke kasutajajuhend alles. Kui te annate selle toote kellelegi teisele, siis andke sellega ka juhend kaasa. Teie toote garantiitingimused ning kasutus-ja tõrkeotsingu meetodid on selles juhendis välja toodud.

Kasutusjuhendis olevad sümbolid ja nende kirjeldused:



Oht, mis võib lõppeda surma või vigastusega.



Oluline teave või kasulikud näpunäited toote kasutamiseks:



Lugege kasutajajuhendit.



Kuuma pinna hoiatus.

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

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Sisukord

1 EE- Ohutusjuhised.....	54	6.1.2	Liha, kala ja linnuliha.....	88	
1.1	Mõeldud kasutamiseks.....	54	6.1.3	Grill.....	89
1.2	Lapse, haavatavate inimeste ja lemmikloomade ohutus.....	55	6.1.4	Aurutamine.....	89
1.3	Elektriohutus.....	55	6.1.5	Katsetatud road.....	91
1.4	Transpordiohutus.....	57	7 Hooldus ja puhastus	92	
1.5	Paigaldamise ohutus.....	58	7.1	Üldteave puhastamise kohta.....	92
1.6	Kasutusohutus.....	58	7.2	Tarvikute puhastamine.....	93
1.7	Hoiatused temperatuuri kohta.....	59	7.3	Juhtpaneeli puhastamine.....	93
1.8	Tarvikute kasutus.....	59	7.4	Ahi sisemuse (toiduvalmistamise ala) puhastamine.....	94
1.9	Toiduvalmistamise ohutus.....	59	7.5	Aurupuhastus.....	94
1.10	Aurutamise süsteem.....	61	7.6	Ahjuukse puhastamine.....	95
1.11	Hooldus- ja puhastusohutus.....	61	7.7	Ahjuukse siseklaasi eemaldamine.....	96
2 Keskkonnajuhised	62	7.8	Ahjuvalgusti puhastamine.....	96	
2.1	Jäätmedirektiiv.....	62	8 Veatsing	97	
2.1.1	Elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmeid käsitlevate määruste (WEEE) järgimine ja jäätmete kõrvaldamine.....	62			
2.2	Pakendi teave.....	62			
2.3	Soovitused energiasäästuks.....	62			
3 Teie toode.....	63				
3.1	Toote tutvustus.....	63			
3.2	Toote juhtpaneeli tutvustus ja kasutamine.....	63			
3.2.1	Juhtpaneel.....	64			
3.2.2	Ahju juhtpaneeli tutvustus.....	64			
3.3	Ahju tööfunktsioonid.....	65			
3.4	Toote tarvikud.....	66			
3.5	Toote lisaseadmete kasutamine..	67			
3.6	Tehniline kirjeldus.....	69			
4 Esmakasutus.....	70				
4.1	Esmaseadistus.....	70			
4.2	Seadme esmane puhastamine.....	70			
5 Ahju kasutamine	71				
5.1	Üldteave ahju kasutamise kohta..	71			
5.2	Ahju juhtseadme töö.....	71			
5.3	Auruga toiduvalmistamine.....	76			
5.4	Sätted.....	79			
6 Üldteave kühvetamise kohta	84				
6.1	Üldhoiatused mikrolaineahjus kühvetamise kohta.....	84			
6.1.1	Pagaritooted ja ahjutoidud.....	85			

1 EE- Ohutusjuhised

- See osa sisaldab ohutusjuhiseid, mis on vajalikud kehavigastuste või materiaalsete kahjude ohu vältimiseks.
- Kui toode antakse üle kellelegi teisele isiklikuks- või taaskasutamiseks, tuleb kaasa anda ka kasutusjuhend, tootesildid ja muud asjakohased dokumendid ja osad.
- Meie ettevõtte ei vastuta kahjude eest, mis võivad tekkida nende juhiste eiramisel.
- Nende juhiste eiramise korral ei kehti garantii.
- Paigaldus- ja remonditööd laske alati teha tootjal, volitatud teenindusel või isikul, kelle määrab maaletooja ettevõtte.
- Kasutage ainult originaalvaruosi ja -tarvikuid.
- Ärge parandage ega asendage ühtegi toote komponenti, välja arvatud juhul, kui see on kasutusjuhendis selgelt välja toodud.
- Ärge tehke tootele tehnilisi muudatusi.

1.1 Mõeldud kasutamiseks

- Käesolev seade on mõeldud koduseks kasutamiseks. See ei ole mõeldud kasutamiseks ärilistel eesmärkidel.
- Ärge kasutage seadet aedades, rõdudel ega muus väliskeskkonnas. Käesolev seade on mõeldud kasutamiseks kodumajapidamistes ning kaupluste, kontorite ja muude töökeskkondade personaliköökides.
- See seade on ette nähtud kasutamiseks kuni 2500 meetri kõrgusel merepinnast.
- **HOIATUS:** Käesolevat seadet tuleks kasutada ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muudel eesmärkidel, nagu näiteks ruumi kütmine.
- Ahju saab kasutada toidu sulatamiseks, küpsetamiseks, praadimiseks ja grillimiseks.
- Seda toodet ei tohi kasutada taldrikute soojendamiseks, rätikute või riiete kuivatamiseks käepidemele riputades.

1.2 Lapse, haavatavate inimeste ja lemmikloomade ohutus



- Seda toodet võivad kasutada 8-aastased ja vanemad lapsed ning inimesed, kellel on vähearenenud füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed või kellel puuduvad kogemused ja teadmised senikaua, kuni nad on järelevalve all või kui neid on õpetatud toodet ohutult kasutama ja selgitatud selle kõikvõimalikud ohud.
 - Lapsed ei tohiks seadmega mängida. Lapsed ei tohi toodet puhastada ega hooldada, välja arvatud juhul, kui keegi neid valvab.
 - Seda toodet ei tohi kasutada piiratud füüsilise, sensoorse või vaimse võimekusega inimesed (sealhulgas lapsed), välja arvatud juhul, kui neid hoitakse järelevalve all või neile antakse vajalikud juhised.
 - Tuleb jälgida, et lapsed tootega ei mängiks.
 - Elektritooded on lastele ja lemmikloomadele ohtlikud. Lapsed ja lemmikloomad ei tohi tootega mängida, sellele ronida ega sinna siseneda.
- Ärge asetage tootele esemeid, mida lapsed võiksid kätte saada.
 - **HOIATUS:** Kasutamise ajal on seadme juurdepääsetavad pinnad kuumad. Hoidke lapsed tootest eemal.
 - Hoidke kõik pakkematerjalid lastele kättesaamatus kohas. Võib tekkida vigastuste ja lämbumise oht.
 - Kui uks on lahti, ärge pange sellele raskeid esemeid ega laske lastel sellel istuda. Võite põhjustada ahju ümbermineku või uksehingede kahjustuse.
 - Enne kulunud ja kasutute toodete äraviskamist:
 1. Tõmmake toitepistik välja ja eemaldage see pistikupesast.
 2. Katkestage toitejuhe ja ühendage see pistikuga tootest lahti.
 3. Võtke ettevaatusabinõud, et vältida laste sattumist toote sisse.
 4. Ärge lubage lastel mängida tootega, kui see on tühikäigul.



1.3 Elektriohutus

- Ühendage toode maandatud pistikupesasse, mis on kaitstud elektrikorgiga, mille väärtus on toodud tüübi etiketil. Maanduspaigaldus peab

- olema teostatud kvalifitseeritud elektrikü poolt. Ärge kasutage toodet ilma maanduseta vastavalt kohalikele / riiklikele eeskirjadele.
- Pistik või seadme elektriühendus peab olema kergesti juurdepääsetavas kohas. Kui see pole võimalik, peaks elektripaigaldisel, millega toode on ühendatud, olema mehhanism (kaitse, lüliti, pealüliti jne), mis on vastavuses elektrieeskirjadega ja ühendab kõik poolused võrgust lahti.
 - Enne remonti, hooldust ja puhastamist tõmmake toode vooluvõrgust välja või lülitage kaitseüliti välja.
 - Ühendage toode maandatud pistikupesasse, mis vastab pingele ja sageduse väärtustele, mis on välja toodud tüübisildil.
 - Kui teie tootel pole kaablit, kasutage ainult peatükis "Tehnilised andmed" kirjeldatud ühenduskaablit.
 - Ärge laske toitejuhtmel seadme alla ja taha kinni jääda. Ärge asetage voolujuhtmele raskeid esemeid. Toitejuhet ei tohiks painutada, purustada ja see ei tohi puutuda kokku ühegi soojusallikaga.
 - Toote paika panemisel pärast monteerimist või puhastamist veenduge, et toitekaabel ei jääks kinni.
 - Ahju tagumine külg muutub kasutamisel kuumaks. Toitekaablid ei tohi puudutada toote tagumist pinda. Vastasel juhul võib see kahjustada.
 - Ärge laske toitejuhtmel ukse ja ahju vahele kinni jääda ega jääda kuumadele pindadele. Vastasel juhul võib toitejuhtme isolatsioon sulada ja põhjustada lühise tagajärjel tulekahju.
 - Kasutage ainult originaaljuhet. Ärge kasutage lõigatud või kahjustatud kaableid.
 - Ärge kasutage toote kasutamiseks pikendusjuhet või mitmepistikut.
 - Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega või importijaga, et kasutada heakskiidetud adapterit juhtudel, kui on vaja kasutada konverteri adapterit (pistikutüübi jaoks).
 - Võtke ühendust importija või volitatud teeninduskeskusega, kui toiteliini pikkus on ebapiisav.

- Kaasaskantavad toiteallikad või mitu pistikut võivad üle kuumeneda ja süttida. Hoidke mitu pistikut ja kaasaskantavat vooluallikat tootest eemal.
- Toitejuhtme kahjustamisel tuleb selle võimalike ohtude vältimiseks asendada tootja, volitatud teeninduse või importija ettevõtte määratud isiku poolt.
- **HOIATUS:** Enne ahju lambi vahetamist ühendage seade elektrilöögi ohu vältimiseks kindlasti vooluvõrgust lahti. Ühendage toode vooluvõrgust lahti või lülitage kaitse kaitsmekilbis välja.

Kui Teie seadmel on toitejuhe ja pistik:

- Ärge kunagi pange toote pistikut katkisele, lahtisele või pistikupesast väljunud pistikule. Veenduge, et pistik on täielikult pistikupesast sisestatud. Vastasel juhul võivad ühendused üle kuumeneda ja põhjustada tulekahju.
- Vältige seadme sisestamist pistikupesadesse, mis on rasvased, määrdunud või potentsiaalselt veega kokkupuutuvad (näiteks tööpinna lähedusse, kust võib

vett välja voolata). Vastasel juhul on oht, et tekib lühis ja elektrilöögi oht.

- Ärge kunagi puudutage pistikut märgade kätega!
- Tõmmake pistik pistikupesast välja, kasutades pigem pistiku korpust kui juhtmest.

1.4 Transpordiohutus

- Ühendage toode enne transportimist vooluvõrgust lahti.
- Toode on raske, selle kandmiseks on vaja vähemalt kahte inimest.
- Ärge kasutage toote transportimiseks või teisaldamiseks ust ja/või selle käepidet.
- Ärge asetage seadmele esemeid. Kandke seadet vertikaalselt.
- Toodet ei tohi transportida, kui selles on vett. Veenduge, et enne transportimist ei ole tootes vett.
- Kui teil on vaja toodet transportida, mähkige see mullikilega või paksu papiga ning teipige see tugevalt kinni. Kinnitage toote liikuvad osad kindlalt, et vältida kahjustusi.
- Enne toote paigaldamist kontrollige toodet pärast transportimist võimalike kahjustuste suhtes. Vigastuse

korral võtke ühendust importija või volitatud teeninduskeskusega.

1.5 Paigaldamise ohutus

- Enne paigaldamise alustamist lülitage vooluvõrk, millega toode ühendatakse, vooluvõrgust välja, lülitades kaitsme välja.
- Transportimisel ja paigaldamisel kandke alati kaitsekindaid. Vastasel juhul on teravate servade tõttu vigastuste oht!
- Enne toote paigaldamist kontrollige, kas sel on kahjustusi. Ärge paigaldage seadet, kui see on kahjustada saanud.
- Vältige paigaldatava mööbli sisemuse katmiseks soojusisolatsioonimaterjalide kasutamist.
- Toote paigalduspiirkonnas ei tohi olla otsest päikesevalgust ja soojusallikaid, näiteks elektri- või gaasikütte, mis on paigaldatud.
- Seadme kõigi ventilatsioonikanalite ümbruses peab olema piisavalt vaba ruumi.
- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohiks toodet paigaldada dekoratiivsete katete taha.

- Juhul, kui gaasivoolik/toru või plastist veetoru asub toote jaoks ettenähtud paigalduskoha taga, tuleb kindlasti tagada, et toode ei puutuks kokku nende kommunaaljuhtmetega. Vastasel juhul võib voolik/toru puruneda.
- Kui toote paigalduskoha taga on pistikupesaga, tuleb tagada, et toode ei puutuks kokku pistikupesaga ega pistikupesaga ühendatud pistikuga.

1.6 Kasutusohutus

- Veenduge pärast iga kasutuskorda, et olete seadme välja lülitanud.
- Kui te ei kasuta toodet pikemat aega, ühendage see lahti või lülitage vool kaitsmekarbist välja.
- Ärge kasutage toodet, kui see puruneb või saab kasutamise ajal kahjustada. ühendage toode vooluvõrgust lahti. Võtke ühendust importija või volitatud teeninduskeskusega.
- Ärge kasutage seadet, kui esiukse klaas on eemaldatud või pragunenud. Vastasel juhul on vigastuste ja keskkonnakahjustuste oht.
- Ärge astuge mingil põhjusel seadme peale.

- Ärge kunagi kasutage toodet, kui Teie otsustusvõime või koordinatsioon on häiritud alkoholi ja/või narkootikumide tarvitamise tõttu.
- Süttivaid esemeid ei tohi hoida toiduvalmistamiskohas ega selle ümbruses. Vastasel juhul võivad need põhjustada tulekahju.
- Ahjukäepide pole käterätikuivati. Seadme kasutamisel ärge riputage käepidemele rätikuid, kindaid ega muud sarnast tekstiili.
- Seadme ukse hinged liiguvad ukse avamisel ja sulgemisel ning võivad kinni kiiluda. Ukse avamisel/sulgemisel ärge haarake hingedega osast.
- Hoidke ahju ukse avamisel küpsetamise ajal või selle lõpus distantsi. Aur võib põletada käsi, nägu ja/või silmi.
- Töö ajal on toode kuum. Tuleb vältida kuumenenud osade, seadme sisepindade ja kuumutuselementide puudutamist.
- Toote käsitlemisel kandke alati kuumakindlaid ahjukindaid.

1.8 Tarvikute kasutus

- On oluline, et traatrest ja ahjuplaat asetseksid traatriiulitele õigesti paigutatud. Üksikasjalikku teavet leiate jaotisest „**Tarvikute kasutus**”.
- Sulgege ahju uks pärast tarvikute täielikku toppimist küpsetusruumi, sest vastasel juhul võivad need tabada ukse klaasi ja seda kahjustada.

1.7 Hoiatused temperatuuri kohta

- **HOIATUS:** Kui toode on kasutusel, on toode ja selle juurdepääsetavad osad kuumad. Tuleb vältida seadme ja kuumutuselementide puudutamist. Alla 8-aastaseid lapsi tuleb hoida tootest eemal, kui nad ei ole pidevalt järelevalve all.
- Ärge asetage toote lähedusse tuleohtlikke/plahvatusohtlikke materjale, sest töö ajal on pinnad kuumad.

1.9 Toiduvalmistamise ohutus

- Olge ettevaatlik oma roogades alkoholi kasutades. Alkoholi aurustub kõrgel temperatuuril ja võib tekitada tulekahju, kuna see võib kuumenenud pindadega kokku puutudes süttida.

- Toidualal olevad toidujäägid, näiteks õli, võivad süttida. Puhastage need jäägid enne toiduvalmistamist.
- Toidumürgituse oht: Ärge hoidke toitu ahjus rohkem kui tund enne ja pärast toiduvalmistamist. Vastasel korral võib see põhjustada toidumürgitust või haigusi.
- Ärge soojendage ahjus suletud konserve ega klaaspurke. Konserv/purk võib tõusva rõhu tõttu lõhkeda.
- Ärge asetage küpsetusplaate, taldrikuid ega alumiiniumfooliumi otse ahju põhjale. Akumuleeritud kuumus võib kahjustada ahju põhja.

Arvestage rasvase pärgamendipaberi või sarnaste materjalide kasutamisel järgmisi ettevaatusabinõusid:

- Asetage rasvakindel paber kööginõusse või ahju tarvikule (ahjuplaadile, traatrestile jne) koos toiduga ja asetage see eelkuumutatud ahju.
- Et vältida ohtu, et ahju kütteelemendid võivad puudutada ja takistada kuuma õhu liikumist, eemaldage kõik üleliigsed rasvapaberi osad, mis ripuvad tarvikute või mahutite küljes. Ärge kasutage rasvakindlat paberit ahju temperatuuril, mis on kõrgem kui tootja poolt määratud maksimaalne kasutustemperatuur. Ärge kunagi asetage rasvakindlat paberit ahju põhjale.
- Ärge asetage seda eelsoojendamise ajal tarvikute peale.
- Vajutage alati taldrikuga või sarnase esemega alla, et materjal ei lendaks ahjus oleva õhuringluse tõttu ringi.
- Katke ainult vajalik pind salve sees.
- Pärast igat kasutamist tuleb salve puhastada ja salves kasutatud rasvapaber või muud sarnased materjalid asendada. Vastasel juhul võivad kandikule tilkuvad vedelikud põhjustada suitsetamist või isegi leekide süttimist.
- Toote kaane avamisel tekib õhuvool. Rasvakindel paber võib sattuda kokkupuutesse kütteelementidega ja süttida.
- Kui kasutate praadimiseks grillirestikut, tuleks alumisele restile asetada salv. Vastasel juhul võivad ahjupõhjale tilkuvad toiduõli ja muud komponendid tekitada tugevat suitsu ja põhjustada tulekahju.

- Sulgege ahjuuks grillimise ajaks. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Grillimiseks sobimatu toit võib põhjustada tuleohtu. Grillige ainult toitu, mis talub tugevat grillileeki. Ärge asetage toite ka liiga kaugele resti tagumisse ossa. See on kuumim piirkond ja rasvased toidud võivad süttida.

1.10 Aurutamise süsteem

- Ukse avamisel aurutamise käigus võib seadmest välja paiskuda auru, mis omakorda tekitab põletusohu. Olge ukse avamisel ettevaatlik.
- Kui pärast aurutamist jääb ahju niiskus, võib see põhjustada korrosiooni. Pärast toiduvalmistamist laske ahjul kuivada. Ärge hoidke niiskeid toiduaineid pikka aega ahjus.
- Toidu eemaldamisel ahjust pärast aurutamist võib tarvikutest tilkuda kuuma vedelikku, olge ettevaatlik.
- Aurutamisel on soovitatav lisada täpselt selline kogus vett Toiduvalmistamise, nagu on näidatud toiduvalmistamise tabelis.
- Ärge kasutage destilleeritud ega filtreeritud vett. Kasutage ainult joogivett. Ärge kasutage

vee asemel tuleohtlikke, alkohoolseid või tahke aine osakestega lahuseid.

- Ärge kasutage toiduvalmistamisel lisatarvikuid, mis võivad auru tõttu roostetada.
- Veepaagi eemaldamisel või paigaldamisel olge ettevaatlik, et vesi ei satuks ahju pinnale ega muule mittesobivale pinnale.

1.11 Hooldus- ja puhastusohutus

- Enne toote puhastamist oodake, kuni toode jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Ärge peske toodet pihustades või valades sellele vett! Võite saada elektrilöögi!
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit, kuna see võib põhjustada elektrilöögi.
- Ärge kasutage ahju esiukse klaasi puhastamiseks karmi abrasiivseid puhastusvahendeid, metallikraabitsat, traatvilla või pleegitusaineid. Need materjalid võivad põhjustada klaaspindade kriimustamist ja purunemist.

- Pärast iga auruga toiduvalmistamist peab veepaaki jäänud vesi välja lasta ja veepaak puhastada.

Järgmisel toiduvalmistamise korral veepaaki jäänud vee kasutamine tekitab probleeme hügieeni suhtes.

2 Keskkonnajuhised

2.1 Jäätmedirektiiv

2.1.1 Elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmeid käsitlevate määruste (WEEE) järgimine ja jäätmete kõrvaldamine

See toode vastab Euroopa Liidu WEEE direktiivile (2012/19/EL). Sellel tootel on elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) klassifikatsioonisümbol.



See toode on valmistatud kvaliteetsetest osadest ja materjalidest, mida on võimalik taaskasutada ja mis sobivad taaskasutamiseks. Seetõttu ärge visake toodet selle

kasutusaja lõpus ära koos olme- ja muude jäätmetega. Viige see elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunkti. Nende kogumispunktide kohta võite küsida teavet kohalikul omavalitsuselt. Seadme õige utiliseerimine aitab vältida negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele.

Vastavus RoHS direktiivile:

See toode, mille te ostsite, vastab Euroopa Liidu RoHS direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda direktiivis määratletud kahjulikke ja keelatud materjale.

2.2 Pakendi teave

Toote pakkematerjalid on valmistatud taaskasutatavatest materjalidest vastavalt meie riiklikele keskkonaeeskirjadele. Ärge visake pakendijäätmeid samasse kohta

koos olme- ja muude jäätmetega, vaid viige need kohalike omavalitsuste poolt loodud pakendimaterjalide kogumispunktidesse.

2.3 Soovitused energiasäästuks

EL 66/2014 kohaselt leiate energiatõhususe teabe seadmega kaasasolevalt kviitungilt.

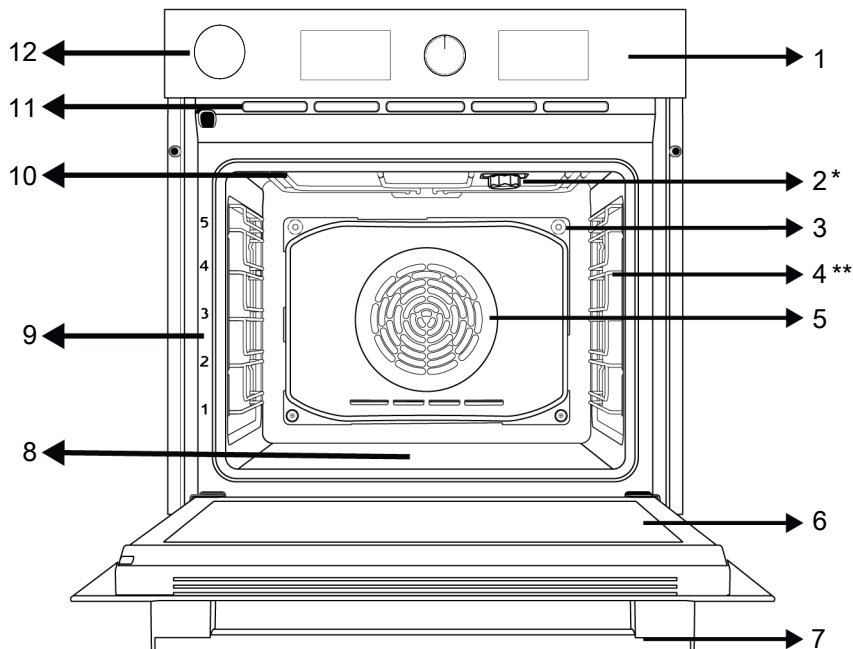
Järgmine teave aitab Teil kasutada toodet ökoloogilisel ja energiat säästval viisil.

- Sulatage külmutatud toit enne küpsetamist.
- Ahjus kasutage tumedaid või emailitud anumaid, mis edastavad soojust paremini.
- Eelsoojendage alati, kui see on retseptis või kasutusjuhendis täpsustatud. Ärge avage ahjuust sageli küpsetamise ajal.
- Pikaajalisel küpsetamisel lülitage seade välja 5-10 minutit enne küpsetamise lõppaega. Saate jääksoojust kasutades säästa kuni 20% elektrienergiast.
- Üritage valmistada ahjus korraga rohkem kui üks roog. Saate kahte rooga samal ajal valmistada, asetades traatrestile kaks keedunõu. Lisaks, kui valmistate oma toite üksteise järel, säästab see energiat, kuna ahi ei kaota oma soojust.
- Ärge avage ahjuust, kui küpsetate "Säästlik kuumutus ventilaatoriga" funktsiooni abil. Kui ust ei avata, optimeeritakse sisetemperatuuri funktsiooni "Säästlik kuumutus ventilaatoriga" energia säästmiseks, ja see temperatuur võib erineda ekraanil kuvatavast.

3 Teie toode

3.1 Toote tutvustus

ET



- | | |
|---|--|
| 1 Kontrollpaneel | 2 Lamp |
| 3 Auru väljalaskeava | 4 Traadist riiulid |
| 5 Ventilatori mootor (terasplaadi taga) | 6 Uks |
| 7 Käepide | 8 Alumine kütteseade (terasplaadi all) |
| 9 Riiulite positsioonid | 10 Ülemine kütteseade |
| 11 Ventilatsioonivad | 12 Veepaak |

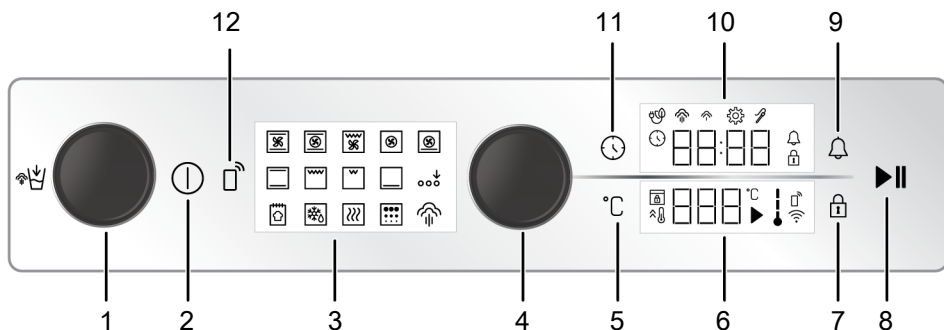
* Varieerub olenevalt mudelist. Teie toode ei pruugi olla varustatud lambiga või lambi tüüp ja asukoht võivad erineda joonisel kujutatust.

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

3.2 Toote juhtpaneeli tutvustus ja kasutamine

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

3.2.1 Juhtpaneel



- | | | | |
|----|-----------------------------|----|-----------------------------------|
| 1 | Veepaak | 2 | Sisse/välja võti |
| 3 | Funktsioonide ekraan | 4 | Ahju juhtnupp |
| 5 | Temperatuuri seadistusklahv | 6 | Temperatuuri indikaatori piirkond |
| 7 | Klahviluku võti | 8 | Küpsetamise start/stopp klahv |
| 9 | Äratusklahv | 10 | Taimeri/kestuse indikaatori ala |
| 11 | Kellaaja ja seadete klahv | 12 | Eemaldage juhtklahv |

Kui teie toodet kontrollivad nupud (d), võivad need/need nupud (need) mõnes mudelis olla nii, et need tuleksid välja lükates (maetud nupud). Nende nuppudega seadete valmistamiseks lükake kõigepealt asjakohane nupp sisse ja tõmmake nupp välja. Pärast reguleerimise tegemist lükake see uuesti sisse ja vahetage nupp välja.

3.2.2 Ahju juhtpaneeli tutvustus

Ahju juhtnupp

Taimeri/kella indikaatori ja temperatuuri indikaatori alade seadistusi saate kontrollida ahju juhtnupuga. Saate neid seadistusi läbida, keerates seda ahju juhtnuppu paremale ja vasakule ning rakendada neid nuppu vajutades.

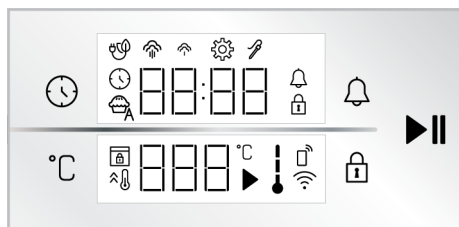
Ahju sisetemperatuuri indikaator

Ahju sisetemperatuuri indikaator

Funktsioonide ekraan


Teie ahju tööfunktsioonid asuvad ahju funktsiooninäidikul. Iga funktsioon aktiveeritakse seda puudutades. Kõik ekraanil olevad funktsioonid on skemaatilised, need ei pruugi teie seadmes olla. Teie toote funktsioone kirjeldatakse jaotises "Ahju tööfunktsioonid".

Indikaatoralad:



Võtmed :

- : Kellaaja ja seadete klahv
 - : Temperatuuri seadistusklahv
 - : Klahviluku võti
 - : Äratusklahv
 - : Küpsetamise start/stopp klahv
- Taimeri/kestuse indikaatori ala :**
- : Küpsetusaja/kellaaja sümbol
 - : Häire sümbol
 - : Seadete sümbol
 - : Klahviluku sümbol
 - : Ökoventilaatoriga küpsetamise sümbol
 - : Madala aurutaseme sümbol *
 - : Kõrgetasemeline auru sümbol *

 : Lihasondi sümbol *


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

Temperatuuri indikaatori piirkond :

 : Küpsetamise sümbol

 : Temperatuuri sümbol

 : Ahju temperatuuri sümbol

 : Kiirsoojenduse (võimendi) sümbol

 : Ukseluku sümbol *

 : Eemaldage juhtsümbol *











 : Wifi sümbol *







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

ET

3.3 Ahju tööfunktsioonid


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

Funktsiooni sümbol	Funktsiooni kirjeldus	Temperatuurivahemik (°C)	Kirjeldus ja kasutamine
	Töö ventilaatoriga	-	Ahju ei kõeta. Töötab ainult ventilaator (tagaseinas). Graanulitega külmutatud toit sulatatakse aeglaselt toatemperatuuril, küpsetatud toit jahutatakse. Terve lihatüki sulatamiseks kulub aeg on pikem kui teraviljaga toitude puhul.
	Ülemine ja alumine kuumutus	40-280	Toitu soojendatakse korraga ülevalt ja alt. Sobib kookidele, küpsetistele või kookidele ja hautistele küpsetusvormides. Küpsetamine toimub ühe kandikuga.
	Alumine kuumutus	40-220	Ainult madalam küte on sisse lülitatud. See sobib toitudele, mis vajavad põhja pruunistamist.
	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	40-280	Ülemise ja alumise küttekeha poolt soojendatav kuum õhk jaotub koos ventilaatoriga ühtlaselt ja kiiresti kogu ahjus. Küpsetamine toimub ühe kandikuga.
	Kuumutus ventilaatoriga	40-280	Ventilaatoriga soojendatav kuum õhk jaotub koos ventilaatoriga ühtlaselt ja kiiresti kogu ahjus. See sobib mitmel alusel küpsetamiseks erinevatel riulitasanditel.
	Säästlik kuumutus ventilaatoriga	160-220	Energia säästmiseks saate seda funktsiooni kasutada selle asemel, et kasutada funktsiooni Kuumutus ventilaatoriga vahemikus 160–220°C. Aga; küpsetusaeg pikeneb veidi. Selle funktsiooni kasutamist selgitatakse jaotises "Ahju juhtseadme kasutamine".
	Pitsafunktsioon	40-280	Alumine küttekeha ja ventilaatorküte töötavad. Sobib pitsa küpsetamiseks.
	3D-funktsioon	40-280	Töötavad ülemise kütte, alumise kütte ja ventilaatorkütte funktsioonid. Küpsetatava toote iga pool valmib võrdset ja kiiresti. Küpsetamine toimub ühe kandikuga.
	Grillimine madalal võimsusel	40-280	Ahju laes olev väike grill töötab. Sobib väiksemate koguste grillimiseks.
	Grillimine täisvõimsusel	40-280	Ahju laes olev suur grill töötab. Sobib suures koguses grillimiseks.

	Grillimine koguvõimsusel ventilaatori toel	40-280	Suurel grillil köetav kuum õhk jaotub ventilaatoriga kiiresti ahju. Sobib suures koguses grillimiseks.
	Soojana hoidmine	40-100	Seda kasutatakse toiduainete pikemaks ajaks serveerimisvalmis temperatuuril hoidmiseks.
	Leiva küpsetuse funktsioon	-	Seda kasutatakse leiva küpsetamiseks. Sissetulevat seadistatud temperatuuri ja aega ei saa muuta.
	Lisafunktsiooni aktiveerimine	-	Seda kasutatakse selliste tööfunktsioonide aktiveerimiseks, mida funktsiooninäidikul alguses ei kuvata.
	Aurufunktsioon	-	Kasutatakse auruga toiduvalmistamiseks. See aktiveerib auruga toiduvalmistamise funktsioonid.
	Aurupuhastus	-	Seda asendit kasutatakse ahjus tekkinud mustuse pehendamiseks kohe pärast toidu valmistamise lõpetamist. Vaadake selle funktsiooni tehnilisi andmeid hoolduse ja puhastamise jaotises.

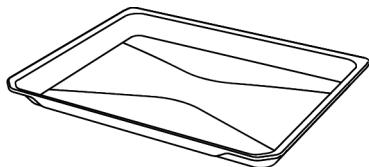
3.4 Tootetarvikud

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

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

Standardne salv

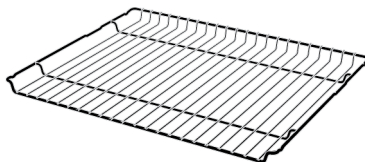
Seda kasutatakse küpsetiste, külmutatud toitide ja suurte tükkide praadimiseks.



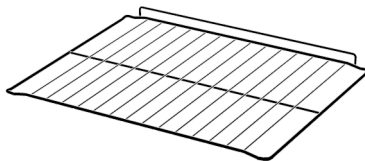
Traatgrill

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

Traatriuliga mudelitel :



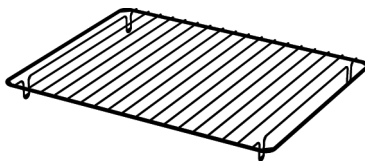
Ilma traatriuliteta mudelitel :



Wire grill in tray

Asetades selle alusele (olemasolu korral), on tagatud, et grillimisel voolavad õlid kogutakse alusele ja nii välditakse ahju saastumist.

Traadist grill plaadis on ei sobi kasutamiseks sügavas salves.

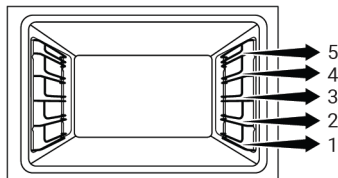


3.5 Toote lisaseadmete kasutamine

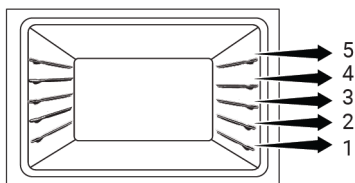
Toiduvalmistamise riilid

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

Traatriiuliga mudelitel :



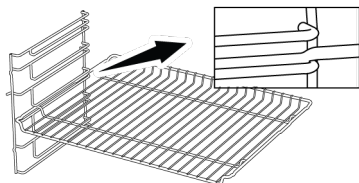
Ilma traatriiuliteta mudelitel :



Traatresti asetamine küpsetusriiulitele

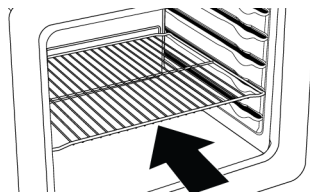
Traatriiuliga mudelitel :

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



Ilma traatriiuliteta mudelitel :

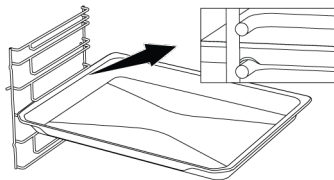
Väga oluline on asetada traatrest korralikult külgriiulitele. Traatrestil on riilule asetamisel üks suund. Traatresti soovitud riilule asetades peab avatud osa olema esiküljel.



Kandiku asetamine küpsetusriiulitele

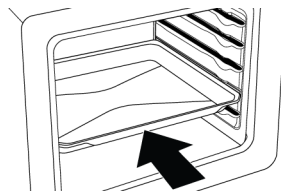
Traatriiuliga mudelitel :

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



Ilma traatriiuliteta mudelitel :

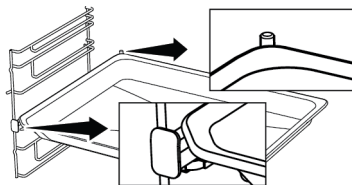
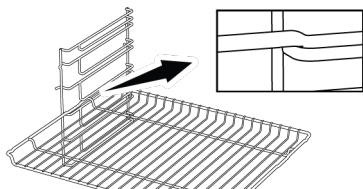
Samuti on oluline asetada kandikud korralikult külgriiulitele. Salvel on riilule asetamisel üks suund. Kandiku soovitud riilule asetamisel peab selle hoidmiseks mõeldud pool olema esiküljel.



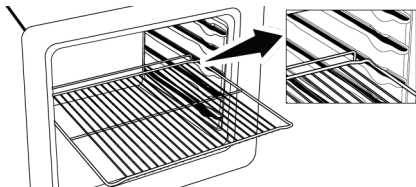
Traatresti peatamisfunktsioon

Seal on peatamisfunktsioon, mis takistab traatvõre traatriiulist välja kukkumist. Selle funktsiooniga saate oma toidu lihtsalt ja turvaliselt välja võtta. Traatvõre eemaldamise ajal saate seda edasi tõmmata, kuni see jõuab peatuspunkti. Selle täielikuks eemaldamiseks peate selle punkti ületama.

Traatriuliga mudelitel :

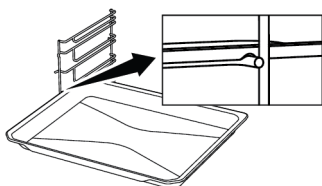


Ilma traatriuliteta mudelitel :



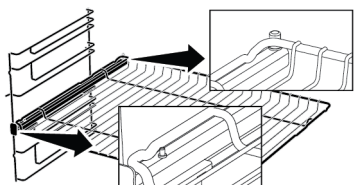
Salve peatamise funktsioon -Traatriuliga mudelitel

Samuti on olemas peatamisfunktsioon, mis takistab kandiku traatriulist välja kukkumist. Salve eemaldamise ajal vabastage see tagumisest peatuspesast ja tõmmake seda enda poole, kuni see jõuab esiküljeni. Peate sellest seiskamispesast üle minema, et see täielikult eemaldada.



Traatvõre ja aluse õige paigutamine teleskoopsiinidele-Traatriulitega mudelitel ja teleskoopmudelitel

Tänu teleskoopsiinidele saab plaate või traatrestid lihtsalt paigaldada ja eemaldada. Teleskoopsiiniga plaate ja traatreste kasutades tuleb jälgida, et teleskoopsiinide esi- ja tagaküljel olevad tihvtid toetuksid vastu grilli ja aluse servi (näidatud joonisel).



3.6 Tehniline kirjeldus

ET

Üldised kirjeldused	
Toote välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus) (mm)	595 /594 /567
Ahju paigaldusmõõtmed (kõrgus/laius/sügavus) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Pinge/Sagedus	220-240 V ~; 50 Hz
Juhtme tüüp ja ristlõige, mida kasutatakse / sobib tootes kasutamiseks	vähemalt H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Energiatarve (kW)	3,4
Ahju tüüp	Multifunktsionaalne ahi

Põhiteave: Kodus kasutamiseks mõeldud elektriühjude energiamärgise teave on esitatud vastavalt standardile EN 60350- 1 / IEC 60350- 1. Need väärtused määrati kindlaks funktsioonide Ülemine ja alumine kuumutus or (if present) Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel puhul standardkoormusega.

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



Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid ette teatamata muuta.



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



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

4 Esmakasutus

Enne seadme kasutuselevõttu on järgmistes jaotistes soovitatav toimida järgmiselt.

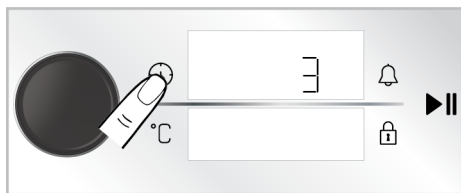
4.1 Esmaseadistus



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

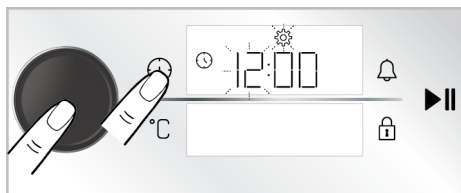
1. Pärast ahju väljalülitamist (kui ekraanil kuvatakse kellaaeg) puudutage sätete menüü aktiveerimiseks umbes 3-ks sekundiks klahvi

⇒ Ekraanile ilmub pöördloendus kujul 3-2-1. Pöördloenduse lõppemisel aktiveeritakse sätete menüü.



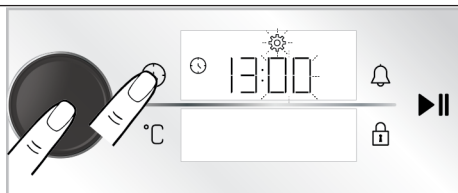
2. Taimeri välja aktiveerimiseks vajutage ahju juhtnuppu või klahvi

⇒ Taimeri/kestuse ekraanil hakkavad vilkuma taimeri väli ja sümbol .



3. Seadistage kellaaeg. Selleks keerake ahju juhtnuppu paremale/vasakule, ja aktiveerige minutiväli kas ahju juhtnupu või klahvi vajutusega.

⇒ Taimeri/kestuse ekraanil hakkavad vilkuma minutiväli ja sümbol .



4. Määrake minutite arv ahju juhtnupu paremale/vasakule keeramisega. Taimeri välja kinnitamiseks vajutage ahju juhtnuppu või klahvi .

⇒ Kellaaeg on kehtestatud ja sümbol jääb põlema.



Kui esimest taimeri seadistust ei tehta, jääbki kellaaegs tehases seadistatud kellaaeg. Kellaaaja sätete saate hiljem muuta nagu on jaotises „Sätted” kirjeldatud.



Elektrikatkestuse korral kellaaaja sätted tühistatakse. See tuleb uuesti seadistada.

4.2 Seadme esmane puhastamine

1. Eemaldage kõik pakkematerjalid.
2. Eemaldage ahjust kõik kaasas olevad tarvikud.
3. Lülitage toode 30 minutiks sisse ja seejärel välja. Sel viisil põletatakse ja eemaldatakse jäägid ja kihid, mis võisid tootmise ajal ahju jääda.
4. Toote kasutamisel valige kõrgeim temperatuur ja töofunktsioon, millega kõik Teie kuumutuselemendid töötada saavad. Vt "Ahju tööfunktsioonid" [▶ 65]. Järgmisest jaotisest saate teada, kuidas ahju kasutada.
5. Oodake, kuni ahi jahtub.
6. Pühkige toote pinnad niiske lapiga või käsna ja kuivatage lapiga.

Enne tarvikute kasutamist:

Ahjust eemaldatud tarvikud puhastage puhastusvahendi, vee ja pehme puhastuskäsna.

MÄRKUS: Mõned pesu- või puhastusvahendid võivad pinda kahjustada. Ärge kasutage puhastamise ajal peeneteralisi puhastusvahendeid, puhastuspulbreid, puhastuskreeme ega teravaid esemeid.

5 Ahju kasutamine

5.1 Üldteave ahju kasutamise kohta

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

Teie tootel on olemas jahutusventilaator. Jahutusventilaator lülitatakse vajaduse korral automaatselt sisse, ja see jahutab nii toote esikülge kui ka mööblit. Kui jahutusprotsess on lõppenud, lülitatakse see automaatselt välja. Kuum õhk väljub ahjuuksest. Ärge katke neid ventilatsioonivahendeid millegagi. Vastasel juhul võib ahi üle kuumeneda. Jahutusventilaator töötab ahju töötamise

5.2 Ahju juhtseadme töö

Üldhoiatused ahju juhtseadme kohta


- Küpsetusajaks saab maksimaalselt määrata 5:59 tundi. Soojana hoidmise funktsioonis on see aeg 23:59 tundi. Elektrikatkestuse korral tühistatakse eelseadistatud küpsetus ja küpsetusaeg.
- Mis tahes muudatuste tegemisel vilguvad ekraanil vastavad sümbolid. Tehtud seadistused tuleb salvestada. Selleks vajutage vastavat klahvi nagu kirjeldatud või oodake lühikest aega.

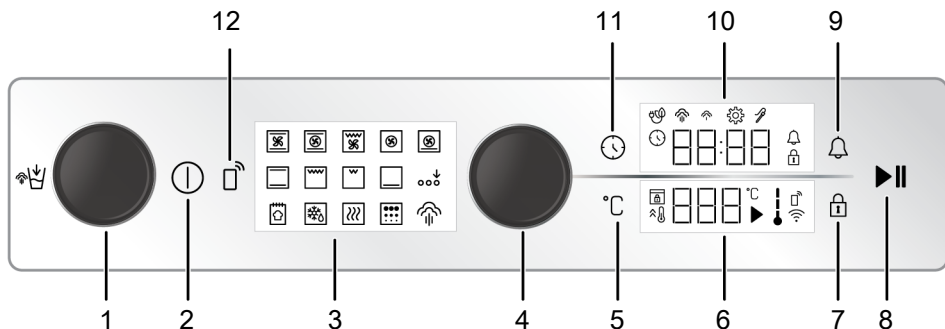
MÄRKUS: Esmakordsel kasutuskorral võib suitsu ja lõhna tekkida mitmeks tunniks. See on normaalne, ja selle eemaldamiseks on vaja lihtsalt head ventilatsiooni. Vältige suitsu ja tekkivate lõhnade otsest sissehingamist.

ajal või ka pärast ahju väljalülitamist (umbes 20- 30 minutit). Kui toiduvalmistamiseks programmeerite ahju taimerit, lülitub jahutusventilaator küpsetusaja lõppedes välja koos kõigi funktsioonidega. Jahutusventilaatori tööaega ei saa kasutaja määrata. See lülitub automaatselt sisse ja välja. See ei ole tõrge.

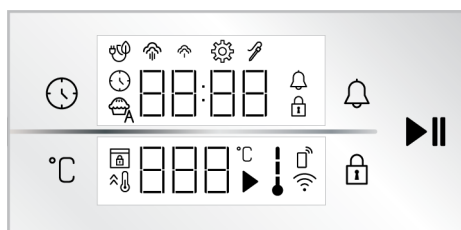
Ahju valgustus

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

- Kui küpsetamise alguseks on olemas seatud küpsetusaeg, kuvatakse ekraanil järelejäänud aeg.
- Kui Teie juhtseadmepaneelil on sees kiireelsoojenduse säte, küpsetuse alguses ilmub ekraanile sümbol  ja ahi kiiresti saavutab küpsetuseks määratud temperatuuri. Kiireelsoojenduse sätte kohta vt jaotist „Sätted“.



- | | |
|-------------------------------|-------------------------------------|
| 1 Veepaak | 2 Sisse/välja võti |
| 3 Funktsioonide ekraan | 4 Ahju juhtnupp |
| 5 Temperatuuri seadistusklahv | 6 Temperatuuri indikaatori piirkond |
| 7 Klahviluku võti | 8 Küpsetamise start/stopp klahv |
| 9 Äratusklahv | 10 Taimeri/kestuse indikaatori ala |
| 11 Kellaaja ja seadete klahv | 12 Eemaldage juhtklahv |



Võtmed :

- : Kellaaja ja seadete klahv
 - : Temperatuuri seadistusklahv
 - : Klahviluku võti
 - : Äratusklahv
 - : Küpsetamise start/stopp klahv
- Taimeri/kestuse indikaatori ala :**
- : Küpsetusaja/kellaaja sümbol
 - : Häire sümbol
 - : Seadete sümbol
 - : Klahviluku sümbol
 - : Ökoventilaatoriga küpsetamise sümbol
 - : Madala aurutaseme sümbol *
 - : Kõrgetasemeline auru sümbol *
 - : Lihasondi sümbol *

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

Temperatuuri indikaatori piirkond :

- : Küpsetamise sümbol
- : Temperatuuri sümbol
- : Ahju temperatuuri sümbol
- : Kiirsoojenduse (võimendi) sümbol
- : Ukseluku sümbol *
- : Eemaldage juhtsümbol *
- : Wifi sümbol *


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

Ahju sisselülitamine

1. Lülitage ahi sisse klahvi vajutamisega.
 - ⇒ Pärast ahju sisselülitamist kuvatakse ekraanil esimene tööfunktsioon. Tööfunktsiooni, temperatuuri, küpsetusaega ning alarmi saab reguleerida, kui ekraan on selles olekus.


Kui sellel ekraanil sätteid ei määrata, lülitub ahi umbes 5 minutiga välja ja ekraanil kuvatakse kellaeg.

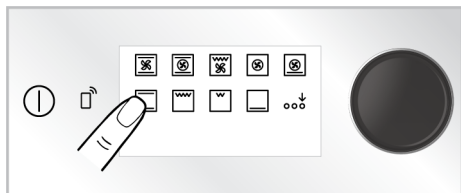
Ahju väljalülitamine

Lülitage ahi välja klahvi  vajutamisega. Ekraanil kuvatakse kellaaega.

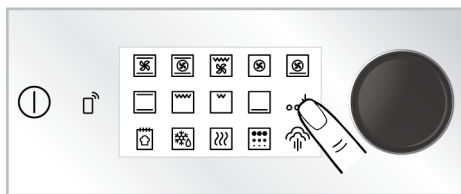
Käsitsi temperatuuri ja ahju tööfunktsiooni valimine küpsetamisel


Saate neid toiduvalmistamisel käsitsi reguleerida (võimaluste piires), ilma küpsetusaega määramata, valides toidule vastava temperatuuri ja tööfunktsiooni. Näidetena on joonistel kasutatud funktsiooni "Ülemine ja alumine kuumutus" ning temperatuuri 180 °C.


1. Lülitage ahi sisse klahvi  vajutamisega.
2. Puudutage funktsioonide ekraanil soovitud tööfunktsiooni.

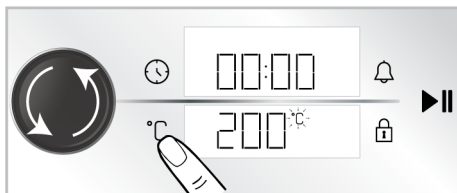


3. Kui valitud funktsioon pole funktsioonide ekraanil kuvatavate esimeste tööfunktsioonide hulgas, saate alumises reas olevaid tööfunktsioone aktiveerida nupu "Lisafunktsiooni aktiveerimine" vajutamisega.





4. Ekraanile ilmub Teie valitud tööfunktsiooni etteantud temperatuur. Selle temperatuuri muutmiseks vajutage üks kord ahju juhtnuppu või klahvi  ja keerake ahju juhtnuppu paremale/vasakule.

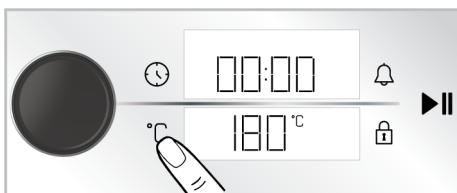
⇒ Temperatuuriekraanil hakkab vilkuma sümbol .




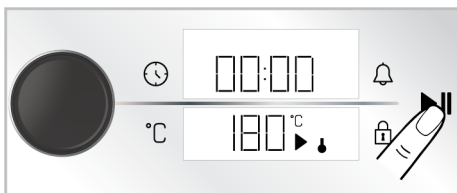
5. Kui muudate tööfunktsiooni pärast tööfunktsiooni jaoks etteantud temperatuuri muutmist, ilmub ekraanile temperatuur, mille viimati määrasite. Kui valitud temperatuur ei asu valitud tööfunktsiooni temperatuurivahemikus, kuvatakse selle tööfunktsiooni kõrgeim temperatuur.




5. Kinnitage temperatuur klahvi  vajutamisega.

⇒ Temperatuuriekraanile jääb põlema sümbol .



6. Pärast tööfunktsiooni ja klahvi temperatuuri määramist vajutage küpsetuse alustamiseks klahvi .



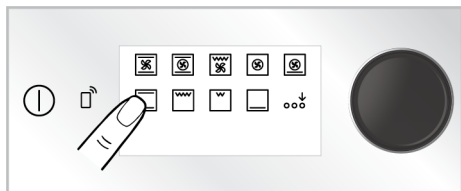
⇒ Teie ahi hakkab valitud funktsiooni ja temperatuuri kasutades kohe tööle. Temperatuuriekraanil kuvatakse sümbolid  ja . Ekraanil hakkab lugema küpsetusaeg. Kui temperatuur ahjus saavutab seatud temperatuuri, süttib iga osa sümbolist . Ahi ei lülitu automaatselt välja, kuna käsitsi küpsetamise korral on küpsetusaeg määramata. Teie peate küpsetamist

kontrollima ja seejärel ahju välja lülitama. Kui küpsetus on lõpule viidud, vajutage selle lõpetamiseks klahvi ►|| või klahvi ① ahju täielikuks väljalülitamiseks.

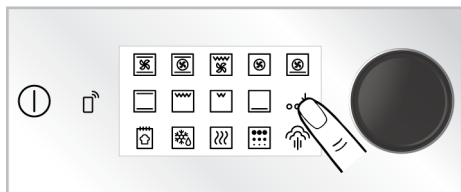
Küpsetamine küpsetusaja määramisega

Kui soovite, et ahi lülituks küpsetusaja lõppedes automaatselt välja, valige toidule vastava temperatuur ja töofunktsioon ning seadke taimer küpsetusajale. Näidetena on joonistel kasutatud funktsiooni "Ülemine ja alumine kuumutus", temperatuuri 180 °C ning küpsetusajana 45 minutit.

1. Lülitage ahi sisse klahvi ① vajutamisega.
2. Puudutage funktsioonide ekraanil soovitud töofunktsiooni.

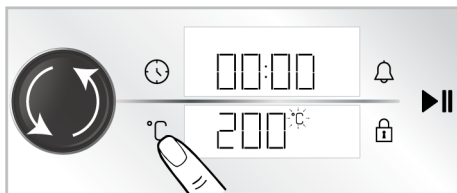


3. Kui valitud funktsioon pole funktsioonide ekraanil kuvatavate esimeste töofunktsioonide hulgas, saate alumises reas olevaid töofunktsioone aktiveerida nupu "Lisafunktsiooni aktiveerimine" vajutamisega.



4. Ekraanile ilmub Teie valitud töofunktsiooni etteantud temperatuur. Selle temperatuuri muutmiseks vajutage üks kord ahju juhtnuppu või klahvi °C ja keerake ahju juhtnuppu paremale/vasakule.

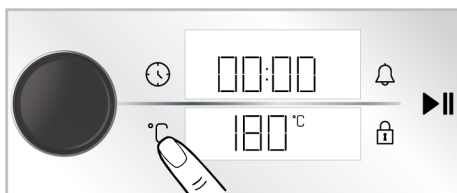
⇒ Temperatuuriekraanil hakkab vilkuma sümbol °C.



i Kui muudate töofunktsiooni pärast töofunktsiooni jaoks etteantud temperatuuri muutmist, ilmub ekraanile temperatuur, mille viimati määrasite. Kui valitud temperatuur ei asu valitud töofunktsiooni temperatuurivahemikus, kuvatakse selle töofunktsiooni kõrgeim temperatuur.

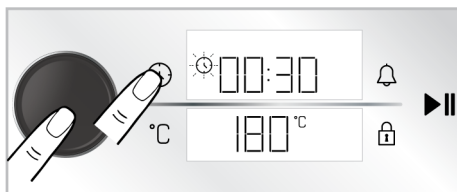
5. Kinnitage temperatuur klahvi °C vajutamisega.


⇒ Temperatuuriekraanile jääb põlema sümbol °C.




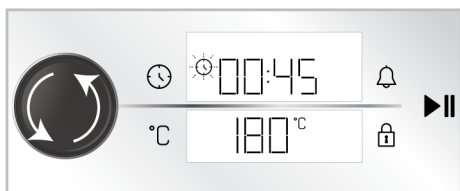
6. Küpsetusaja määramiseks vajutage ahju juhtnuppu või vajutage üks kord klahvi ⌚.

⇒ Taimeri/kestuse ekraanile ilmub eelseadistatud väärtus „30 minutit“ ja hakkab vilkuma sümbol ⌚.




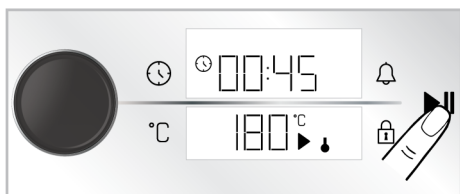
i Küpsetusaja kiireks reguleerimiseks saate küpsetusaja väärtuseks seada 30 minutit. Selleks vajutage pärast tööfunktsiooni ja temperatuuri seadistamist ahju juhtnuppu või puudutage klahvi . Seda aega saab muuta ahju juhtnuppu paremale/vasakule keeramisega.




7. Määrake küpsetusaeg ahju juhtnupu paremale/vasakule keeramisega. Kinnitage säte klahvi  vajutamisega.





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

8. Pärast tööfunktsiooni, temperatuuri ja küpsetusaja määramist vajutage küpsetuse alustamiseks klahvi .




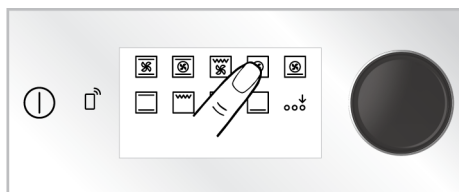
- ⇒ Teie ahi hakkab valitud tööfunktsiooni ja temperatuuri kasutades kohe tööle ning ekraanile ilmub küpsetusaja pöördloendus. Temperatuuriekraanil kuvatakse sümbolid  ja . Kui temperatuur ahjus saavutab seatud temperatuuri, süttib iga osa sümbolist . Redigeeritud küpsetusaja möödumisel ilmub temperatuuriekraanile teade „Lõpp“, taimer annab helisignaali ja küpsetamine lõpeb.


9. Hoiatussignaal kostab 1 minut. Klahvi  vajutamine helisignaali kostumisel ja temperatuuriekraanile teate „End“ ilmumisel käivitab ahju tähtajatu töö. Ahju lülitub välja klahvi  vajutamisel. Mistahes muu klahvi vajutamisel helisignaali lõpetatakse.

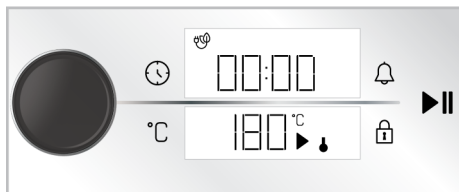
Säästlik kuumutus ventilaatoriga

Energia säästmiseks saate vahemikus 160-220 °C „Kuumutus ventilaatoriga“ asemel kasutada käesolevat funktsiooni, kuid siis on küpsetusaeg pikem.

- Lülitage pliiit klahvi  vajutamisega sisse.
- Funktsioonide ekraanil puudutage 3-ks sekundiks tööfunktsiooni „Kuumutus ventilaatoriga“.



- ⇒ Ekraanile ilmub pöördloendus kujul 3-2-1. Kui pöördloendus on läbi, ilmub taimeri/kestuse ekraanile sümbol  ning lülitatakse sisse funktsioon „Säästlik kuumutus ventilaatoriga“.



3. Määratud temperatuuri ja küpsetusaja saab muuta eelnevates jaotistes kirjeldatud moel. Siis võite hakata küpsetama.
- ⇒ Režiimis „Säästlik kuumutus ventilaatoriga“ põleb valgusti küpsetamise ajal energiasäästu eesmärgil lühemalt kui muu küpsetusfunktsiooni puhul.

Leiva küpsetuse funktsioon

Teie ahi on varustatud spetsiaalselt leiva küpsetamiseks mõeldud funktsiooniga "Leiva küpsetuse funktsioon". Antud funktsiooni temperatuur ja aeg ei ole muudetavad.

Koostisosad:

- 500 g jahu
- 15 g suhkrut
- 10 g kiirpäarmi
- 10 g päevalilleõli
- 8 g soola
- 300 ml vett (35 °C)

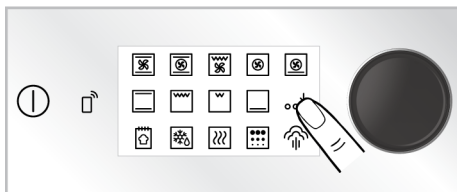
Taigna peale määrimiseks:

- 2 tl päevalilleõli

Ettevalmistamine

1. Sõeluge jahu sügavasse anumasse. Lisage jahule suhkur ja segage need ühtlaselt kokku.
2. Tehke jahu keskele süvend ja lisage pärm, soola ja päevalilleõli. Soola vett valatakse järk-järgult, alustades anuma külgedelt.
3. Sõtkuge tainast käsitsi või sõtkemasinas umbes 10-15 minutit.
4. Keerake sõtkutud tainast paar korda käsitsi ja pange see anumasse. Pintseldage tainas 1 tl päevalilleõliga ja katke see toidukilega nii, et see puutuks kokku tainaga.
5. Taina toidukilega katmise järel katke see paksu lapiga ja jätke see toatemperatuuril kerkima.
6. Tõstke 60 minutit hapnenud tainas lauale ja voldige see 4- 5 korda kokku, et õhk välja lasta. Pintseldage tainas 1 tl päevalilleõliga ja katke see toidukilega nii, et see puutuks kokku tainaga. Lase tainal veel 30 minutit toatemperatuuril kerkida.
7. Pange ahjuplaat ahjusse 3. riulile.
8. Lülitage pliit klahvi ① vajutamisega sisse.

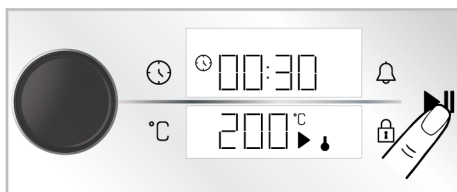
9. Alumise rea funktsioonide aktiveerimiseks vajutage funktsioonide ekraanil nuppu "Lisafunktsiooni aktiveerimine".



10. Funktsioonide ekraani vajutage nuppu "Leiva küpsetuse funktsioon".



11. Küpsetamise käivitamiseks vajutage klahvi ▶||.



12. Küpsetusaja möödudes kostub ühe minuti jooksul helisignaal. Klahvi ① vajutamisel lülitub ahi välja. Mistahes muu klahvi vajutamisel helisignaal lõpetatakse.

5.3 Auruga toiduvalmistamine

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

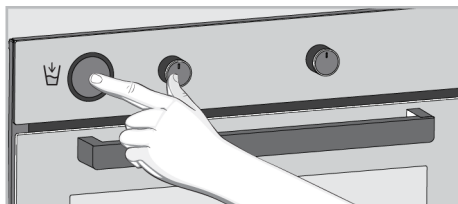
Igal funktsioonil on 2 erinevat aurubi taset: madal aurutase ja kõrge aurutase. Küpsetamise käigus juhitakse auru ahjusse teatud ajavahemike järel. Üldiselt võttes on pagaritoodete (nagu kook, saiakesed ja leib) küpsetamiseks soovitatav kasutada madalat aurutaset, kõrge aurutase on soovitatav liharoogade (nagu suured lihatükid, terve kana) küpsetamise puhul. See funktsioon võib sõltuda Teie poolt valmistatavast roast. Täpsustamiseks vaadake küpsetamise nõuannete tabelit.

Üldhoiatused

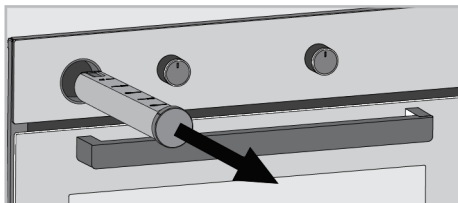
- Auruga toiduvalmistamine on võimalik ainult temperatuuril üle 120 °C.
- Veepaagi maht on 250 ml. Ärge valage küpsetamise ajal veepaaki rohkem kui 250 ml vett.
- Pärast auruga toiduvalmistamist võib ahjuuksele tekkinud kondensaat ahjuukse avamisel tilkuda. Niipea, kui avate ahjuukse, pühkige see kondensaadist kuivaks.
- Hoidke ahjuukse avamisel eemal, kuna auruga toiduvalmistamisel ja pärast seda võib ahjust paiskuda auru ja kuumust.
- Kui auruga toiduvalmistamisel jääb iga kord ahju sisse vett, pühkige järelejäänud vesi pärast ahju jahtumist kuiva lapiga. Vastasel juhul võib jääkvesi viia lupjumiseni.
- Kui teie tootel on lihasond, veenduge, et lihasondi kaas oleks enne auruga küpsetamist suletud. Vastasel juhul võib lihasondi pesast lekkida auru.

Auruga toiduvalmistamiseks:

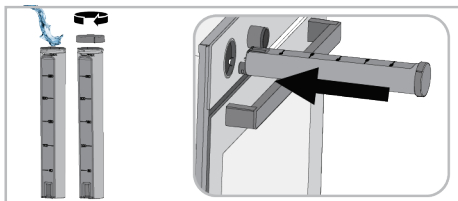
1. Alustage küpsetamist pärast auruga toiduvalmistamise nõuannete tabeli kontrollimist ning funktsiooni, temperatuuri ja aja seadistamist vastavalt soovitud roale. Tabelist välja jäävate roogade puhul saate ise määrata veekoguse, temperatuuri, küpsetusfunktsiooni ja -aja.
2. Lükake ahju juhtpaneelil olevat veepaaki.



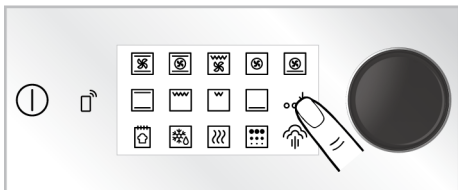
3. Eemaldage veepaak pesast.



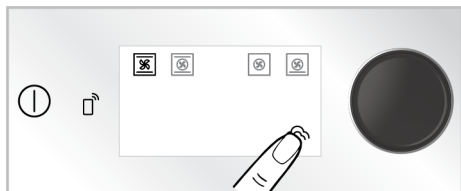
4. Avage veepaagi kaas ja täitke see veega vastavalt küpsetamine nõuannete tabelis toodud kogusele.



5. Sulgege kaas ja asetage veepaak oma kohale.
6. Pange valmistatav roog ahju soovitud riuli positsioonile.
7. Lülitage pliit klahvi ① vajutamisega sisse.
8. Alumise rea funktsioonide aktiveerimiseks vajutage funktsioonide ekraanil nuppu "Lisafunktsiooni aktiveerimine".




9. Funktsioonide ekraani vajutage nuppu "Aurufunktsioon".

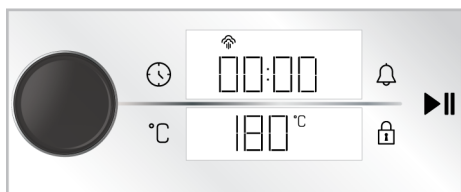


- ⇒ Ekraanil kuvatakse küpsetusfunktsioonid, millega saab kasutada auru toidu valmistamiseks. Sisselülitatud tööfunktsioon põleb eredamalt.

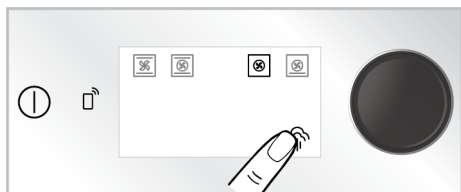
10. Puudutage funktsioonide ekraanil seda tööfunktsiooni, mida soovite auruga toiduvalmistamisel kasutada.



- ⇒ Ekraanile ilmub konkreetselt väljavalitud funktsiooni jaoks etteantud temperatuur ja sümbol  (kõrge aurutase).



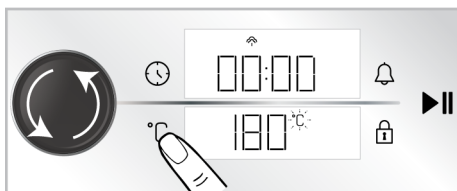
11. Sõltuvalt toidu tüübist saab aurutase muuta madalaks. Muutmiseks vajutage nuppu Aurufunktsioon.




12. Ekraanile ilmub Teie valitud tööfunktsiooni etteantud temperatuur. Selle temperatuuri muutmiseks vajutage

üks kord ahju juhtnuppu või klahvi °C ja keerake ahju juhtnuppu paremale/vasakule.

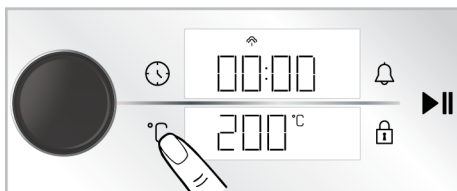
- ⇒ Temperatuuriekraanil hakkab vilkuma sümbol °C.




 Kui muudate tööfunktsiooni pärast tööfunktsiooni jaoks etteantud temperatuuri muutmist, ilmub ekraanile temperatuur, mille viimati määrasite. Kui valitud temperatuur ei asu valitud tööfunktsiooni temperatuurivahemikus, kuvatakse selle tööfunktsiooni kõrgeim temperatuur.

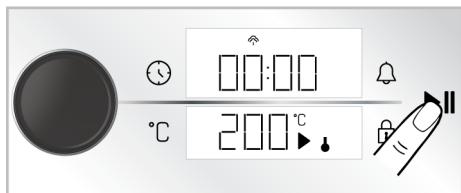
13. Kinnitage temperatuur klahvi °C vajutamisega.

- ⇒ Temperatuuriekraanile jääb põlema sümbol °C.



14. Saate määrata oma küpsetusaja või kontrollida küpsetusaega käsitsi. Küpsetusaja määramiseks vaadake jaotist „Küpsetamine küpsetusaja määramisega“.

15. Pärast tööfunktsiooni ja klahvi temperatuuri määramist vajutage küpsetuse alustamiseks klahvi .



⇒ **Kui küpsetusaeg pole määratud:** Teie ahi hakkab valitud funktsiooni ja temperatuuri kasutades kohe tööle. Temperatuuriekraanil kuvatakse sümbolid ↓ ja ►. Ekraanil hakkab lugema küpsetusaeg. Kui temperatuur ahjus saavutab seatud temperatuuri, süttib iga osa ahju temperatuuri sümbolist ↓. Ahi ei lülitu automaatselt välja, kuna käsitsi küpsetamise korral on küpsetusaeg määramata. Teie peate küpsetamist kontrollima ja seejärel ahju välja lülitama. Kui küpsetus on lõpule viidud, vajutage selle lõpetamiseks klahvi ►|| või klahvi ⓪ ahju täielikuks väljalülitamiseks.

⇒ **Kui küpsetusaeg pole määratud:** Teie ahi hakkab valitud funktsiooni ja temperatuuri kasutades kohe tööle ning ekraanile ilmub küpsetusaja pöördloendus. Temperatuuriekraanil kuvatakse sümbolid ↓ ja ►. Kui temperatuur ahjus saavutab seatud temperatuuri, süttib iga osa ahju temperatuuri sümbolist ↓. Küpsetusaja möödumisel ilmub temperatuuriekraanile teade „Lõpp“, taimer annab helisignaali ja küpsetamine lõpeb. Hoiatussignaali kestus 1 minut. Klahvi ►|| vajutamine helisignaali kostumisel ja temperatuuriekraanile teate „End“ ilmumisel käivitab ahju tähtajatu töö. Lülitage ahi välja klahvi ⓪ vajutamisega. Mistahes muu klahvi vajutamisel helisignaali lõpetatakse.

Auruga toiduvalmistamisel:

- Kui veepaagis on piisavalt vett, jätkab ahi küpsetamist, kuni vesi paagis otsa saab.

- Kui veepaagis olev vesi saab otsa või kui vett pole algusest peale piisavalt hakkab ekraanil vilkuma sümbol ☼ või sümbol ☼ ja ahi annab mõne aja pärast helisignaali. Vahepeal jätkub ahju toiduvalmistamist ilma auruta.
- Kui soovite helisignaali tühistada ja jätkata küpsetamist auruta, vajutage klahvi ☼. Helisignaali lakkab ja ahi jätkab toiduvalmistamist ilma auruta.
- Auruga küpsetamiseks jätkamiseks eemaldage veepaak, täitke see veega ja paigaldage see tagasi. Ahi hakkab tekitama enda jaoks auru, ammutades vett paagist.
- Auru abil toimuva toiduvalmistamise ajal on ahju pumba tööheli normaalne, eriti kui veepaagis allesjäänud vesi on vähesel määral.

Auruga toiduvalmistamise järel:

- Mõni aeg pärast auruga toiduvalmistamise lõppu tõmbab ahi generaatorisse jäänud vee tagasi paaki. Vahepeal ahjust tuleb pumba hääl on normaalne.
- Kui jääkvesi on sisse tõmmatud, tühjendage hügieenilistel kaalutlustel veepaagis olev ülejäänud vesi.
- Terviseriskide vältimiseks tühjendage veepaak ja lisage värsket vett enne igat auruga küpsetamise funktsiooni kasutuskorda.

5.4 Sätted

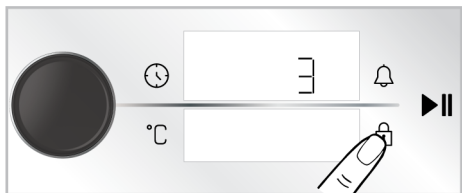


Pöördloendus kujul 3-2-1 kuvatakse ekraanil sisselülitamiseks pikka vajutust vajavates menüüdes või sätetes. Pöördloenduse lõpetamisel aktiveeritakse vastav menüü või säte.

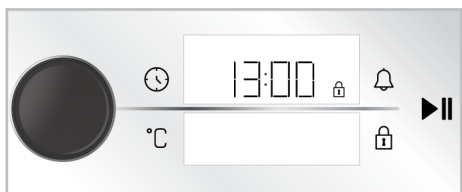
Klahviluku aktiveerimiseks

Klahviluku funktsiooni abil saate kaitsta juhtseadet sekkumise eest.

1. Hoidke klahvi ⓪ all, kuni taimeri/kestuse ekraanile ilmub sümbol ⓪.



⇒ Ekraanile ilmub pöördloendus kujul 3-2-1. Kui pöördloendus on läbi, ilmub taimeri/kestuse ekraanile sümbol ning lülitatakse sisse klahvilukk. Kui pärast klahviluku seadistamist vajutatakse mõnda klahvi või ahju juhtnuppu, kostab taimeri helisignaal ja vilgub sümbol .



Sisselülitatud klahviluku korral ei saa juhtseadme klahve kasutada. Klahvilukku ei tühistata elektrikatkestuse korral.

Klahviluku desaktiveerimiseks

1. Hoidke klahvi all, kuni taimeri/kestuse ekraanile ilmub sümbol .

⇒ Ekraanile ilmub pöördloendus kujul 3-2-1. Kui pöördloendus on läbi, kaob taimeri/kestuse ekraanilt sümbol ning lülitatakse välja klahvilukk.

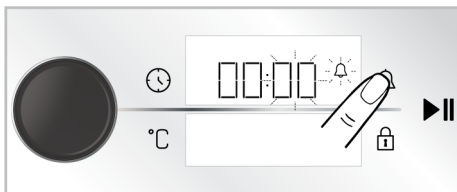
Alarmi sätestamiseks

Seadme juhtseadet saate kasutada mitte ainult küpsetamise, vaid ka muude hoiatuste või meeldetuletuste jaoks. Alarm ei mõjuta ahju tööfunktsioone. Seda kasutatakse hoiatamise eesmärgil. Näiteks saate alarmi kasutada siis, kui soovite toitu teatud aja möödudes ahjus keerata. Niipea kui Teie poolt määratud aeg on möödas, annab taimer Teile helisignaali.

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

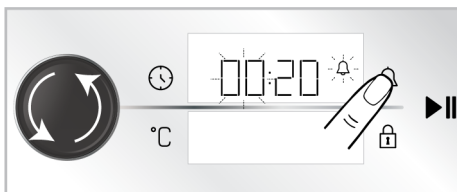
1. Alarmi ajavahemiku määramiseks vajutage üks kord klahv .

⇒ taimeri/kestuse ekraanil hakkavad vilkuma minutiväli ja sümbol .



2. Minutite määramiseks keerake ahju juhtnuppu paremale/vasakule ja käivitage taimer klahvi vajutamisega.

3. Määrake aeg ahju juhtnupu paremale/vasakule keeramisega. Sätte kinnitamiseks vajutage veelkord klahv .



⇒ Seejärel taimeri/kestuse ekraanil sütib sümbol ja alarmi aeg hakkab kuval pöördloendama.

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

Kui määrata samaaegselt alarmi aeg ja küpsetusaeg, kuvatakse taimeri/kestuse ekraanil lühemat aega.

Alarmi väljalülitamiseks

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

⇒ Helisignaal lakkab.

Alarmi tühistamiseks

1. Alarmi ajavahemiku lähtestamiseks vajutage klahvi .

⇒ Taimeri/kestuse ekraanil hakkab vilkuma sümbol 🔔.

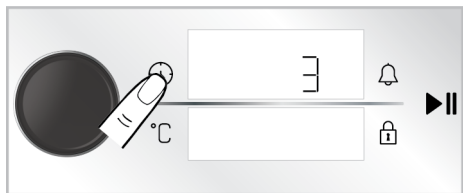
2. Kui alarmi aeg jõuab väärtuseni „00:00”, keerake ahju juhtnuppu paremale/vasakule.

Helitugevuse sätestamine

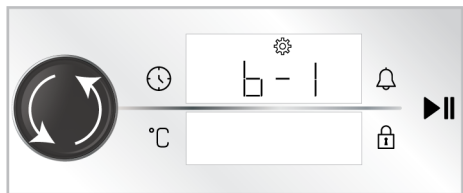
Saate seadistada juhtseadme helitugevust. Selle sätte seadmiseks peate oma ahju välja lülitama.

1. Pärast ahju väljalülitamist (kui ekraanil kuvatakse kellaeg) puudutage sätete menüü aktiveerimiseks umbes 3-ks sekundiks klahvi ⌚.

⇒ Ekraanile ilmub pöördloendus kujul 3-2-1. Pöördloenduse lõppemisel aktiveeritakse sätete menüü.

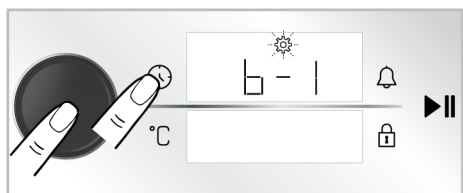


2. Keerake ahju juhtnuppu paremale/vasakule, kuni taimeri/kestuse ekraanile ilmub teade „b-1” või „b-2”.



3. Aktiveerige heli sätte klahvi ⌚ või ahju juhtnupu vajutamisega.

⇒ Taimeri/kestuse ekraanil hakkab vilkuma sümbol ⚙️.



4. Määrake soovitud heli ahju juhtnupu paremale/vasakule keeramisega.

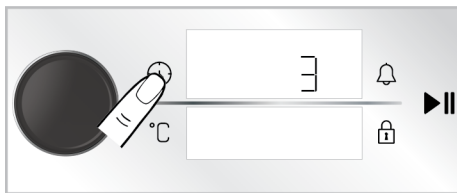
5. Kinnitage soovitud heli klahvi ⌚ või ahju juhtnupu vajutamisega.

Ekraani heleduse määramine

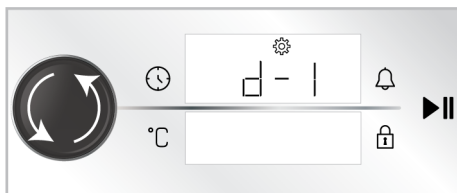
Saate seadistada juhtseadme ekraani ereduse. Selle sätte seadmiseks peate oma ahju välja lülitama.

1. Pärast ahju väljalülitamist (kui ekraanil kuvatakse kellaeg) puudutage sätete menüü aktiveerimiseks umbes 3-ks sekundiks klahvi ⌚.

⇒ Ekraanile ilmub pöördloendus kujul 3-2-1. Pöördloenduse lõppemisel aktiveeritakse sätete menüü.

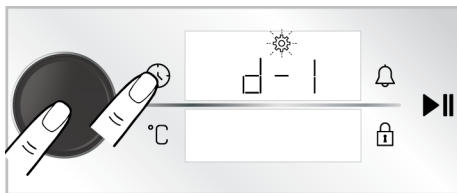


2. Keerake ahju juhtnuppu paremale/vasakule, kuni taimeri/kestuse ekraanile ilmub teade „d-1”, „d-2” või „d-3”.



3. Aktiveerige heleduse sätte klahvi ⌚ või ahju juhtnupu vajutamisega.


⇒ Taimeri/kestuse ekraanil hakkab vilkuma sümbol ⚙️.



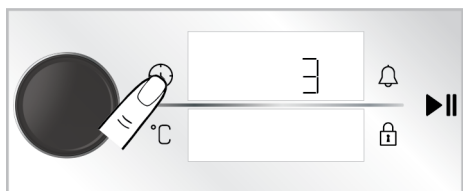
4. Määrake soovitud heledus ahju juhtnupu paremale/vasakule keeramisega.
5. Kinnitage heledus klahvi ⌚ või ahju juhtnupu vajutamisega.


Kiire eelsoojenduse (kiirendaja) funktsiooni sätestamine

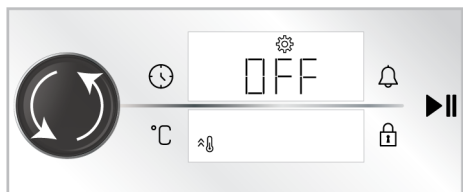
Saate oma roa küpsetamist käivitada automaatselt kiire eelsoojenduse funktsiooniga. Selleks lülitage sisse kiire eelsoojenduse säte. Selle sätte seadmiseks peate oma ahju välja lülitama.


1. Pärast ahju väljalülitamist (kui ekraanil kuvatakse kellaaeg) puudutage sätete menüü aktiveerimiseks umbes 3-ks sekundiks klahvi .

⇒ Ekraanile ilmub pöördloendus kujul 3-2-1. Pöördloenduse lõppemisel aktiveeritakse sätete menüü.

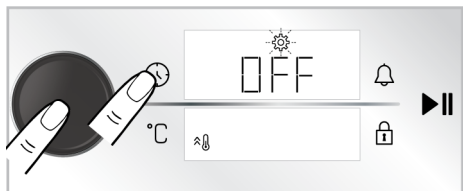


2. Keerake ahju juhtnuppu paremale/vasakule, kuni ekraanile ilmuvad sümbol  ja teade „VÄLJAS“.

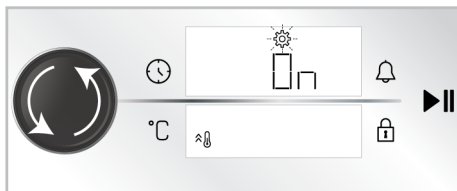



3. Aktiveerige kiire eelsoojenduse (kiirendaja) säte klahvi  või ahju juhtnupu vajutamisega.


⇒ Taimeri/kestuse ekraanil hakkab vilkuma sümbol .



4. Muutke ekraanil olev sätte olek olekult „VÄLJAS“ olekule „SEES“. Selleks keerake ahju juhtnuppu paremale/vasakule.




5. Kinnitage eelsoojenduse (kiirendaja) säte klahvi  või ahju juhtnupu vajutamisega.

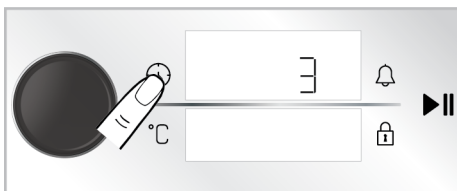
 Saate kiire eelsoojenduse välja lülitada, korrates samu toiminguid. Olekule „VÄLJAS“ lülitades saate välja lülitada kiire eelsoojenduse sätte.


Kellaaja muutmine


Eelnevalt määratud kellaaja muutmiseks

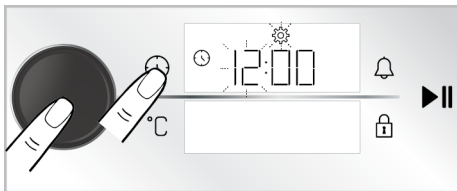
1. Pärast ahju väljalülitamist (kui ekraanil kuvatakse kellaaeg) puudutage sätete menüü aktiveerimiseks umbes 3-ks sekundiks klahvi .


⇒ Ekraanile ilmub pöördloendus kujul 3-2-1. Pöördloenduse lõppemisel aktiveeritakse sätete menüü.



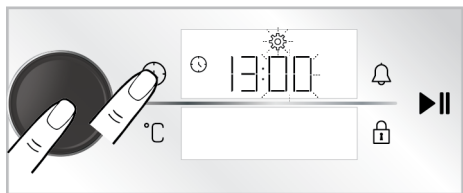
2. Taimeri välja aktiveerimiseks vajutage ahju juhtnuppu või klahvi .

⇒ Taimeri/kestuse ekraanil hakkavad vilkuma taimeri väli ja sümbol .



3. Seadistage kellaaeg. Selleks keerake ahju juhtnuppu paremale/vasakule, ja aktiveerige minutiväli kas ahju juhtnupu või klahvi  vajutusega.

- ⇒ Taimeri/kestuse ekraanil hakkavad vilkuma minutiväli ja sümbol ⚙️.



4. Määrake minutite arv ahju juhtnupu paremale/vasakule keeramisega. Taimeri välja kinnitamiseks vajutage ahju juhtnupu või klahvi ⌚.

- ⇒ Kellaeg on kehtestatud ja sümbol ⚙️ jääb põlema.

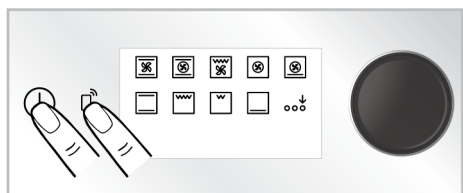
Ahi ühendamine traadita võrguga ja selle lisamine rakendusse "HomeWhiz"

Saate oma ahju ühendada traadita võrguga ja juhtida seda nutiseadme abil rakenduse "HomeWhiz" kaudu. Selleks installige esmalt nutiseadmesse rakendus "HomeWhiz". Rakendus "HomeWhiz" on saadaval iOS-i ja Androidi mobiilsetes operatsioonisüsteemides.

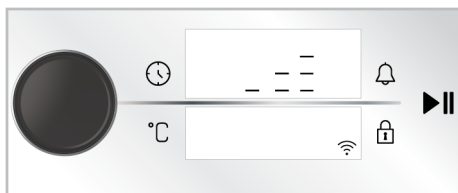
i Pärast rakenduse "HomeWhiz" allalaadimist järgige oma kodu loomiseks rakenduse juhiseid.

i Saate ahju ühendamise traadita võrguga ja ahju kaugjuhtimispuldi aktiveerimise lõpule viia, järgides rakenduses toodud juhiseid.

1. Ahju seadistamisrežiimile lülitamiseks vajutage pärast ahju väljalülitamist (ekraanil kuvatakse kellaeg) samaaegselt umbes 3-ks sekundiks klahve ⌚ ja ⏏️.



- ⇒ Kui ahi lülitub seadistusrežiimile, kuvatakse ekraanil animatsioon, kus mõned read vilguvad.



2. Avage Teie nutiseadmesse installitud rakendus "HomeWhiz". Pärast kodu loomist valige ahi köögiseadmete alt ja sisestage rakendusse oma toote laonumber ning järgige rakenduses kirjeldatud samme.

i Teie seadme laonumber on number, mis algab numbritega "77 ..." ja asub kasutusjuhendi esikülje alumises osas.

3. Viige lõpule oma ahju kasutuselevõtt rakenduses, järgides rakenduses toodud juhiseid.

Ahi kaugjuhtimispuldi aktiveerimine





Kaugjuhtimise lubamiseks pärast ahju kasutuselevõttu rakenduses "HomeWhiz":

1. Vajutage klahvi ⏏️, kui ekraanil on näha sümbol 📶..

- ⇒ Ekraanil kuvatakse sümbol ⏏️ koos sümboliga 📶.



i Kui sümbolit 📶 ei kuvata, hoidke klahvi ⏏️ all, kuni sümbol 📶 ilmub ekraanile. Kui Te pole oma seadet rakenduses "HomeWhiz" kasutusele võtnud, vilgub ükskord sümbol 📶 ja kostub veateate signaal.



Kontrollige seadme internetiühendust, kui ekraanil kuvatakse sümbolit , kuid klahvi  vajutamisel kostub veateate signaal ning kui sümbolit  ei kuvata ekraanil või kui vilgub sümbol . Kui internetiühendus on korras ja probleem püsib, korrake installimine.

Kasutusele võetud ahju sidumise kustutamine rakenduses Homewhiz

Pärast seadme lisamist rakendusse "HomeWhiz" seob Teie "HomeWhiz"i kasutajakonto Teie seadme selle teabega. Sidumise kustutamiseks rakenduses kasutatava konto juurdepääsu kaotamise tõttu või muudel põhjustel tuleb läbi teha järgmised toimingud.

1. Kui toode on välja lülitatud (aga ekraanil on näha kellaaega), vajutage umbes 5-ks sekundis klahve  ja .

⇒ Ekraanile ilmub pöördloendus, mis algab 5-ga.

2. Kui pöördloendus on lõpule jõudnud, kuvatakse ekraanil sidumise kustutamise animatsioon.


3. Kui sidumise kustutamine on probleemideta lõpule jõudnud, kostab helisignaali ja Teie ahi taaskäivitub.



Kui sidumise kustutamisel on probleeme ja protsessi ei saa lõpule viia, kostab tõrkesignaali.

4. Pärast sidumise kustutamist saate toote uuesti oma "HomeWhiz"i kontoga siduda.

Vastavus standarditele ja testimisteave / EL-i vastavusdeklaratsioon

	Selle toote arendus-, tootmis- ja müügietaapid viiakse läbi kõigis asjakohastes Euroopa Liidu õigusaktides sätestatud ohutuseeskirjade kohaselt.
Sagedusriba	: 2,4 GHz
Max. edastamise võimsus	: max. 100 mW
CE vastavusdeklaratsioon	
Arçelik A.Ş. kinnitab, et see toode vastab 2014/53/EL direktiivile. Üksikasjalik PUNANE vastavusdeklaratsioon on saadaval veebisaidil support.beko.com teie toote tootelehe lisadokumentides.	

Toote määratletud küberturvalisusega seotud tarkvarauuenduse tunni periood on toote garantii. Pärast seda perioodi ei ole küberturvalisusega seotud tarkvaravärskendused garanteeritud.

6 Üldteave küpsetamise kohta

Sellest jaotisest leiate näpunäiteid toiduvalmistamise kohta.

Lisaks kirjeldab jaotis ka mõningaid testitud toite/roogasid ja nende toitude/roogade jaoks kõige sobivamaid sätteid. Samuti on äratoodud nende toitudele/roogadele sobivad ahju sätted ja tarvikud.

6.1 Üldhoiatused mikrolaineahjus küpsetamise kohta

- Ahjuukse avamisel küpsetamise ajal või pärast seda võib tekkida kuum aur. Aur võib põletada käsi, nägu ja/või silmi. Ahjuukse avamisel hoiduge sellest eemale.
- Küpsetamise käigus tekkiv intensiivne aur võib temperatuurierinevuse tõttu moodustada kondenseerunud veetilku

ahju sise- ja välispinnale ning mööbli ülaosadele. See on normaalne ja füüsiline nähtus.

- Toiduvalmistamise temperatuuri ja aja väärtused võivad retseptist ja kogusest sõltuvalt erineda. Sel põhjusel on need väärtused antud vahemikena.
- Enne toiduvalmistamise alustamist eemaldage alati ahjust tarvikud, mida Te ei hakka kasutama. Tarvikud, mis jäävad ahju, võivad takistada Teie toitu valmistamast õigete väärtuste juures.
- Toitude puhul, mida valmistate vastavalt oma retseptile, vaadake teavet sarnaste toitude kohta, mis on toodud toiduvalmistamise nõuannete tabelites.
- Kaasasolevate tarvikute kasutamine tagab Teile parimat toiduvalmistamist. Järgige alati Teie poolt kasutatavate väliste köögitarvete puhul antud hoiatusi ja teavet.
- Lõigake rasvakindlat paberit, mida toiduvalmistamisel kasutate, kasutatavasse köögianumasse sobivateks tükkideks. Köögianumast ulatuv rasvakindel paber võib põhjustada põletusi ja mõjutada Teie küpsetamise kvaliteeti. Kasutage rasvakindlat paberit ettenähtud temperatuuride vahemikus.
- Hea tulemuse tagamiseks küpsetamisel asetage toit soovitatud riivilile. Ärge muutke küpsetamise ajal riuliasendit.

6.1.1 Pagaritooded ja ahjutoidud

Üldteave

- Hea toiduvalmistamise tagamiseks soovime kasutada toote tarvikuid. Kui kavatsete kasutada väliseid kööginõusid, eelistage tumedaid, mittekleepuvaid ja kuumuskindlaid nõusid.
- Kui toiduvalmistamise nõuannete tabelis soovitatakse eelsoojendamist, pange toit pärast eelsoojendamist kindlasti ahju.
- Kui kavatsete süüa teha traatrestil asuvate kööginõude abil, asetage need traatrestikeskele, mitte tagaseina lähedusse.

- Kõik pagaritoodete valmistamiseks kasutatavad materjalid peavad olema värsked ja toatemperatuuril.
- Toidu valmiduse olek võib varieeruda sõltuvalt toidu kogusest ja kööginõu suuruselt.
- Metallist, keraamilised ja klaasist vormid pikendavad toiduvalmistamisele kuluvat aega, ja küpsetiste alumine pind ei pruunistu ühtlaselt.
- Küpsetuspaberit kasutades võib toidu alumist pinnal täheldada kerget pruunistumist. Sellises olukorras peate võib-olla pikendama toiduvalmistamise aega umbes 10 minuti võrra.
- Toiduvalmistamise nõuannete tabelis äratoodud väärtused on määratud kindlaks meie laborites läbi viidud testide tulemusel. Teie jaoks sobivad väärtused võivad nendest väärtustest erineda.
- Asetage toit toiduvalmistamise nõuannete tabelis soovitatud riivilile. Ahju alumist riivilit käsitletakse 1. riulina.

Näpunäiteid kookide küpsetamiseks

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

Vihjeid pagaritoodete kohta

- Kui pagaritooded on liiga kuiv, tõstke temperatuuri 10 °C võrra ja lühendage küpsetusaega. Niisutage tainalehed kastmega, mis koosneb piima, õli, muna ja jogurti segust.
- Kui pagaritooded valmib aeglaselt, veenduge, et Teie valmistatud pagaritooded ei ulatuks oma paksuse tõttu väljaspoole ahjuplati.

- Kui pagaritööde on väljast pruunistunud, kuid põhi pole küpsetatud, veenduge, et pagaritööde jaoks kasutatav kastmekogus ei ole kogunenud pagaritööde põhjas. Ühtlaseks pruunistamiseks üritage kaste ühtlaselt taigalehtede ja pagaritööde vahel jaotada.
- Küpsetage oma pagaritööde toiduvalmistamise nõuannete tabelis äratoodud asendis ja temperatuuri juures. Kui põhi pole ikka veel piisavalt pruunistunud, asetage see järgmise sammuna alumisele riulile.

Küpsetusnõuannete tabel küpsetiste ja ahjuroogade jaoks

Soovitused ühe plaadiga küpsetamiseks

Toit	Kasutatav tarvik	Töofunktsioon	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Kook kandikul	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	180	30 ... 45
Kook vormis	Koogivorm traatrestil **	Kuumutus ventilaatoriga	2	180	30 ... 40
Väikesed koogid	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	160	25 ... 35
Väikesed koogid	Standardne salv *	Kuumutus ventilaatoriga	3	150	25 ... 35
Biskviidi kook	Ümmargune koogivorm, 26 cm läbimõõduga traatrestil klambriga **	Ülemine ja alumine kuumutus	2	150	30 ... 40
Biskviidi kook	Ümmargune koogivorm, 26 cm läbimõõduga traatrestil klambriga **	Kuumutus ventilaatoriga	2	150	35 ... 45
Küpsis	Kondiitriplaat *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	170	25 ... 40
Küpsis	Kondiitriplaat *	Kuumutus ventilaatoriga	3	170	20 ... 30
Kondiitritooted	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	2	200	30 ... 40
Kondiitritooted	Standardne salv *	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	2	180	35 ... 45
kukkel	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	2	200	20 ... 35
kukkel	Standardne salv *	Kuumutus ventilaatoriga	3	180	20 ... 30
Terve leib	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	200	30 ... 45
Terve leib	Standardne salv *	Kuumutus ventilaatoriga	3	200	30 ... 40

Toit	Kasutatav tarvik	Töofunktsioon	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Lasanje	Klaasist/metallist ristkülikukujuline anum traatrestil **	Ülemine ja alumine kuumutus	2 või 3	200	30 ... 45
õunapirukas	Ümmargune must metallvorm, 20 cm läbimõõduga traatrestil **	Ülemine ja alumine kuumutus	2	180	50 ... 70
õunapirukas	Ümmargune must metallvorm, 20 cm läbimõõduga traatrestil **	Kuumutus ventilaatoriga	3	170	50 ... 65
Pitsa	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	280	5 ... 9
Pitsa	Standardne salv *	Pitsafunktsioon	2	280	5 ... 10

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide toiduainete puhul.

*Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.

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

Soovitused kahe plaadiga küpsetamiseks

Toit	Kasutatav tarvik	Töofunktsioon	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Väikesed koogid	2-Standardne salv * 4-Kondiitriplaat *	Kuumutus ventilaatoriga	2 - 4	150	25 ... 35
Küpsis	2-Standardne salv * 4-Kondiitriplaat *	Kuumutus ventilaatoriga	2 - 4	170	25 ... 35
Kondiitritooted	1-Standardne salv * 4-Kondiitriplaat *	Kuumutus ventilaatoriga	1 - 4	180	40 ... 50
kukkel	2-Standardne salv * 4-Kondiitriplaat *	Kuumutus ventilaatoriga	2 - 4	180	20 ... 30

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide toiduainete puhul.

*Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.

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

Töofunktsiooniga "Säästlik kuumutus ventilaatoriga" toiduvalmistamise nõuannete tabel

- Töofunktsiooni "Säästlik kuumutus ventilaatoriga" puhul ärge muutke temperatuuri pärast toiduvalmistamise alustamist.

- Ärge avage ahjuust, kui valmistades toitu funktsiooniga "Säästlik kuumutus ventilaatoriga". Kui ahjuuks ei avata, optimeeritakse sisetemperatuur energia säästmiseks ja see temperatuur võib ekraanil kuvatavast erineda.
- Ärge eelsoojendage töofunktsiooniga "Säästlik kuumutus ventilaatoriga".

Toit	Kasutatav tarvik	Riikli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Väikesed koogid	Standardne salv *	3	160	25 ... 35
Küpsis	Standardne salv *	3	180	25 ... 35
Kondiitritooted	Standardne salv *	3	200	45 ... 55
kukkel	Standardne salv *	3	200	35 ... 45

* Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.

6.1.2 Liha, kala ja linnuliha

Grillimise põhipunktid

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

Küpsetusnõuannete tabel liha-, kala- ja linnuroogade jaoks

Toit	Kasutatav tarvik	Töofunktsioon	Riikli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Praad (terve) / Praad (1 kg)	Standardne salv *	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	3	15 min. 250/ maks., pärast 180 ... 190	60 ... 80
Lamba sääre (1,5-2 kg)	Standardne salv *	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	3	170	85 ... 110
Praetud kana (1,8-2 kg)	Traatgrill * Asetage üks alus alumisele riulile.	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	2	15 min. 250/ maks., pärast 190	60 ... 80
Praetud kana (1,8-2 kg)	Traatgrill * Asetage üks alus alumisele riulile.	Kuumutus ventilaatoriga	2	200 ... 220	60 ... 80
Praetud kana (1,8-2 kg)	Traatgrill * Asetage üks alus alumisele riulile.	3D-funktsioon	2	15 min. 250/ maks., pärast 190	60 ... 80
kalkun (5,5 kg)	Standardne salv *	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	1	25 min. 250/ maks., pärast 180 ... 190	150 ... 210
kalkun (5,5 kg)	Standardne salv *	3D-funktsioon	1	25 min. 250/ maks., pärast 180 ... 190	150 ... 210
Kala	Traatgrill * Asetage üks alus alumisele riulile.	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	3	200	20 ... 30
Kala	Traatgrill * Asetage üks alus alumisele riulile.	3D-funktsioon	3	200	20 ... 30

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide toiduainete puhul.

*Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.

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

6.1.3 Grill

Punane liha, kala ja linnuliha pruunistuvad grillimisel kiiresti, hoiavad kaunist koorikut ega kuiva ära. Grillimiseks sobivad eriti hästi fileeliha, vardaliha, vorstid, aga ka mahlased köögiviljad (tomatid, sibul jne).

Üldhoiatused

- Grillimiseks sobimatu toit võib põhjustada tuleohtu. Grillige ainult toitu, mis talub tugevat grillileeki. Ärge asetage toite ka liiga kaugele resti tagumisse ossa. See on kuumim piirkond ja rasvased toidud võivad süttida.
- **Sulgege ahjuuks grillimise ajaks. Hoidke grillimise ajal ahjuuks alati kinni. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!**

Grillimise põhipunktid

- Grillimiseks võite võimalikult sarnase paksuse ja kaaluga toite.
- Asetage grillitavad tükid traatrestile või traatrestil alusele, jaotades neid nii, et need ei ulatuks kuumutuselemendi mõõtetest väljapoole.
- Sõltuvalt grillitavate tükide paksusest võivad tabelis äratoodud toiduvalmistamise ajad erineda.
- Asetage traatrest või traatrestil alus ahjus soovitud tasemele. Kui valmistate toitu traatrestil, asetage õlide kogumiseks alumisele riulile ahjuplaat. Asetatav ahjuplaat peaks olema kogu grillimise ala suurune. See ahjuplaat ei pruugi olla Teie tootega komplektis. Valage hõlpsa puhastamise tagamiseks ahjualusele veidi vett.

Grillimise nõuannete tabel

Toit	Kasutatav tarvik	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Kala	Traatgrill	4 - 5	250	20 ... 25
Kana tükid	Traatgrill	4 - 5	250	25 ... 35
Lihapall (vasikaliha) - 12 summa	Traatgrill	4	250	20 ... 30
Lambakarbonaad	Traatgrill	4 - 5	250	20 ... 25
Praad - (lihakuubikud)	Traatgrill	4 - 5	250	25 ... 30
Vasikaliha karbonaad	Traatgrill	4 - 5	250	25 ... 30
Köögiviljagratiin	Traatgrill	4 - 5	220	20 ... 30
Röstleib	Traatgrill	4	250	1 ... 3

Kõigi grillitoidude puhul on soovitatav eelsoojendada 5 minutit.
Põõrake toidutükke pärast 1/2 kogu grillimisajast.

6.1.4 Aurutamine

Üldteave

- Aurutamine on võimalik ainult kasutusjuhendis äratoodud aurutamiseks mõeldud funktsioonide puhul. Aurutamiseks mõeldud funktsioonide teabe saamiseks vt jaotist „Ahju tööfunktsioonid“ [► 65].











- Kui toiduvalmistamise nõuannete tabelis soovitatakse eelsoojendamist, pange toit pärast eelsoojendamist kindlasti ahju. Veevarustuse ajal määratud kestus tähendab pärast eelsoojendamist möödunud aega.
- Toiduvalmistamise nõuannete tabel sisaldab tootja poolt katsetatud soovitusi. Tabelist välja jäävate toitude

puhul saate ise määrata veekoguse, temperatuuri, aurutamise funktsiooni ja kestuse.

- Aurutamisel kasutage ühte ahjuplaati.

ET

Soovitused ühe plaadiga küpsetamiseks

Toit	Kasutatav tarvik	Riikli asend	Töofunktsioon	Temperatuur (°C)	Kasutatav vee kogus (ml)	Aurutase	Veetarbimise aeg (min.)**	Küpsetusaeg (min) (umbes)	u. toidu kaal (g)
Terve leib	Standardne salv *	2	Kuumutusventilaatoriga	180	200		enne eelkuumutamist	30 ... 40	820
Praetud kana (1,8-2 kg)	Traatgrill * Asetage üks alus alumisele riulile.	2	Ülemine/ alumine kuumutusventilaatori toel	25 min. 250/ maks., pärast 190	250		25	60 ... 70	2000
Ribi praad (üks tükk)	Standardne salv *	3	3D-funktsioon	180	250		15	40 ... 55	1000
Lambakint sud köögiviljodega	Standardne salv *	3	3D-funktsioon	170	250+250***		pärast eelkuumutamist (kohe)	80 ... 100	2000
Pärmiga kukkel	Standardne salv *	3	Kuumutusventilaatoriga	180	150		enne eelkuumutamist	20 ... 30	1200
Juustukook	Ümmargune koogivorm, 26 cm läbimõõduga traatrestiklambriga****	3	Kuumutusventilaatoriga	120	200		30	60 ... 70	1450
Kana kintsuliha	Standardne salv *	3	3D-funktsioon	200	150		pärast eelkuumutamist (kohe)	20 ... 30	800
Küpsekartul	Standardne salv *	3	3D-funktsioon	190	100		25	45 ... 55	500
Hamburieri leib	Standardne salv *	3	Kuumutusventilaatoriga	180	200		enne eelkuumutamist	20 ... 30	800
Lõhe köögiviljodega	Standardne salv *	3	3D-funktsioon	200	100		pärast eelkuumutamist (kohe)	15 ... 25	500

* Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.

** Näitab eelsoojendusest möödunud aega.

*** Poole küpsetusaja jooksul lisage veel 250 ml vett.

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

6.1.5 Katsetatud road

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

ET

Toiduvalmistamise tabel katsetatud roogadega

Soovitused ühe plaadiga küpsetamiseks

Toit	Kasutatav tarvik	Töofunktsioon	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Murukook (magus küpsis)	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	140	20 ... 30
Murukook (magus küpsis)	Standardne salv *	Kuumutus ventilaatoriga	Traatriuliga mudelitel :3 Ilma traatriuliteta mudelitel :2	140	15 .. 25
Väikesed koogid	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	160	25 ... 35
Väikesed koogid	Standardne salv *	Kuumutus ventilaatoriga	3	150	25 ... 35
Biskviidi kook	Ümmargune koogivorm, 26 cm läbimõõduga traatrestil klambriga **	Ülemine ja alumine kuumutus	2	150	30 ... 40
Biskviidi kook	Ümmargune koogivorm, 26 cm läbimõõduga traatrestil klambriga **	Kuumutus ventilaatoriga	2	150	35 ... 45
õunapirukas	Ümmargune must metallvorm, 20 cm läbimõõduga traatrestil **	Ülemine ja alumine kuumutus	2	180	50 ... 70
õunapirukas	Ümmargune must metallvorm, 20 cm läbimõõduga traatrestil **	Kuumutus ventilaatoriga	3	170	50 ... 65

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide toiduainete puhul.

*Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.

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

Soovitused kahe plaadiga küpsetamiseks

Toit	Kasutatav tarvik	Töofunktsioon	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Väikesed koogid	2-Standardne salv * 4-Kondiitriplaat *	Kuumutus ventilaatoriga	2 - 4	150	25 ... 35
Murukook (magus küpsis)	2-Standardne salv * 4-Kondiitriplaat *	Kuumutus ventilaatoriga	2 - 4	140	15 ... 25

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide toiduainete puhul.

*Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.

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

ET

Grill

Toit	Kasutatav tarvik	Riikli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Lihapall (vasikalihha) - 12 summa	Traatgrill	4	250	20 ... 30
Röstleib	Traatgrill	4	250	1 ... 3

Kõigi grilltoitude puhul on soovitatav eelsoojendada 5 minutit.

Pöörake toidutükke pärast 1/2 kogu grillimisajast.

7 Hooldus ja puhastus

7.1 Üldteave puhastamise kohta

Üldhoiatused

- Enne toote puhastamist oodake, kuni toode jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Ärge kandke puhastusvahendeid otse kuumadele pindadele. See võib põhjustada püsivaid plekke.
- Seade tuleb korralikult puhastada ja kuivaks pühkida pärast igit töökorda. Seega tuleb toidujäägid hõlpsasti ära puhastada, vältimaks nende jääkide kõrbemist järgmisel töökorral. Tänu sellele pikeneb seadme kasutusiga ja sageli esinevad probleemid vähenevad.
- Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhastusvahendeid.
- Mõned pesu- või puhastusvahendid kahjustavad pinda. Kasutamiseks mittesobivad puhastusvahendid on pleegitusained, ammoniaaki, happeid või kloriide sisaldavad puhastusvahendid, aurupuhastusvahendid, katlakivieemaldajad, plekieemaldajad ja rooste eemaldajad, abrasiivsed puhastusvahendid (kreemjad puhastusvahendid, küürimispulber, küürimiskreem, abrasiivsed ja kriimustavad küürimisvahendid, traat, käsnad, mustuse ja pesuainejääke sisaldavad puhastuslapid).

- Pärast igit kasutuskorda ei ole vaja spetsiaalset puhastusvahendit. Puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsnaga ning kuivatage see kuiva lapiga.
- Pärast puhastamist pühkige kindlasti järelejäänud vedelik täielikult ära ja puhastage ära toiduvalmistamise ajal tekkinud pritsmed.
- Ärge peske ühtki seadme komponenti nõudepesumasinas, kui kasutusjuhendis pole teisiti öeldud.

Roostevabast terasest pinnad

- Ärge kasutage roostevabast terasest pindade ja käepidemete puhastamiseks hapet ega kloori sisaldavaid puhastusvahendeid.
- Roostevabast terasest pind võib aja jooksul värvi muuta. See on normaalne. Puhastage roostevabale pinnale sobiva pesuvahendiga pärast igit töökorda.
- Puhastage pehme seebi, lapi ja vedelate (mittekriimustavate) puhastusvahenditega, mis sobivad roostevabade pindade jaoks, pühkides ainult ühes suunas.
- Eemaldage roostevabast terasest ja klaasist pinnalt lubja-, õli-, tärklise-, piima- ja valguplekid kohe ja viivitamata. Üle pika aja võivad plekid roostetada.

- Pinnale pihustatud/rakendatud puhastusvahendid tuleb viivitamatult eemaldada. Pinnale jäetud abrasiivsed puhastusvahendid muudavad pinna valgeks.

Emailitud pinnad

- Enne puhastamist peab toiduvalmistamiseks kasutatud ala jahtuma. Kuumade pindade puhastamine võib põhjustada tuleohtu ja emailipinna kahjustusi.
- Pärast iga kasutamist puhastage emailitud pinnad nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsna ning pühkige kuivaks kuiva lapiga.
- Raskelt eemaldatavate plekkide korral võib kasutada Teie tootemargi veebisaidil soovitatud ahju- ja grillresti jaoks mõeldud puhastusvahendeid ning mittekrimustavat küürimiskäsna. Ärge kasutage välist ahjupuhastit.

Katalüütilised pinnad

- Toiduvalmistamise ala külgseinad on kas emailitud või katalüütilised. See varieerub mudeliti.
- Katalüütilistel seintel on kerge matt ja poorne pind. Ahju katalüütilisi seinu ei tohi puhastada.
- Katalüütilised pinnad imavad õli tänu oma poorsele struktuurile ja hakkavad särama, kui pind on õliga küllastunud. Sellisel juhul on soovitatav osad vahetada.

Klaaspinnad

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

- Mitte mingil juhul ei tohi klaaspinnal kuivanud jääke puhastada sakiliste nugade, traatvilla või muude sarnaste kraapimisvahenditega.
- Kaltsiumplekid (kollased plekid) klaaspinnalt saate eemaldada müügis saadaval oleva katlakivieemaldusvahendiga, näiteks äädika või sidrunimahlaga.
- Kui pind on tugevalt määrdunud, kandke puhastusvahend plekile käsna ja andke sellele piisavalt aega, et see toimiks. Seejärel puhastage pind märja lapiga.
- Klaasipinna värvimuutus ja plekid tekkimine on normaalne, need ei ole defektid.

Plastosad ja värvitud pinnad

- Puhastage plastdetailid ja värvitud pinnad nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsna ning pühkige need kuivaks kuiva lapiga.
- Ärge kasutage tugevast metallist kaabitsaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad pindasid kahjustada.
- Veenduge, et seadme osade ühenduskohad ei jääks niiskeks ja pesuvahendiga kaetuks. Vastasel juhul võib nendes ühenduskohtades tekkida korrosioon.

7.2 Tarvikute puhastamine

Ärge pange toote tarvikuid nõudepesumasinasse, kui kasutusjuhendis ei ole sätestatud teisiti.

7.3 Juhtpaneeli puhastamine

- Nuppudega paneelide puhastamisel pühkige paneel ja nupud niiske pehme lapiga ja pühkige kuivaks kuiva lapiga. Ärge eemaldage all olevaid nuppe ja tihendeid juhtpaneeli puhastamisel. Juhtpaneel ja nupud võivad kahjustada saada.

- Kui puhastate nuppudega roostevabast terasest paneele, ärge kasutage nupu ümber roostevaba terase jaoks mõeldud puhastusvahendeid. Märgid nuppude ümber võivad kuluda.
- Puhastage puutetundlikke juhtpaneele niiske pehme lapiga ja pühkige kuivaks kuiva lapiga. Kui Teie tootel on olemas klahviluku funktsioon, lülitage klahvilukk sisse enne juhtpaneeli puhastamist. Vastasel juhul võivad klahvid valesti reageerida.

7.4 Ahi sisemuse (toiduvalmistamise ala) puhastamine

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

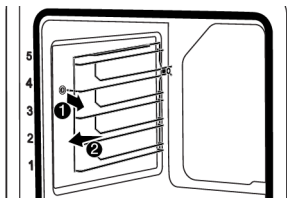
Ahju külgsainte puhastamine

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

Kui Teie toode on traatriulitega mudel, eemaldage traatriulid enne külgsainte puhastamist. Seejärel järgige jaotises "Üldteave puhastamise kohta" kirjeldatud puhastamisetappe vastavalt ahju külgsaina tüüpidele.

Külgetraatriulite eemaldamiseks toimige järgmiselt:

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



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

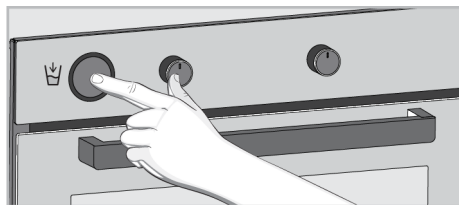
7.5 Aurupuhastus

Antud funktsioon pehmendab auru ja ahju sisepindadele kondenseerunud veepiiskade abil ahju tekkinud mustust (kui see ei olnud seal pikka aega) ja hõlbustab selle eemaldamist.

Üldhoiatused

- Aurupuhastuse funktsiooni aega, temperatuuri ja auru sätteid ei saa muuta.
- Kui vesi saab otsa esimese 5 minuti jooksul pärast aurupuhastuse käivitamist, kui veepaak puhastus ajal eemaldatakse või selle kaas avatakse, puhastus tühistatakse.
- Kui ahju sisetemperatuur on üle 120 °C, siis aurupuhastus ei käivitu.

1. Eemaldage kõik tarvikud ahju seest.
2. Lükake ahju juhtpaneelil olev veemahuti ja eemaldage see pesast. Täitke mahuti 200 ml veega.



3. Asetage veemahuti pesasse-
4. Lülitage pliit klahvi ① vajutamisega sisse.
5. Alumise rea funktsioonide aktiveerimiseks vajutage funktsioonide ekraanil nuppu "Lisafunktsiooni aktiveerimine".
6. Funktsioonide ekraani alumises reas vajutage nuppu "Aurupuhastus".
7. Puhastuse käivitamiseks vajutage klahvi ►||.
 - ⇒ Algab puhastus ning selle kestus kuvatakse ekraanil. Seda kestust ei ole võimalik muuta.
8. Pöördloenduse lõpus kuvatakse ekraanil "00:00".

9. Avage ahjuuks ja pühkige ahju sisepinnad märja käsna või lapiga.
10. Püsivate plekkide puhul puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsna ning pühkige see kuivaks kuiva lapiga.

i Aurupuhastuse puhul eeldatakse, et ahju põhjas asuv vesi aurustub ja kondenseerub ahju sisepindadele ning ahju uksele Teie ahju tekkinud kerge mustuse pehmemdamiseks. Ahjuuksele tekkinud kondensaat võib ahjuukse avamisel tilkuda. Niipea, kui avate ahjuukse, pühkige see kondensaadist kuivaks.

11. (See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.) Pärast kondenseerumist ahju sees võib ahju all olevas süvendi kanalis tekkida lomp või niiskus. Pärast kasutamist puhastage see süvendi kanal niiske lapiga ja pühkige see kuivaks.



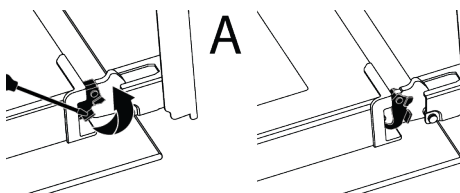
7.6 Ahjuukse puhastamine

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

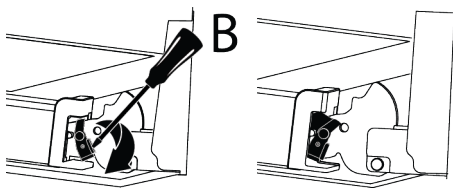
i Ärge kasutage ahjuukse ja -klaasi puhastamiseks tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid, metallikaabitsaid, traatvilla ja pleegitusaineid.

Ahjuukse eemaldamine

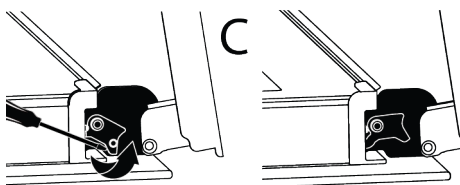
1. Avage ahjuuks.
2. Avage paremal ja vasakul esiukse hingepesa klambrid, vajutades allapoole, nagu joonisel näidatud.
3. Hingetüübid on vastavalt tootemudelile erinevad: (A), (B), (C). Järgmistel joonistel on näidatud, kuidas avada igat tüüpi hingeid.
4. A-tüüpi hinge on saadaval tavaliste uksetüüpide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



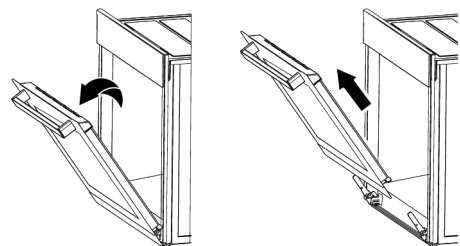
5. B-tüüpi hinge on saadaval pehmet sulguvate uksetüüpide puhul.



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



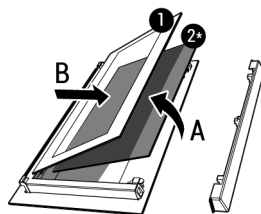
7. Viige ahjuuks pooleldi avatud asendisse.



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



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

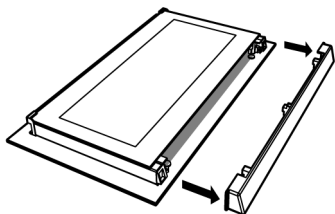
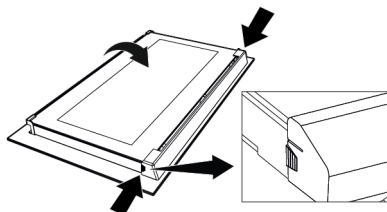


- 1 Sisim klaas 2* Siseklaas (ei pruugi Teie tootes saadaval olla)

7.7 Ahjuukse siseklaasi eemaldamine

Toote esiukse siseklaasi võib puhastamiseks eemaldada.

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



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

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

7.8 Ahjuvalgusti puhastamine

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

Ahjuvalgusti väljavahetamine

Üldhoiatused

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

alla 60 W. Elektripirnid sobivad kasutamiseks temperatuuril üle 300 °C. Ahjulambid on saadaval volitatud teenindusest või litsentseeritud tehnikutelt. Antud seade on varustatud G-energiaklassiga elektripirniga.

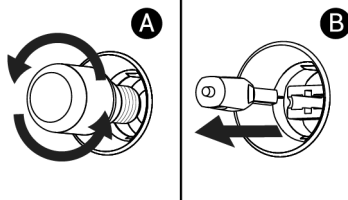
- Valgusti asukoht võib erineda joonisel näidatust.
- Selles tootes kasutatav valgusti ei sobi kasutamiseks kodutubade valgustuses. Selle valgusti eesmärk on aidata kasutajal toiduaineid näha.
- Antud seadmes kasutatavad elektripirnid peavad vastu pidama ekstreemsetele füüsilistele tingimustele, näiteks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

Kui teie ahjus on ümmargune valgusti,

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



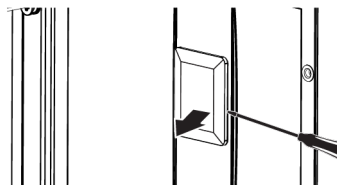
3. Kui Teie ahjuvalgusti on joonisel A näidatud tüüpi elektripirn, siis keerake ahju see joonisel näidatud viisil ja vahetage see uue vastu. Kui mudeli tüüp on B, tõmmake see välja nagu joonisel näidatud ja asendage see uuega.



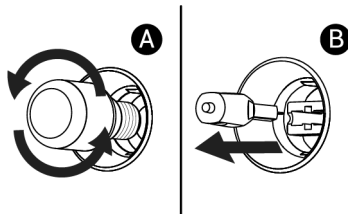
4. Pange klaasist kaas tagasi.

Kui Teie ahjus on ruudukujuline valgusti,

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



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



5. Pange klaasist kaas ja traatriiulid tagasi.

8 Veotsing

Kui probleem püsib pärast selles jaotises toodud juhiste järgimist, võtke ühendust müüja või volitatud teenindusega. Ärge kunagi proovige oma toodet ise parandada.

Ahi töötamise ajal eraldub auru.

- On normaalne, et töö ajal näete auru. >>> See ei ole viga.

Toiduvalmistamise ajal ilmuvad veepiisad

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

Toote soojenemise ja jahutamise ajal on kuulda metalliheli.

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

Toode ei tööta.

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

Ahju tuli ei põle.

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

Ahi ei küta.

- Ahi ei pruugi olla seadistatud kindlale küpsetusfunktsioonile ja/või temperatuurile. >>> Seadke ahi kindlale küpsetusfunktsioonile ja/või temperatuurile.
- Taimeriga mudelite puhul ei ole kellaaega määratud. >>> Määrake aeg.
- Elektrit pole. >>> Veenduge, et vooluvõrk on töökorras ja kontrollige kaitsmekarbis olevaid kaitsmeid. Vajadusel vahetage kaitsmed või aktiveerige need uuesti.
- Ahju uks võib olla avatud. >>> Veenduge, et ahju uks oleks suletud. Kui ahjuuks jääb avatuks kauemaks kui 5 minutiks, tühistatakse küpsetamiseks valitud ajaseade ja küttekehad ei tööta.

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

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

Pärast toiduvalmistamise algust vilgub ekraanil sümbol ► ja kostub helihoiatus.

- Ahju uks võib olla avatud. >>> Veenduge, et ahjuuks oleks täielikult suletud. Kui viga jätkub, võtke ühendust volitatud teenindusega.

Käsk, mille soovite rakendusest "HomeWhiz" saata, ei lähe läbi. (kui kaugjuurdepääsu tingimused on täidetud)

- Teie link võib mõneks ajaks katkeda. >>> Veenduge, et ahi on ühendatud traadita võrguga, ning lülitage rakendus välja ja sisse.

"HomeWhiz"rakendus ei näita ahju olekut õigesti.

- Teie link võib mõneks ajaks katkeda. >>> Veenduge, et ahi on ühendatud traadita võrguga, ning lülitage rakendus välja ja sisse.

After introducing your product to the "HomeWhiz" application, If there is an error saying "An error occurred while associating your product to your home or the room you specified. This device belongs to another home." or if you forgot in which "HomeWhiz" account

- Kustutage sidumine, järgides juhiseid jaotises „"HomeWhiz" ühendatud ahju sidumise kustutamine“ ja korrake toote sidumist algusest peale.

Toote installimisel rakendusse "HomeWhiz" kuvatakse hoiatus „Tuvastati mitu bluetooth-võrku“.

- Kui teie kodus on seadistusrežiimile seatud korraga rohkem kui üks kodumasin ja edastavad Bluetooth-signaali, võite installimisel . >>> Lülitage teiste seadmete paigaldusrežiimid välja ja jätkake ainult ühe seadme kasutamist, kui paigaldusrežiim on sisse lülitatud.

Muud tingimused peale minu määratud keele kuvatakse rakenduses "HomeWhiz".

- Juhtudel, kui Interneti-võimsus on väike, võivad homewhiz-rakenduses esineda terminid erinevates keeltes peale rakenduses määratletud keelte. >>> See ei ole viga.

