



## **Built-in Oven**

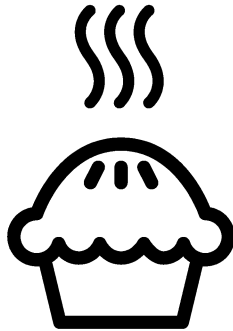
User Manual

## **Beépített sütő**

Használati útmutató

## **Sisseehitatav ahi**

Kasutusjuhend



**BIE22300X**

**EN / HU / ET**

285.4486.06/R.AB/26.11.2019/8-1

7768288302

## Please read this user manual first!

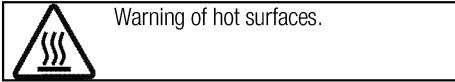
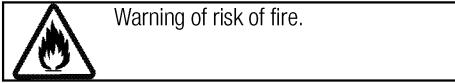
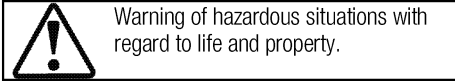
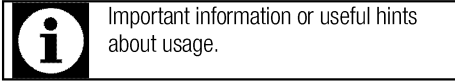
Dear Customer,

Thank you for purchasing this Beko product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

### Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



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

Made in TURKEY



This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

## TABLE OF CONTENTS

### **1 Important instructions and warnings for safety and environment 4**

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| General safety .....              | 4 |
| Electrical safety .....           | 4 |
| Product safety .....              | 5 |
| Intended use .....                | 7 |
| Safety for children.....          | 7 |
| Disposing of the old product..... | 8 |
| Package information .....         | 8 |

### **2 General information 9**

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Overview .....                 | 9  |
| Package contents .....         | 10 |
| Technical specifications ..... | 11 |

### **3 Installation 12**

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Before installation .....         | 12 |
| Installation and connection ..... | 14 |
| Future Transportation.....        | 16 |

### **4 Preparation 17**

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Tips for saving energy ..... | 17 |
|------------------------------|----|

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Initial use.....                     | 17 |
| Time setting.....                    | 17 |
| First cleaning of the appliance..... | 17 |
| Initial heating .....                | 17 |

### **5 How to operate the oven 19**

|  |    |
|--|----|
| General information on baking, roasting and grilling | 19 |
| How to operate the electric oven .....               | 19 |
| Operating modes.....                                 | 20 |
| Using the oven clock .....                           | 20 |
| Cooking times table.....                             | 23 |
| How to operate the grill.....                        | 24 |
| Cooking times table for grilling.....                | 24 |

### **6 Maintenance and care 25**

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| General information.....           | 25 |
| Cleaning the control panel .....   | 25 |
| Cleaning the oven .....            | 25 |
| Removing the oven door .....       | 26 |
| Removing the door inner glass..... | 26 |
| Replacing the oven lamp.....       | 27 |

### **7 Troubleshooting 28**

## **1 Important instructions and warnings for safety and environment**

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

### **General safety**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the

user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.

- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

### **Electrical safety**

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a

transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.

- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable

insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.

- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

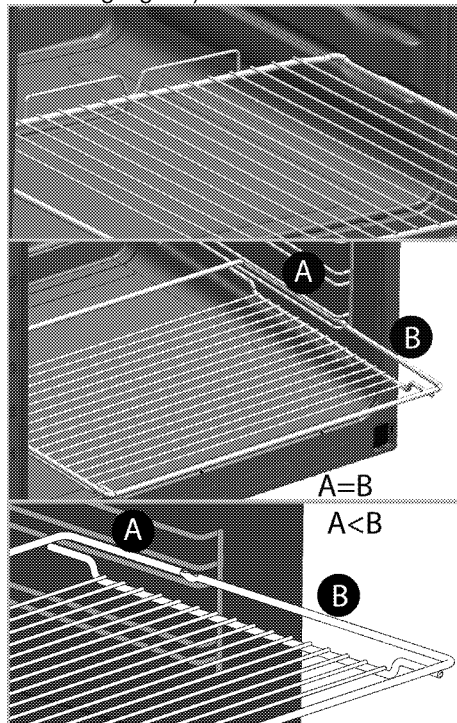
### **Product safety**

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- **Food Poisoning Hazard:** Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness.

- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliances becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- (Varies depending on the product model.)

Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly  
 It is important to place the wire shelf and/or tray onto the rack properly. Slide the wire shelf or tray between 2 rails and make

sure that it is balanced before placing food on it (Please see the following figure).



- Do not use the product if the front door glass removed or cracked.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Place the baking paper into the cooking pot or on to the oven accessory (tray, wire grill etc) together with the food and then insert all into the preheated oven. Remove the excess parts of the baking paper overflowing from the accessory or the pot in order to prevent the risk of touching the

oven's heating elements. Never use the baking paper in an operating temperature higher than the indicated value for the baking paper. Do not place the baking paper directly on the base of the oven.

- **WARNING:** Ensure that power cord of the appliance is unplugged or circuit breaker is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

### **Intended use**

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- **CAUTION:** This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths etc.

by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.

- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.
- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

### **Safety for children**

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do not load any heavy object on it and do not allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

## Disposing of the old product

### Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

### Compliance with RoHS Directive:

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

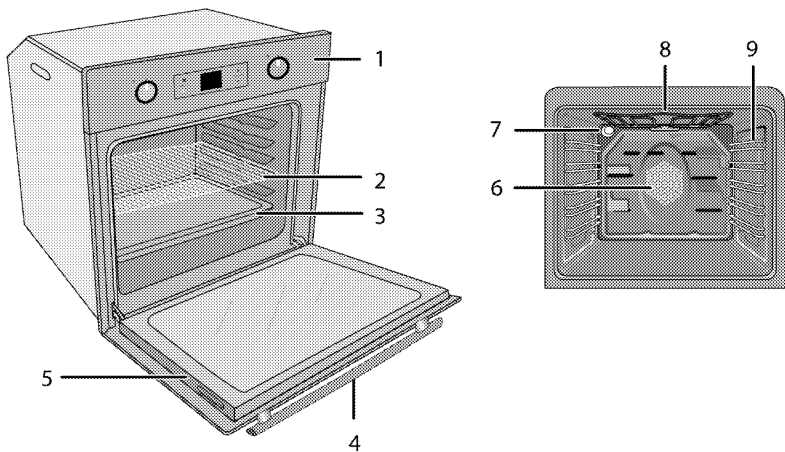
### Package information

- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.



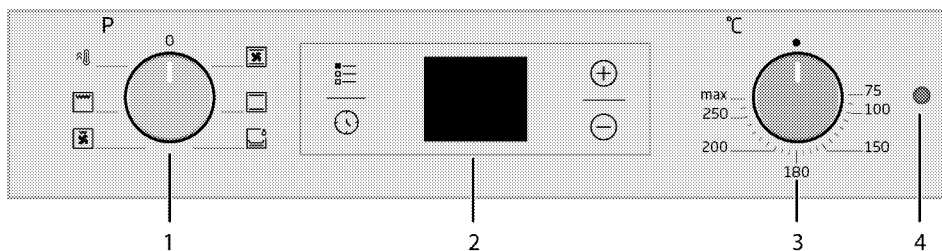
## 2 General information

### Overview



- 1 Control panel
- 2 Wire shelf
- 3 Tray
- 4 Handle
- 5 Door

- 6 Fan motor (behind steel plate)
- 7 Lamp
- 8 Top heating element
- 9 Shelf positions



- 1 Function knob
- 2 Digital timer
- 3 Thermostat knob
- 4 Thermostat lamp

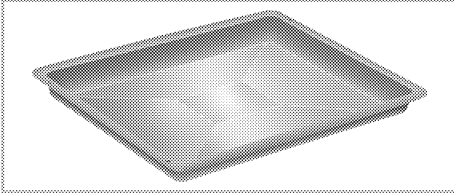
## Package contents



Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

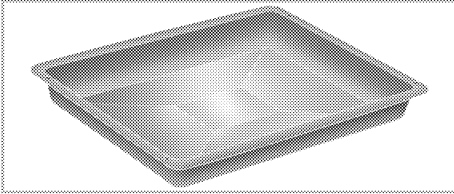
1. **User manual**
2. **Standard tray**

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



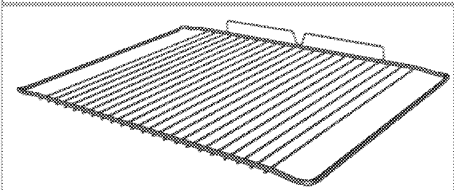
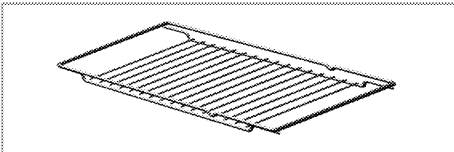
3. **Deep tray**

Used for pastries, large roasts, juicy dishes, and for collecting the fat while grilling.



4. **Wire grill**

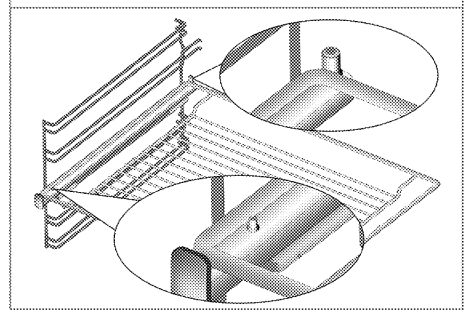
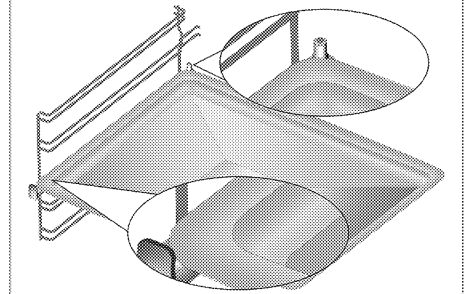
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



5. **Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly**  
**(This feature is optional. It may not exist on your product.)**

Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily.

When using the tray and wire shelf with telescopic racks, make sure that the pins at the rear section of the telescopic rack stands against the edges of the wire shelf and tray.



## Technical specifications

|   |  |
|---|--|
| <b>Voltage / frequency</b>                          | <b>220-240 V ~ 50 Hz</b>               |
| Total power consumption                             | 2.4 kW                                 |
| Cable type / section                                | min.H05W-FG<br>3 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| <b>External dimensions (height / width / depth)</b> | <b>595 mm/594 mm/567 mm</b>            |
| Installation dimensions (height / width / depth)    | **590 or 600 mm/560 mm/min. 550 mm     |
| <b>Main oven</b>                                    | <b>Multifunction oven</b>              |
| Inner lamp  | 15/25 W                                |
| Grill power consumption                             | 2.2 kW                                 |

# Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Cooking with eco-fan, 2- Turbo slow cooking, 3- Turbo cooking, 4- Fan assisted bottom/top heating, 5-Top and bottom heating.

\*\* See. *Installation, page 12.*



Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.



Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.



Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

### 3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.



Preparation of location and electrical installation for the product is under customer's responsibility.



**DANGER:**

The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.



**DANGER:**

Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.

Damaged products cause risks for your safety.

#### Before installation

The appliances must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating. The appliance is intended for installation in commercially available kitchen cabinets. A safety

distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

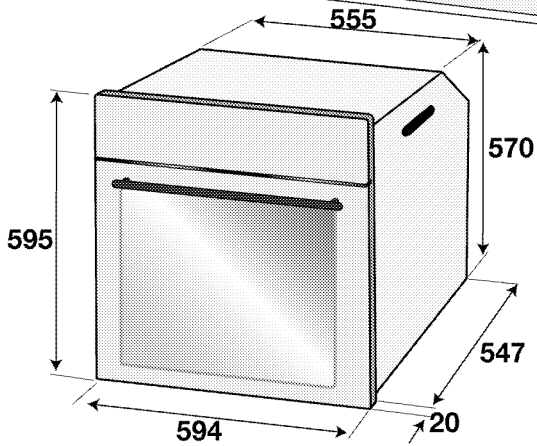
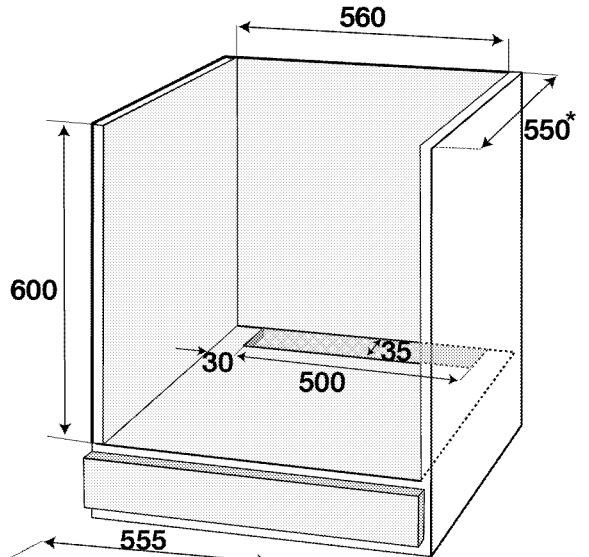
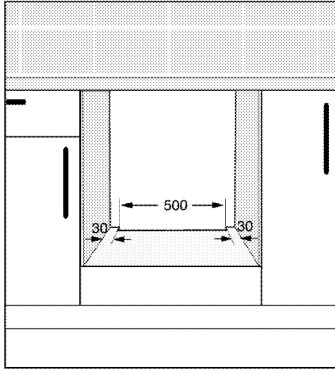
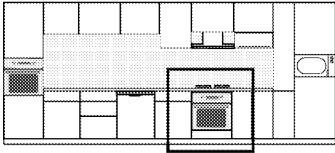
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- Kitchen cabinets must be set level and fixed.
- If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed in order to separate from the oven and drawer.
- Carry the appliance with at least two persons.
- Hold the oven from the slots for handling on both sides to move it.
- Before installing the product, remove all materials and documents inside.
- Kitchen furniture must be in compliance with the dimensions given in the figure below. At the rear section of the kitchen furniture, an opening must be cut out with the dimensions given in the figure below to ensure sufficient ventilation.



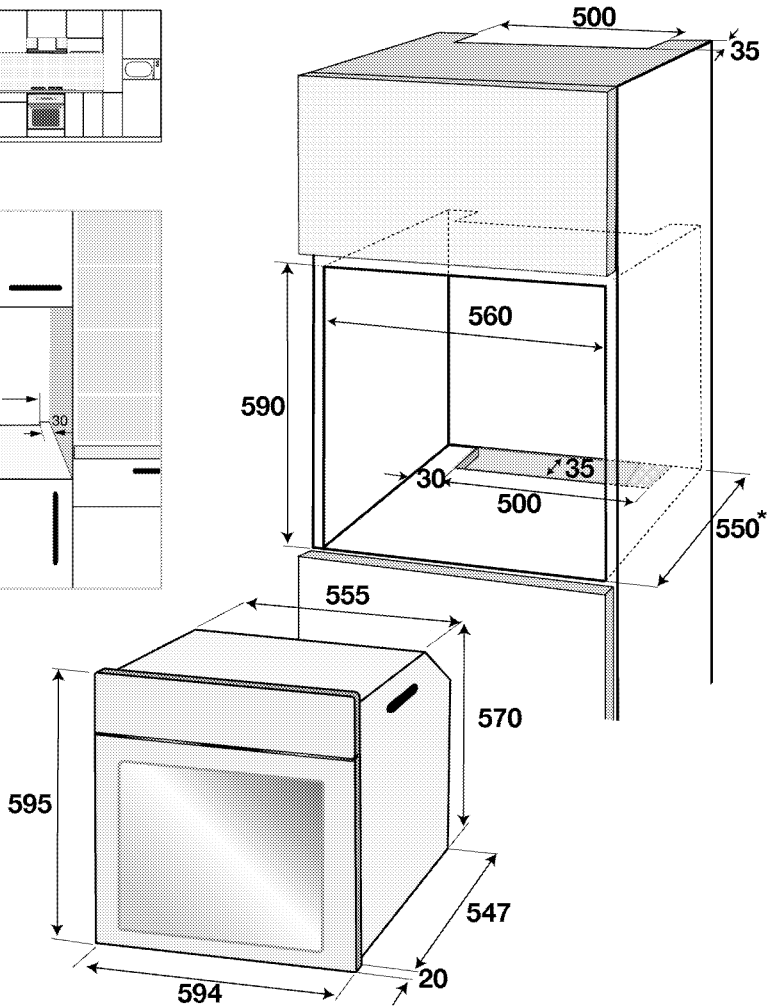
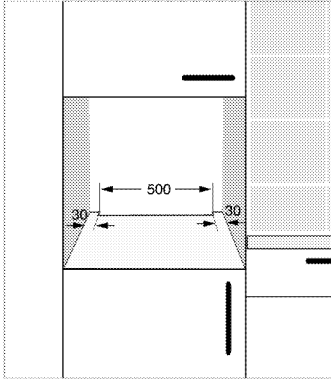
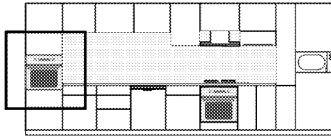
Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.



The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.



\* min.



\* min.

### Installation and connection

- The product must be installed in accordance with all local gas and electrical regulations.

### Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the

product without a grounding installation in accordance with the local regulations.



### DANGER:

The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation. Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.

**! DANGER:**  
The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.  
A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Open the front door to see the type label.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

**! DANGER:**  
Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.  
There is the risk of electric shock!

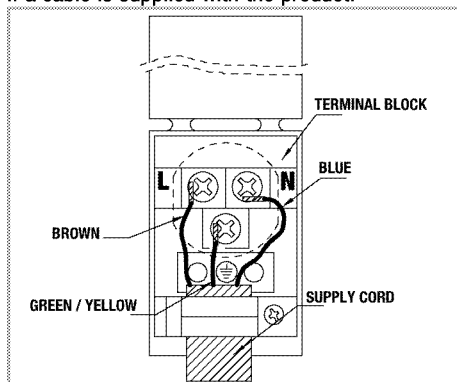
### Connecting the power cable

**i** While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.

1. If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.

Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

### If a cable is supplied with the product:

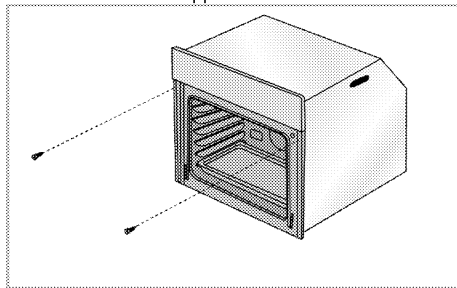


2. For single-phase connection, connect the wires as identified below:

- Brown/Black cable = L (Phase)
  - Blue/Grey cable = N (Neutral)
  - Green/yellow cable = (E)  $\oplus$  (Ground)
- » OR
- Grey/Black cable = L (Phase)
  - Blue/Brown cable = N (Neutral)
  - Green/yellow cable = (E)  $\oplus$  (Ground)

### Installing the product

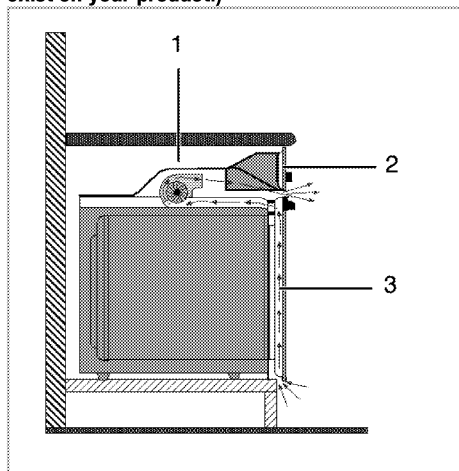
1. Slide the oven into the cabinet, align and secure it while making sure that the power cable is not broken and/or trapped.



Secure the oven with 2 screws as illustrated.

After the installation, make sure that the screws are sufficiently tightened and the oven does not move. Oven may tip over during use if it is not installed as per the instructions and if the screws are not sufficiently tightened.

**For products with cooling fan (This may not exist on your product.)**



- 1 Cooling fan
- 2 Control panel
- 3 Door

The built-in cooling fan cools both the built-in cabinet and the front of the product.



Cooling fan continues to operate for about 20-30 minutes after the oven is switched off. If you have cooked by programming the timer of the oven, cooling fan will also be switched off at the end of the cooking time together with all functions.

**Final check**

1. Operate the product.
2. Check the functions.

**Future Transportation**

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- To prevent the wire grill and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.
- Do not use the door or handle to lift or move the product.



Do not place any objects onto the product and move it in upright position.



Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.



## 4 Preparation

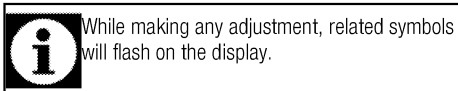
### Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

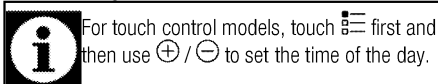
- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.

### Initial use

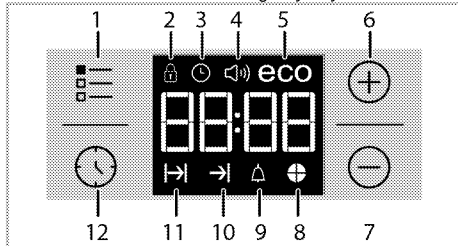
#### Time setting



Press (+)/(-) keys to set the time of the day after the oven is energized for the first time.

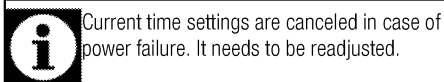
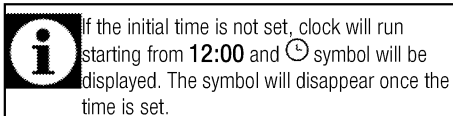


Confirm the setting by touching the clock symbol and wait for 4 seconds without touching any keys to confirm.

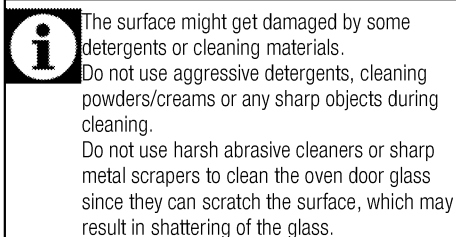


- 1 Adjustment key
- 2 Key lock symbol
- 3 Clock symbol
- 4 Alarm volume symbol (This may not exist on your product.)

- 5 Eco mode symbol
- 6 Plus key
- 7 Minus key
- 8 Time slice symbol
- 9 Alarm symbol
- 10 End of Cooking Time symbol
- 11 Cooking Time symbol
- 12 Program key



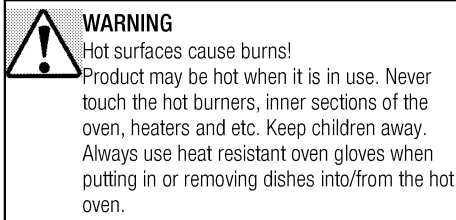
### First cleaning of the appliance



1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

### Initial heating

Heat up the product for about 30 minutes and then switch it off. Thus, any production residues or layers will be burnt off and removed.



### Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.

4. Select the highest grill power; See *How to operate the electric oven, page 19*.
5. Operate the oven for about 30 minutes.
6. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 19*

### **Grill oven**

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 24*.
4. Operate the grill about 15 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 24*



Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

## 5 How to operate the oven

### General information on baking, roasting and grilling



#### WARNING

Hot surfaces cause burns!  
Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.



#### DANGER:

Be careful when opening the oven door as steam may escape.  
Exiting steam can scald your hands, face and/or eyes.

#### Tips for baking

- Use non-sticky coated appropriate metal plates or aluminum vessels or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- Place the baking mould in the middle of the shelf.
- Select the correct rack position before turning the oven or grill on. Do not change the rack position when the oven is hot.
- Keep the oven door closed.

#### Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

#### Tips for grilling

When meat, fish and poultry are grilled, they quickly get brown, have a nice crust and do not get dry. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with high water content such as tomatoes and onions.

- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf in such

a way that the space covered does not exceed the size of the heater.

- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide the baking tray to the lower rack to collect fats. The baking tray to be slid must be of a size that covers the whole grilling area. This tray might not be provided with the product. Add some water in the baking tray for easy cleaning.

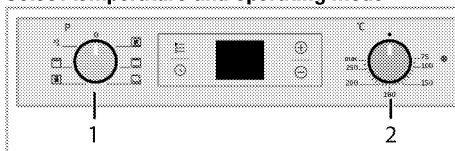


Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

### How to operate the electric oven

#### Select temperature and operating mode



- 1 Function knob
- 2 Thermostat knob

1. Set the Function knob to the desired operating mode.
2. Set the Temperature knob to the desired temperature.

» Oven heats up to the adjusted temperature and maintains it. During heating, temperature lamp stays on.

#### Switching off the electric oven

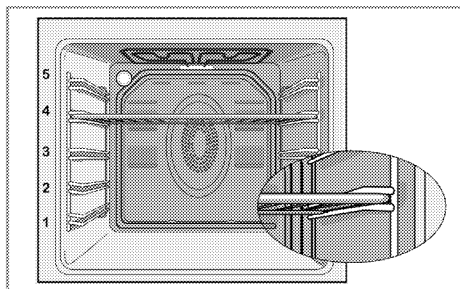
Turn the function knob and temperature knob to off (upper) position.

#### Rack positions (For models with wire shelf)

It is important to place the wire shelf onto the side rack correctly. Wire shelf must be inserted between the side racks as illustrated in the figure.

Do not let the wire shelf stand against the rear wall of the oven. Slide your wire shelf to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain a good grill performance.

(Varies depending on the product model.)



## Operating modes

The order of operating modes shown here may be different from the arrangement on your product.

### Top and bottom heating



Top and bottom heating are in operation. Food is heated simultaneously from the top and bottom. For example, it is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray only.

### Bottom heating



Only bottom heating is in operation. It is suitable for pizza and for subsequent browning of food from the bottom.



This function must be used for easy steam cleaning as well.

### Fan supported bottom/top heating



Top heating, bottom heating plus fan (in the rear wall) are in operation. Hot air is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Cook with one tray only.

### Full grill



Large grill at the ceiling of the oven is in operation. It is suitable for grilling large amount of meat.

- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Turn the food after half of the grilling time.

### Grill+Fan



Grilling effect is not as strong as in Full Grill

- Put small or medium-sized portions in correct shelf position under the grill heater for grilling.
- Turn the food after half of the grilling time.

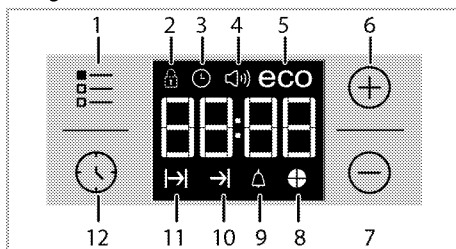
### Booster







This function is used to heat the oven rapidly; it is not suitable for cooking food.

- Select the desired temperature after selecting this function. Temperature light turns on and oven is heated.
- Light turns off after the heating process is completed. Now select the desired function to cook your food.

### Using the oven clock






- 1 Adjustment key
- 2 Key lock symbol
- 3 Clock symbol
- 4 Alarm volume symbol (This may not exist on your product.)
- 5 Eco mode symbol
- 6 Plus key
- 7 Minus key
- 8 Time slice symbol
- 9 Alarm symbol
- 10 End of Cooking Time symbol
- 11 Cooking Time symbol
- 12 Program key

|  |   |
|--|---|
|   | Maximum time that can be set for end of cooking is 5 hours 59 minutes. Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven. |
|  | While making any setting, related symbols will flash on the display. You must wait for a short time for the settings to take effect.                    |
|  | If no cooking setting is made, time of the day cannot be set.   |
|  | Remaining time will be displayed if cooking time is set when the cooking starts.  |

### Cooking by setting the cooking time;









You can set the oven so that it will stop at the end of the specified time by setting the cooking time on the timer.

1. Select the function for cooking.
  2. Touch  until  symbol appears on display for cooking time.
  3. Set the cooking time with  $\oplus$  /  $\ominus$  keys.
- » » After the cooking time is set,  symbol and the time slice will appear on display continuously.
4. Place the dish into the oven and set the temperature with temperature knob. Cooking will start.

» Cooking time starts to count down on display when cooking starts and all parts of time slice symbol is lit. The set cooking time is divided into 4 equal parts and when the time of each parts ends, the symbol of that parts turns off. So you can understand the ratio of remaining cooking time to total cooking time easily.

### Setting the the end of cooking time to a later time;

After setting the cooking time on the timer, you can set the end of cooking time to a later time.


1. Select the function for cooking.
  2. Touch  until  symbol appears on display for cooking time.
  3. Set the cooking time with  $\oplus$  /  $\ominus$  keys.
- » » Once the Cooking Time is set,  symbol will appear on display continuously.
4. Touch  until  symbol appears on display for the end of cooking time.
  5. Press  $\oplus$  /  $\ominus$  keys to set the end of cooking time.
- » After the cooking time is set,  symbol plus  symbol and the time slice will appear on display continuously. Once the cooking starts,  symbol disappears.

6. Place the dish into the oven and set the temperature with temperature knob. Cooking will start.

» **Oven timer calculates the startup time by deducting the cooking time from the end of cooking time you have set.** Selected operating mode is activated when the startup time of cooking has come and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of cooking time.

» Cooking time starts to count down on display when cooking starts and all parts of time slice symbol is lit. The set cooking time is divided into 4 equal parts and when the time of each parts ends, the symbol of that parts turns off. So you can understand the ratio of remaining cooking time to total cooking time easily.




7. After the cooking process is completed, "End" appears on the displayed and the timer gives an audio warning.
8. Audio warning sounds for 2 minutes. To stop the audio warning, just press any key. Audio warning will be silenced and current time will be displayed.




If you press any key at the end of the audio warning, the oven will restart operating. Turn the temperature knob and function knob to "0" (off) position to switch off the oven in order to prevent re-operation of the oven at the end of warning.

### Activating the keylock



You can prevent digital timer from being intervened with by activating the key lock function.

1. Touch  until  symbol appears on display.
- » "OFF" will appear on the display.
2. Press  $\oplus$  to activate the key lock.
- » Once the key lock is activated, "On" appears on the display and the  symbol remains lit.



Digital timer keys are not functional when the key lock is activated. Key lock will not be cancelled in case of power failure.



### To deactivate the keylock


1. Touch  until  symbol appears on display.
- » "On" will appear on the display.
2. Disable the key lock by pressing the  $\ominus$  key.
- » "OFF" will be displayed once the keylock is deactivated.

### Setting the alarm clock


You can use the timer of the product for any warning or reminder apart from the cooking program.


The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time. Timer will give an audio warning at the end of the set time.


1. Touch  until  symbol appears on display.

 Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

2. Set the alarm duration by using  /  keys.

 Function keys for alarm tone, time of day, display brightness and temperature keys should be at 0 (OFF) position.




»  symbol will remain lit and the alarm time will appear on the display once the alarm time is set.


3. At the end of the alarm time,  symbol starts flashing and the audio warning is heard.

### Turning off the alarm





1. Audio warning sounds for 2 minutes. To stop the audio warning, just press any key.
- » Audio warning will be silenced and current time will be displayed.

### Cancelling the alarm;

1. Touch  until  symbol appears on display in order to cancel the alarm.
2. Press and hold  key until "00:00" is displayed.

 Alarm time will be displayed. If the alarm time and cooking time are set concurrently, shortest time will be displayed.





### Changing alarm tone

1. Touch  until  symbol appears on display.
2. Adjust the desired alarm tone with  /  keys.
3. The tone you have set will be activated in a short time.

» Selected alarm tone will appear as "b-01", "b-02" or "b-03" on the display.

### Changing the time of the day



To change the time of the day you have previously set:

1. Touch  until  symbol appears on display.
2. Set the time of the day with  /  keys.
3. The time you have set will be activated in a short time.



### Economy mode

You can save energy with economy mode while cooking by setting cooking time in the oven. This mode completes the cooking with the inner temperature of the oven by switching off the heaters before the end of cooking time.

### Setting the economy mode




1. Touch  symbol until **eco** symbol appears on display.  
» "OFF" will appear on the display.
2. Enable economy mode by touching  key.  
» Once the economy mode is activated, "On" appears on the display and the eco symbol remains lit.

### Disabling economy mode

1. Touch  symbol until **eco** symbol appears on display.  
» "On" will appear on the display.
2. Disable economy mode by touching  key.  
» "Off" will be displayed once the eco mode is deactivated.

### Setting the screen brightness

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

1. Touch  until **d-01** or **d-02** or **d-03** appears on display for display brightness.
2. Set the desired brightness with  /  keys.  
» The time you have set will be activated in a short time.

## Cooking times table



The timings in this chart are meant as a guide. Timings may vary due to temperature of food, thickness, type and your own preference of cooking.

## Baking and roasting



1st rack of the oven is the **bottom** rack.

| Dish                       | Cooking level number | Accessory to use  | Operating mode | Rack position | Temperature (°C)                        | Cooking time (approx. in min.) |
|----------------------------|----------------------|---|----------------|---------------|---|--------------------------------|
| Cakes in tray              | One level            | Standard tray*  |                | 3             | 180                                     | 25 ... 30                      |
| Cakes in mould             | One level            | Cake mold on wire grill**                                     |                | 2             | 180                                     | 40 ... 50                      |
| Small cakes                | One level            | Standard tray*  |                | 3             | 160                                     | 25 ... 35                      |
| Sponge cake                | One level            | Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill** |                | 3             | 160                                     | 25 ... 35                      |
| Cookies                    | One level            | Pastry tray*  |                | 3             | 180                                     | 25 ... 30                      |
| Dough pastry               | One level            | Standard tray*  |                | 2             | 200                                     | 30 ... 40                      |
| Rich pastry                | One level            | Standard tray*  |                | 2             | 200                                     | 25 ... 35                      |
| Leaven                     | One level            | Standard tray*  |                | 2             | 200                                     | 35 ... 45                      |
| Lasagna                    | One level            | Glass/metal rectangular pan on wire grill**                   |                | 2 - 3         | 200                                     | 30 ... 40                      |
| Pizza                      | One level            | Standard tray*  |                | 2             | 200 ... 220                             | 15 ... 20                      |
| Beef steak (whole) / Roast | One level            | Standard tray*  |                | 3             | 25 min.<br>250/max, then<br>180 ... 190 | 100 ... 120                    |
| Lag of Lamb (casserole)    | One level            | Standard tray*  |                | 3             | 25 min. 220<br>then 180 ...<br>190      | 70 ... 90                      |
| Roasted chicken (1,8-2 kg) | One level            | Standard tray*  |                | 2             | 15 min.<br>250/max, then<br>180 ... 190 | 60 ... 80                      |
| Turkey (5.5 kg)            | One level            | Standard tray*  |                | 1             | 25 min.<br>250/max, then<br>180 ... 190 | 150 ... 210                    |
| Fish                       | One level            | Standard tray*  |                | 3             | 200                                     | 20 ... 30                      |

It is suggested to perform preheating for all foods.

\* These accessories may not be supplied with the product.

\*\* These accessories are not supplied with the product. They are commercially available accessories.

## Cooking table for test meals

Meals in this cooking table are prepared according to EN 60350-1 to make it easier for control institutes to test the product

| Dish        | Cooking level number | Accessory to use  | Operating mode | Rack position | Temperature (°C) | Cooking time (approx. in min.) |
|-------------|----------------------|---|----------------|---------------|------------------|--------------------------------|
| Shortbread  | One level            | Standard tray*  |                | 3             | 140              | 20 ... 30                      |
| Small cakes | One level            | Standard tray*  |                | 3             | 160              | 25 ... 35                      |
| Sponge cake | One level            | Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**   |                | 3             | 160              | 25 ... 35                      |
| Apple pie   | One level            | Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill** |                | 2             | 180              | 50 ... 60                      |

It is suggested to perform preheating for all foods.

\* These accessories may not be supplied with the product.

\*\* These accessories are not supplied with the product. They are commercially available accessories.

### Tips for baking cake

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time.
- If the cake is wet, use less liquid or lower the temperature by 10°C.
- If the cake is too dark on top, place it on a lower rack, lower the temperature and increase the cooking time.
- If cooked well on the inside but sticky on the outside use less liquid, lower the temperature and increase the cooking time.

### Tips for baking pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time. Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.
- If the pastry takes too long to bake, pay care that the thickness of the pastry you have prepared does not exceed the depth of the tray.
- If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked, make sure that the amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. Try to scatter the sauce equally between the dough layers and on the top of pastry for an even browning.



Cook the pastry in accordance with the mode and temperature given in the cooking table. If the bottom part is still not browned enough, place it on one lower rack next time.

### Tips for cooking vegetables

- If the vegetable dish runs out of juice and gets too dry, cook it in a pan with a lid instead of a tray. Closed vessels will preserve the juice of the dish.
- If a vegetable dish does not get cooked, boil the vegetables beforehand or prepare them like canned food and put in the oven.

### How to operate the grill



#### WARNING

Close oven door during grilling.  
Hot surfaces may cause burns!

### Switching on the grill

1. Turn the Function knob to the desired grill symbol.
2. Then, select the desired grilling temperature.
3. If required, perform a preheating of about 5 minutes.

» Temperature light turns on.

### Switching off the grill

1. Turn the Function knob to Off (top) position.



Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

### Cooking times table for grilling

#### Grilling with electric grill

| Food           | Accessory to use | Rack position | Recommended temperature (°C)** | Cooking time (approx. in min.) |
|----------------|------------------|---------------|--------------------------------|--------------------------------|
| Fish           | Wire grill       | 4..5          | 250                            | 20...25 min.*                  |
| Sliced chicken | Wire grill       | 4..5          | 250                            | 25...35 min.                   |
| Lamb chops     | Wire grill       | 4..5          | 250                            | 20...25 min.                   |
| Roast beef     | Wire grill       | 4..5          | 250                            | 25...30 min.*                  |
| Veal chops     | Wire grill       | 4..5          | 250                            | 25...30 min.*                  |
| Toast bread*   | Wire grill       | 4             | 250                            | 1...3 min.                     |

\*depending on thickness

\*Preheat for 5 minutes

\*\*If the grill temperature of your product cannot be adjusted, the grill will work at the recommended temperature.

Meals in this cooking table are prepared according to EN 60350-1 to make it easier for control institutes to test the product

| Food                         | Accessory to use | Rack position | Temperature (°C) | Cooking time (approx. in min.) |
|------------------------------|------------------|---------------|------------------|--------------------------------|
| Toast bread                  | Wire grill       | 4             | 250              | 1...3 min.                     |
| Meatballs (beef) - 12 pieces | Wire grill       | 4             | 250              | 25...35 min.                   |

Turn the food after 2/3 of the total grilling time.


It is suggested to perform 5 minutes preheating for all foods broiling.




## 6 Maintenance and care


### General information


Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.

 **DANGER:**  
Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.  
There is the risk of electric shock!

 **DANGER:**  
Allow the product to cool down before you clean it.  
Hot surfaces may cause burns!


- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.

 The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.  
Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.  
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

 Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

### Cleaning the control panel

Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.

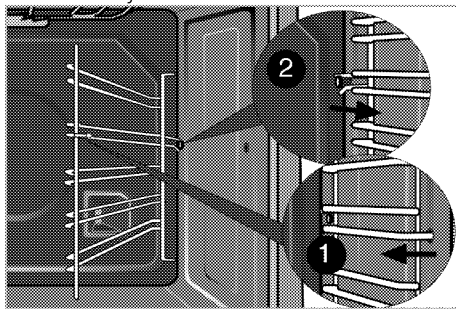
 If your product is equipped with buttons/knobs do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.  
Control panel may get damaged!

### Cleaning the oven

To clean the side wall (Varies depending on the product model.)

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

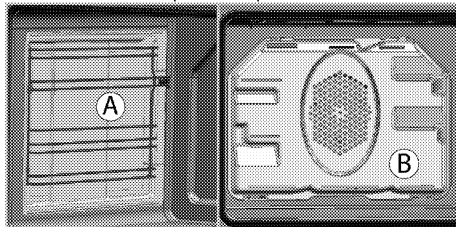
1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.



### Catalytic walls

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

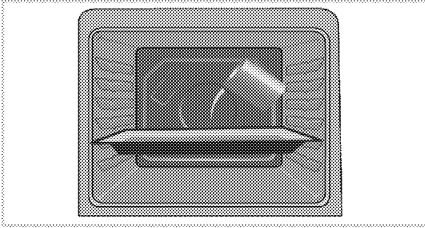
The inner side walls (A) and/or the rear wall (B) of your product may be coated with catalytic enamel. Catalytic walls have a light matte colour and a porous surface. Catalytic walls of the oven should not be cleaned. Thanks to their perforated structure, catalytic surfaces absorb grease and once the surface is filled with grease, they start to shine. In this case, it is recommended to replace the parts.



### Easy Steam Cleaning

It ensures easy cleaning because the dirt (having waited not for too long) is softened with the steam that forms inside the oven and the water drops condensing on the inner surfaces of the oven.

1. Remove all accessories inside the oven.
2. Pour 500 ml of water into the oven tray and place the tray at the 2nd rack of the oven.



3. Set the oven to easy steam cleaning mode and run at 100°C for 25 minutes.
4. Open the door and wipe the inner surfaces of the oven with a damp sponge or cloth.
5. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the persistent dirt and wipe it with a dry cloth.

**i** During the easy steam cleaning mode, water that is placed in the tray to soften lightly formed residues/dirt within the oven cavity will evaporate and condense in the oven cavity and inner glass of the oven door, therefore water may drip when the oven door is opened. Wipe away the condensation as soon as the oven door is opened.

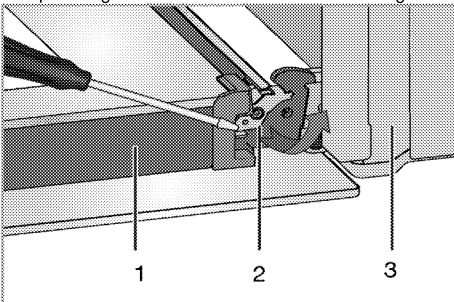
#### Clean oven door

To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.

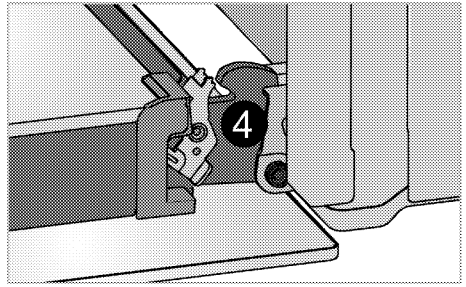
**i** Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

#### Removing the oven door

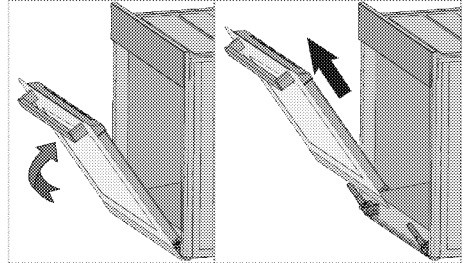
1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



- 1 Door
- 2 Hinge lock(closed position)
- 3 Oven
- 4 Hinge lock(open position)



3. Move the front door to half-way.



4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

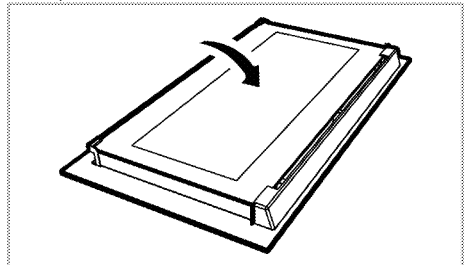
**i** Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

#### Removing the door inner glass

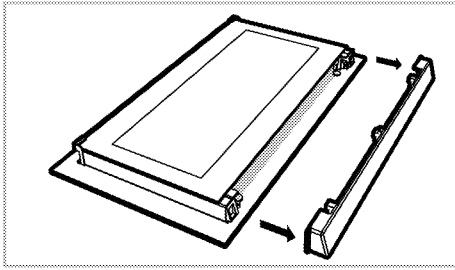
(This feature is optional. It may not exist on your product.)

The inner glass panel of the oven door can be removed for cleaning.

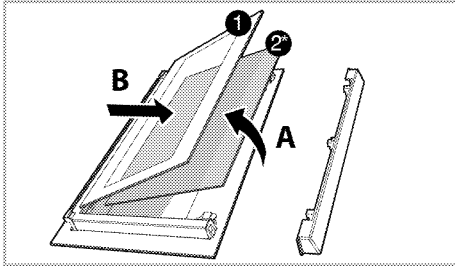
1. Open the oven door.



2. Pull towards yourself and remove the plastic part installed to upper section of the front door.



3. As illustrated in figure, raise the innermost glass panel (1) slightly in direction **A** and pull it out in direction **B**.



- 1 Innermost glass panel  
 2\* Inner glass panel (This may not exist on your product.)
4. If your product is equipped with an inner glass panel; repeat the same procedure to remove the inner glass panel (2).
5. The first step to regroup the door is reinstalling inner glass panel (2). Place the chamfered corner of the glass panel so that it will rest in the chamfered corner of the plastic slot. (If your product is equipped with an inner glass panel). Inner glass panel (2) must be installed into the plastic slot close the innermost glass panel (1).
6. When installing the innermost glass panel (1), make sure that the printed side of the panel faces towards the inner glass panel. It is important to seat lower corner of innermost glass panel (1) into the lower plastic slot.
7. Push the plastic part towards the frame until you hear a "click".

## Replacing the oven lamp



### DANGER:

Before replacing the oven lamp, make sure that the product is disconnected from mains and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock.  
 Hot surfaces may cause burns!



The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See *Technical specifications, page 11* for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.



Position of lamp might vary from the figure.



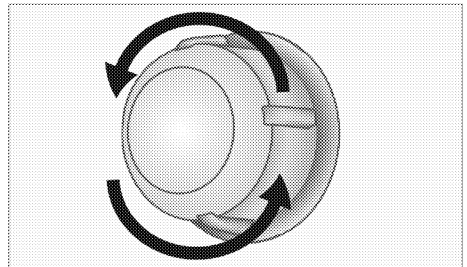
The lamp used in this appliance is not suitable for household room illumination. The intended purpose of this lamp is to assist the user to see foodstuffs.



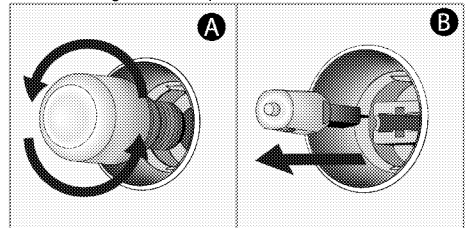
The lamps used in this appliance have to withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

### If your oven is equipped with a round lamp:

1. Disconnect the product from mains.
2. Turn the glass cover counter clockwise to remove it.



3. If your oven lamp is of type (A) shown in the figure below, remove it by rotating as shown and replace it. If it is of type (B), pull and remove it as shown in the figure and replace it.



4. Install the glass cover.

## 7 Troubleshooting

### **Oven emits steam when it is in use.**

- It is normal that steam escapes during operation. >>> *This is not a fault.*

### **Product emits metal noises while heating and cooling.**

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

### **Product does not operate.**

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*

### **Oven light does not work.**

- Oven lamp is defective. >>> *Replace oven lamp.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

### **Oven does not heat.**

- Might not be set to a certain cooking function and/or temperature. >>> *Set the oven to a certain cooking function and/or temperature.*
- In models equipped with a timer, the timer is not adjusted. >>> *Adjust the time.*  
(In products with microwave oven, timer controls only microwave oven.)
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

### **(In models with timer) Clock display is blinking or clock symbol is on.**

- A previous power outage has occurred. >>> *Adjust the time / Switch of the product and switch it on again.*

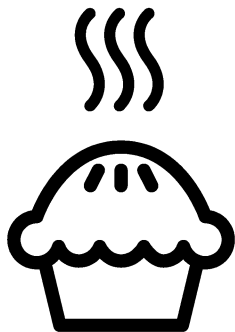


Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

# beko

## Beépített sütő

Használati útmutató



HU

## A termék használatbavétele előtt kérjük, olvassa el alaposan a használati útmutatót!

Kedves Vásárlónk!

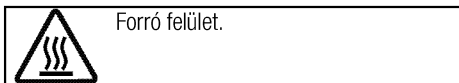
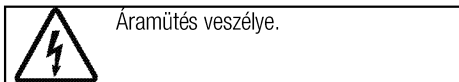
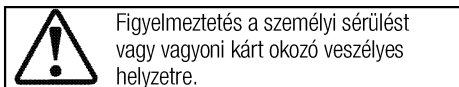
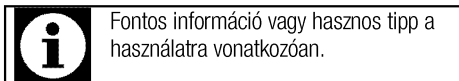
Köszönjük, hogy Beko terméket vásárolt. Bízunk benne, hogy nagyszerű eredményeket érhet el a csúcsmínőségű és modern technológiával készült termék segítségével. Ezért kérjük, a készülék használatba vétele előtt olvassa végig a használati útmutatót és minden hozzákapcsolódó dokumentumot. Ezeket ne dobja ki, mert a jövőben még szüksége lehet rájuk. Ha a terméket továbbadja, kérjük, a jelen használati útmutatót is adja át a termék új tulajdonosának.

Figyeljen oda a használati útmutatóban lévő figyelmeztetésekre és információkra.

Ne feledje, hogy a használati útmutatóban több modell leírása is szerepelhet. Az egyes modellek közti különbségekre külön felhívjuk a figyelmet.

### Jelmagyarázat

A használati útmutatóban az alábbi szimbólumokat használjuk:



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

**1 Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások és figyelmeztetések 4**

Általános biztonsági utasítások ..... 4  
 Elektromos biztonság ..... 4  
 Termékbiztonság ..... 5  
 Rendeltetés ..... 7  
 Biztonsági előírások gyermekekre nézve ..... 7  
 A régi termék leselejtezése ..... 8  
 A csomagolóanyag kidobása ..... 8

**2 Általános tájékoztató 9**

Áttekintés ..... 9  
 A csomag tartalma ..... 10  
 Műszaki adatok ..... 11

**3 Beszerelés 12**

Üzembe helyezés előtt ..... 12  
 Üzembe helyezés és csatlakoztatás ..... 14  
 A régi termék leselejtezése ..... 16

**4 Elkészítés 17**

Energiatakarékossági tippek ..... 17  
 Első használat ..... 17  
 Időbeállítás ..... 17

A készülék első tisztítása ..... 17  
 Első bekapcsolás ..... 17

**5 A sütő működtetése 19**

Általános információ sütésről, roston sütésről és grillezésről ..... 19  
 Az elektromos sütő használata ..... 19  
 Működési módok ..... 20  
 A sütő órájának használata ..... 20  
 Sütési időtáblázat ..... 23  
 A grillsütő működtetése ..... 24  
 Sütési idő táblázat grillezéshez ..... 24

**6 Karbantartás és tisztítás 25**

Általános tájékoztató ..... 25  
 A vezérlőpult tisztítása ..... 25  
 A sütő tisztítása ..... 25  
 A sütő ajtajának eltávolítása ..... 26  
 Az ajtó belső üvegének eltávolítása ..... 26  
 A sütő lámpájának cseréje ..... 27

**7 Hibaelhárítás 29**

## **1 Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások és figyelmeztetések**

A fejezetben található biztonsági utasítások segítenek a sérülések elkerülésében. Ezen utasítások figyelmen kívül hagyása a garancia elvesztését eredményezheti.

### **Általános biztonsági utasítások**

- A készüléket csak abban az esetben használhatják 8 év alatti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező vagy tapasztalatlan emberek, amennyiben megfelelő felügyeletet vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó utasításokat kapnak és megértik a termékkel kapcsolatos veszélyeket.  
Ne hagyja, hogy a gyermekek a termékkel játszanak. A tisztítást és a felhasználói karbantartást a gyermekek csak felügyelet mellett végezhetik el.
- A készüléket nem használhatja csökkent fizikai, érzékelési, illetve mentális képességű vagy hiányos tapasztalatokkal és ismeretekkel rendelkező személy (a gyermekeket beleértve) kivéve megfelelő utasítások vagy felügyelet mellett.  
Gyermekek felügyelet mellett sem játszhatnak a készülékkel.

- Ha a terméket átadja más személy részére személyes használatra, vagy eladásra kerül, győződjön meg róla, hogy átadja a kézikönyvet, termék címkéket és más, a termékhez tartozó dokumentumokat.
- Az üzembe helyezést és a javítást minden esetben Képzett Szerelőnek kell elvégeznie. A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre és érvényteleníthetik a garanciát. Az üzembe helyezés előtt alaposan olvassa át a használati útmutatót.
- Ne működtesse a berendezést, ha az meghibásodott, vagy látható sérülés van rajta.
- Biztosítsa, hogy a termék funkciógombjai minden használat után ki legyenek kapcsolva.

### **Elektromos biztonság**

- A termék meghibásodása esetén fel kell függeszteni annak használatát, és hivatalos szervizzel kell megjavíttatni.  
Áramütés kockázata áll fenn!
- A terméket mindig a "Műszaki specifikációkban" meghatározott feszültségű és védelmű földelt



konnektorhoz/vezetékhez csatlakoztassa. A készüléket képzett villanyszerelő által készített földelt konnektorral használja. A terméket transzformátorral és anélkül is használhatja. Vállalatunk nem vállal felelősséget az olyan jellegű károkért, melyek abból erednek, hogy a terméket nem a helyi előírások szerint földelte.

- Soha ne tisztítsa úgy a terméket, hogy vizet önt rá! Áramütés kockázata áll fenn!
- A terméket beszerelés, karbantartás, tisztítás és javítás során ki kell húzni.
- Amennyiben a termék tápkábele megsérült, a veszélyek elkerülése érdekében azt csak a gyártó, annak szervizközpontja vagy hasonlóan képzett személyek cserélhetik ki.
- A készüléket úgy kell beszerelni, hogy az teljesen leválasztható legyen a rendszerről. A leválaszthatóságot hálózati csatlakozódugóval, vagy az elektromos berendezésbe épített kapcsolóval kell biztosítani, a szerelési szabályozásoknak megfelelően.
- Használat közben a sütő hátsó felülete felforrósodik. Biztosítsa, hogy a elektromos csatlakozások ne érjenek hozzá a hátsó

felülethez, ellenkező esetben ezek megsérülhetnek.

- A tápkábelt soha ne csíptesse a sütő ajtaja és annak háza közé, illetve soha ne vezesse el forró felületek felett. Ellenkező esetben a kábel szigetelése elolvadhat, ez pedig rövidzárlatot és tüzet okozhat.
- Az elektromos berendezéseken csak szakképzett és engedéllyel rendelkező személy dolgozhat.
- Meghibásodás esetén kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból. Ennek elvégzéséhez kapcsolja le a biztosítékot.
- Győződjön meg róla, hogy a biztosíték teljesítménye megfelelő a terméknek.

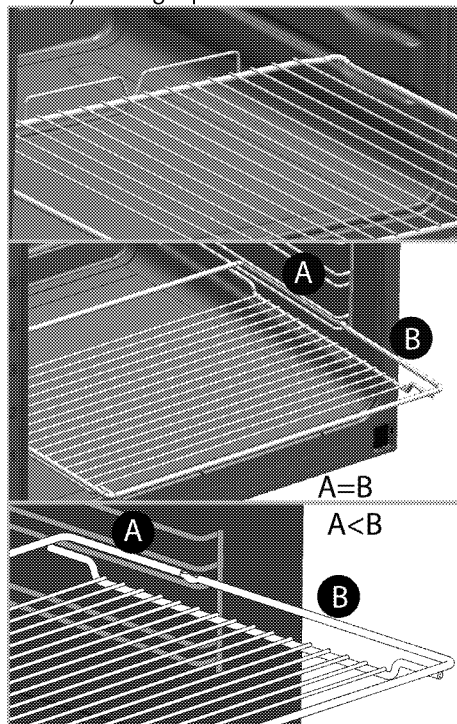
### **Termékbiztonság**

- FIGYELEM: A készülék és annak alkatrészei használat közben felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a sütő melegítő részeit. Tartsa a 8 évnél fiatalabb gyerekeket távol a terméktől, vagy folyamatosan felügyeljen rájuk annak közelében.
- Ne használja a terméket, ha alkohol és/vagy drogok befolyása alatt áll.
- Ha az ételekben alkoholos italokat használ, legyen óvatos. Az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog, és tüzet okozhat, forró

felületekkel érintkezve ugyanis meggyullad.

- Soha ne helyezzen gyúlékony anyagokat a termék közelébe, mivel használat közben a termék oldala is felmelegedhet.
- Használat során a készülék felforrósodik. Ne érintse meg a sütő melegítő részeit.
- Tartson minden szellőzőnyílást szabadon.
- A sütőben soha ne melegítsen lezárt konzervet vagy befőttesüveget. A tartályban/üvegben keletkező nyomás azok szétrobbanását okozhatja.
- Ne helyezzen közvetlenül a sütő aljára sütőtálcákat, edényeket vagy alufóliát. A felgyülemelő hő károsíthatja a sütő alját.
- A sütőajtó üvegének tisztításához ne használjon durva súrolószereket vagy fém dörzsít, mivel ezek az üveg karcolódását okozhatják.
- A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót, mivel az áramütést okozhat.
- (Modellenként eltérő.)  
A sütőrács és a tálca megfelelő felhelyezése a tartóra  
Nagyon fontos, hogy a sütőrácsot és/vagy tálcát megfelelően helyezze fel a tartóra. A sütőrácsot vagy tálcát csúsztassa

be a 2 sín közé és győződjön meg róla, hogy egyensúlyban van-e mielőtt felhelyezi rá az élelmiszert (Kérjük, tekintse meg a következő ábrát)./Paragraph



- Soha ne használja a sütőt, ha az elülső üvegajtó nincs a helyén, vagy törött.
- Ha a forró sütőbe ételt tesz be, vagy ételt vesz ki belőle, minden esetben használjon hőálló kesztyűt.
- Helyezze a sütőpapírt a kondér aljára vagy a sütő edényre (tepsi, rostély stb.) az étellel együtt, majd tegye előmelegített sütőbe. Távolítsa el a sütőpapír kilógó, felesleges részeit úgy, hogy a

papír ne érintkezzen a sütő forró részeivel. Soha ne használja a sütőpapírt a sütőpapír dobozán jelzett hőmérsékletet meghaladó sütési hőmérsékleten. Ne tegye a sütőpapírt közvetlenül a sütő aljára.

- **FIGYELEM:** Mielőtt kicseréli az izzót, győződjön meg róla, hogy a készüléket áramtalanította a tápkábel kihúzásával vagy a megszakítót kikapcsolta a lehetséges áramütés elkerülése érdekében.
- A készüléket nem szabad dekoratív ajtó mögé telepíteni a túlmelegedés elkerülése érdekében.

A termék kigyulladásának elkerülése érdekében:

- Ügyeljen arra, hogy a dugó megfelelően illeszkedjen a konnektorba, hogy ne képződhessenek szikrák.
- Ne használjon sérült, elvágott vagy hosszabbító kábeleket. Mindig csak az eredeti kábelt használja.
- Ügyeljen arra, hogy a termék dugóját és a konnektort ne értje folyadék vagy nedvesség.

### **Rendeltetés**

- Ez a termék kizárólag otthoni használatra készült. Kereskedelmi használata nem engedélyezett.

- **VIGYÁZAT:** A készülék csak főzéshez használható. Egyéb célokra, pl. a szoba fűtése, nem használható.
- A termék nem használható a tányérok melegítésére a grill alatt, nem akasztható törlórongy, konyharuha stb. a fogantyúra szárítás céljából, és nem használható fűtésre.
- A gyártó nem vállal felelősséget a nem megfelelő használatból vagy kezelésből eredő károkért.
- A sütő élelmiszerek felolvasztására, sütésére és grillezésére alkalmas.

### **Biztonsági előírások gyermekekre nézve**

- **FIGYELEM:** A hozzáférhető részek használat közben felforrósodhatnak. A kisgyermeket tartsa távol a berendezéstől!
- A csomagolóanyag a gyermekekre nézve veszélyes lehet. Tartsa távol a gyermekektől a csomagolóanyagot. Kérjük, a csomagolás valamennyi részét a környezetvédelmi szabványoknak megfelelően selejtezze le.
- A villanypalán működő termékek veszélyesek a gyermekekre. Tartsa gyermekeit távol a terméktől, amikor az üzemel, és ne hagyja, hogy játszzanak azzal.

- Ne helyezzen olyan tárgyakat a készülék fölé, amelyeket a gyerekek esetleg meg akarnak érinteni.
- Ha az ajtó nyitva van, ne tegyen rá nehéz tárgyat és ne engedje ráülni a gyermeket. Felborulhat vagy elromolhat a zsanér.

### **A régi termék leselejtezése**

#### **A WEEE-irányelvnek való megfelelés és a hulladék termék megsemmisítése:**



A termék megfelel az uniós WEEE-irányelv (2012/19/EU) követelményeinek. A terméken megtalálható az elektromos és elektronikus hulladékok besorolására vonatkozó szimbólum (WEEE).

A terméket magas minőségű alkatrészekből és anyagokból állították elő, amelyek ismételten felhasználhatók és alkalmasak az újrahasznosításra. A hulladék terméket annak élettartamának végén ne a szokásos háztartási vagy egyéb hulladékkal együtt selejtezze le. Vigye el azt egy az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szakosodott begyűjtőhelyre. A begyűjtőhelyek kapcsán kérjük, tájékozódjon a helyi hatóságoknál.

#### **Az RoHS-irányelvnek való megfelelés:**

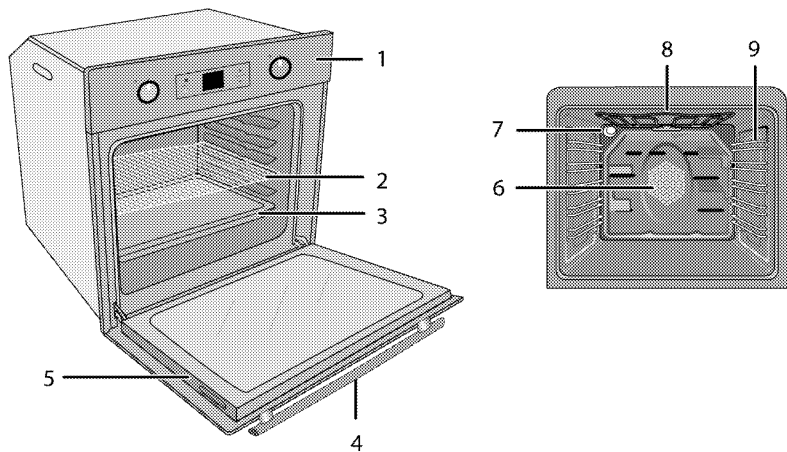
Az Ön által megvásárolt termék megfelel az uniós RoHS-irányelv (2011/65/EU) követelményeinek. A termék nem tartalmaz az irányelvben meghatározott káros vagy tiltott anyagokat.

#### **A csomagolóanyag kidobása**

- A csomagolóanyagok veszélyt jelentenek a gyermekek számára. Ezért a csomagolóanyag gyermekektől távol tartandó. A termék csomagolóanyaga újrahasznosított anyagokból készül. Selejtezze le ezeket ennek megfelelően. A csomagolóanyagot ne háztartási hulladékként kezelje.

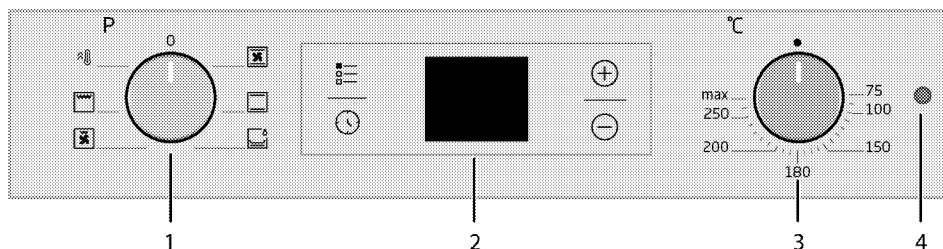
## 2 Általános tájékoztató

### Áttekintés



- 1 Vezérlőpanel
- 2 Sütőrács
- 3 Tálca
- 4 Fogó
- 5 Ajtó

- 6 Ventilátor-motor (lemezacél mögött)
- 7 Lámpa
- 8 Felső melegítő elem
- 9 Polc elhelyezése



- 1 Funkció gomb
- 2 Digitális időzítő
- 3 Termosztát szabályozó kapcsoló
- 4 Termosztát lámpa

## A csomag tartalma

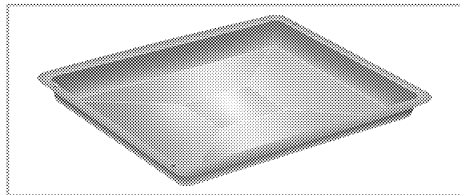


A tartozékok a modell függvényében változhatnak. Az Ön készülékében nem található meg valamennyi, jelen kézikönyvben bemutatott tartozék.

1. **Használati útmutató**

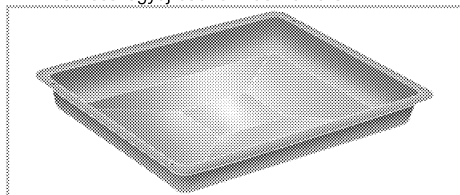
2. **Hagyományos tálca**

Süteményekhez, fagyaszott ételekhez és sültetekhez használható.



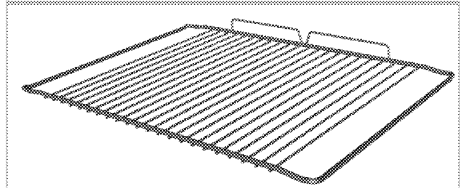
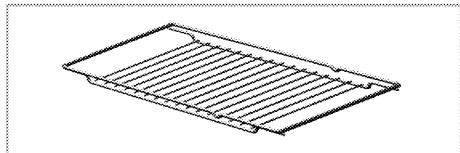
3. **Mély tálca**

Tésztákhoz, nagyobb sültetekhez, rendkívül szaftos ételekhez, továbbá a grillezés közben kioldódó zsír összegyűjtéséhez használható.



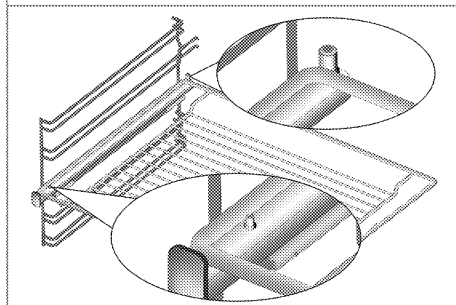
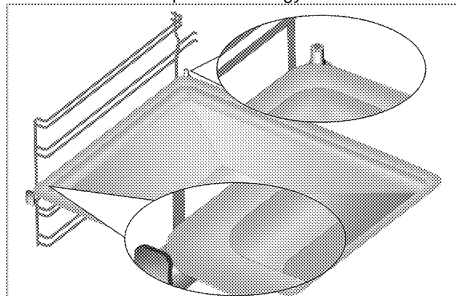
4. **Grillrács**

Sütéshez, illetve a sütésre vagy főzésre kerülő ételek kívánt szintre történő helyezéséhez használható.



5. **A sütőrács és a tálca megfelelő felhelyezése a teleszkópos tartóra**  
(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

A teleszkópos tartók a tálcák és a sütőrács könnyű behelyezését és kivételét teszik lehetővé. Amikor a tálcat és a sütőrácsot a teleszkópos tartóval használja, győződjön meg róla, hogy a teleszkópos tartók hátsó részén található tűk a sütőrács és a tálca pereménél legyenek.



## Műszaki adatok

|  |  |
|--|--|
| Feszültség/frekvencia                                    | 220-240 V ~ 50 Hz                      |
| Teljes energiafogyasztás                                 | 2.4 kW                                 |
| Vezeték típus / keresztmetszet                           | perch05W-FG<br>3 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| <b>Külső méretek (magasság/szélesség/mélység)</b>        | <b>595 mm/594 mm/567 mm</b>            |
| Üzembe helyezési méretek<br>(magasság/szélesség/mélység) | **590 vagy 600 mm/560 mm/perc 550 mm   |
| <b>Fő sütő</b>   | <b>Többfunkciós sütő</b>               |
| Belső lámpa  | 15/25 Szélesség                        |
| Grill áramfogyasztás                                     | 2.2 kW                                 |

# Alapvető tudnivalók: Az elektromos sütők energiacímkején közölt információkat az EN 60350-1 / IEC 60350-1 szabvány alapján adtuk meg. Ezeket az értékeket standard terhelés mellett alsó és felső melegítés vagy ventilátoros melegítés (ha van) mellett adtuk meg.

Az energiahatékonysági besorolást a következő prioritással határoztuk meg attól függően, hogy az adott termék rendelkezik-e az adott funkcióval. 1-Főzés gazdaságos ventilátorral, 2- Turbó lassú sütés, 3- Turbó sütés, 4- Ventilátoros alsó/felső melegítés, 5-Alsó és felső melegítés.

\*\* Lásd . *Beszereles, oldal 12.*



A gép műszaki adatai minőség fejlesztése érdekében előzetes értesítés nélkül megváltozhatnak.



A jelen használati utasításban található értékek csak példaadatok, így elképzelhető, hogy nem egyeznek száz százalékban az ön gépénél megadott értékekkel.



A gép címkein vagy a dokumentumokon feltüntetett értékek laboratóriumi körülmények között kerültek meghatározásra, a vonatkozó szabványok szem előtt tartása mellett. A működési körülményektől függően az értékek eltérőek lehetnek.

### 3 Beszerelés

A termék kizárólag képzett szakember, a hatályban lévő törvényeknek megfelelően helyezheti üzembe. Ellenkező esetben a garancia érvényét vesztheti. A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre és érvényteleníthetik a garanciát.



A hely biztosítása, valamint az elektromos csatlakozások kialakítása az ügyfél kötelessége.



#### VESZÉLY:

Üzembe helyezéshez a készüléket a helyi gáz és/vagy elektromos szabványoknak megfelelően kell csatlakoztatni.



#### VESZÉLY:

A beszerelés előtt szemrevételezéssel ellenőrizze a termék sértetlenségét. Ha a termék sérült, ne szerelje azt be. A sérült termékek balesetveszélyesek lehetnek.

#### Üzembe helyezés előtt

A készülék kereskedelmi forgalomban lévő konyhabútorokba beépíthető. A készüléket a konyha falától és az egyéb felszereléstől biztonságos

távolságban kell elhelyezni. Lásd az ábrát (értékek mm-ben)

- A felületeknek, szintetikus lemezeknek és ragasztóanyagoknak hőállóknak kell lenniük (100 °C minimum).
- A konyhabútor szintje legyen beállítva és rögzítve.
- Ha fiók van a sütő alatt, polcot kell behelyezni a sütő és a fiók közé.
- Legalább két ember vigye a készüléket.
- Mozgatáshoz fogja meg a sütő mindkét oldalán található kezelőnyílást.
- A készülék beszerelése előtt távolítsa el a belsejéből minden anyagot és dokumentumot.
- A konyhabútoroknál meg kell felelnie az alábbi ábrán megadott méreteknek. A konyhabútor hátsó részén ki kell vágni egy az alábbi ábrán megadott méretű nyílást, hogy biztosítsuk a megfelelő szellőzést.

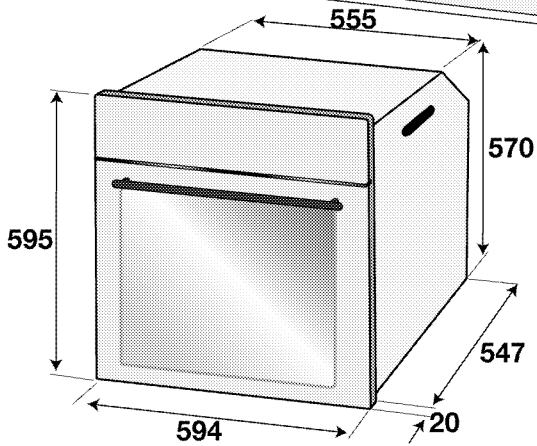
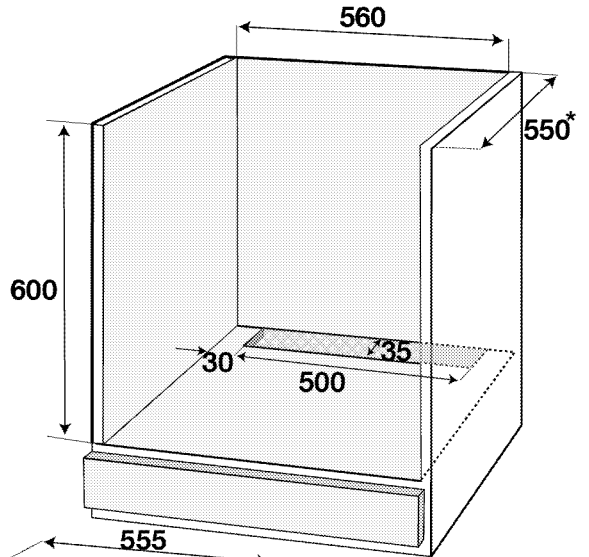
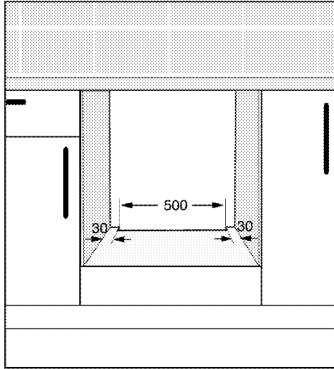
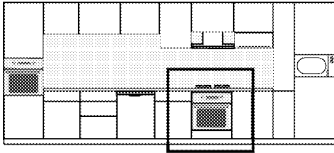


Ne helyezze a készüléket hűtőszekrény vagy mélyhűtő mellé. A készülék által leadott hő a hűtőkészülékek esetében fokozott energiafelhasználást eredményez.

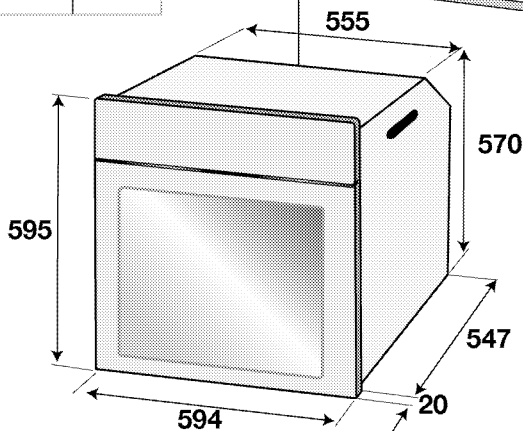
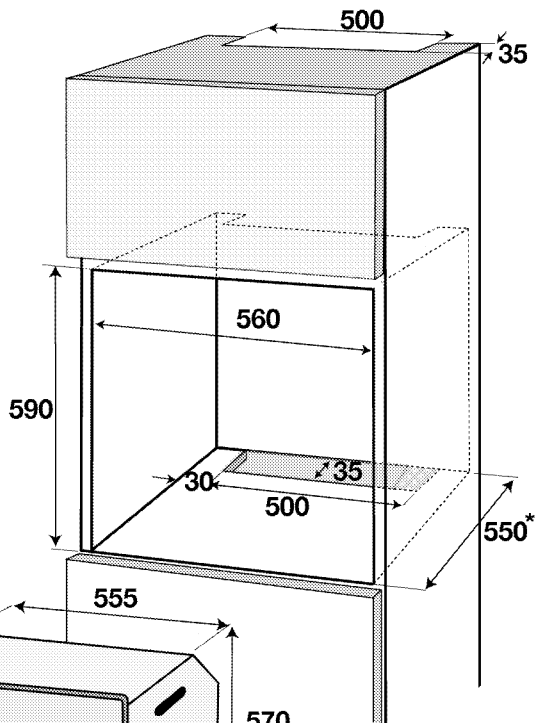
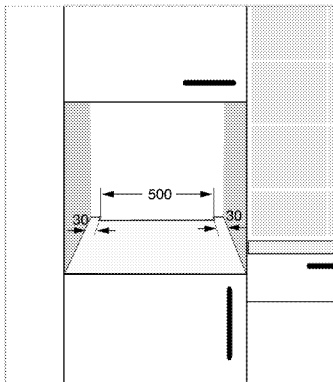
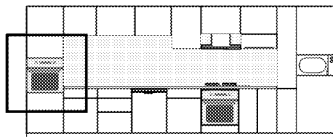


A termék emelésére és/vagy szállítására az ajtót vagy a fogantyút ne használja.





\* perc



\* perc

## Üzembe helyezés és csatlakoztatás

- Üzembe helyezéshez a készüléket a helyi gáz és elektromos szabványoknak megfelelően kell csatlakoztatni.

### Elektromos csatlakoztatás

A terméket a "Műszaki specifikációk" táblázatban leírtak szerint egy megfelelő kapacitású kismegszakítóval védett, földelt kimenethez csatlakoztassa. A terméket akár transzformátorral akár anélkül használja, a földelés szerelési munkálatait bízza képzett villanyszerelőre. Cégünk nem vállal

felelősséget a helyi szabályozásoknak megfelelő földelés hiányából származó károkért.



### VESZÉLY:

A terméket csak szakképzett személy csatlakoztathatja a hálózathoz. A termék garanciális ideje a helyes beszerelés után kezdődik csak el.

A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek egy képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre.

**! VESZÉLY:**  
 A vezetéket nem szabad beszorítani, meghajlítani, és nem érintkezhet a termék forró részeivel.  
 A sárított vezetéket csak szakképzett szerelő cserélheti ki. Ellenkező esetben áramütés, rövidzárlat vagy tűz veszélye áll fenn!

- A csatlakozásnak meg kell felelnie az ország előírásainak.
- A hálózati adatoknak és a terméken található típus táblázat adatainak meg kell egyezniük. A típus táblázat megtekintéséhez nyissa ki az első ajtót.
- A vezetéknek meg kell felelnie a "Műszaki adatok" táblázatban feltüntetett értékeknek.

**! VESZÉLY:**  
 Mielőtt bármilyen elektromos beszerelési munkát végezne, csatlakoztassa le a terméket a fő áramforrásról.  
 Ezzel áramütésnek teszi ki magát!

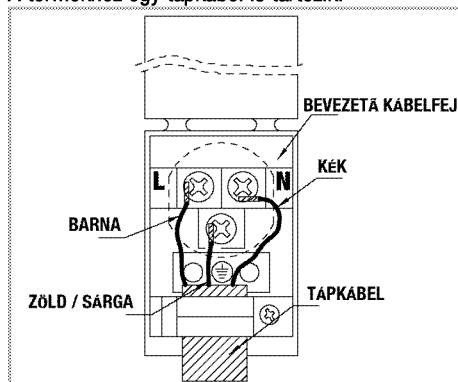
### A tápkábel csatlakoztatása

**i** A vezetékezés során vegye tekintetbe az országos és a helyi elektromos szabályozásokat, továbbá a sütőhöz használja a megfelelő konnektort, valamint vezetéket/csatlakozót. Amennyiben a termék teljesítmény-határai meghaladják a csatlakozó vagy a konnektor, illetve a vezeték áramtovábbítási képességét, akkor a termékhez rögzített elektromos beszerelésre van szükség, tehát közvetlenül, csatlakozó és konnektor/vezeték közbeiktatása nélkül.


1. Amennyiben az áramforrás összes pólusának leválasztása nem lehetséges, egy leválasztó egységet kell csatlakoztatni, melynek 3 mm-re kell lennie a biztosítékoktól, biztonsági kapcsolóktól és érintkezőktől, továbbá az IEE irányelveknek megfelelően a leválasztó egységnek a termék mellett (nem felette) kell elhelyezkednie. Ezen utasítás figyelmen kívül hagyása működési problémákat és a termék garanciavesztését okozhatja.

További biztonsági intézkedésként a maradó áram megszakítása ajánlott.


### A termékhez egy tápkábel is tartozik:



2. **Egyfázisos csatlakoztatás esetén**, a vezetékeket a következő módon kell csatlakoztatni:

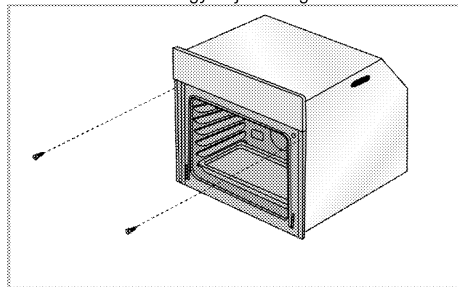
- Barna/fehér kábel = L (fázis)
- Kék/szürke kábel = N (0 fázis)
- Zöld/sárga kábel = (E)  (Földelés)

» vagy

- Szürke/fehér kábel = L (fázis)
- Kék/Barna kábel = N (0 fázis)
- Zöld/sárga kábel = (E)  (Földelés)

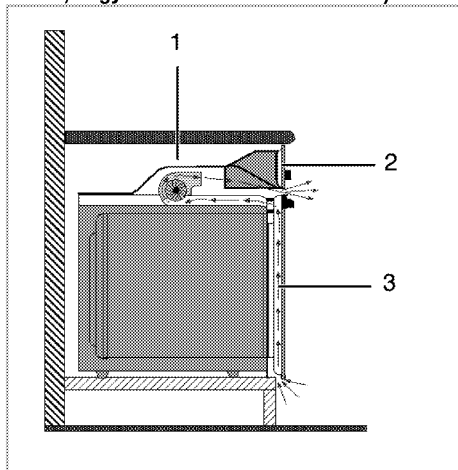
### A termékek beszerelése

1. Illeszse és rögzítse a sütőt a szekrénybe, miközben megbizonyosodik arról, hogy a vezeték nem tört el és/vagy hajlott meg.



Az ábrának megfelelően rögzítse a sütőt 2 csavarral. Beszerelés után ellenőrizze, hogy a csavarok jól meg vannak-e húzva, és a sütő nem mozog-e. A sütő felborulhat használat közben, ha nem az utasítások szerint van beszerelve, és ha a csavarok nincsenek eléggé meghúzva.

## Hűtőventilátorral felszerelt termékekhez (Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)



- 1 Hűtő ventilátor  
2 Vezérlőpanel  
3 Ajtó

A beépített hűtőventilátor az egész beépített szekrényt és a termék elülső részét hűti.



A sütő lekapcsolását követően a hűtőventilátor még körülbelül 20-30 percig működik. Ha a sütő időzítőjét használva sütött, akkor a sütési idő lejártakor a hűtőventilátor is leáll az összes többi funkcióval együtt.

## Utolsó ellenőrzés

1. Üzemeltesse a terméket..
2. Ellenőrizze a funkciókat.

## A régi termék leselejtezése

- Őrizze meg a termék eredeti csomagolását, és abban szállítsa a terméket. Járjon el a csomagoláson feltüntetett utasítások szerint. Ha a termék eredeti csomagolása már nincs meg, akkor csomagolja a terméket buborékfóliába vagy vastag kartondobozba, majd zárja azt le szigszalaggal.
- Annak megelőzésére, hogy a sütő grill és a tálcája ne okozzon kárt a sütő ajtajában, helyezzen egy 1-1,5 cm méretű kartonpapírt a sütő belső ajtajára, ami a tálcákkal egy szintben van. A sütő ajtaját ragassza az oldalsó falaihoz.
- A termék emelésére és szállítására az ajtót vagy a fogantyút ne használja.



Ne helyezzen semmilyen tárgyat a termékre, és állítsa függőleges helyzetbe.



Szemrevételezéssel ellenőrizze, hogy a terméken nem keletkeztek-e sérülések a szállítás során.

## 4 Elkészítés

### Energiatakarékossági tippek

A következő információk segítenek Önnek készüléke környezetkímélő, energiatakarékos módon való használatában:


- Használjon sötét színű zománcos tepsit, mert az jobban vezeti a meleget,
- Ha ezt ajánlja a felhasználói kézikönyv vagy a szakácskönyv, sütés előtt melegítse elő a tányérokat.
- Sütés közben ne nyitogassa a sütő ajtaját.
- Amikor csak lehetséges próbáljon meg minél több ételt egyszerre megsütni a sütőben. A sütést úgy is elvégezheti, hogy egyszerre két edényt helyez a grillrácsra.
- Süssön több ételt egymás után. Így a következő étel behelyezésekor a sütő már meleg lesz.
- Azzal is energiát takaríthat meg, ha a sütési idő letelte előtt néhány perccel kikapcsolja a sütőt. Ne nyissa ki a sütő ajtaját.
- Sütés előtt olvassa ki a mirelit ételt.

### Első használat

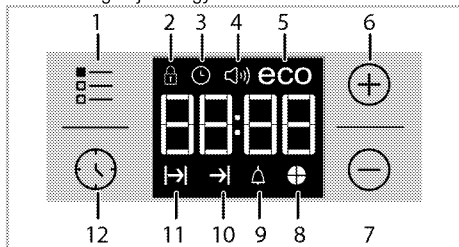
#### Időbeállítás

 Miközben a beállításokat végzi, a megfelelő szimbólumok villognak a kijelzőn.

Azt követően, hogy a sütőt első alkalommal áram alá helyezte, a  $\oplus / \ominus$  gombok segítségével állítsa be az aktuális időt.


 Az érintésvezérlővel ellátott modelleknél először érintse meg a  $\text{ECO}$ -t és utána állítsa be a napszakot a  $\oplus / \ominus$  használatával.


Hagyja jóvá a beállítást a  $\text{OK}$  szimbólum megérintésével, és 4 másodpercen át ne érjen egyik billentyűhöz sem a beállítás végső jóváhagyásához.




- 1 Beállító gomb
- 2 Billentyűzár szimbólum
- 3 Óra szimbólum

- 4 Riasztási hangerő szimbólum (Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)
- 5 Gazdaságos mód szimbólum
- 6 Plusz gomb
- 7 Minusz gomb
- 8 Idő kördiagram szimbólum
- 9 Riasztási szimbólum
- 10 A sütési idő vége szimbólum
- 11 Sütési idő szimbólum
- 12 Programgomb

 Ha a kezdési idő nincs beállítva, akkor az óra 12:00 órától indul és  $\text{OK}$  a szimbólum jelenik meg. Ha az időt beállítja, ez a szimbólum eltűnik.

 Áramszünet esetén a pontos idő törliődik. Ismét be kell állítani.

#### A készülék első tisztítása


 Egyes tisztítószerke károsíthatják a felületet. Ne használjon durva tisztítószerkeket, súrolóport/-krémet vagy éles tárgyakat.

1. Távolítsa el minden csomagolóanyagot.
2. Törölje le a készüléket egy nedves ruhával vagy szivaccsal, majd száraz ruhával.

#### Első bekapcsolás

Kapcsolja be a készüléket körülbelül 30 percre, majd kapcsolja ki. Ennek következtében a felületről leég minden gyártási reziduum és réteg.

#### FIGYELMEZTETÉS

 A forró felületek égési sérülést okozhatnak! A készülék használat közben felforrósodhat. Soha ne érjen hozzá a forró főzőlapokhoz, a sütő belső részéhez, a fűtőelemekhez stb. A gyermekeket tartsa távol! Ha a forró sütőbe ételt tesz be, vagy ételt vesz ki belőle, minden esetben használjon hőálló kesztyűt.

#### Elektromos sütő

1. Vegyen ki minden sütőtálcát és grillrácsot a sütőből.
2. Csukja be a sütő ajtaját.
3. Válassza ki a Statikus pozíciót.
4. Állítsa a grillt a legmagasabb fokozatra; lásd *Az elektromos sütő használata, oldal 19.*
5. Járassa a sütőt kb. 30 percig.

6. Kapcsolja ki a sütőt; lásd *Az elektromos sütő használata, oldal 19*

### **Grillsütő**

1. Vegyen ki minden sütőtálcát és grillrácsot a sütőből.
2. Csukja be a sütő ajtaját.
3. Állítsa a grillt a legmagasabb fokozatra; lásd *A grillsütő működtetése, oldal 24*.
4. Járassa a sütőt kb. 15 percig.
5. Kapcsolja ki a grillt; lásd *A grillsütő működtetése, oldal 24*



Amikor első alkalommal működteti, néhány órán át füst és szag képződhet. Ez teljesen normális. A füst és szag eltávolításához győződjön meg arról, hogy a helyiség megfelelően szellőzik. Kerülje a kilépő füst és szag közvetlen belégzését.

## 5 A sütő működtetése

### Általános információ sütésről, rostos sütésről és grillezésről



#### FIGYELMEZTETÉS

A forró felületek égési sérülést okozhatnak! A készülék használat közben felforrósodhat. Soha ne érjen hozzá a forró főzőlappokhoz, a sütő belső részéhez, a fűtőelemekhez stb. A gyermekeket tartsa távol! Ha a forró sütőbe ételt tesz be, vagy ételt vesz ki belőle, minden esetben használjon hőálló kesztyűt.



#### VESZÉLY:

A sütőajtót óvatosan nyissa ki, mivel gőz távozhat. A kiáramló gőz megégetheti kezét, arcát és/vagy szemét.

#### Tippek sütéshez

- Megfelelő teflon bevonatú fém-, alumínium edényt vagy hőálló szilikon sütőformát használjon.
- Használja ki megfelelően a rács felületét.
- Helyezze a sütőformát a rács közepére.
- Válassza ki a megfelelő sín pozíciót a sütő vagy grill bekapcsolása előtt. Amíg a sütő forró, ne változtassa meg a rács pozícióját.
- Tartsa csukva a sütőajtót.

#### Tippek rostos sütéshez

- Ha az egész csirkét/pulykát vagy nagydarab húsokat sütés előtt bekeni (pl. citromlével és feketeborssal), akkor a javul a sütési teljesítmény.
- A csontozott hús sütéséhez képest az azonos méretű, csontos hús sütése körülbelül 15-30 perccel tovább tart.
- A hús vastagságának minden centiméterére körülbelül 3-5 perc sütési idő számolandó.
- Hagyja a húst a sütőben 10 perccel a sütési idő lejártá után. A citromlé egyenletesen oszlassa el, így nem folyik ki, amikor elvágja a húst.
- A halat hőálló tálban, a középső, vagy alsó rácsra helyezze.

#### Tippek grillezéshez

Ha halat, szárnyast vagy egyéb húst grillez, gyorsan megpirul, ropogóssá válik és nem szárad ki. A hússzeletek, saslikok és kolbászok, továbbá a nagy víztartalmú zöldségek, mint pl. a paradicsom és a hagyma kifejezetten jól grillezhetők.

- Helyezze el a grillezni kívánt ételeket a grillrácsra vagy a grillrácsos sütőtepsiben úgy, hogy az

ételek által elfoglalt hely ne haladja meg a melegítő méretét.

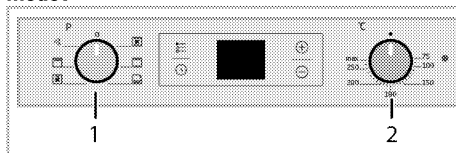
- Csúsztassa be a rácsot vagy a tepsi a sütőben a kívánt szintre. Ha a grillezéshez sütőrácsot használ, csúsztassa a sütőtepsit az alsó sínre a kicsöpögő zsír felfogására. A becsúsztatni kívánt sütőtepsinek olyan méretűnek kell lennie, amely lefedi a teljes grillező területet. Ez a tepsi lehet, hogy nem jár a termékhez. A könnyebb tisztíthatóság érdekében öntsön vizet a sütőtepsibe.



A grillezéshez nem alkalmas élelmiszerek grillezése tűzveszélyes lehet. Csak olyan élelmiszert grillezzen, ami bírja a magas hőt. Ne helyezze az ételt túl hátra a grill hátsó részébe. Ez a legforróbb felület, itt a zsíros étel meggyulladhat.

### Az elektromos sütő használata

#### Válassza ki a hőmérsékletet és a működési módot



- 1 Funkció gomb
  - 2 Termosztát szabályozó kapcsoló
1. Állítsa a funkció gombot a kívánt üzemmódba.
  2. Állítsa a hőmérséklet gombot a kívánt hőmérsékletre.

» A sütő felmelegszik a beállított hőmérsékletre és megtartja azt. Melegítés alatt a hőmérsékletjelző lámpa ég.

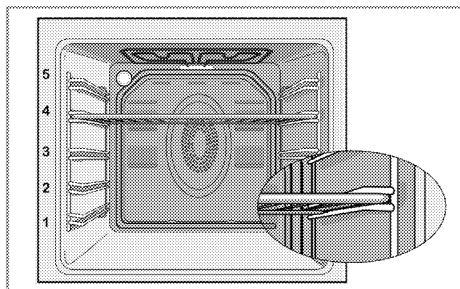
#### Az elektromos sütő kikapcsolása

Fordítsa a funkció szabályozógombot és a hőmérséklet gombot kikapcsolt állásba (felső).

#### Sín pozíciók (grillrácsos modellek esetében)

Fontos, hogy megfelelően helyezze a grillrácsot a sínekbe. A grillrácsot az illusztrált módon helyezze a sínek közé.

A grillrács ne feszüljön a sütő hátsó falának. A megfelelő grillezési teljesítmény érdekében próbálja a grillrácsot a sín elülső részére csúsztatni. (Modellenként eltérő.)



## Működési módok

Az itt látható működési módok sorrendje eltérhet az Ön készülékén látható elrendezéstől.

### Felső és alsó melegítés



Alsó és felső melegítés aktív. Az ételt alulról és felülről egyszerre melegíti. Alkalmos például torták, édes tészták, vagy sütemények és raguk sütőformában való sütéséhez. Sütés csak egy tálcával.

### Alsó melegítés



Csak az alsó melegítés aktív. Alkalmos pizza készítéséhez és az ételek alulról történő pirítására.

Ezt a funkciót kell használni a gőzzel történő könnyű tisztításhoz is.



### Légkeveréses alsó/felső sütés



Felső és alsó melegítés, valamint ventilátor (a hátsó falban) be van kapcsolva. A ventilátornak köszönhetően a forró levegő gyorsan és egyenletesen oszlik el a sütőben. Sütés csak egy tálcával.

### Teljes grill



A sütő tetején található nagy grill működésben van. Alkalmos nagyobb darab húsok grillezésére.

- Grillezéshez tegyen nagyobb vagy közepes méretű adagokat megfelelő magasságba a grill melegítő alá.
- A grillezési idő felénél fordítsa meg az ételt.

### Grill+Légkeverés



A grillezési teljesítmény nem annyira erős, mint teljes grill funkció esetén

- Tegyen kisebb vagy közepes méretű adagokat megfelelő magasságban a grill melegítő alá, hogy meg tudja sütni vele.
- A grillezési idő felénél fordítsa meg az ételt.

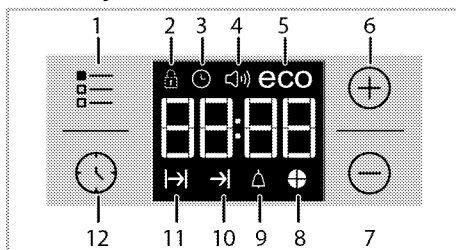
### Erősítő



Ezzel a funkcióval a sütő rövid idő alatt felforrósítható; sütésre nem alkalmas.





- A funkció kiválasztása után válassza ki a kívánt hőmérsékletet. Ha a sütő elérte a kívánt hőfokot, a hőmérséklet jelzőfény felvillan.
- A felmelegítés végeztével a jelzőfény elalszik. Ezután válassza ki az étel elkészítéséhez kívánt funkciót.

### A sütő órájának használata






- 1 Beállító gomb
- 2 Billentőzár szimbólum
- 3 Óra szimbólum
- 4 Riasztási hangerő szimbólum (Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)
- 5 Gazdaságos mód szimbólum
- 6 Plusz gomb
- 7 Mínusz gomb
- 8 Idő kördiagram szimbólum
- 9 Riasztási szimbólum
- 10 A sütési idő vége szimbólum
- 11 Sütési idő szimbólum
- 12 Programgomb



|  |   |
|--|---|
|   | A sütési idő vége maximum 5 óra 59 percre állítható.<br>Áramkimaradás esetén a program törölődik.<br>Újra kell programoznia a sütőt.        |
|  | Miközben a beállításokat végzi, a megfelelő szimbólumok villognak a kijelzőn. Ahhoz, hogy a beállítás életbe lépjen, kis ideig várnia kell. |
|  | Amennyiben a sütési beállítás nincs elvégezve, az idő nem állítható be.   |
|  | A hátralévő idő akkor jelenik meg, ha a sütés kezdetekor a sütési idő be van állítva.   |

### Sütés a sütési idő beállításával;

Az órán lévő sütési idő beállításával beállíthatja, hogy a sütés a megadott idő leteltével lekapcsoljon.

1. Válassza a sütés funkciót.
2. Érintse meg a billentyűt, amíg a  szimbólum, mely a sütési időt jelzi, meg nem jelenik a kijelzőn.
3. Állítsa be a sütési időt a  /  gombok segítségével.




» » A sütési idő beállítását követően a  szimbólum és az időszlet folyamatosan megjelenik a kijelzőn.

4. Tegye be az edényt a sütőbe, és a hőfokszabályozó gombbal állítsa be a hőmérsékletet. A sütés elkezdődik.




» A sütés megkezdésekor a kijelzőn a sütési idő visszaszámlálása megkezdődik, és az időszlet szimbólum összes része világít. A beállított sütési idő 4 egyenlő részre van felosztva, és amikor az egyes részek ideje lejár, az adott rész szimbóluma kialszik. Így módon könnyen leolvasható a teljes sütési időből még hátralévő idő.

### Sütési idő beállítása későbbi időpontra;


A sütési idő végének későbbi időpontra állítását a sütési idő beállítása után végezheti el.

1. Válassza a sütés funkciót.
2. Érintse meg a billentyűt, amíg a  szimbólum, mely a sütési időt jelzi, meg nem jelenik a kijelzőn.
3. Állítsa be a sütési időt a  /  gombok segítségével.

» » Amint a sütési idő be van állítva, a  szimbólum folyamatosan megjelenik a kijelzőn.

4. Érintse meg a billentyűt, amíg a  szimbólum, mely a sütési időt jelzi, meg nem jelenik a kijelzőn.
5. A sütési idő végének beállításához nyomja meg a  /  gombokat.

» A sütési idő beállítását követően a  szimbólum, valamint a szimbólum  és az időszlet folyamatosan

megjelenik a kijelzőn. Amint a sütés megkezdődik, a  szimbólum eltűnik.

6. Tegye be az edényt a sütőbe, és a hőfokszabályozó gombbal állítsa be a hőmérsékletet. A sütés elkezdődik.


» **Az időzítő kiszámolja a sütési idő kezdetét oly módon, hogy a beállított befejezési időpontból levonja a sütési időt.** A kiválasztott működési mód

aktíválódik, amikor elérkezik a sütés kezdőideje, és a sütő felmelegszik a beállított hőmérsékletre. A sütési idő végéig ez a hőmérséklet marad fenn.

» A sütés megkezdésekor a kijelzőn a sütési idő visszaszámlálása megkezdődik, és az időszlet szimbólum összes része világít. A beállított sütési idő 4 egyenlő részre van felosztva, és amikor az egyes részek ideje lejár, az adott rész szimbóluma kialszik. Így módon könnyen leolvasható a teljes sütési időből még hátralévő idő.

7. A sütési folyamat végeztével a kijelzőn az „End” felirat jelenik meg, és egy hangjelzés hallható.


8. A hangjelzés 2 percig tart. A figyelmeztetés megszakításához nyomja meg bármelyik gombot. A hangjelzés elnémul, és megjelenik az aktuális idő.




Ha a hangjelzés végén megnyomja valamelyik gombot, a sütő újakezdi a működést. A sütő kikapcsolásához fordítsa el a hőfokszabályozó gombot és a funkció gombot „0” (kikapcsolt) állásba, hogy a figyelmeztetés végén a sütő ne kezdjen el ismét működni.


### A billentyűzár bekapcsolása


A sütő használatát a billentyűzár funkció aktiválásával előzheti meg.

1. Érintse meg a  billentyűt, amíg meg nem jelenik a  szimbólum a kijelzőn.

» Ekkor az „OFF” felirat jelenik meg a kijelzőn.



2. A billentyűzár funkció aktiválásához nyomja meg a  gombot.

» Ha a billentyűzár funkció aktív, a kijelzőn az „On” felirat jelenik meg és a  szimbólum égvé marad.




Amennyiben a billentyűzár be van kapcsolva, a sütő gombjai nem működnek. A billentyűzár áramkimaradás esetén sem törölődik.

### A billentyűzár kikapcsolásához érintse meg a

1. Érintse meg a  billentyűt, amíg meg nem jelenik a  szimbólum a kijelzőn.

» Ekkor az „On” felirat jelenik meg a kijelzőn.



2. Kapcsolja ki a billentyűzárát a  billentyűvel.


» A billentyűzár kikapcsolása után az **"OFF"** felirat jelenik meg a kijelzőn.



### Az ébresztőóra beállítása


A készülékben található időmérőt a sütési programtól külön, egyéb figyelmeztetésekre és emlékeztetőkre is használhatja.

A figyelmeztető óra nincs kihatással a sütő funkcióira. Ezt csak emlékeztetésre lehet használni. Ez akkor lehet például hasznos, ha egy adott idő után meg szeretné fordítani a húst a sütőben. Az időmérő hangjelzéses riasztást ad ki, ha lejárt a beállított időtartam.

1. Érintse meg a  billentyűt, amíg meg nem jelenik a  szimbólum a kijelzőn.

 A maximális riasztási idő 23 óra 59 perc lehet.

2. A riasztási időtartamot a  /  billentyűkkel állíthatja be.




 A funkciógombokat, a riasztás dallama, a pontos idő, a kijelző fényereje és hőfokszabályozó gombokat 0 (Kl) pozícióba kell állítani.


- » A riasztási idő beállítása után a  szimbólum világitani fog, és a riasztási idő megjelenik a kijelzőn.
3. A riasztási idő végén a  szimbólum villogni kezd, és megszólal a hangjelzéses riasztás.

### A figyelmeztető jelzés kikapcsolása





1. A hangjelzés 2 percig tart. A figyelmeztetés megszakításához nyomja meg bármelyik gombot.
- » A hangjelzés elnémul, és megjelenik az aktuális idő.

### A riasztás törlése;

1. Érintse meg a  billentyűt, amíg meg nem jelenik a kijelzőn a riasztás törlésére szolgáló  szimbólum.
2. Nyomja meg és tartsa nyomva a  billentyűt, amíg meg nem jelenik a következő időjelzés: **"00:00"**.





 Megjelenik a figyelmeztetési idő. Ha a figyelmeztetési időt és a főzési időt is beállítja, a rövidebb idő jelenik meg.

### Riasztási dallam megváltoztatása

1. Érintse meg a  billentyűt, amíg meg nem jelenik a  szimbólum a kijelzőn.
  2. Állítsa be a kívánt riasztási dallamot a  /  gombok segítségével.
  3. A beállított dallam hamarosan aktiválódik.
- » A kiválasztott riasztási dallam a képernyőn **"b-01"**, **"b-02"** vagy **"b-03"** feliratként jelenik meg.

### A pontos idő módosítása



A korábban beállított idő módosításához:

1. Érintse meg a  billentyűt, amíg meg nem jelenik a  szimbólum a kijelzőn.
2. Állítsa be az aktuális időt a  /  gombok segítségével.
3. A beállított idő hamarosan aktiválódik.



### Takarékos üzemmód

A gazdaságos üzemmód segítségével, a sütési idő beállítása révén sütés közben energiát takaríthat meg. Ez az üzemmód a sütési idő vége előtt kikapcsolja a melegítőket és a sütést a sütő belső hőmérséklete segítségével fejezi be.




### Gazdaságos üzemmód beállítása

1. Érintse meg a  szimbólumot, amíg az **ec** szimbólum megjelenik a képernyőn.
- » Ekkor az **"OFF"** felirat jelenik meg a kijelzőn.
2. Engedélyezze a gazdaságos üzemmódot a  gomb megérintésével.
- » Amint a billentyűzár aktív, az **„On"** megjelenik a képernyőn és az eco szimbólum égvé marad.

### A gazdaságos üzemmód kikapcsolása

1. Érintse meg a  szimbólumot, amíg az **ec** szimbólum megjelenik a képernyőn.
- » Ekkor az **"On"** felirat jelenik meg a kijelzőn.
2. Engedélyezze a gazdaságos üzemmódot a  gomb megérintésével.
- » A billentyűzár kikapcsolását követően az **„Off"** felirat jelenik meg a kijelzőn.


### A képernyő fényerősségének beállítása (Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)
















1. Érintse meg a  gombot, amíg a **d-01** vagy a **d-02** vagy a **d-03** megjelenik a kijelzőn és mutatja a fényerőt.
  2. Állítsa be a kívánt fényerőt a  /  gombok segítségével.
- » A beállított idő hamarosan aktiválódik.

## Sütési időtáblázat

 A táblázatban feltüntetett időzítések útmutatóként szolgálnak. Az idő beállítása függhet az étel hőmérsékletétől, vastagságától, típusától és az Ön főzési szokásaitól.

## Sütés és roston sütés

 Az első sín a sütő **alsó** sínje.

| Étel                            | Tepsik száma | Használható kiegészítők                         | Működési mód  | A sín helyzete | Hőmérséklet (°C)                        | Sütési idő (kb. érték percekben) |
|---------------------------------|--------------|---|---|----------------|---|----------------------------------|
| Tálcában készült sütemények     | Egy tálca    | Hagyományos tálca*                              |  | 3              | 180                                     | 25 ... 30                        |
| Sütőformában készült sütemények | Egy tálca    | Sütőforma a grillrácsra**                       |  | 2              | 180                                     | 40 ... 50                        |
| Aprósütemény                    | Egy tálca    | Hagyományos tálca*                              |  | 3              | 160                                     | 25 ... 35                        |
| Piskóta                         | Egy tálca    | 26 cm átmérőjű kerek tortaforma a grillrácsra** |  | 3              | 160                                     | 25 ... 35                        |
| Aprósütemény                    | Egy tálca    | Süteményes tálca*                               |  | 3              | 180                                     | 25 ... 30                        |
| Süteménytésztá                  | Egy tálca    | Hagyományos tálca*                              |  | 2              | 200                                     | 30 ... 40                        |
| Gazdag tészta                   | Egy tálca    | Hagyományos tálca*                              |  | 2              | 200                                     | 25 ... 35                        |
| Kelt tészta                     | Egy tálca    | Hagyományos tálca*                              |  | 2              | 200                                     | 35 ... 45                        |
| Lasagna                         | Egy tálca    | Üveg/fém négyzetletű edény a grillrácsra**      |  | 2 - 3          | 200                                     | 30 ... 40                        |
| Pizza                           | Egy tálca    | Hagyományos tálca*                              |  | 2              | 200 .. 220                              | 15 ... 20                        |
| Marha steak (egész) / Rostélyos | Egy tálca    | Hagyományos tálca*                              |  | 3              | 25 perc<br>250/max, majd<br>180 ... 190 | 100 ... 120                      |
| Báránycomb (ragu)               | Egy tálca    | Hagyományos tálca*                              |  | 3              | 25 perc 220<br>majd 180 ...<br>190      | 70 ... 90                        |
| Sült csirke (1,8-2 kg)          | Egy tálca    | Hagyományos tálca*                              |  | 2              | 15 perc<br>250/max, majd<br>180 ... 190 | 60 ... 80                        |
| Pulyka (5-5 kg)                 | Egy tálca    | Hagyományos tálca*                              |  | 1              | 25 perc<br>250/max, majd<br>180 ... 190 | 150 ... 210                      |
| Hal                             | Egy tálca    | Hagyományos tálca*                              |  | 3              | 200                                     | 20 ... 30                        |

Minden élelmiszer esetén javasolt az előmelegítés.





\* Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem képezik a termékcsoomag részét.

\*\* Ezek a tartozékok nem képezik a termékcsoomag részét. A tartozékok kereskedelmi forgalomban kaphatók.

## Sütési táblázat próbaételekhez

A jelen sütési táblázatban az EN 60350-1 szabvány szerint készített ételek szerepelnek, hogy a felügyeleti

szervek számára könnyebben tesztelhető legyen a termék

| Étel         | Tepsik száma | Használható kiegészítők                               | Működési mód  | A sín helyzete | Hőmérséklet (°C) | Sütési idő (kb. érték percekben) |
|--------------|--------------|---|---|----------------|------------------|----------------------------------|
| Omlós tészta | Egy tálca    | Hagyományos tálca*                                    |  | 3              | 140              | 20 ... 30                        |
| Aprósütemény | Egy tálca    | Hagyományos tálca*                                    |  | 3              | 160              | 25 ... 35                        |
| Piskóta      | Egy tálca    | 26 cm átmérőjű kerek tortaforma a grillrácsra**       |  | 3              | 160              | 25 ... 35                        |
| Almás pite   | Egy tálca    | 20 cm átmérőjű kerek fekete sütőedény a grillrácsra** |  | 2              | 180              | 50 ... 60                        |

Minden élelmiszer esetén javasolt az előmelegítés.

\* Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem képezik a termékcsoomag részét.

\*\* Ezek a tartozékok nem képezik a termékcsoomag részét. A tartozékok kereskedelmi forgalomban kaphatók.

## Tippek sütemény sütéshez

- Túl száraz sütemény esetén 10 -kal növelje a hőmérsékletet és csökkentse a sütési időt.
- Nedves sütemény esetén kevesebb folyadékot használjon és csökkentse a hőmérsékletet 10 -kal.
- Amennyiben a sütemény teteje túl sötét, helyezze a tálcát egy alacsonyabb szintre, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.
- Amennyiben a sütemény kívül megfelelően megsült, de belül nem teljesen, kevesebb folyadékot használjon, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.

## Tippek tésztaütéshez

- Túl száraz tészta esetén 10 -kal növelje a hőmérsékletet és csökkentse a sütési időt. Kenje be a tészta rétegeit tejből, olajból, tojásból és joghurtból álló keverékkel.
- Amennyiben a tészta elkészítése túl sokáig tart, figyeljen oda, hogy a tészta vastagsága ne legyen nagyobb, mint a tálcá mélysége.
- Amennyiben a tészta felső oldala megpirul, de a belső része nem fő meg rendszeren, győződjön meg róla, hogy megfelelő mennyiségű szószot használt-e a tészta elkészítéséhez. Egyenletesen oszlassa el a keveréket a tészta rétegek között és a tészta tetején, hogy egyenletesen piruljon.



A tésztát a sütési táblázatban megjelölt mód és hőmérséklet szerint süsse. Ha az alsó rész még mindig nem pirult meg rendszeren, legközelebb helyezze egy szinttel lejjebb.

## Tippek zöldségsütéshez

- Amennyiben a zöldségtől kezd kiszáradni és megbarnulni, a tálcá helyett inkább fedeles serpenyőt használjon a sütéshez. A lezárt edények jobban megőrzik a leveket.
- Amennyiben a zöldségek nem főnek meg rendszeren, a sütést megelőzően főzze meg őket vagy a konzerves termékekhez hasonlóan készítse el őket, majd utána tegye be őket a sütőbe.

## A grillüstő működtetése



### FIGYELMEZTETÉS

Grillezés közben csukja be a sütőajtót. A forró felület égési sérülést okozhat!

## A grill bekapcsolása

1. Állítsa a funkció szabályozót a kívánt grill jelhez.
2. Ezután adja meg a kívánt grillezési hőmérsékletet.
3. Ha szükséges, melegítse elő a sütőt körülbelül 5 percre.

» A hőmérséklet jelző fény kigyullad.

## A grill kikapcsolása

1. Fordítsa a funkciógombot Ki állásba (felső).



A grillezéshez nem alkalmas élelmiszerek grillezése tűzveszélyes lehet. Csak olyan élelmiszert grillezzen, ami bírja a magas hőt.

Ne helyezze az ételt túl hátra a grill hátsó részébe. Ez a legforróbb felület, itt a zsíros étel meggyulladhat.

## Sütési idő táblázat grillezéshez

### Grillezés elektromos grillel

| Élelmiszer       | Használható kiegészítők | A sín helyzete | Javasolt hőmérséklet (°C)** | Sütési idő (kb.) <sup>#</sup> |
|------------------|-------------------------|----------------|-----------------------------|-------------------------------|
| Hal              | Grillrács               | 4..5           | 250                         | 20...25 min.                  |
| Szeletelt csirke | Grillrács               | 4..5           | 250                         | 25...35 min.                  |
| Báránborda       | Grillrács               | 4..5           | 250                         | 20...25 min.                  |
| Márhasült        | Grillrács               | 4..5           | 250                         | 25...30 min.                  |
| Borjúborda       | Grillrács               | 4..5           | 250                         | 25...30 min.                  |
| Toast kenyér *   | Grillrács               | 4              | 250                         | 1...3 min.                    |

<sup>#</sup> vastagságtól függ

<sup>\*\*</sup>5 percig melegítse elő

<sup>\*\*</sup>Ha a termék grillezési hőmérséklete nem állítható be, akkor a grill az ajánlott hőmérsékleten fog működni.

A jelen sütési táblázatban az EN 60350-1 szabvány szerinti készített ételek szerepelnek, hogy a felüyeleti termékek számára könnyebben tesztelhető legyen a termék

| Élelmiszer                      | Használható kiegészítők | A sín helyzete | Hőmérséklet (°C) | Sütési idő (kb. érték percekben) |
|---------------------------------|-------------------------|----------------|------------------|----------------------------------|
| Kenyéripítás                    | Grillrács               | 4              | 250              | 1...3 perc                       |
| Húsgolyók (márhahús) - 12 darab | Grillrács               | 4              | 250              | 25...35 perc                     |



A sütési idő kétharmadánál fordítsa meg a készülő ételeket.

Minden típusú étel roston sütése esetén 5 perc előmelegítés javasolt.



## 6 Karbantartás és tisztítás

### Általános tájékoztató

A termék rendszeres tisztításával megnő a termék élettartama és csökkennek a gyakran előforduló problémák.


|  |   |
|--|---|
|  | <b>VESZÉLY:</b><br>Karbantartás és tisztítás előtt válassza le a készüléket a tápellátásról.<br>Ezzel áramütésnek teszi ki magát! |
|  | <b>VESZÉLY:</b><br>Hagyja hogy a készülék kihűljön mielőtt hozzákezd a tisztításához.<br>A forró felület égési sérülést okozhat!  |

- Minden használat során alaposan tisztítsa meg a terméket. Ilyen módon könnyebben eltávolíthatók a főzési szennyeződések, ezáltal elkerülheti, hogy következő használatkor ráégniene a felületre.
- A termék tisztításához nincs szükség speciális eszközökre. A termék tisztításához mosószeres vízbe áztatott puha ruhát vagy szivacsot használjon, majd törölje szárazra terméket.
- A tisztítás után minden esetben törölje le a felesleges folyadékot, és a nagymennyiségben kiömlött folyadékot pedig azonnal törölje le.
- A rozsdamentes acél vagy inox felületek, továbbá a fogantyú tisztításához soha ne használjon savat vagy klórt tartalmazó tisztítószereket. Ezen részek tisztításához egy mosószerbe áztatott puha ruhát használjon, és figyeljen, hogy mindig egy irányba törölje a felületet.

|  |  |
|--|--|
|   | Egyes tisztítószerek károsíthatják a felületet.<br>Ne használjon durva tisztítószereket, súrolóport/-krémet vagy éles tárgyakat. |
|  | A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót, mivel az áramütést okozhat.   |

### A vezérlőpult tisztítása

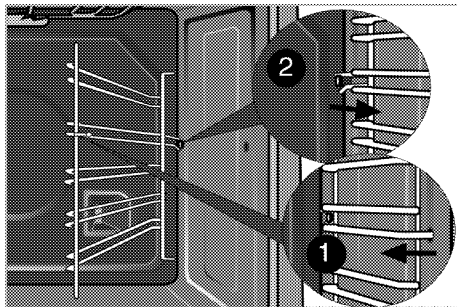
A vezérlőpult és a gombok tisztításához használjon nedves rongyot, majd a tisztítást követően töröljön szárazra minden felületet.

|  |  |
|--|--|
|  | Amennyiben terméke rendelkezik gombokkal, a vezérlőpanel tisztításához ne távolítsa el a vezérlőgombokat.<br>A vezérlőpanel megsérülhet! |
|--|--|

### A sütő tisztítása

**Az oldalfalak tisztítása (Modellenként eltérő.)**  
(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

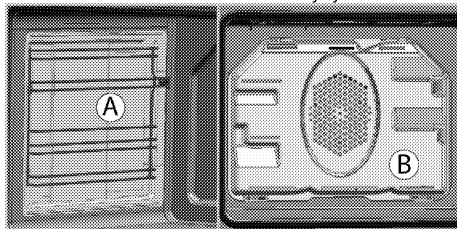
1. Az oldalsó keret elülső részének eltávolításához húzza azt el az oldalfaltól.
2. Húzza meg maga felé, és vegye ki teljesen az oldalsó keretet.



### Katalitikus falak

**(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)**

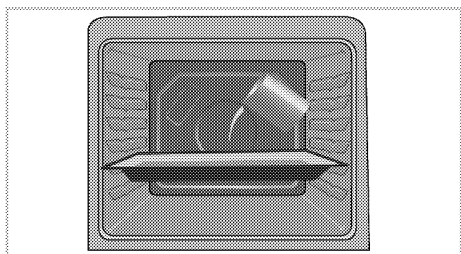
A sütő belső falfelülete (A) és/vagy a hátsó fala (B) katalitikus anyaggal van bevonva. A katalitikus fal enyhén matt színű és porózus felületű. A sütő katalitikus falát nem szabad tisztítani. A katalitikus felületek a lyukacsos kialakításának köszönhetően elnyelik a rájuk rakódó zsírt, ha pedig fényessé válnak, az azt jelzi, hogy már nem tudnak több zsírt elnyelni. Ebben az esetben az alkatrész cseréje javasolt.



### Gőztisztítás könnyen

Könnyű tisztítást biztosít, mivel a sütő belsejében képződő gőz fellazítja a szennyeződést (amely nem túl régi) és a vízcseppek lecsapódnak a sütő belső felületein.

1. Minden tartozékot távolítsa el a sütőből.
2. Öntsön 500 ml vizet a sütő tálcára és helyezze be a tálcát a sütő második polcára.



3. Kapcsolja a sütőt gőztisztítás könnyen üzemmódra és üzemeltesse 100°C-on 25 percig.
4. Nyissa ki az ajtót és egy nedves szivaccsal vagy ruhával törölje ki a sütő belső felületeit.
5. A makacs szennyeződés eltávolításához használjon mosószeres vizet, puha ruhát vagy szivacsot, majd törölje szárazra a sütőt.



A könnyű gőztisztítás használata során a sütőtérben lévő ételmaradványok/szennyeződések fellazítására szolgáló víz elpárolog a tálcából, és a sütőtérben, valamint a sütőajtó belső üvegén csapódik ki, ezért a sütőajtó kinyitásakor víz csepeghet ki. Az ajtó kinyitását követően azonnal törölje le a kicsapódott vízcseppeket.

### A sütőajtó tisztítása

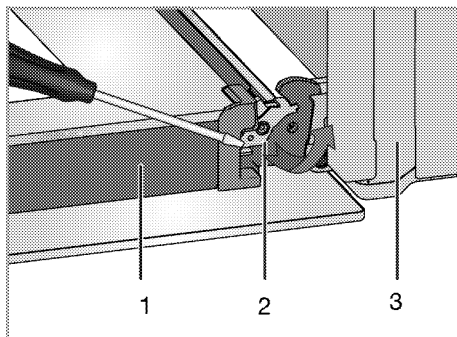
Az ajtóajtó oldalfal tisztításához mosószeres vízbe áztatott puha ruhát vagy szivacsot használjon, majd törölje szárazra terméket.



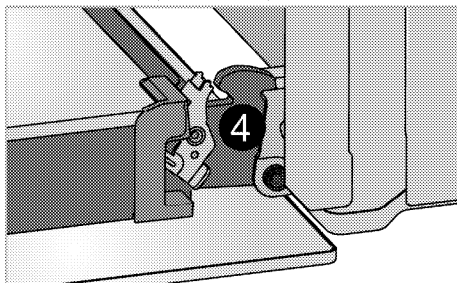
A sütőajtó tisztításához ne használjon erős súrolószereket vagy éles kaparókat. Ezek megsérthetik a felületet, és az üveg tönkremehet.

### A sütő ajtajának eltávolítása

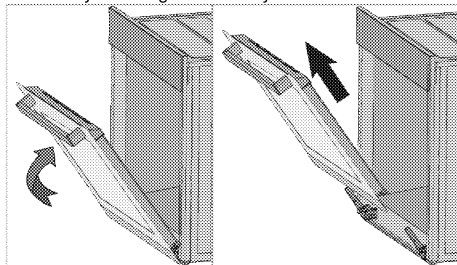
1. Nyissa ki az ajtót (1).
2. Nyomja le és nyissa ki az elülső ajtó jobb és bal oldalán található zsanérokat (2), az ábrán látható módon.



- 1 Ajtó
- 2 Csuklós zár(zárt helyzet)
- 3 Sütő
- 4 Csuklós zár(nyitott helyzet)



3. Csukja be félig az elülső ajtót.



4. Távolítsa el az elülső ajtót felfelé húzva, míg kienged a jobb és bal oldali zsanérokból.



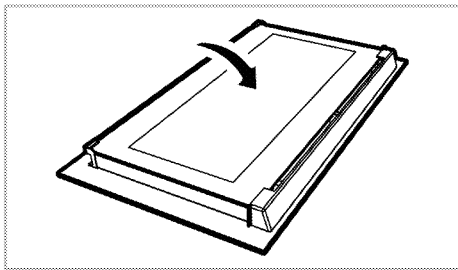
Az ajtó visszaszereléséhez fordított sorrendben végezze el a fenti műveleteket. Ügyeljen rá, hogy visszacsukja a zsanérról található kapcsokat az ajtó visszahelyezése után.

### Az ajtó belső üvegének eltávolítása

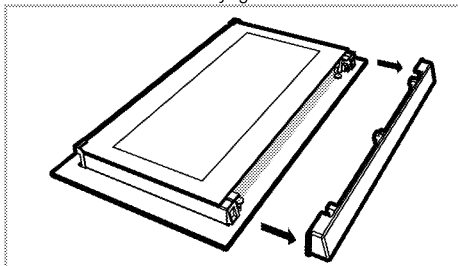
(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

Az ajtó belső üvegpanelje a tisztítás érdekében eltávolítható.

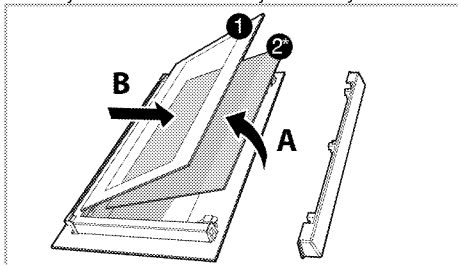
1. Nyissa ki a sütő ajtaját.



2. Húzza meg és távolítsa el az elülső ajtó felső részére szerelt műanyag részt.



3. Az ábrán látható módon finoman emelje fel a legbelső üvegpantelt (1) az A-val jelzett helyen, majd húzza azt ki a B-vel jelzett irányba.



- 1 Legbelső üvegpantel  
 2\* Belső üvegpantel (Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)  
 4. Amennyiben az ön terméke fel van szerelve belső üvegpantellel (2); Ismétlje meg a műveletet a belső üvegpantel (2) eltávolításához.  
 5. Az ajtó átcsoportosításához vezető első lépés a belső üvegpantel (2) visszahelyezése. Hogy az a műanyag nyílás levágtott sarkán nyugodjon (lásd az ábrát). (Amennyiben az ön terméke fel van szerelve belső üvegpantellel). A belső üvegpantel (2) a legbelső üvegpantel (1) melletti műanyag nyílásra kell szerelni.  
 6. A legbelső üvegpantel (1) visszahelyezésekor ügyeljen rá, hogy a panel nyomtatott fele a legbelső üvegpantel felé nézzen. Fontos, hogy a

belső legbelső üvegpantel (1) alsó sarka a műanyag nyílásba kerüljön.

7. Nyomja a műanyag részt a váz felé úgy, hogy kattán hangot halljon.

## A sütő lámpájának cseréje



### VESZÉLY:

A sütő lámpájának cseréje előtt, az áramütés elkerülése érdekében győződjön meg róla, hogy a termék ki van-e húzva a konnektorból és a megfelelően lehűlt-e. A forró felület égési sérülést okozhat!



A sütő egy speciális elektromos lámpát használ, mely egészen 300 °C-os hőmérsékletet is kibír. További részletekért tekintse meg a *Műszaki adatok, oldal 11* című fejezetet. Lámpát a Hivatalos Szervizektől vásárolhat.



A lámpa helyzete eltérhet az ábrán látható pozíciótól.



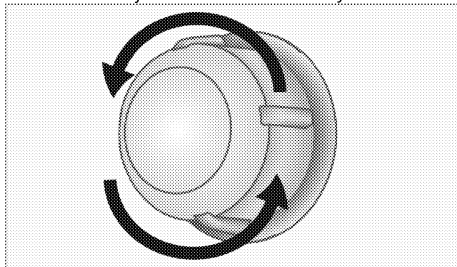
A készülékben használt lámpa nem alkalmas a házban történő megvilágításra. A lámpa célja, hogy látható legyen az étel.



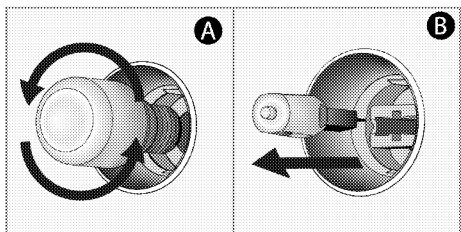
A készülékben használt lámpáknak extrém környezeti hatásoknak kell ellenállniuk, mint pl. az 50 °C hőmérséklet.

## Amennyiben a sütője kör alakú lámpával rendelkezik:

1. Húzza ki a készüléket a konnektorból.  
 2. Az üveg burkolat eltávolításához forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba a burkolatot.



3. Ha az önsütője az alábbi ábrán látható (A) típusú lámpával van felszerelve akkor az ábrán látható módon forgatással távolítsa el és cserélje ki. Ha (B) típusú akkor az ábrán látható módon húzza ki és távolítsa a el, majd cserélje ki.



4. Tegye vissza az üveg burkolatot.



## 7 Hibaelhárítás

### **A sütő gőzt bocsát ki magából használat közben.**

- Normális jelenség, hogy működtetés közben gőz képződjön. >>> *Ez nem hiba.*

### **A termék fémes hangokat bocsát ki felmelegedés vagy lehűlés közben.**

- Ha a fém alkatrészek felhevülnek, kitágulhatnak, és ez zajt eredményezhet. >>> *Ez nem hiba.*

### **A termék nem működik.**

- A főbiztosító kiégett vagy lekapcsolódott. >>> *Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség szerint cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékot.*
- A készülék nincs bedugva a (földelt) konnektorba. >>> *Ellenőrizze a dugasz csatlakozását.*

### **A sütővilágítás nem működik.**

- A sütőlámpa meghibásodott. >>> *Cserélje ki a sütőlámpát.*
- Nincs áramellátás. >>> *Ellenőrizze, hogy van-e áram. Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség szerint cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékot.*

### **A sütő nem melegít.**

- Nincs beállítva funkció és/vagy hőmérséklet. >>> *Állítson be funkciót és hőmérsékleti értéket a Funkció és/vagy Hőmérsékletbeállító gombbal.*
- Időzítővel felszerelt modellek esetén az időzítő nincs beállítva. >>> *Állítsa be az időt.* (Mikrohullámú sütővel ellátott termékek esetén az időzítő kizárólag a mikrohullámú sütőre érvényes.)
- Nincs áramellátás. >>> *Ellenőrizze, hogy van-e áram. Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség szerint cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékot.*

### **(Időzítővel ellátott modellek esetén) Az óra kijelzője villog, vagy megjelenik az óra szimbólum.**

- Áramszünet történt. >>> *Állítsa be az időt / Kapcsolja ki, majd vissza a terméket.*



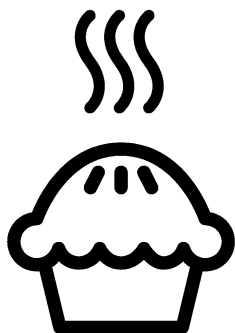
Amennyiben az ebben a fejezetben leírt utasításokat betartva sem tudja megszüntetni a hibajelenséget, vegye fel a kapcsolatot a Hivatalos Szervizzel vagy a kereskedővel, akitől a terméket vásárolta. Soha ne kísérelje meg maga megjavítani a hibás készüléket.



# **beko**

## **Sisseehitatav ahi**

Kasutusjuhend



**ET**

## Tutvuge palun esmalt käesoleva kasutusjuhendiga!

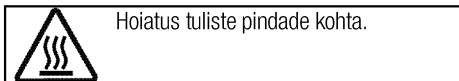
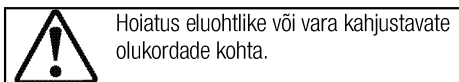
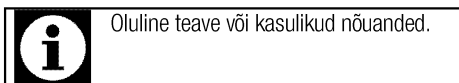
Lugupeetud klient!

Aitäh, et otsustasite Bekou toote kasuks. Loodetavasti jääte selle kaasaegse tehnoloogia järgi valmistatud kvaliteetse toote tööga rahule. Selleks tutvuge enne toote kasutamist hoolikalt kasutusjuhendi ja kõigi kaasasolevate dokumentidega ja hoidke need alles. Kui annate toote üle uuele omanikule, pange kaasa ka kasutusjuhend. Järgige kõiki kasutusjuhendis toodud hoiatusi ja juhiseid.

Pidage meeles, et kasutusjuhendis võib olla juttu mitmest mudelist. Mudelite erinevused on kasutusjuhendis välja toodud.

### Sümbolite tähendused

Kasutusjuhendis kasutatakse järgmisi sümboleid:



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

**1 Olulised hoiatused ning juhised**  
**ohutuse tagamiseks ja keskkonna**  
**säästmiseks 4**

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| Üldine ohutus .....                 | 4 |
| Elektriohutus .....                 | 4 |
| Toote ohutu kasutamine .....        | 5 |
| Ettenähtud otstarve .....           | 7 |
| Laste ohutuse tagamine .....        | 7 |
| Toote kõrvaldamine kasutuselt ..... | 7 |
| Pakkematerjali kõrvaldamine .....   | 8 |

**2 Üldine teave 9**

|                         |    |
|-------------------------|----|
| Ülevaade .....          | 9  |
| Pakendi sisu .....      | 10 |
| Tehnilised andmed ..... | 11 |

**3 Paigaldamine 12**

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Enne paigaldamist .....             | 12 |
| Paigaldamine ja ühendamine .....    | 14 |
| Toote kõrvaldamine kasutuselt ..... | 16 |

**4 Ettevalmistused 17**

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Nõuandeid energia säästmiseks ..... | 17 |
| Esimene kasutuskord .....           | 17 |
| Kellaaja sisestamine .....          | 17 |

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Seadme esmane puhastamine ..... | 17 |
| Esmane kuumutamine .....        | 17 |

**5 Kuidas ahju kasutada 19**

|   |    |
|---|----|
| Üldine teave küpsetamise, röstimise ja grillimise kohta ..... | 19 |
| Elektriahju kasutamine .....                                  | 19 |
| Töörežiimid .....   | 20 |
| Ahju kella kasutamine .....                                   | 20 |
| Küpsetusaegade tabel .....                                    | 22 |
| Kuidas grilli kasutada .....                                  | 24 |
| Küpsetamisaegade tabel grillimiseks .....                     | 24 |

**6 Hoidmine ja hooldus 25**

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Üldine teave .....                  | 25 |
| Juhtpaneeli puhastamine .....       | 25 |
| Ahju puhastamine .....              | 25 |
| Ahjuukse eemaldamine .....          | 26 |
| Ukse siseklaasi eemaldamine .....   | 26 |
| Ahjuvalgusti pinni vahetamine ..... | 27 |

**7 Probleemide lahendamine 28**

## **1 Olulised hoiatused ning juhised ohutuse tagamiseks ja keskkonna säästmiseks**

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

### **Üldine ohutus**

- Üle 8-aastased lapsed ja füüsilise, meelevõi vaimupuudega inimesed või isikud, kellel puuduvad vastavad kogemused või teadmised, võivad seadet kasutada juhul, kui nad teevad seda järelevalve all või on saanud seadme kasutamiseks vajalikud juhised ning mõistavad sellega kaasnevat ohte.

Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi omapead seadet puhastada ja hooldada.

- Seadet ei tohi kasutada lapsed ega füüsilise, meelevõi vaimse puudega isikud või kogemusteta ja vastavate teadmisteta isikud, kui nad ei tegutse nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve või juhendamise all.

Lapsed ei tohi seadmega mängida, kui puudub järelevalve.

- Kui toode antakse kellelegi teisele isiklikuks kasutamiseks või uuele omanikule, tuleb anda kaasa ka kasutusjuhend, toote etiketid ja

muud olulised dokumendid ja osad.

- Paigaldus- ja remonttööd tuleb alati jätta volitatud teeninduse hooleks. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamatu isikute tehtud protseduuridest ja võivad muuta garantii kehtetuks. Enne paigaldamist tutvuge hoolikalt juhistega.
- Ärge kasutage toodet, kui see on rikkis või sellel on nähtavaid vigastusi.
- Kontrollige pärast iga kasutuskorda, et toote funktsiooninupud on välja lülitatud.

### **Elektriohutus**

- Rikkis toodet ei tohi kasutada, vaid see tuleb lasta volitatud teeninduses korda teha. Elektrilöögi oht!
- Toote võib ühendada ainult maandatud elektrikontakti/-liiniga, mille pinge ja kaitse vastavad tabelile "Tehnilised andmed". Laske maandus paigaldada kvalifitseeritud elektrikul olenemata sellest, kas kasutate toodet transformaatoriga või ilma. Meie ettevõtte ei vastuta probleemide eest, mis on tingitud toote kasutamisest ilma

kohalikele eeskirjadele vastava maanduseta.

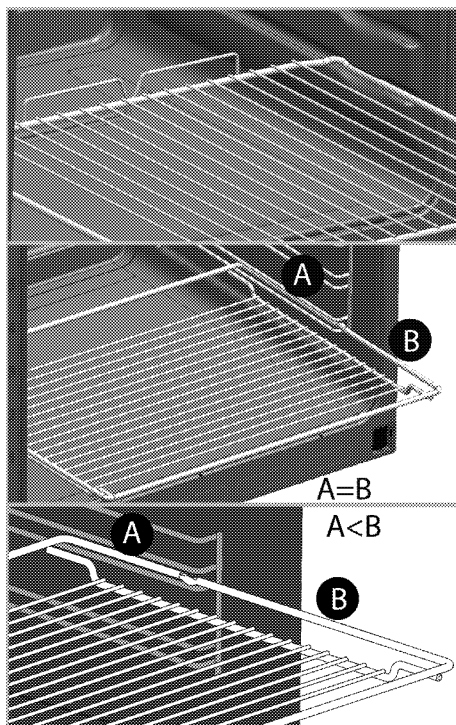
- Ärge kunagi peske toodet veega uhtudes või üle kallates!  
Elektrilöögi oht!
- Paigaldamise, hoolduse, puhastamise ja remondi ajaks tuleb toode vooluvõrgust lahutada.
- Kui toote toitejuhe saab viga, peab tootja, hooldusfirma või vastava kvalifikatsiooniga elektrik ohu vältimiseks selle välja vahetama.
- Seade tuleb paigaldada nii, et selle saab võrgust täielikult lahti ühendada. Lahtiühendamise võimalus tuleb tagada voolupistikuga või püsielektrisüsteemi paigaldatud lülitiga, mis vastab ehitusnõuetele.
- Kasutamisel ahju tagakülg kuumeneb. Veenduge, et elektrijuhtmed ei puutu vastu ahju tagakülge, sest kuumus võib neid kahjustada.
- Ärge muljuge toitejuhet ahjuukse ja korpuse vahele ja ärge asetage seda tuliste pindade peale. Juhtme isolatsioon võib sulada ning lühise tõttu võib tekkida tulekahju.
- Elektriseadmetel ja -süsteemidel peaksid töid teostama ainult volitatud ja vastava kvalifikatsiooniga isikud.

- Kahjustuste tekkimisel lülitage toode välja ning lahutage see vooluvõrgust. Selleks lülitage välja kaitsekork.
- Veenduge, et kaitsme voolutugevus vastab toote niminäitajatele.

### **Toote ohutu kasutamine**

- HOIATUS: Seade ja selle välispinnad muutuvad kasutamise käigus tuliseks. Kindlasti tuleb hoiduda kokkupuutest kuumutuselementidega. Alla 8-aastased lapsed tuleb seadme eemal hoida, välja arvatud juhul, kui nad on täiskasvanu pideva jälgimise all.
- Ärge kasutage toodet, kui mõtlemisvõime või koordinatsioon on alkoholi ja/või uimastite tarbimise tagajärjel halvenenud.
- Olge toitusesse alkohoolseid jooke lisades ettevaatlik. Kõrgel temperatuuril alkohol aurustub ning võib tuliste pindadega kokku puutudes põhjustada tulekahju.
- Ärge asetage toote lähedusse kergestisüttivaid materjale, kuna selle küljed võivad kasutamise ajal kuumeneda.
- Kasutamise käigus seade kuumeneb. Kindlasti tuleb hoiduda kokkupuutest ahju sees paiknevate kuumutuselementidega.

- Ärge tõkestage ventilatsiooniavasid.
- Ärge kuumutage ahjus suletud konservikarpe ja klaaspurke. Purgis tekkida võiva surve tagajärjel võib see lõhkeda.
- Ärge asetage küpsetusplaate, nõusid või fooliumit ahju põhja. Kogunev kuumus võib ahju põhja kahjustada.
- Ärge kasutage ahju ukseklaasi puhastamiseks tugevatoimelisi abrasiivseid puhastusvahendeid ega teravaid metallkraabitsaid, sest need võivad pinda kriimustada ning põhjustada klaasi purunemise.
- Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.
- (Varieerub olenevalt toote mudelist.)  
Traatrest ja ahjuplaadi asetamine siinidele  
Traatrest ja/või ahjuplaat tuleb kindlasti asetada siinidele õigesti. Lükake traatrest või küpsetusplaat kahe siini vahele ja enne sellele toidu asetamist veenduge, et see püsib kindlalt paigal (vt allolevat joonist).



- Ärge kasutage toodet, kui selle esiukse klaas on eemaldatud või mõranenud.
- Toitu kuuma ahju pannes või välja võttes kasutage alati kuumuskindlaid pajakindaid.
- Katke pann või ahjutarvik (nt plaat või rest) küpsetuspaberiga, asetage selle peale toit ning pange kõik eelsoojendatud ahju. Üle ahjutarviku või panni ääre ulatuv küpsetuspaber tuleb eemaldada, et see ei puutuks kütteelementidega kokku. Ärge kunagi kasutage küpsetuspaberit küpsetuspaberi jaoks ettenähtud temperatuurist kõrgemal temperatuuril. Ärge kunagi



asetage küpsetuspaberit vahetult ahjupõhjale.

- HOIATUS: Enne lambipirni vahetamist veenduge, et seadme toitejuhe on pistikust eemaldatud või seade on välja lülitatud - muidu võite saada elektrilöögi.
- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi seadet paigaldada dekoratiivse ukse taha.

Toote tuleohutuse tagamine:

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

### Ettenähtud otstarve

- Toode on mõeldud ainult kodukasutuseks. Kasutamine ettevõtluses ei ole lubatud.
- TÄHELEPANU: Seade on mõeldud ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muuks otstarbeks, näiteks ruumi kütmiseks.
- Toodet ei tohi kasutada taldrikute soojendamiseks grillielemendi all, käterätikute ja nõudepesulappide vms kuivatamiseks (riputades need käepidemete külge) ja kütmiseks.
- Tootja ei võta mingit vastutust ebaõige kasutamise või

käsitsemise tagajärjel tekkinud kahjude eest.

- Ahju võib kasutada toidu sulatamiseks, küpsetamiseks, hautamiseks ja grillimiseks.

### Laste ohutuse tagamine

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

### Toote kõrvaldamine kasutuselt

**WEEE direktiivi täitmine ja romuseadme kõrvaldamine:**



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

Seade on valmistatud kvaliteetsetest osadest ja materjalidest, mis sobivad ringlussevõtmiseks ja taaskasutamiseks. Ärge visake tarbetuks muutunud seadet tavalise olmeprügi ega muude jäätmete hulka.

Viige see elektri- ja elektroonikajäätmete kogumispunkti. Kogumispunktide kohta saate täpsemat teavet kohalikust omavalitsusest.

### **RoHS-direktiivi täitmine:**

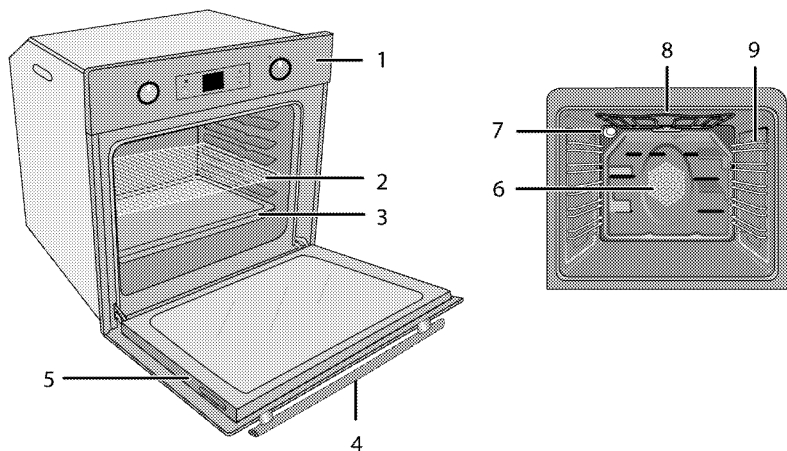
Seade vastab Euroopa Liidu RoHS-direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda direktiivis mainitud kahjulikke ja keelatud materjale.

### **Pakkematerjali kõrvaldamine**

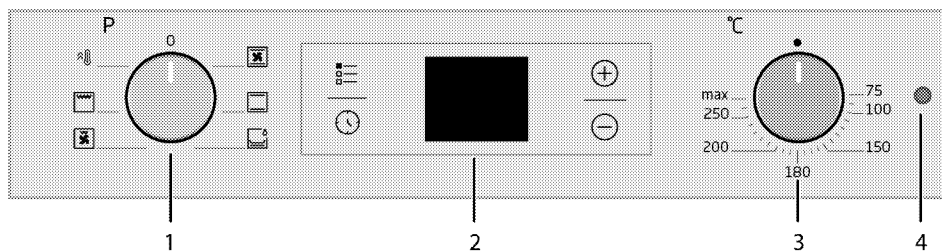
- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale ohutus kohas, kust lapsed neid kätte ei saa. Toote pakend on valmistatud taaskasutatavatest materjalidest. Kõrvaldage pakkematerjalid nõuetekohaselt ja sorteerige vastavalt taaskasutatavate jäätmete kogumise eeskirjadele. Ärge visake neid olmeprügi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

## 2 Üldine teave

### Ülevaade



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



- |   |                   |
|---|-------------------|
| 1 | Funktsiooninupp   |
| 2 | Digitaalne taimer |
| 3 | Termostaatinupp   |
| 4 | Termostaadilamp   |

## Pakendi sisu

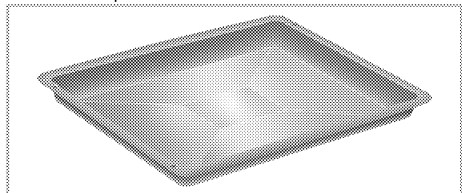


Lisavarustus võib sõltuvalt toote mudelist varieeruda. Kõiki kasutusjuhendis kirjeldatud lisasid ei pruugi teie tootel olla.

1. **Kasutusjuhend**

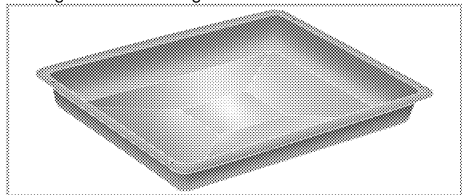
2. **Harilik plaat**

Kasutatakse küpsetiste, külmutatud toitude ning suurte praadide valmistamiseks.



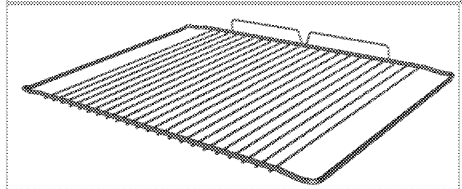
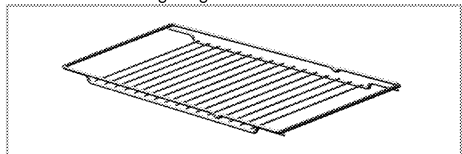
3. **Sügav ahjuplaat**

Kasutatakse küpsetiste, suurte praadide, suure veesisaldusega roogade valmistamiseks ja grillimisrasva kogumiseks.



4. **Traatrest**

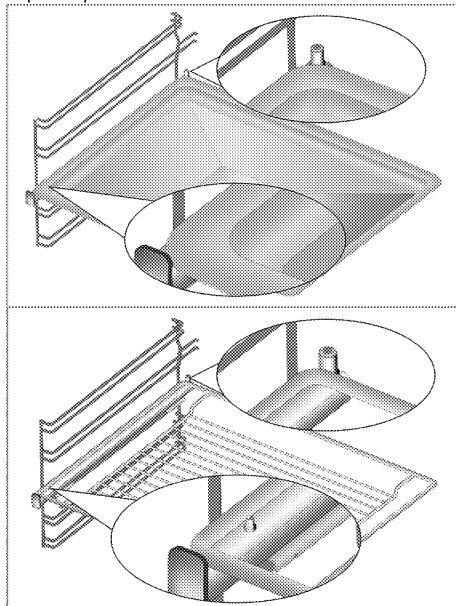
Kasutatakse praadide valmistamiseks või haudenõus valmistatavate roogade asetamiseks soovitud kõrgusega siinile.



5. **Traatresti ja küpsetusplaadi asetamine teleskoopsiinidele**  
**(See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)**

Teleskoopsiinid võimaldavad küpsetusplaate ja traatrestit hõlpsasti ahju panna ja ahjust välja võtta.

Kui kasutate küpsetusplaati ja traatrestit teleskoopsiinidega, peavad tihvtid teleskoopsiinide tagaosas toetuma traatresti ja küpsetusplaadi servade vastu.



## Tehnilised andmed

|   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| Pinge/sagedus                           | 220-240 V ~ 50 Hz                     |
| Energiatarve kokku                      | 2.4 kW                                |
| Juhtme tüüp/ristlõige                   | minH05V-FG<br>3 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus)     | 595 mm/594 mm/567 mm                  |
| Paigaldusmõõtmed (kõrgus/laius/sügavus) | **590 või 600 mm/560 mm/min 550 mm    |
| Peamine ahi                             | Multifunktsionaalne ahi               |
| Sisevalgusti                            | 15/25 W                               |
| Grilli energiatarve                     | 2,2 kW                                |

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

\*\* Vt Paigaldamine, lk 12.



Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid etteatamiseta muuta.



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



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

### 3 Paigaldamine

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



Toote paigalduskoha ning elektrisüsteemi ettevalmistamine on kliendi ülesanne.



#### OHT:

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



#### OHT:

Enne paigaldamist vaadake üle, kas tootel ei ole defekte. Defektide esinemisel ärge laske toodet paigaldada.

Kahjustatud toode võib kujutada ohtu.

### Enne paigaldamist

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

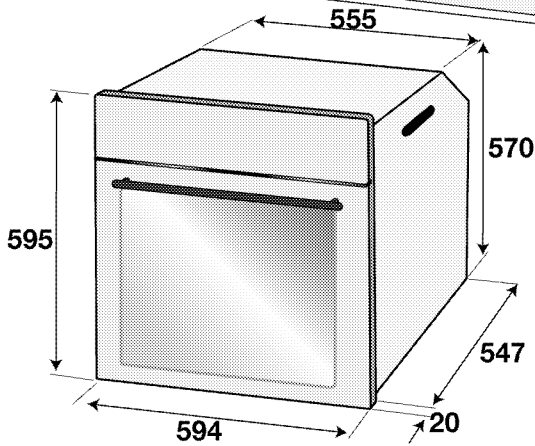
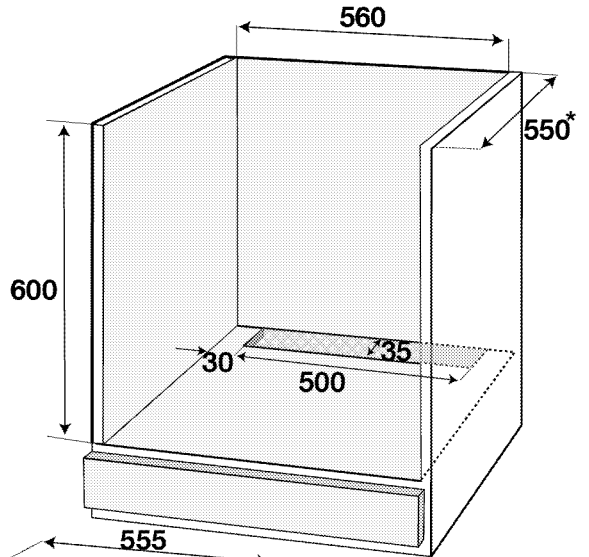
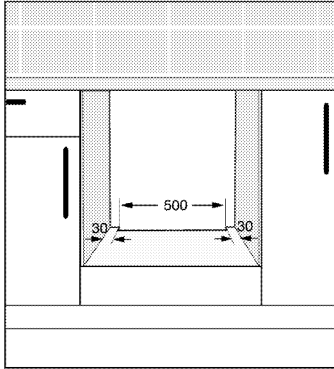
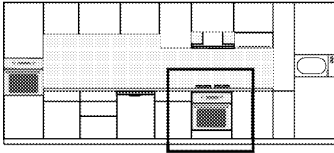
- Pinnad, sünteetilised laminaadid ja kasutatavad puhastusvahendid peavad olema kuumuskindlad (vähemalt 100 °C).
- Köögikapid peavad olema horisontaalsed ja kinnitatud.
- Kui ahju all on sahtel, tuleb ahju ja sahtli vahele paigaldada riiul.
- Kandke seadet vähemalt kahe inimesega.
- Ahju teisaldamisel hoidke ahju selleks ette nähtud avadest.
- Enne toote paigaldamist eemaldage selle seest kõik esemed ja dokumendid.
- Köögimööbel peab vastama alloleval joonisel esitatud mõõtmetele. Köögimööbli tagaküljel peab piisava ventilatsiooni tagamiseks olema alloleval joonisel esitatud mõõtmetega ava.



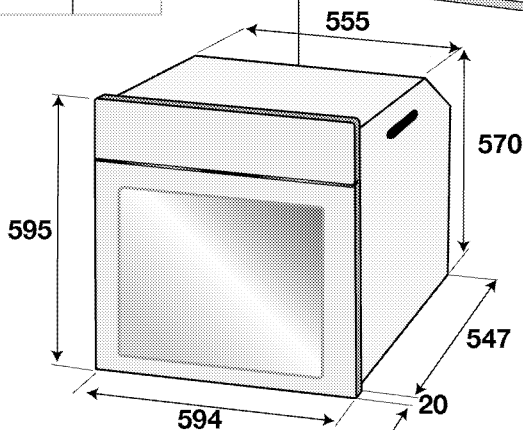
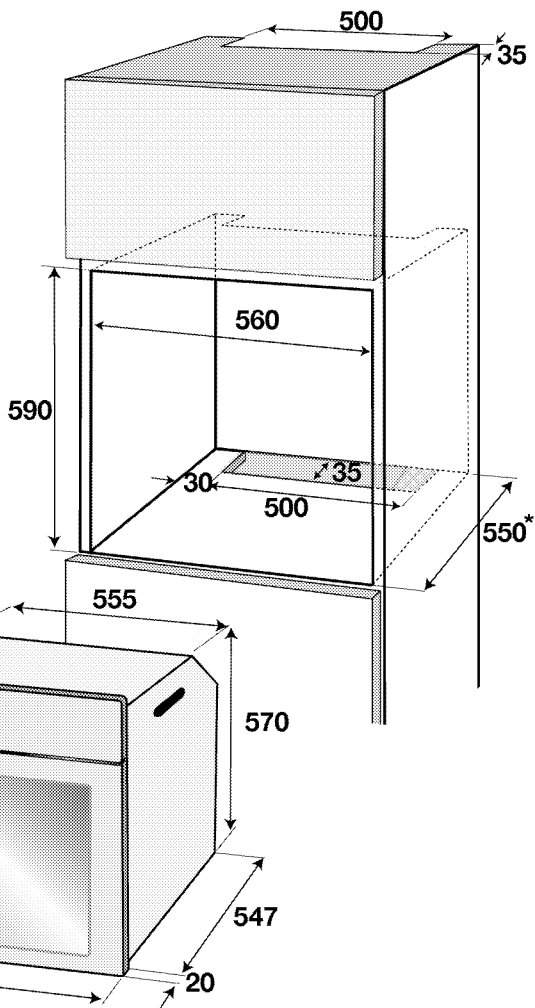
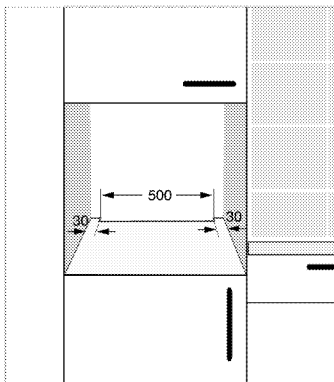
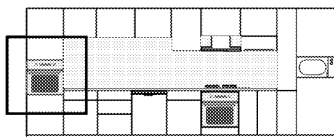
Ärge paigaldage toodet külmkappide ega sügavkülmikute kõrvale. Tootest eralduv soojus suurendab jahutusseadmete energiatarvet.



Ärge kasutage toote tõstmiseks või liigutamiseks ust ega uksekäepidet.



\* min



\* min

## Paigaldamine ja ühendamine

- Toodet tohib paigaldada ja ühendada ainult vastavalt ametlikele paigalduseeskirjadele.

### Elektriühendused

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



### OHT:

Toote võivad vooluvõrku ühendada ainult autoriseeritud ja kvalifitseeritud isikud. Toote garantiaeg algab alles pärast nõuetekohast paigaldamist.

Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamata isikute tehtud protseduuridest.



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

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

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

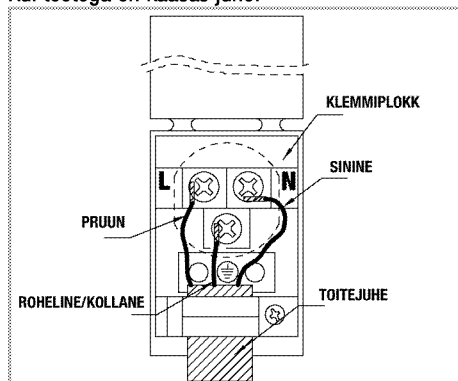
### Toitejuhtme ühendamine

**i** Juhtmestiku paigaldamisel tuleb järgida elektrisüsteemidele kehtestatud siseriiklike/kohalike eeskirju ning kasutada ahju jaoks sobivat elektrikontakti/-liini ja pistikut. Kui toote võimsus on suurem kui pistiku ja elektrikontakti/-liini (kestev) taluvusvool, tuleb toode ühendada püsielektrisüsteemi otse, kasutamata pistikut ja elektrikontakti/-liini.

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

Soovitav on kasutada lisakaitseks jääkvoolukatkestist.

### Kui tootega on kaasas juhe:



2. **Ühefaasilise ühenduse puhul** ühendage juhtmed alljärgnevalt:

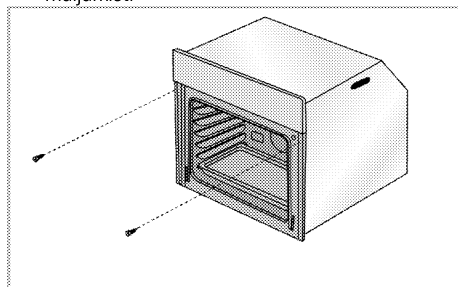
- Pruun/Must juhe = L (Faas)
- Sinine/hall juhe = N (Neutraal)
- Roheline/kollane juhe = (E) (maandus)

» või

- Hall/Must juhe = L (Faas)
- Sinine/pruun juhe = N (Neutraal)
- Roheline/kollane juhe = (E) (maandus)

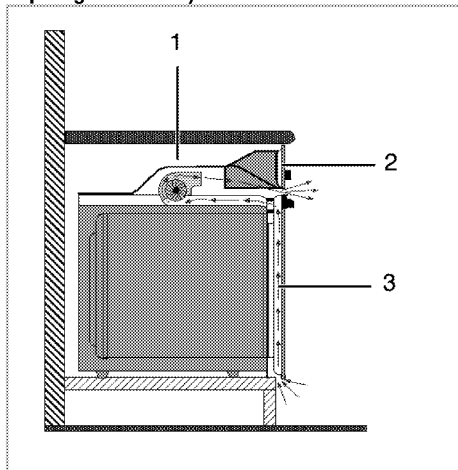
### Toote paigaldamine

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



Kinnitage ahi joonisel näidatud viisil kahe kruviga. Pärast paigaldamist veenduge, et kruvid on kõvasti kinni ja ahi ei liigu. Kui ahi pole paigaldatud juhtide järgi või kruvid pole piisavalt tugevasti kinni, võib ahi kasutamise ajal ümber kukkuda.

## Jahutusventilaatoriga toodete puhul (Teie tootel ei pruugi seda olla.)



- 1 Jahutusventilaator
- 2 Juhtpaneel
- 3 Uks

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



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

### Lõppkontroll

1. Toote kasutamine.
2. Kontrollige funktsioone.

### Toote kõrvaldamine kasutuselt

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



Ärge asetage tootele esemeid ja hoidke seda teiseldamise ajal püstiasendis.



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

## 4 Ettevalmistused

### Nõuandeid energia säästmiseks

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

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

### Esimene kasutuskord

#### Kellaaja sisestamine



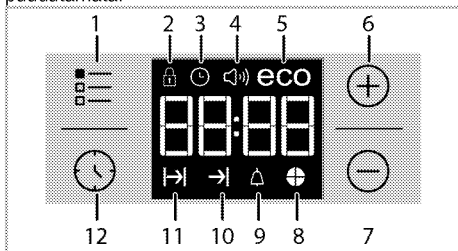
Muudatuste tegemise ajal vilguvad ekraanil vastavad tähised.

Pärast ahju esmakordset sisselülitamist vajutage kellaaja sisestamiseks klahvi / .



Puutejuhtimisega mudelite puhul puudutage esmalt klahvi ja seejärel kasutage kellaaja määramiseks klahvi / .

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



- 1 Seadistusklahv
- 2 Klahviluku sümbol
- 3 Kella tähis

- 4 Alarmi helitugevuse tähis (Teie tootel ei pruugi seda olla.)
- 5 Säästurežiimi tähis
- 6 Plussklahv
- 7 Miinusklahv
- 8 Ajasektori tähis
- 9 Märguande tähis
- 10 Küpsetusaja lõpu tähis
- 11 Küpsetusaja tähis
- 12 Programmiklahv



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



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

#### Seadme esimene puhastamine



Mõned puhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada.

Ärge kasutage tugevatoimelisi puhastusaineid, puhastuspulbrit või -pastat ega teravaid esemeid.

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

#### Esmane kuumutamine

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



#### HOIATUS

Kuumad pinnad tekitavad põletusi!

Toode võib kasutamisel olla kuum. Ärge kunagi puudutage kuumi põleiteid, ahju sisekülgi, kütteelemente jne. Hoidke lapsed eemal!

Toite kuumu ahju pannes või välja võttes kasutage alati kuumuskindlaid pajakindaid.

#### Elektriahi

1. Võtke kõik küpsetusplaadid ja traatrest ahjust välja.
2. Sulgege ahjuuks.
3. Valige staatiline asend.
4. Valige kõige võimsam grilli kuumutusaste, vt *Elektriahuju kasutamine, lk 19.*

5. Laske ahjul töötada umbes 30 minutit.
6. Lülitage ahi välja, vt *Elektriahju kasutamine, lk 19*.

### **Grillahi**

1. Võtke kõik küpsetusplaadid ja traatrest ahjust välja.
2. Sulgege ahjuuks.
3. Valige kõige võimsam grilli kuumutusaste, vt *Kuidas grilli kasutada, lk 24*.
4. Laske ahjul töötada umbes 15 minutit.
5. Lülitage grill välja, vt *Kuidas grilli kasutada, lk 24*.



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

## 5 Kuidas ahju kasutada

### Üldine teave küpsetamise, röstimise ja grillimise kohta



#### HOIATUS

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



#### OHT:

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

### Nõuanded küpsetamiseks

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

### Nõuanded röstimiseks

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

### Nõuanded grillimiseks

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

- Jaotage grillitavad tükid traatrestile või küpsetusplaadile nii, et nad ei jääks kuumuti välispiiridest välja.

- Lükake traatriil või restiga küpsetusplaat ahjus soovitud siinile. Kui kasutate grillimisel traatriilit, lükake alumisele siinile küpsetusplaat, et rasv maha ei tilguks. Ahju tuleb lükata küpsetusplaat, mis katab kogu grillimisala. Plaati ei pruugi tootega kaasas olla. Lisage küpsetusplaadile veidi vett, et seda oleks kergem puhastada.

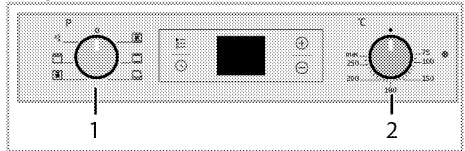


Grillimiseks sobimatud toiduained võivad põhjustada tulekahju. Grillige ainult suurel kuumusel grillimiseks sobilikku toitu.

Ärge paigutage grillitavat toitu liiga kaugele ahju tahaossa. See on kõige kuumem piirkond ning rasvane toit võib süttida.

### Elektriahju kasutamine

#### Valige temperatuur ja töörežiim



- 1 Funktsiooninupp
- 2 Termostaatinupp

1. Seadke funktsiooninupp soovitud töörežiimile.
2. Seadke temperatuurinupp soovitud temperatuurile. » Ahi kuuneneb eelseatud temperatuurini ja jääb sellele püsima. Kuumenemise ajal on temperatuurituli sees.

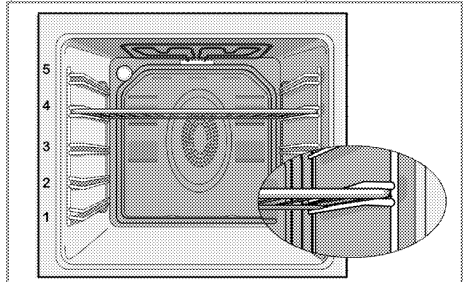
#### Elektriahju väljalülitamine

Keerake funktsiooninupp ja temperatuurinupp väljalülitatud (ülemisse) asendisse.

Oluline on asetada traatrest traatriulile õigesti. Traatrest tuleb asetada traatriulite vahele, nagu joonisel näidatud.

Ärge lükake traatresti vastu ahju tagaseina. Et grill töötaks tõhusalt, lükake traatrest riuli esiserva juurde ja fikseerige see ukse abil.

(Varieerub olenevalt toote mudelist.)



## Töörežiimid

Siin näidatud töörežiimide järjekord võib erineda teie toote süsteemist.

### Ülemine ja alumine kuumutus



Töötavad nii ülemine kui ka alumine küttekeha. Toitu kuumutatakse korraga nii pealt kui ka alt. Sobib näiteks kookide ja taignatoodete või vormikookide ja -roogade valmistamiseks. Kasutage küpsetamiseks korraga ainult ühte panni.

### Alumine kuumutus



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

Seda funktsiooni tuleb kasutada ka hõlpsaks auruga puhastamiseks.



### Alumine/ülemine kuumutus koos ventilaatoriga



Töötavad ülemine kuumutus, alumine kuumutus ja ventilaator (tagaseinas). Kuumutatud õhk kandub ventilaatori toimel kiiresti üle terve ahju. Kasutage küpsetamiseks korraga ainult ühte panni.

### Täisgrill



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

- Pange suured või keskmise suurusega portsjonid grillimiseks grilli all õigesse riulivahesse.
- Pärast poolt grillimisega pöörake toitu.

### Grill + ventilaator



Grilliefekt on nõrgem kui täisgrilli kasutamisel

- Pange väiksed või keskmise suurusega portsjonid grillimiseks õige riuli asendiga grilli alla.
- Pärast poolt grillimisega pöörake toitu.

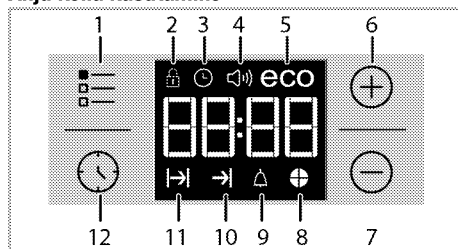
## Võimendus



See funktsioon ei sobi toidu küpsetamiseks, vaid seda kasutatakse ahju kiireks kuumutamiseks.

- Valige pärast selle funktsiooni valimist soovitud temperatuur. Temperatuuri märgutuli süttib ja ahi hakkab kuumenema.
- Tuli kustub, kui ahi on kuumaks läinud. Nüüd valige toidu küpsetamiseks soovitud funktsioon.

## Ahju kella kasutamine



- 1 Seadistusklahv
- 2 Klahviluku sümbol
- 3 Kella tähis
- 4 Alarmi helitugevuse tähis (Teie tootel ei pruugi seda olla.)
- 5 Säästurežiimi tähis
- 6 Plussklahv
- 7 Miinusklahv
- 8 Ajasektori tähis
- 9 Märkuande tähis
- 10 Küpsetusaja lõpu tähis
- 11 Küpsetusaja tähis
- 12 Programmiklahv



Maksimaalne küpsetamise lõpetamiseks seatav aeg on 5 tundi ja 59 minutit. Voolukatkestuse korral programm tühistatakse. Ahi tuleb uuesti programmeerida.



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








Kui küpsetamissätteid pole valitud, ei saa kellaega määrata.



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













## Küpsetamine määratud küpsetusajaga

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

1. Valige küpsetusfunktsioon.
  2. Puudutage klahvi , kuni ekraanile ilmub küpsetusaja tähis .
  3. Määrake küpsetusaeg klahviga /.
- » » Kui küpsetusaeg on määratud, jääb tähis  koos aja sümboliga ekraanile.
4. Pange toit ahju ja seadke temperatuurinupu abil temperatuur. Küpsetamise algab.
- » Küpsetamise alguses, kui kõik aja tähise osad on süttinud, algab küpsetusaja pöördarvestus. Määratud küpsetusaeg on jagatud neljaks võrdseks osaks. Iga osa aja täitumisel lülitub selle osa tähis välja. Tänu sellele on teil hea ülevaade kui palju aega on jäänud küpsetamise lõpuni võrreldes kogu küpsetusajaga.

## Küpsetusaja lõpu hilisemaks seadmine

Pärast küpsetusaja määramist taimeri abil saate seada küpsetusaja lõpu hilisemaks.


1. Valige küpsetusfunktsioon.
  2. Puudutage klahvi , kuni ekraanile ilmub küpsetusaja tähis .
  3. Määrake küpsetusaeg klahviga /.
- » » Kui küpsetusaeg on määratud, jääb küpsetamise tähis  põlema.
4. Puudutage klahvi , kuni ekraanile ilmub küpsetusaja lõpu tähis .
  5. Küpsetusaja lõpu määramiseks vajutage klahvi /.
- » Kui küpsetusaeg on määratud, jäävad tähised  ja  koos aja sümboliga ekraanile. Pärast küpsetamise algust tähis  kaob.

6. Pange toit ahju ja seadke temperatuurinupu abil temperatuur. Küpsetamise algab.
- » **Ahju taimer arvutab välja küpsetamise algusaja, lahutades küpsetamise kestuse küpsetusaja lõpust.**

Küpsetamise algusaja saabudes aktiveeritakse valitud töörežiim ning ahi soojeneb määratud temperatuurini. Määratud temperatuur püsib küpsetusaja lõpuni.

- » Küpsetamise alguses, kui kõik aja tähise osad on süttinud, algab küpsetusaja pöördarvestus. Määratud küpsetusaeg on jagatud neljaks võrdseks osaks. Iga osa aja täitumisel lülitub selle osa tähis välja. Tänu sellele on teil hea ülevaade kui palju aega on jäänud küpsetamise lõpuni võrreldes kogu küpsetusajaga.
7. Kui küpsetamine on lõppenud, ilmub ekraanile teade "End" (Lõpp) ning kõlab taimeri määratud märguandesignaali.





8. Märguandesignaali kestus on 2 minutit. Märguandesignaali vaigistamiseks vajutage suvalist klahvi. Märguandesignaali vaigistatakse ning ekraanile ilmub jooksev kellaaeg.




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

## Klahviluku sisselülitamine




Ahju kasutamist saab tõkestada, aktiveerides klahviluku funktsiooni.

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



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

## Klahviluku väljalülitamiseks puudutage


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

## Märguandekella seadmine



Seadme kella saab kasutada märguande või meeldetuletuse funktsioonis küpsetusprogrammist sõltumatuult.


Märguandekella funktsioon ei mõjuta ahju tööd. Seda kasutatakse ainult hoiatusena. Näiteks võib seda kasutada, kui soovite küpsetist teatud aja möödudes ümber pöörata. Määratud aja möödumisel edastab taimer hoiatussignaali.

1. Puudutage klahvi , kuni ekraanile ilmub tähis .





Maksimaalne märguande aeg on 23 tundi ja 59 minutit.

2. Määrake märguande kestus klahviga /.



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




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

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

### Märguandesignaali väljalülitamine

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





### Märguande tühistamine

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







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

### Märguandesignaali muutmise

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

### Kellaaja muutmise

Varem sisestatud kellaaja muutmise



- Puudutage klahvi , kuni ekraanile ilmub tähis .
- Määrake kellaeg klahviga /.
- Määratud aeg aktiveeritakse veidi aja pärast.

### Säästurežiim



Säästurežiimi abil saate energiat kokku hoida, määrates ahju küpsetusaja.

Sellel režiimil lülitatakse küttekehad enne küpsetusaja lõppu välja ning kasutatakse ahju jääksoojust.

### Säästurežiimi määramine




- Puudutage tähist , kuni ekraanile ilmub säästurežiimi tähis **eco**.
- » Ekraanile ilmub tähis "OFF" (Väljalülitatud).
- Säästurežiimi sisselülitamiseks puudutage klahvi .
- » Kui klahviluk on aktiveeritud, ilmub ekraanile tähis "On" (Sisselülitatud) ja säästurežiimi tähis jääb põlema.

### Säästurežiimi väljalülitamine

- Puudutage tähist , kuni ekraanile ilmub säästurežiimi tähis **eco**.
- » Ekraanile ilmub tähis "On" (Sisselülitatud).
- Säästurežiimi väljalülitamiseks puudutage klahvi .
- » Kui klahviluk on välja lülitatud, ilmub ekraanile tähis "Off" (Väljalülitatud).

### Ekraani heleduse määramine

(See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

- Puudutage klahvi , kuni ekraanile ilmub selle heledust näitav **d-01**, **d-02** või **d-03**.
  - Määrake soovitud heledus klahviga /.
- » Määratud aeg aktiveeritakse veidi aja pärast.

### Küpsetusaegade tabel



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

### Küpsetamine ja röstimine



- siiniks loetakse ahju **alumist** riivilivahet.

| Roog                   | Plaatide arv | Kasutatavad lisatarvikud                            | Töörežiim   | Siini asend | Temperatuur (°C) | Küpsetusaeg (ligikaudne, min) |
|------------------------|--------------|---|---|-------------|------------------|-------------------------------|
| Koogid küpsetusplaadil | Üks plaat    | Harilik plaat*                                      |  | 3           | 180              | 25 ... 30                     |
| Koogid vormis          | Üks plaat    | Koogivorm ja traatrest**                            |  | 2           | 180              | 40 ... 50                     |
| Väikesed koogid        | Üks plaat    | Harilik plaat*                                      |  | 3           | 160              | 25 ... 35                     |
| Biskviitkook           | Üks plaat    | 26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm traatrestil** |  | 3           | 160              | 25 ... 35                     |
| Küpsised               | Üks plaat    | Küpsetusplaat*                                      |  | 3           | 180              | 25 ... 30                     |
| Taignatooted           | Üks plaat    | Harilik plaat*                                      |  | 2           | 200              | 30 ... 40                     |
| Muretaigen             | Üks plaat    | Harilik plaat*                                      |  | 2           | 200              | 25 ... 35                     |
| Juuretis               | Üks plaat    | Harilik plaat*                                      |  | 2           | 200              | 35 ... 45                     |
| Lasanje                | Üks plaat    | Klaasist/metallist kandiline vorm traatrestil**     |  | 2 - 3       | 200              | 30 ... 40                     |
| Pitsa                  | Üks plaat    | Harilik plaat*                                      |  | 2           | 200 ... 220      | 15 ... 20                     |



|   |           |                 |  |   |   |             |
|---|-----------|-----------------|--|---|---|-------------|
| Biifsteek (suur tükk) / praad   | Üks plaat | Hariilik plaat* |  | 3 | 25 min<br>250/max,<br>seejärel 180 ...<br>190 | 100 ... 120 |
| Lambakints (pajaroog)   | Üks plaat | Hariilik plaat* |  | 3 | 25 min 220<br>seejärel 180 ...<br>190         | 70 ... 90   |
| Kanapraad (1,8-2 kg)  | Üks plaat | Hariilik plaat* |  | 2 | 15 min<br>250/max,<br>seejärel 180 ...<br>190 | 60 ... 80   |
| Kalkun (5.5 kg)   | Üks plaat | Hariilik plaat* |  | 1 | 25 min<br>250/max,<br>seejärel 180 ...<br>190 | 150 ... 210 |
| Kala  | Üks plaat | Hariilik plaat* |  | 3 | 200   | 20 ... 30   |
| Kõigi toitude puhul on soovitatav eelkuumutamine.<br>* Lisatarvikud ei pruugi kuuluda komplekti.<br>** Lisatarvikud ei kuulu komplekti. Lisatarvikud on kaubanduses saadaval. |           |                 |  |   |   |             |

## Küpsetustabel testitoitudele

Selle küpsetustabeli toidud on valmistatud järgides standardit EN 60350-1, et riiklikel kontrollasutustel oleks tooteid lihtsam testida

| Roog  | Plaatide arv | Kasutatavad lisatarvikud                                      | Töörežiim | Siini asend | Temperatuur (°C) | Küpsetusaeg (ligikaudne, min) |
|---|--------------|---|-----------|-------------|------------------|-------------------------------|
| Murekook  | Üks plaat    | Hariilik plaat*   |           | 3           | 140              | 20 ... 30                     |
| Väikesed koogid   | Üks plaat    | Hariilik plaat*   |           | 3           | 160              | 25 ... 35                     |
| Biskviitkook  | Üks plaat    | 26 cm läbimõelduga ümmargune tordivorm traatrestil**          |           | 3           | 160              | 25 ... 35                     |
| Õunapirukas   | Üks plaat    | 20 cm läbimõelduga ümmargune must metallist nõu traatrestil** |           | 2           | 180              | 50 ... 60                     |
| Kõigi toitude puhul on soovitatav eelkuumutamine.<br>* Lisatarvikud ei pruugi kuuluda komplekti.<br>** Lisatarvikud ei kuulu komplekti. Lisatarvikud on kaubanduses saadaval. |              |   |           |             |                  |                               |

### Nõuandeid kookide küpsetamiseks

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

### Nõuandeid küpsetiste tegemiseks

- Kui küpsetis on liiga kuiv, suurendage temperatuuri umbes 10 °C võrra ja lühendage küpsetusaega. Niisutage taigakihte piimast, õlist, munast ja jogurtist tehtud kastmega.

- Kui küpsemine võtab liiga kaua aega, siis vaadake, et taigen ei ulatuks üle plaadi servade.
- Kui küpsetise pealispind pruunistub, aga alumine osa ei küpse, siis veenduge, et te pole küpsetise alaosas liiga palju kastet kasutanud. Püüdke jaotada kastet taigakihtide vahele ja peale võrdsetes kogustes, et need pruunistuks ühtlaselt.

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

### Nõuandeid köögiviljade küpsetamiseks

- Kui köögiviljade küpsetusnõus saab mahl otsa ja need hakkavad kuivama, siis tasub köögivilju küpsetada ahjuplaadi asemel kaanega pannil. Kaanega suletud nõus jääb toit mahlaseks.

- Kui köögiviljaroog jääb tooreks, keetke köögiviljad eelnevalt läbi või valmistage neid nagu purgitoitu ja asetage siis ahju.

## Kuidas grilli kasutada




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

### Grilli sisselülitamine

1. Keerake funktsiooninupp soovitud grillitähisele.
  2. Seejärel valige soovitud grillimistemperatuur.
  3. Vajadusel eelkuumutage ahju umbes 5 minutit.
- » Süttib temperatuuri märgutuli.

### Grilli väljalülitamine

1. Keerake funktsiooninupp väljalülitatud (ülemisse) asendisse.



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

## Küpsetamisaegade tabel grillimiseks

### Grillimine elektrigrilliga

| Toit            | Kasutatavad lisatarvikud | Siini asend | Soovitatav temperatuur (°C)** | Grillimisaeg (ligikaudu) |
|-----------------|--------------------------|-------------|-------------------------------|--------------------------|
| Kala            | Traatrest                | 4...5       | 250                           | 20...25 min. #           |
| Viljutatud kana | Traatrest                | 4...5       | 250                           | 25...35 min.             |
| Lambakarbonaad  | Traatrest                | 4...5       | 250                           | 20...25 min.             |
| Röstleib        | Traatrest                | 4...5       | 250                           | 25...30 min. #           |
| Vasikakarbonaad | Traatrest                | 4...5       | 250                           | 25...30 min. #           |
| Röstleib *      | Traatrest                | 4           | 250                           | 1...3 min.               |

# sõltuvalt paksusest  
 \*Eelsoojendage 5 minutit  
 \*\*Kui teie toote grillimistemperatuuri ei saa reguleerida, töötab grill soovitatud temperatuuril.

Selle küpsetustabeli toidud on valmistatud järgides standardit EN 60350-1, et riiklikel kontrollasutustel oleks tooteid lihtsam testida

| Toit                             | Kasutatavad lisatarvikud | Siini asend | Temperatuur (°C) | Küpsetusaeg (ligikaudne, min) |
|----------------------------------|--------------------------|-------------|------------------|-------------------------------|
| Röstleib                         | Traatrest                | 4           | 250              | 1...3 min                     |
| Lihapallid (loomaliha) - 12 tüki | Traatrest                | 4           | 250              | 25...35 min                   |

Keerake toitu, kui möödunud on 2/3 kogu grillimisajast.  
 Kõiki grillitavaid toiduaineid on soovitatav 5 minutit eelkuumutada.

## 6 Hoidmine ja hooldus

### Üldine teave

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

**OHT:**

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

**OHT:**

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

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



Mõned puhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada.

Ärge kasutage tugevtoimelisi puhastusaineid, puhastuspulbrit või -pastat ega teravaid esemeid.



Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.

### Juhtpaneeli puhastamine

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



Ärge eemaldage juhtpaneeli puhastamiseks nuppe, kui teie tootel neid on.

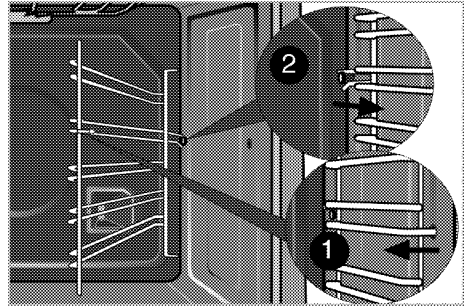
Muidu võite juhtpaneeli kahjustada!

### Ahju puhastamine

#### Külgseinade puhastamine (Varieerub olenevalt toote mudelist.)

(See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

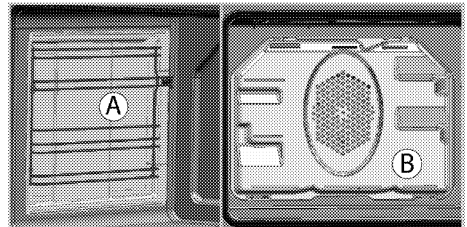
1. Eemaldage küljeraami eesmine osa, tõmmates seda küljeseinast eemale.
2. Võtke küljeraam välja, tõmmates seda enda suunas.



#### Katalüütilised seinad

(See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

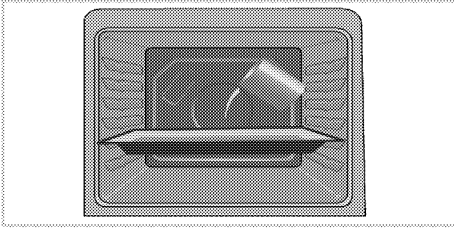
Teie toote külgseinad (A) ja/või tagasein (B) võivad seestpoolt olla kaetud katalüütilise emailiga. Katalüütilised seinad on heledat matti värvi ja poorse pinnaga. Ahju katalüütilisi seinu ei tohiks puhastada. Tänu porfereeritud struktuurile imavad katalüütilised pinnad rasva ja kui pind on rasvaga täitunud, hakkab see läikima. Sellisel juhul on soovitatav osad välja vahetada.



#### Hõlbus auruga puhastamine

Muudab puhastamise hõlpsaks, kuna mustus (mis ei ole liiga kauaks puhastamata jäänud) pehmeneb ahju sisemuses tekkiva auru ja sisepindadele kondenseeruvate veepiiskade toimele.

1. Võtke ahjust välja kõik lisad.
2. Valage ahjuplaadile 500 ml vett ja asetage plaat ahju teisele restile.



3. Seadke ahju lihtne puhastamine auru režiim ja käivitada 100 ° C juures 25 minutit.
4. Avage uks ja pühkige ahju sisepindu niiske käsna või lapiga.
5. Kasutage tõrksa mustuse eemaldamiseks sooja vett koos vedela pesuvahendiga, pehmet lappi või käsna ning kuivatamiseks kuiva lappi.

**i** Hõlpsa auruga puhastamise režiimi kasutamisel aurustub ahju sisemusse kogunenud jääkide/mustuse pehendamiseks plaadile paigutatud vesi ning ahju sisemusse ja ahjuukse klaasi siseküljele moodustub kondensatsioon, seepärast võib ahjuukse avamisel vett tilkuda. Pühkige kondensatsioon ära kohe, kui avate ahjuukse.

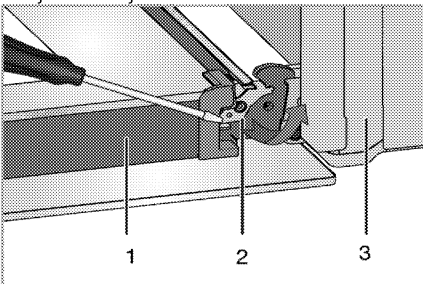
### Ahjuukse puhastamine

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

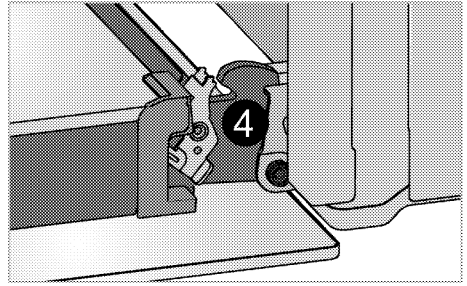
**i** Ärge kasutage ukse puhastamiseks karedaid abrasiivseid puhastusvahendeid või teravaid metallkraabitsaid. Need võivad pinda kriimustada ning klaasi lõhkuda.

### Ahjuukse eemaldamine

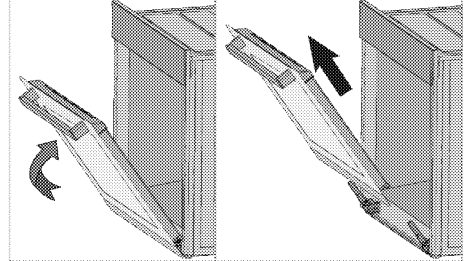
1. Avage eesuks (1).
2. Avage eesukse paremal ja vasakul küljel asuva hingede pesa (2) klambrid, vajutades neid alla joonisel kujutatud viisil.



- 1 Uks
- 2 Hinge lukk(suletud asend)
- 3 Ahi
- 4 Hinge lukk(avatud positsioon)



3. Liigutage eesust pooles ulatuses.



4. Eemaldage eesust seda ülespoole tõmmates ja paremast ning vasakust hingest vabastades.

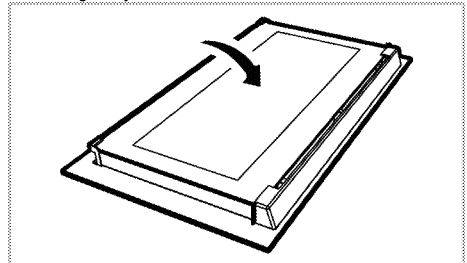
**i** Ukse tagasipanemisel tuleb eemaldamistoiminguid korrata vastupidises järjekorras. Ärge unustage ukse taaspalgaldamisel sulgeda hinge pesa juures olevaid klambreid.

### Ukse siseklaasi eemaldamine

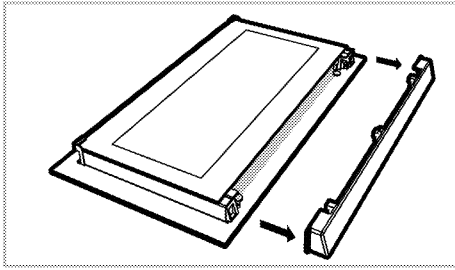
(See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

Ahjuukse sisemist klaaspaneeli saab puhastamiseks eemaldada.

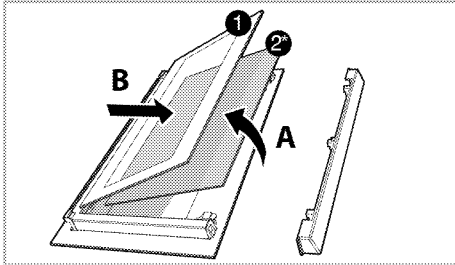
1. Avage ahjuukse.



2. Eemaldage eesukse ülalosa paigaldatud plastosa, tõmmates seda enda poole.



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



- 1 Kõige seespoolsem klaaspaneel
- 2\* Sisemine klaaspaneel (Teie tootel ei pruugi seda olla.)
4. Kui teie toode on varustatud sisemise klaaspaneeliga (2), eemaldage samamoodi ka teine sisemine klaaspaneel (2).
5. Ukse kokkumonteerimisel tuleb esimese asjana paigaldada sisemine klaaspaneel (2). Asetage klaaspaneeli kaldnurk nii, et see toetub plastpesa kaldnurgale. (Kui teie toode on varustatud sisemise klaaspaneeliga). Sisemine klaaspaneel (2) tuleb paigaldada plastist pesasse kõige seespoolsema klaaspaneeli (1) lähedale.
6. Kõige seespoolsema klaaspaneeli (1) paigaldamisel jätke trükiga külg sisemise klaaspaneeli suunas. Kõige sisemise klaaspaneeli (1) alumine nurk peab asetuma alumisse plastpesasse.
7. Suruge plastosa vastu raami, kuni kuulete klõpsatust.

## Ahjuvalgusti piri vahetamine



### OHT:

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



Ahjuvalgustil on spetsiaalne kuumuskindel (kuni 300 °C) elektripirn. Täpsemat teavet vt *Tehnilised andmed, lk 11*. Ahjuvalgusti pirne saab hankida volitatud teenindusest.



Valgusti asukoht ei pruugi olla sama mis joonisel.



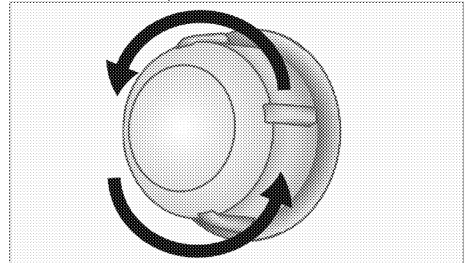
Sellel seadmel kasutatud lamp pole sobiv koduse majapidamise valgustamiseks. Selle lambi eesmärk on aidata kasutajal toiduaineid paremini näha.



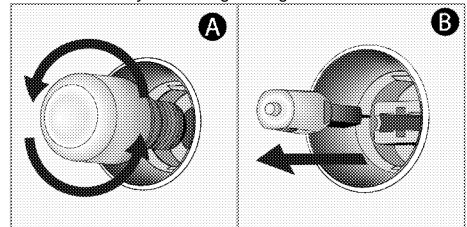
Sellel seadmel kasutatud lambid peavad vastu pidama ekstreemsetele tingimustele, nt üle 50 °C temperatuurile.

### Kui ahjul on ümar valgusti:

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



3. Kui teie ahjutuli on alloleval joonisel kujutatud (A) tüüpi, eemaldage see joonisel näidatud viisil keerates ja asendage uuega. Kui teie ahjutuli on (B) tüüpi, eemaldage see joonisel näidatud viisil tõmmates ja asendage uuega.



4. Paigaldage klaaskate tagasi.

## 7 Probleemide lahendamine

### Kasutamise ajal tuleb ahjust auru.

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

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

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

### Toode ei tööta.

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

### Ahju tuli ei tööta.

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

### Ahi ei lähe soojaks.

- Ei pruugi olla seatud konkreetse küpsetusfunktsiooni ja/või temperatuuri jaoks. >>> *Määrake konkreetne küpsetusfunktsioon ja/või temperatuur.*
- Taimer on seadistamata (taimeriga mudelitel). >>> *Sisestage kellaeg.* (Mikrolaineahjuga toodetel juhib taimer ainult mikrolaineahju.)
- Voolukatkestus. >>> *Kontrollige, kas vool on olemas. Kontrollige elektrikiibi kaitsmeid. Vajadusel vahetage või lähtestage kaitsmed.*

### Kellaeg vilgub või kella tähis põleb (taimeriga mudelitel).

- Vahepeal on toimunud voolukatkestus. >>> *Pange kell õigeks / lülitage toode välja ja seejärel uuesti sisse.*



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



