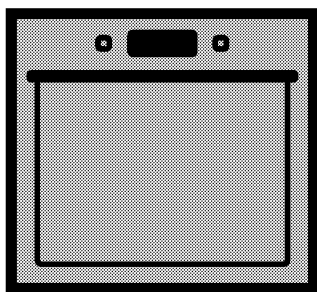


Sisseehitav ahi

Kasutusjuhend



BVM35400XS

ET | NL

285.4604.59/R.AD/22.02.2019/6-4

Tutvuge palun esmalt käesoleva kasutusjuhendiga!

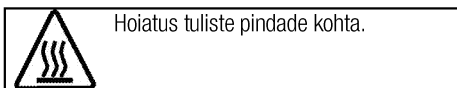
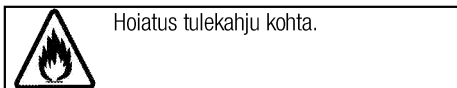
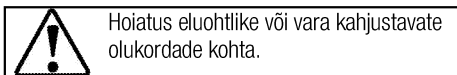
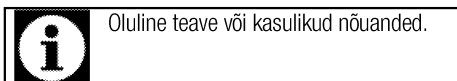
Lugupeetud klient!

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
säätmiseks 4**

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

2 Üldine teave 9

Ülevaade	9
Pakendi sisu	10
Tehnilised andmed	11

3 Paigaldamine 12

Enne paigaldamist	12
Paigaldamine ja ühendamine	13
Toote kõrvaldamine kasutuselt	14

4 Ettevalmistused 15

Nõuandeid energia säästmiseks	15
Esimene kasutuskord	15
Esmane kellaaja sisestamine	15
Seadme esimene puhastamine	16
Esmane kuumutamine	16

5 Kuidas ahju kasutada 17

Üldine teave küpsetamise, röstimise ja grillimise kohta	17
Elektriahju kasutamine	17
Ahju funktsioonid	18
Ahju juhtseadme kasutamine	22
Küpsetusaegade tabel	32
Pitsamenüü retseptid	35
Kuidas grilli kasutada	40

6 Hoidmine ja hooldus 42

Üldine teave	42
Juhtpaneeli puhastamine	42
Ahju puhastamine seestpoolt	42
Ahjuukse eemaldamine	43
Ukse siseklaasi eemaldamine	43
Ahjuvalgusti piri vahetamine	44

7 Probleemide lahendamine 46

1 Olulised hoiatused ning juhised ohutuse tagamiseks ja keskkonna säästmiseks

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

Üldine ohutus

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

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

- Seadet ei tohi kasutada lapsed ega füüsilise, meele- või 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!
- Ärge kunagi puudutage pistikut märgade kätega! Ärge kunagi eemaldage pistikut juhtmest tõmmates, vaid hoidke pistikust.
- 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 tagakülge 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.

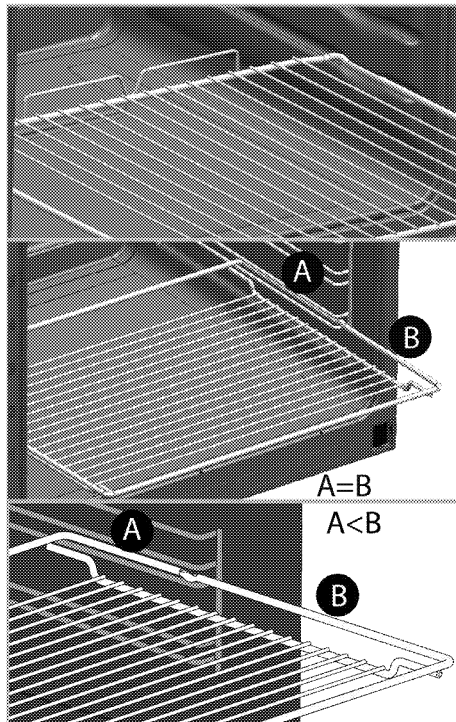
- Elektriseadmetel ja -süsteemidel peaksid töid teostama ainult volitatud ja vastava kvalifikatsiooniga isikud.
- Kahjustuste tekkimisel lülitage toode välja ning lahutage see vooluvõrgust. Selleks lülitage välja kaitsekork.
- Veenduge, et kaitsme voolutugevus vastab toote niminäitajatele.

Toote ohutu kasutamine

- HOIATUS: Seade ja selle välispinnad muutuvad kasutamise käigus tuliseks. Kindlasti tuleb hoiduda kokkupuutest kuumutuselementidega. Alla 8-aastased lapsed tuleb seadmest eemal hoida, välja arvatud juhul, kui nad on täiskasvanu pideva jälgimise all.
- Ärge kasutage toodet, kui mõtlemisvõime või koordinatsioon on alkoholi ja/või uimastite tarbimise tagajärjel halvenenud.
- Olge 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 ventilatsiooniasasid.
- 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.
- Uksekäepide ei ole mõeldud käterättide kuivatamiseks. Ärge riputage ahju külge rätikuid, kindaid vms riideesemeid, kui uks on lahti ja grillifunktsioon töötab.
- Toitu kuuma ahju pannes või välja võttes kasutage alati kuumuskindlaid pajakindaid.
- Katke pann või ahjutarvik (nt plaat või rest) küpsetuspaberiga, asetage selle peale toit ning pange kõik eelsoojendatud ahju. Üle ahjutarviku või panni ääre ulatuv küpsetuspaber tuleb eemaldada, et see ei puutuks

kütteelementidega kokku. Ärge kunagi kasutage küpsetuspaberit küpsetuspaberi jaoks ettenähtud temperatuurist kõrgemal temperatuuril. Ärge kunagi asetage küpsetuspaberit vahetult ahjupõhjale.

- 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 käsitlemise 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 pakendijäätmeid vastavalt keskkonnastandarditele.
- Elektriseadmed on lastele ohtlikud. Hoidke lapsed töötavast seadmest eemal ja ärge laske neil seadmega mängida.
- Ärge asetage seadme kohale asju, mida lapsed võiksid üritada kätte saada.
- Kui uks on avatud, ärge toetage sellele raskeid asju ja ärge lubage lastel selle peal istuda. Muidu võib uks alla vajuda või hinged kahjustada saada.

Toote kõrvaldamine kasutuselt

WEEE direktiivi täitmine ja romuseadme kõrvaldamine:



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

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

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

RoHS-direktiivi täitmine:

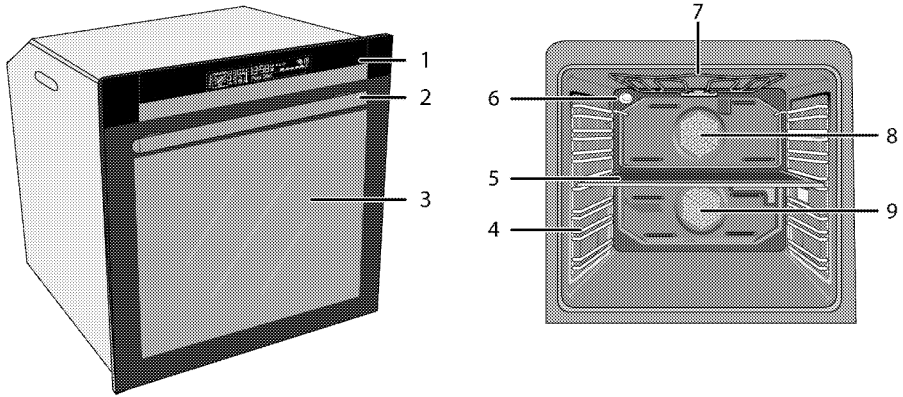
Seade vastab Euroopa Liidu RoHS-direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda direktiivis mainitud kahjulikke ja keelatud materjale.

Pakkematerjali kõrvaldamine

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

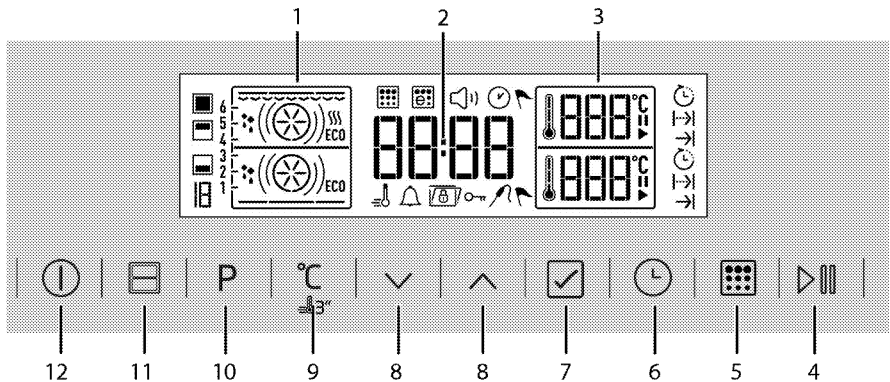
2 Üldine teave

Ülevaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Käepide
- 3 Eesuks
- 4 Riiuli asendid
- 5 Keskosa plaat

- 6 Tuli
- 7 Ülemine kuumutuselement
- 8 Ülemise osa ventilatori mootor (pleki taga)
- 9 Alumise osa ventilatori mootor (pleki taga)



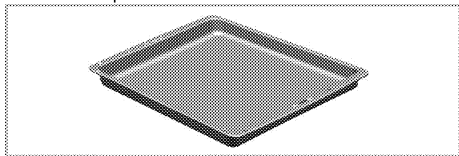
- 1 Funktsiooninäit
 - 2 Praeguse kellaaja näidu väli
 - 3 Temperatuurinäidu väli
 - 4 Kõrgetemperatuuri alustamise/lõpetamise klahv
 - 5 Isepuhastuse (pürolüüsi) nupp*
 - 6 Kellaaja ja seadistuste klahv
 - 7 Kinnitusklahv
 - 8 Üles/alla liikumise klahvid
 - 9 Temperatuuri/võimenduse seadimise klahv
 - 10 Funktsiooni valikuklahv
 - 11 Ahjuosa valikuklahv
 - 12 Sisse-/väljalülitusklahv
- * (Varieerub olenevalt toote mudelist.)

Pakendi sisu

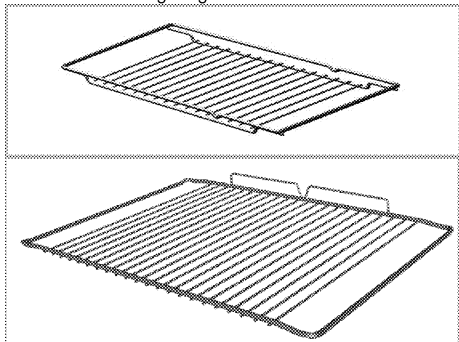


Lisavarustus võib sõltuvalt toote mudelist varieeruda. Kõiki kasutusjuhendis kirjeldatud lisasid ei pruugi teie tootel olla.

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



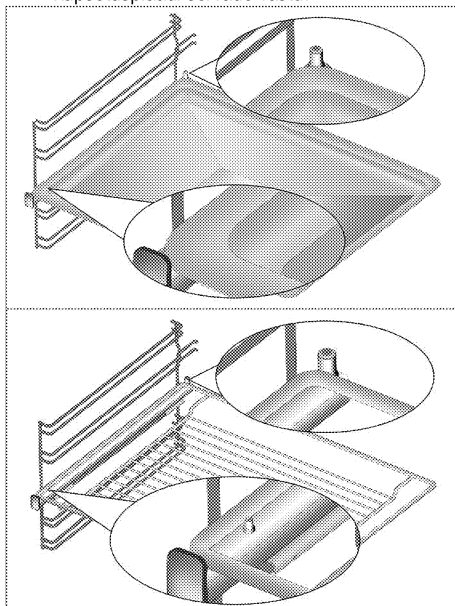
3. **Traatrest**
Kasutatakse praadide valmistamiseks või haudenõus valmistatavate roogade asetamiseks soovitud kõrgusega siinile.



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

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

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



Tehnilised andmed

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

Põhialused: teave elektriühjude 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 etteteatamiseta muuta.



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



Tootel olevatel etiketidel 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.

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



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



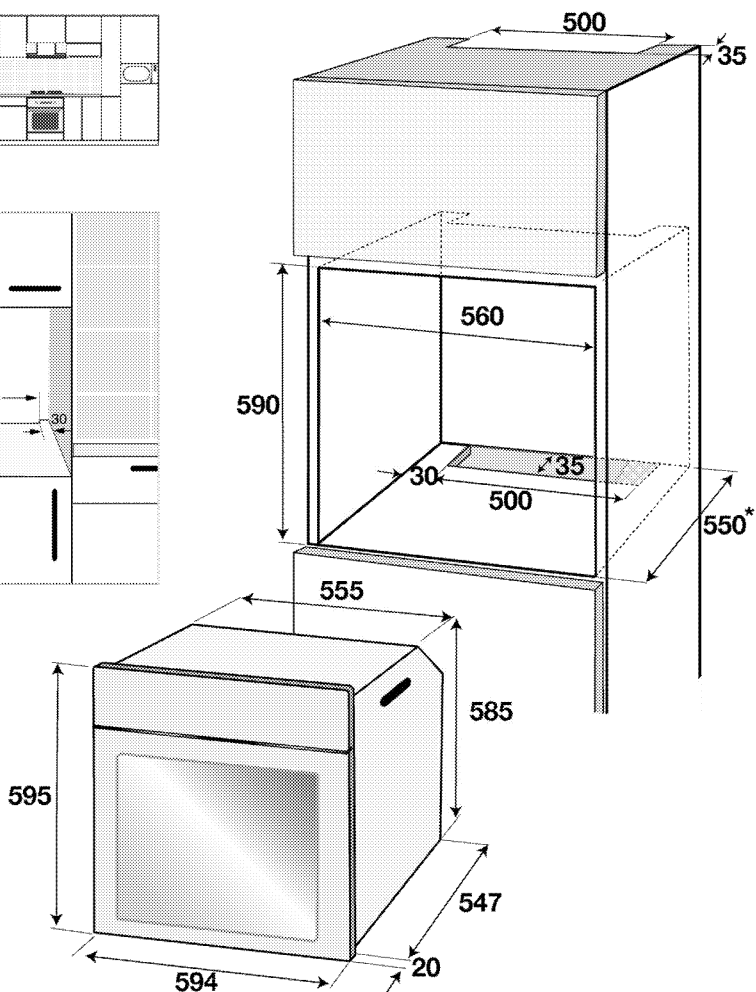
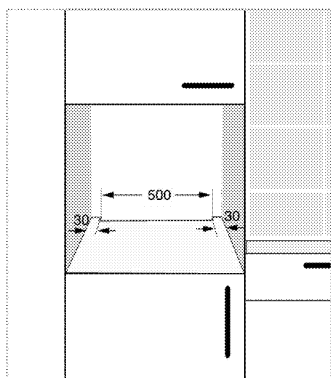
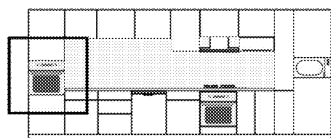
Ärge kasutage toote tõstmiseks või liigutamiseks ust ega uksekäepidet.



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

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).



* min

Paigaldamine ja ühendamine

- Toodet tohib paigaldada ja ühendada ainult vastavalt ametlikele paigalduseeskirjadele.

Elektriühendused

Ühendage toode maandatud elektrikontakti/-liiniga, millel on sobivate näitajatega minikaitselüliti (vt tabelit "Tehnilised andmed"). Laske maandus paigaldada kvalifitseeritud elektrikul olenemata sellest, kas kasutate toodet transformaatoriga 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 garantiiaeg 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 toitejuhe peab vastama tehniliste andmete tabelis toodud väärtustele.

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

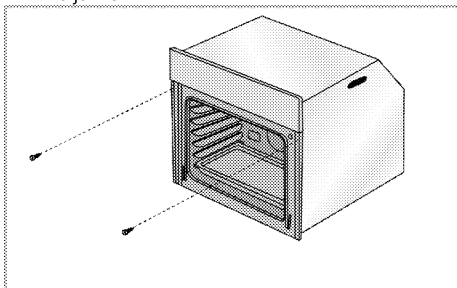
i Toitejuhtme pistik peaks pärast seadme paigaldamist olema kergesti ligipääsetav (aga mitte paiknema pliidi kohal).

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.

Ühendage toitejuhe pistikupesaga.

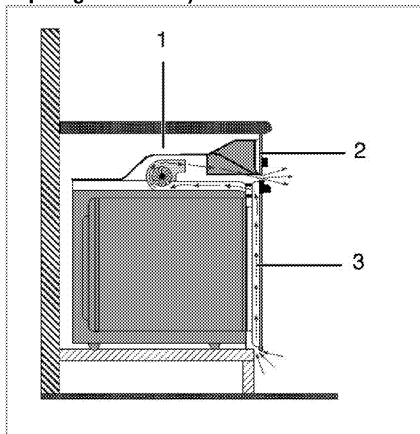
Toote paigaldamine

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 juhiste 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.

i 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 ukse külgsente külge.
- Ärge kasutage toote tõstmiseks või liigutamiseks ust ega uksekäepidet.

i Ärge asetage tootele esemeid ja hoidke seda teisaldamise ajal püstiasendis.

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

4 Ettevalmistused

Nõuandeid energia säästmiseks

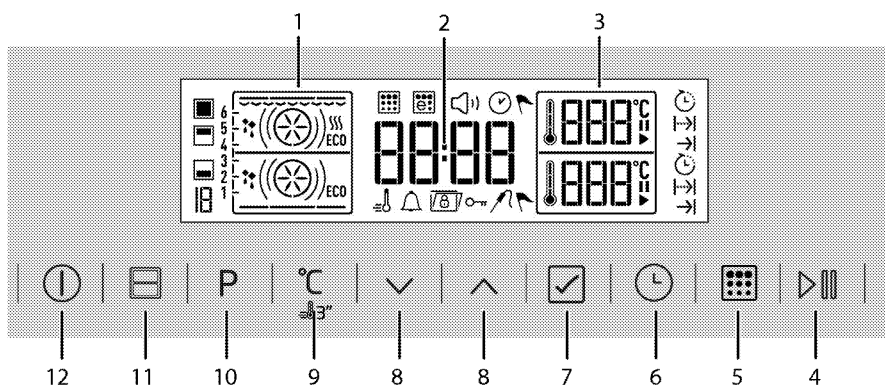
Alljärgnevad nõuanded aitavad teil oma seadet kasutada ökoloogilisel viisil ja säästa energiat:

- 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. Ahj 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

Esmane kellaaja sisestamine



- 1 Funktsiooninäit
 - 2 Praeguse kellaaja näidu väli
 - 3 Temperatuurinäidu väli
 - 4 Küpsetamise alustamise/lõpetamise klahv
 - 5 Isepuhastuse (pürolüüsi) nupp*
 - 6 Kellaaja ja seadistuste klahv
 - 7 Kinnitusklahv
 - 8 Üles/alla liikumise klahvid
 - 9 Temperatuuri/võimenduse seadmise klahv
 - 10 Funktsiooni valikuklahv
 - 11 Ahjuosa valikuklahv
 - 12 Sisse-/väljalülitusklahv
- * (Varieerub olenevalt toote mudelist.)
2. Tundide arvu seadmiseks valige .
 3. Kinnitamiseks valige .
 4. Viilkuma hakkab minutiväli ja tähis . Minutite arvu seadmiseks valige . Minutite kinnitamiseks valige .



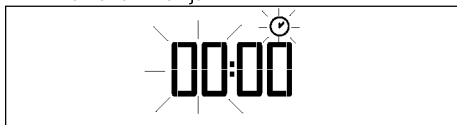
» Näidikul kuvatakse ootekuva. Näidikul kuvatakse ainult praegune kellaage.



Pikema voolukatkestuse korral kuvatakse kellaaja sisestamise menüü uuesti.

Algasaja sisestamine

1. Kui lülitate ahju esimest korda sisse, hakkab viilkuma tunniväli ja .



Seadme esmane puhastamine



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

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

Esmane kuumutamine

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



HOIATUS

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

Elektriahi

1. Võtke kõik küpsetusplaadid ja traatrest ahjust välja.
2. Sulgege ahjuuks.
3. Valige staatiline asend.

Grillahi

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



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

5 Kuidas ahju kasutada

Üldine teave küpsetamise, röstimise ja grillimise kohta



HOIATUS

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



OHT:

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

Nõuanded küpsetamiseks

- Kasutage külgevõtmatu kattega sobivaid metall- või alumiiniumnõusid või kuumuskindlaid silikoonvorme.
- Kasutage raami pinda nutikalt.
- Asetage küpsetusvorm resti keskele.
- Enne ahju või grilli sisselülitamist valige õige riilivahe. Ärge vahetage riilivahet, 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 moodsus kontideta lihaga võrreldes umbes 15–30 minutit kauem aega.
- Liha iga sentimeetri kohta (paksus) tuleb küpsemisaega arvestada umbes 4–5 minutit.
- Laske lihal pärast küpsetusaja lõppu umbes 10 minutit ahjus jahtuda. Mahl jaguneb paremini üle kogu liha ja ei jookse liha lõikamisel välja.
- Kala tuleb asetada kuumuskindla alusega keskmisele või alumisele siinile.

Nõuanded grillimiseks

Liha, kala ja linnuliha muutuvad grillimisel kiirelt pruuniks, saavad kena kooriku ja ei muutu kuivaks. Eriti hästi sobivad grillimiseks lapikud tükid, lihavarjad

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 traatriul või restiga küpsetusplaat ahjus soovitud siinile. Kui kasutate grillimisel traatriulit, 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.

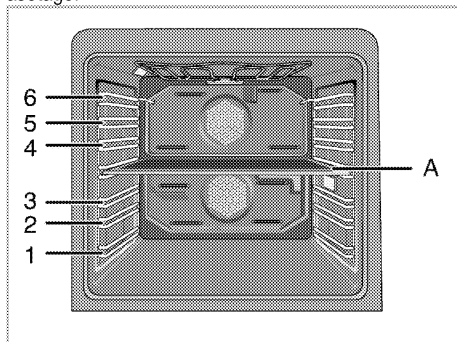


Grillimiseks sobimatud toiduained võivad põhjustada tulekahju. Grillige ainult suurel kuumusel grillimiseks sobilikku toitu.
Ärge paigutage grillitavat toitu liiga kaugele ahju tahaossa. See on kõige kuumem piirkond ning rasvane toit võib süttida.

Elektriahju kasutamine

Restivahed

Ahjus saab kasutada 6 resti. 3 neist on ahju alaosas ning 3 ülaoas. Lisaks on ka keskosa plaadi (A) vahes resti siin. Ärge küpsetamise ajal sellesse vahesse resti asetage.






Küpsetamiseks saab kasutada ahju 4 eri osa.



Ülemine osa

Ülemist osa saab kasutada ainult küpsetamiseks. See sobib grillimiseks ja väikeste roogade


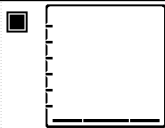
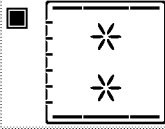
Kui ahju ülemine osa on kasutuses, kuvatakse näidikul selle osa temperatuur, restivahed, küpsetamise tähis,

		küpsetamiseks.	ooterežiimi tähis, küpsemisaja tähis ja küpsetamisaja lõpu tähis.
	Alumine osa	Alumist osa saab kasutada ainult küpsetamiseks. See sobib grillimiseks ja keskmise suurusega roogade küpsetamiseks.	Kui ahju ülemine osa on kasutuses, kuvatakse näidikul selle osa temperatuur, restivahed, küpsetamise tähis, ooterežiimi tähis, küpsemisaja tähis ja küpsetamisaja lõpu tähis.
	Ülemine ja alumine osa	Küpsetamiseks saab samaaegselt kasutada nii ahju alumist kui ka ülemist osa. Sel viisil saab küpsetada eri roogasid.	Kui ahju ülemine ja alumine osa on kasutuses, kuvatakse näidikul nende osade temperatuur, restivahed, küpsetamise tähis, ooterežiimi tähis, küpsemisaja tähis ja küpsetamisaja lõpu tähis.
	Suur ahjuosa	Küpsetamiseks saab kasutada suurt ahjuosa. See sobib suurte ja mitmest osast koosnevate roogade küpsetamiseks.	Kui suur ahjuosa on kasutuses, kuvatakse näidikul selle osa temperatuur, restivahed, küpsetamise tähis, ooterežiimi tähis, küpsemisaja tähis ja küpsetamisaja lõpu tähis.

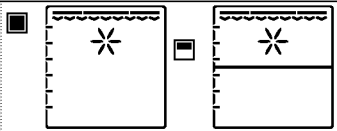
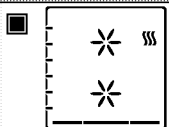
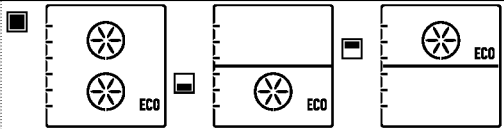
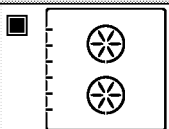




Ahju funktsioonid

Selles jaotises kirjeldatakse kõiki ahju funktsioone.

Siin näidatud töörežiimide järjekord võib erineda teie toote süsteemist. Need funktsioonid on ainult ühe suure ahjuosaga ahjul.

Tähis	Nimetus	Kirjeldus
	Staatiline (ülemine ja alumine kuumutus)	Töötavad nii ülemine kui ka alumine küttekeha. Kasutage küpsetamiseks korraga ainult ühte alust.
	Alumine kuumutus	Töötab ainult alumine küttekeha. Sobib pitsa valmistamiseks ja toidu pruunistamiseks altpoolt.
	Vaikimisi + ventilaator (kuumutus koos ventilaatoriga)	Töötavad ülemine ja alumine küttekeha ning ventilaator (tagaseinas). Kuumutatud õhk kandub ventilaatori toimel kiiresti

		üle ahju. Kasutage küpsetamiseks korraga ainult ühte alust.
	Sulatus (ventilaatoriga)	Ahju ei kuumutata. Töötab ainult ventilator (tagaseinas). Sobib külmutatud peenestatud toidu aeglaseks sulatamiseks toatemperatuurini ja küpsetatud toidu jahutamiseks.
	Küpsetusventilaator	Töötab ainult ventilator (tagaseinas). Ventilatorikuumuti poolt köetud õhk kandub ventilatori toimel kiiresti ja ühtlaselt üle terve ahju. Enamasti pole eelkuumutus vajalik.
	Ülemine küttekeha + ventilator (ülemine kuumutus koos ventilatoriga)	Töötavad ülemine küttekeha ja ventilator (tagaseinas). Ventilatoriga jaotub kuum õhk ühtlasemalt kui ainult ülemise kuumutusega.
	Pitsa	Samaaegselt töötavad nii alumine küttekeha kui ka ventilatorikuumuti (tagaseinas). Sobib pitsa küpsetamiseks.
	Multi "3D" küpsetusrežiim	Samaaegselt töötavad nii ülemine ja alumine küttekeha kui ka ventilatorikuumuti (tagaseinas). Kasutage küpsetamiseks korraga ainult ühte alust.
	Säästugrill	Töötab ainult ahju ülemise küttekeha sisemine osa. Sobib väiksemate ja keskmise suurusega lihatükkide grillimiseks.
	Täisgrill	Töötavad ahju ülemise küttekeha sisemine ja välimine osa. Sobib keskmise suurusega lihatükkide grillimiseks.

		Grill + ventilator (grill koos ventilatoriga)	Töötab ahju ülemine küttekeha, alumine küttekeha ja ventilator. Kuum õhk kandub ventilatori toimet kiiresti üle ahju. Sobib keskmise suurusega lihatükide grillimiseks.
		Soojas hoidmine	Kasutatakse toidu hoidmiseks serveerimistemperatuuril pika aja vältel. Ärge kasutage seda režiimi toidu küpsetamiseks.
		Ökonoomne ventilatorikuumutus	Töötab ainult ventilator (tagaseinas). Võrreldes küpsetusfunktsioonidega temperatuurivahemikus 160-220°C saab ventilatorikuumutust kasutada energia säästmiseks. Küpsetamine võtab mõnevõrra rohkem aega. Selle funktsiooniga seotud küpsetusajad on kirjas tabelis "Ökonoomne ventilatorikuumutus".
		Madal temperatuuril küpsetamine	Kasutatakse küpsetamiseks madalal temperatuuril ja pikema aja vältel (10–15 tundi).
Ülemine osa 	Ventilatorikuumutus Ökonoomne ventilatorikuumutus Ülemine küttekeha + ventilator Täisgrill + ventilator Täisgrill Sulatus Säästugrill	Suur ahjuosa 	Vaikimisi Vaikimisi + ventilator Ventilatorikuumutus Multi (3-D) küpsetusrežiim Pitsa Ülemine küttekeha + ventilator Täisgrill + ventilator Täisgrill Säästugrill Ökonoomne ventilatorikuumutus Alumine kuumutus Soojas hoidmine Madalal temperatuuril küpsetamine Sulatus
Alumine osa 	Ventilatorikuumutus Ökonoomne ventilatorikuumutus Sulatus Alumine kuumutus Pitsa		
Alumine ja ülemine osa 	Ventilator + ventilator Täisgrill + ventilator Sulatus + sulatus Säästugrill + ventilator Ventilator + alumine küttekeha Ventilator + Pitsa		

Funktsioonide tabel

Funktsioonide tabel näitab ahju funktsioone ning vastavaid suurimaid ja väiksemaid temperatuure.

	Funktsioonid erinevad olenevalt toote mudelist.
	Muudatuste tegemise ajal vilguvad ekraanil vastavad tähised.
	Voolukatkestuse korral programm tühistatakse. Ahi tuleb uuesti programmeerida.
	Kellaega ei saa muuta, kui ahi töötab ükskõik millises funktsioonis või kui ahi on programmeeritud poolautomaatseks või automaatseks tööks.
	Isegi kui ahi pole sisse lülitatud, süttib ahjuukse avamisel ahju tuli.
	Ohutuse tagamiseks on maksimaalne küpsetusaeg („Cooking Time“) kõigis režiimides peale soojashoidmise („Warm Keeping“) ja madalal temperatuuril küpsetamise („Low Temp. Cooking“) 6 tundi .
	Ohutuse tagamiseks on maksimaalne küpsetusaeg („Cooking Time“) kõigis režiimides peale soojashoidmise („Warm Keeping“) ja madalal temperatuuril küpsetamise („Low Temp. Cooking“) 6 tundi .
	280°C või suurema temperatuuri juures töötab ahi maksimaalselt 2 tundi.

Suur ahjuosa

Funktsioon	Soovituslik temperatuur (°C)	Temperatuurivahemik (°C)
Vaikimisi	200	40–320
Vaikimisi + ventilaator	175	40–280
Ventilaatorkuumutus	180	40–250
Multi (3-D) küpsetusrežiim	205	40–250
Pitsa	210	40–320
Ülemine küttekeha + ventilaator	200	40–280

Täisgrill + ventilaator	200	40–280
Täisgrill	280	40–280
Säästugrill	280	40–280
Ökonoomne ventilaatorkuumutus	180	160–220
Alumine kuumutus	180	40–220
Soojas hoidmine	60	40–100
Madalal temperatuuril küpsetamine	100	50–150
Sulatus	-	-

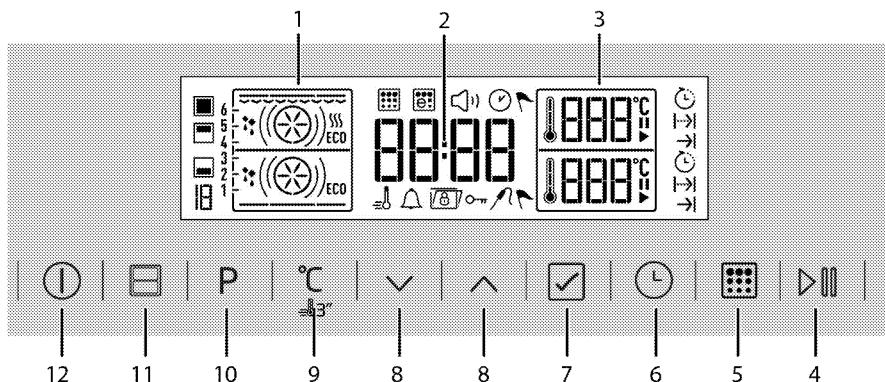
Ülemine osa

Funktsioon	Soovituslik temperatuur (°C)	Temperatuurivahemik (°C)
Ventilaatorkuumutus	180	40–250
Ülemine küttekeha + ventilaator	200	40–280
Täisgrill + ventilaator	200	40–280
Täisgrill	280	40–280
Säästugrill	280	40–280
Ökonoomne ventilaatorkuumutus	180	160–220
Sulatus	-	-

Alumine osa

















Funktsioon	Soovituslik temperatuur (°C)	Temperatuurivahemik (°C)
Ventilaatorkuumutus	180	40–250
Pitsa	210	40–280
Ökonoomne ventilaatorkuumutus	180	160–220
Alumine kuumutus	180	40–220
Sulatus	-	-

Ahju juhtseadme kasutamine



- 1 Funktsiooninäit
 - 2 Praeguse kellaaja näidu väli
 - 3 Temperatuurinäidu väli
 - 4 Küpsetamise alustamise/lõpetamise klahv
 - 5 Isepuhastuse (pürolüüsi) nupp*
 - 6 Kellaaja ja seadistuste klahv
 - 7 Kinnitusklahv
 - 8 Üles/alla liikumise klahvid
 - 9 Temperatuuri/võimenduse seadmise klahv
 - 10 Funktsiooni valikuklahv
 - 11 Ahjuosa valikuklahv
 - 12 Sisse-/väljalülitusklahv
- * (Varieerub olenevalt toote mudelist.)


Ekraani sümbolid:

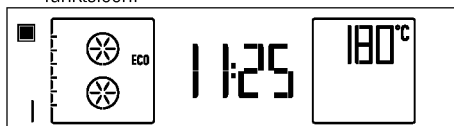
- | | |
|--|--|
|  | Kiirkuumutuse (võimendus) sümbol |
|  | Küpsetamise kestuse sümbol |
|  | Küpsetamise kestuse lõpu sümbol |
|  | Märguande sümbol |
|  | Osa valiku sümbol |
|  | Küpsetamise sümbol |
|  | Praeguse aja sümbol |
|  | Peatamise sümbol |
|  | Soojenduse sümbol |
|  | Sulatuse sümbol |
|  | Klahviluku sümbol |
|  | Kellaaja kuva sümbol |
|  | Helitugevuse sätte sümbol |
|  | Isepuhastuse (pürolüüs) sümbol* |
|  | Säästurežiimil isepuhastuse (säästupürolüüs) sümbol* |
|  | Lihatermomeetri sümbol * |
- * Varieerub olenevalt toote mudelist.

Ahju kasutamine üheosalisena Manuaalne küpsetusrežiim temperatuuri ja tööfunktsiooni seadmisega

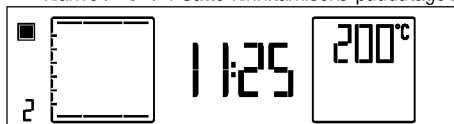
Manuaalses režiimis kasutamisel töötab ahi pärast funktsiooni ja temperatuuri valimist küpsetusajast sõltumatult. Küpsetusaja lõpus ei lülitu ahi automaatselt välja. Kasutaja peab ise küpsetamise lõpetama.

Pärast elektritoite esmakordset sisselülitamist ja praeguse kellaaja määramist naaseb ahi ootenäidikule. Näidikul kuvatakse ainult praegune kellaage.

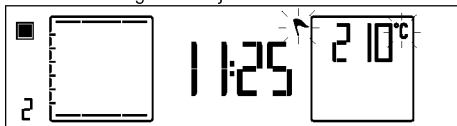
1. Eemaldage ahjust keskosa plaat. Ainult pärast keskosa plaadi eemaldamist hakkab ahju taimer tööle suure üheosalise ahju küpsetussättega.
2. Ahju sisselülitamiseks puudutage klahvi  kaks sekundit.
3. Kui ahi on sisse lülitatud, kuvatakse suures üheosalises ahjus küpsetamise esimene eriomane funktsioon.



4. Tööfunktsiooni määramise näidiku avamiseks puudutage **P**.
- » Näidikul vilgub vastava funktsiooni number.
5. Valige sooviv küpsetusfunktsioon, puudutades klahve . Sätte kinnitamiseks puudutage .



6. Kui soovite muuta temperatuuri, puudutage temperatuurinäidiku avamiseks üks kord °C. Näidikul vilguvad °C ja ↻.

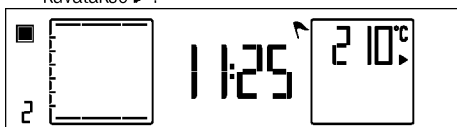


7. Sobiva temperatuuri määramiseks puudutage ^ / v. Jõudes vajaliku väärtuseni, puudutage temperatuuri kinnitamiseks [✓].
8. Võimenduse (kiirkuumutuse) valimiseks puudutage °C umbes kolm sekundit, kuni avaneb näidik ≡, ≡ ja võimendi säte aktiveeritakse.



i Võimendi säte määramisel töötab ahi kuni seadistatud temperatuuri saavutamiseni maksimumvõimsusel. Seadistatud temperatuuri saavutamisel ≡ kaob. Võimendi säte on aktiivne funktsioonidel, millel kuvatakse ≡, kui °C puudutatakse pikka aega. Võimendi saab aktiveerida ainult suure üheosalise ahju küpsetustoimingute korral.

9. Pange toit ahju ja sulgege uks.
10. Kui küpsetusfunktsioon ja temperatuuri väärtused sobivad, puudutage küpsetamise alustamiseks kaks sekundit ▷. Küpsetamine algab ja näidikul kuvatakse ▶.



» Ahi kuumeneb seadistatud temperatuurini.

i Kui ahi saavutab seadistatud temperatuuri, lülituvad ahju sisetemperatuuri sümboli 🔥 kõik segmendid sisse.

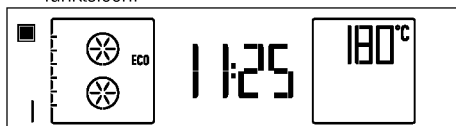
11. Kui küpsetis on valmis, puudutage küpsetamise lõpetamiseks uuesti klahvi ▷ kaks sekundit.

Küpsetamine määratud küpsetusajaga

Valides toidule sobiva temperatuuri ja funktsiooni ning määrates küpsetamisaja, saab ahjul lasta küpsetamisaja lõppedes automaatselt välja lülitada.

Pärast elektritoite esmakordset sisselülitamist ja praeguse kellaaja määramist naaseb ahi ootenäidikule. Näidikul kuvatakse ainult praegune kellaaeg.

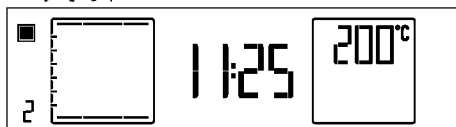
1. Eemaldage ahjust keskosa plaat. Ainult pärast keskosa plaadi eemaldamist hakkab ahju taimer tööle suure üheosalise ahju küpsetussättega.
2. Ahju sisselülitamiseks puudutage klahvi ⌚ kaks sekundit.
3. Kui ahi on sisse lülitatud, kuvatakse suure üheosalises ahjus küpsetamise esimene eriomane funktsioon.



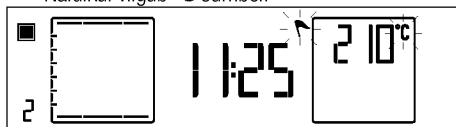
4. Tööfunktsiooni määramise näidiku avamiseks puudutage P.

» Näidikul vilgub vastava funktsiooni number.

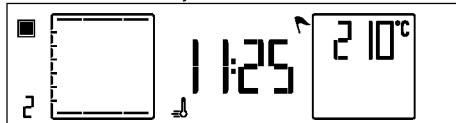
5. Sobiva tööfunktsiooni määramiseks puudutage ^ / v.





6. Kui soovite muuta temperatuuri, puudutage temperatuurinäidiku avamiseks üks kord °C. Näidikul vilgub °C sümbol.

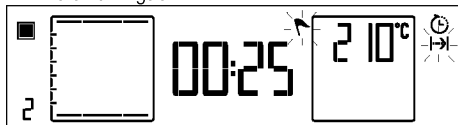


7. Sobiva temperatuuri määramiseks puudutage ^ / v. Jõudes vajaliku väärtuseni, puudutage temperatuuri kinnitamiseks [✓].
8. Võimenduse (kiirkuumutuse) valimiseks puudutage °C umbes kolm sekundit, kuni avaneb näidik ≡, ≡ ja võimendi säte aktiveeritakse.



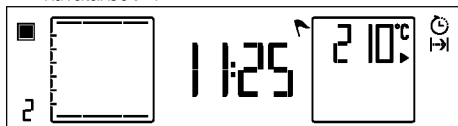
i Võimendi säte määramisel töötab ahi kuni seadistatud temperatuuri saavutamiseni maksimumvõimsusel. Seadistatud temperatuuri saavutamisel  kaob. Võimendi säte on aktiivne funktsioonidel, mille kuvatakse , kui °C puudutatakse pikka aega. Võimendi saab aktiveerida ainult suure üheosalise ahju küpsetustoimingute korral.

9. Küpsetamisaja valimiseks puudutage üks kord . Näidikul vilgub .







10. Sobiva küpsetusaja määramiseks puudutage  /  ja sätte kinnitamiseks puudutage . Pärast küpsetamisaja määramist jäävad  ja  näidikul põlema.


11. Pange toit ahju ja sulgege uks.
12. Kui küpsetusfunktsioon, temperatuur ja aeg sobivad, puudutage küpsetamise alustamiseks kaks sekundit . Küpsetamine algab ja näidikul kuvatakse .



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

i Kui ahi saavutab seadistatud temperatuuri, lülituvad ahju sisetemperatuuri sümboli  kõik segmendid sisse.


13. Kui küpsetamine on lõppenud, hakkavad näidikul vilkuma  ja  ning kõlab märguandesignaali.
14. Märguandesignaali vaigistamiseks puudutage mis tahes klavi. Ahi lülitub automaatselt välja.
15. Kui tahate, et ahi töötaks edasi, vajutage kaks sekundit . Ahi jätkab küpsetamist määramata tähtajaga.

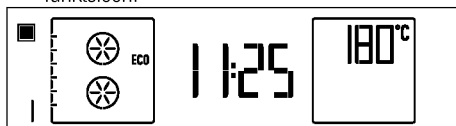
i Kui soovite pärast küpsetusaja reguleerimist ja küpsetussäde määramist säde tühistada, peate nullima küpsetusaja. Soovi korral võite ahju ka välja lülitada, puudutades .

Küpsetusaja lõpu hilisemaks seadmine.

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



Pärast elektritoite esmakordset sisselülitamist ja praeguse kellaaja määramist naaseb ahi ootenäidikule. Näidikul kuvatakse ainult praegune kellaeg.

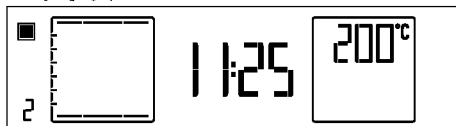
1. Eemaldage ahjust keskosa plaat. Ainult pärast keskosa plaadi eemaldamist hakkab ahju taimer tööle suure üheosalise ahju küpsetussättega.
2. Ahju sisselülitamiseks puudutage klavi  kaks sekundit.
3. Kui ahi on sisse lülitatud, kuvatakse suures üheosalises ahjus küpsetamise esimene eriomane funktsioon.





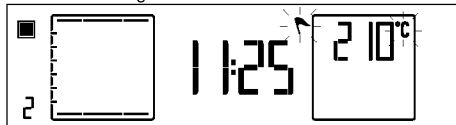
4. Tööfunktsiooni määramise näidiku avamiseks puudutage **P**.


» Näidikul vilgub vastava funktsiooni number.

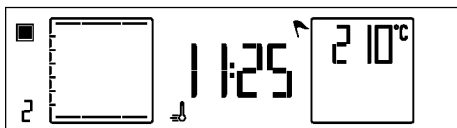
5. Sobiva tööfunktsiooni määramiseks puudutage  / .



6. Kui soovite muuta temperatuuri, puudutage temperatuurinäidiku avamiseks üks kord . Näidikul vilgub  sümbol.



7. Sobiva temperatuuri määramiseks puudutage  / . Jõudes vajaliku väärtuseni, puudutage temperatuuri kinnitamiseks .
8. Võimenduse (kiirkuumutuse) valimiseks puudutage  umbes kolm sekundit, kuni avaneb näidik  ja võimendi säde aktiveeritakse.



i Võimendi sätte määramisel töötab ahi kuni seadistatud temperatuuri saavutamiseni maksimumvõimsusel. Seadistatud temperatuuri saavutamisel kaob. Võimendi säte on aktiivne funktsioonidel, mille kuvatakse , kui °C puudutatakse pikka aega. Võimendi saab aktiveerida ainult suure üheosalise ahju küpsetustoimingute korral.

9. Küpsetamisaja valimiseks puudutage üks kord . Näidikul vilgub .



10. Sobiva küpsetusaja määramiseks puudutage ja sätte kinnitamiseks puudutage . Pärast küpsetamisaja määramist jäävad ja näidikul põlema.

11. Küpsetusaja lõpu valimiseks puudutage kaks korda lühikese vahega. Näidikul vilgub .



12. Sobiva küpsetusaja lõpu määramiseks puudutage ja sätte kinnitamiseks puudutage . Kui küpsetusaja lõpp on määratud, jäävad püsivalt näidikule.

13. Pange toit ahju ja sulgege uks.

14. Kui küpsetusfunktsioon, temperatuur, kestus ja lõpuaeg sobivad, puudutage küpsetamise alustamiseks kaks sekundit .



» » ilmub näidikule. Ahju taimer arvutab automaatselt välja küpsetamise algusaja, lahutades määratud küpsetusaja lõpust küpsetuse kestuse. Küpsetuse algusaja saabudes käivitatakse valitud küpsetusfunktsioon, kustub ja ahi soojeneb määratud temperatuurini. Ahi jääb määratud küpsetusaja lõpuni sellele temperatuurile.

Sisetemperatuuri sümboli kõik astmed süttivad, kui sisetemperatuur saavutab seadistatud taseme. Funktsiooninäidikule ilmuvad täiendavad aktiivsed küttekehad ja panni soovituslik asend. Küpsemise ajal põleb ahju tuli.

i Kui ahi saavutab seadistatud temperatuuri, lülituvad ahju sisetemperatuuri sümboli kõik segmendid sisse.

15. Kui küpsetamine on lõppenud, hakkavad näidikul vilkuma ja ning kõlab märguandesignaal.
16. Märguandesignaali vaigistamiseks puudutage mis tahes klahvi. Ahi lülitub automaatselt välja.
17. Kui tahate, et ahi töotaks edasi, vajutage kaks sekundit . Ahi jätkab küpsetamist määramata tähtajaga.

i Kui soovite pärast küpsetusaja reguleerimist ja küpsetussätte määramist programmi tühistada, peate nullima küpsetusaja. Soovi korral võite ahju ka välja lülitada, puudutades .

Ainult ahju ülemise või alumise osa kasutamine Manuaalne küpsetusrežiim temperatuuri ja tööfunktsiooni seadmisega

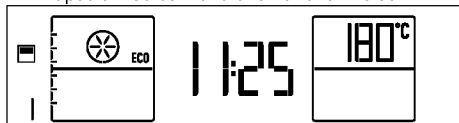
Manuaalses režiimis kasutamisel töötab ahi pärast funktsiooni ja temperatuuri valimist küpsetusajast sõltumatu. Küpsetusaja lõpus ei lülitu ahi automaatselt välja. Kasutaja peab ise küpsetamise lõpetama.

Pärast elektritoite esmakordset sisselülitamist ja praeguse kellaaja määramist naaseb ahi ootenäidikule. Näidikul kuvatakse ainult praegune kellaeg.

1. Asetage keskosa plaat 3. ja 4. restijuhiku vahel asuvasse korpusesse.

i Kui keskosa plaati oma kohale ei asetata, töötab ahju taimer üheosalise ahju töörežiimis.

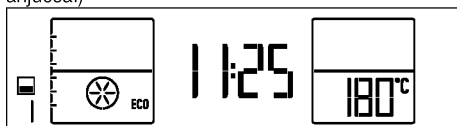
2. Ahju sisselülitamiseks puudutage klahvi kaks sekundit.
3. Kui ahi on sisse lülitatud, kuvatakse ülemises osas küpsetamise esimene eriomane funktsioon.



4. Ahju alumise osa aktiveerimiseks puudutage üks kord .

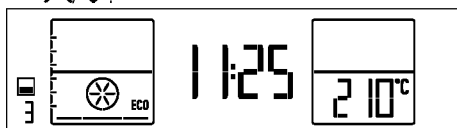
Temperatuuri määramise ja küpsetuse alustamise toimingud on nii ahju alumise kui ülemise osa korral

sarnased. (Joonistel kujutatakse valituna alumist ahjuosa.)

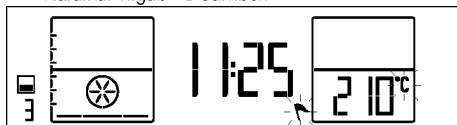


i Kui puudutate , aktiveeritakse järgemööda ainult alumine osa, nii alumine kui ülemine osa ja ainult ülemine osa.

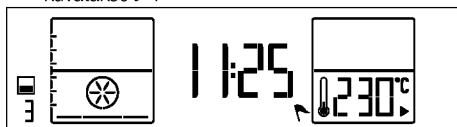
- Töofunktsiooni määramise näidiku avamiseks puudutage **P**.
- Näidikul vilgub vastava funktsiooni number.
- Sobiva töofunktsiooni määramiseks puudutage .



- Kui soovite muuta temperatuuri, puudutage temperatuurinäidiku avamiseks üks kord $^{\circ}\text{C}$. Näidikul vilgub $^{\circ}\text{C}$ sümbol.



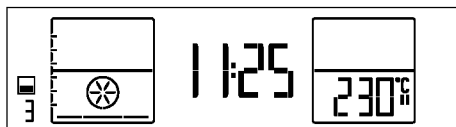
- Sobiva temperatuuri määramiseks puudutage / . Jõudes vajaliku väärtuseni, puudutage temperatuuri kinnitamiseks .
- Pange toit ahju ja sulgege uks.
- Kui küpsetusfunktsioon ja temperatuuri väärtused sobivad, puudutage küpsetamise alustamiseks kaks sekundit . Küpsetamine algab ja näidikul kuvatakse .



» Ahi kuumeneb seadistatud temperatuurini.

i Kui ahi saavutab seadistatud temperatuuri, lülituvad ahju sisetemperatuuri sümboli kõik segmendid sisse.

- Kui küpsetis on valmis, puudutage küpsetamise lõpetamiseks uuesti klahvi kaks sekundit.



i Kui küpsetamiseks kasutatakse ainult alumist või ülemist osa, ärge asetage kasutamata osasse esemeid, kuna ka see osa soojeneb.

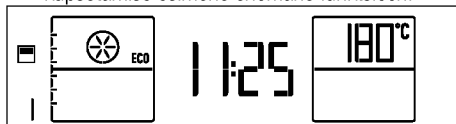
Küpsetamine määratud küpsetusajaga

Valides toidule sobiva temperatuuri ja funktsiooni ning määrares küpsetamisaja, saab ahjul lasta küpsetamisaja lõppedes automaatselt välja lülituda. Pärast elektritoite esmakordset sisselülitamist ja praeguse kellaaja määramist naaseb ahi ootenäidikule. Näidikul kuvatakse ainult praegune kellaage.

- Asetage keskosa plaat 3. ja 4. restjühiku vahel asuvasse korpusesse.

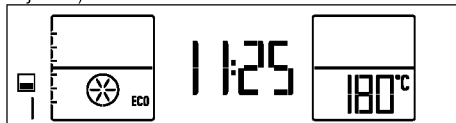
i Kui keskosa plaati oma kohale ei asetata, töötab ahju taimer üheosalise ahju töörežiimis.

- Ahju sisselülitamiseks puudutage klahvi kaks sekundit.
- Kui ahi on sisse lülitatud, kuvatakse ülemises osas küpsetamise esimene eriomane funktsioon.



- Ahju alumise osa aktiveerimiseks puudutage üks kord .

Temperatuuri määramise ja küpsetuse alustamise toimingud on nii ahju alumise kui ülemise osa korral sarnased. (Joonistel kujutatakse valituna alumist ahjuosa.)

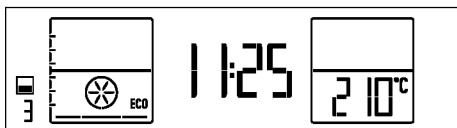


i Kui puudutate , aktiveeritakse järgemööda ainult alumine osa, nii alumine kui ülemine osa ja ainult ülemine osa.

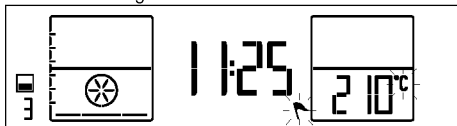
- Töofunktsiooni määramise näidiku avamiseks puudutage **P**.

» Näidikul vilgub vastava funktsiooni number.

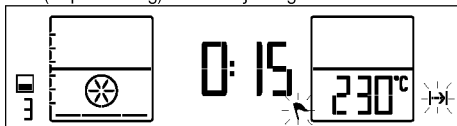
- Sobiva töofunktsiooni määramiseks puudutage .



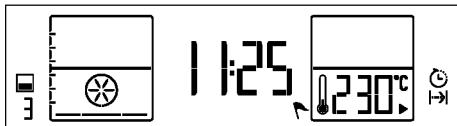
7. Kui soovite muuta temperatuuri, puudutage temperatuurinäidiku avamiseks üks kord C . Näidikul vilgub C sümbol.



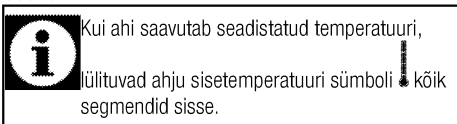
8. Sobiva temperatuuri määramiseks puudutage \wedge / \vee . Jõudes vajaliku väärtuseni, puudutage temperatuuri kinnitamiseks \square .
9. Küpsetusaja valimiseks vajutage üks kord C , et kerida tekstinäidikule „Cooking time” (Küpsetusaeg). Samal ajal vilgub C .



10. Sobiva küpsetusaja määramiseks puudutage \wedge / \vee ja sätte kinnitamiseks puudutage \square . Pärast küpsetamisaja määramist jäävad C ja C näidikul põlema.
11. Pange toit ahju ja sulgege uks.
12. Kui küpsetusfunktsioon, temperatuur ja aeg sobivad, puudutage küpsetamise alustamiseks kaks sekundit C . Küpsetamine algab ja näidikul kuvatakse \blacktriangleright .



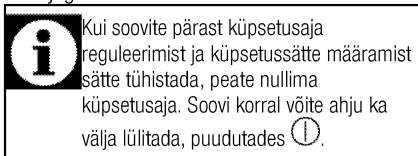
» Teie ahi hakkab tööle valitud funktsioonil ja suurendab sisetemperatuuri seadistatud temperatuurini. Ahi jääb määratud küpsetusaja lõpuni sellele temperatuurile. Sisetemperatuuri sümboli kõik astmed süttivad, kui sisetemperatuur saavutab seadistatud taseme. Funktsiooninäidikule ilmuvad täiendavad aktiivsed küttekehad ja panni soovitusliik asend.



Kui ahi saavutab seadistatud temperatuuri, lülituvad ahju sisetemperatuuri sümboli \downarrow kõik segmendid sisse.

13. Kui küpsetamine on lõppenud, hakkavad näidikul vilkuma C ja C ning kõlab märguandesignaali.

14. Märguandesignaali vaigistamiseks puudutage mis tahes klahvi. Ahi lülitub automaatselt välja.
15. Kui tahate, et ahi töötaks edasi, vajutage kaks sekundit C . Ahi jätkab küpsetamist määramata tähtajaga.

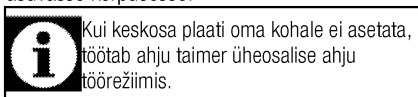


Kui soovite pärast küpsetusaja reguleerimist ja küpsetussätte määramist sätte tühistada, peate nullima küpsetusaja. Soovi korral võite ahju ka välja lülitada, puudutades C .

Küpsetusaja lõpu hilisemaks seadmine.

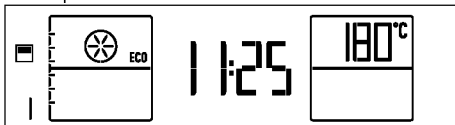
Ahju töötamise ja automaatse väljalülitamise tagamiseks saate määrata roa jaoks sobiva temperatuuri ja tööfunktsiooni, küpsetusaja ja selle hilisema lõpetamisaja ning juhtida küpsetamist käsitsi ilma küpsetusaega määramata. Pärast elektritoite esmakordset sisselülitamist ja praeguse kellaaja määramist naaseb ahi ootenäidikule. Näidikul kuvatakse ainult praegune kellaeg.

1. Asetage keskosa plaat 3. ja 4. restijuhiku vahel asuvasse korpusesse.



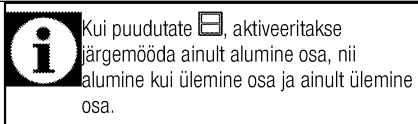
Kui keskosa plaati oma kohale ei asetata, töötab ahju taimer üheosalise ahju töörežiimis.

2. Ahju sisselülitamiseks puudutage klahvi C kaks sekundit.
3. Kui ahi on sisse lülitatud, kuvatakse ülemises osas küpsetamise esimene eriomane funktsioon.



4. Ahju alumise osa aktiveerimiseks puudutage üks kord C .

Aktiivse ahjuosa kõrval kuvatakse C . Temperatuuri määramise ja küpsetuse alustamise toimingud on nii ahju alumise kui ülemise osa korral sarnased. (Joonistel kujutatakse valituna alumist ahjuosa.)

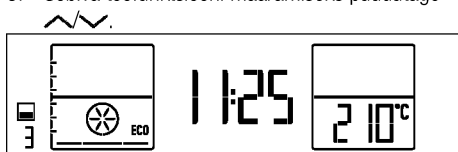


Kui puudutate C , aktiveeritakse järgemööda ainult alumine osa, nii alumine kui ülemine osa ja ainult ülemine osa.

5. Tööfunktsiooni määramise näidiku avamiseks puudutage C .

» Näidikul vilgub vastava funktsiooni number.

6. Sobiva tööfunktsiooni määramiseks puudutage



7. Kui soovite muuta temperatuuri, puudutage temperatuurinäidiku avamiseks üks kord $^{\circ}\text{C}$.

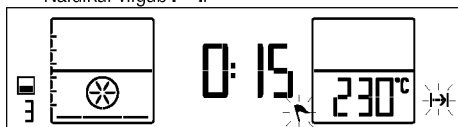
Näidikul vilgub $^{\circ}\text{C}$ sümbol.



8. Sobiva temperatuuri määramiseks puudutage \wedge \vee .

Jõudes vajaliku väärtuseni, puudutage temperatuuri kinnitamiseks \square .

9. Küpsetamisaja valimiseks puudutage üks kord \odot . Näidikul vilgub \rightarrow .



10. Sobiva küpsetusaja määramiseks puudutage \wedge \vee ja sätte kinnitamiseks puudutage \square . Kui küpsetusaeg on määratud, kuvatakse \rightarrow püsivalt.

11. Küpsetusaja lõpu valimiseks puudutage \odot kaks korda lühikesse vahega. Näidikul vilgub \rightarrow .



12. Sobiva küpsetusaja lõpu määramiseks puudutage \wedge \vee ja sätte kinnitamiseks puudutage \square . Kui küpsetusaja lõpp on määratud, jäävad \rightarrow püsivalt näidikule.

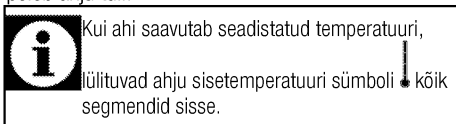
13. Pange toit ahju ja sulgege uks.

14. Kui küpsetusfunktsioon, temperatuur, kestus ja lõpuaeg sobivad, puudutage küpsetamise alustamiseks kaks sekundit \triangleright .

» » ■ ilmub näidikule. Ahju taimer arvutab automaatselt välja küpsetamise algusaja, lahutades määratud küpsetusaja lõpust küpsetuse kestuse. Küpsetuse algusaja saabudes käivitatakse valitud küpsetusfunktsioon, \rightarrow kustub ja ahi soojeneb määratud temperatuurini. Ahi jääb määratud küpsetusaja lõpuni sellele temperatuurile.

Sisetemperatuuri sümboli kõik astmed süttivad, kui sisetemperatuur saavutab seadistatud taseme. Funktsiooninäidikule ilmuvad täiendavad aktiivsed

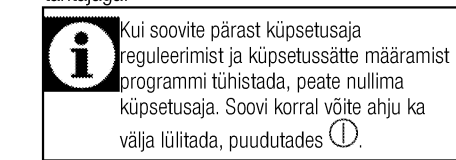
küttekehad ja panni soovituslik asend. Küpsemise ajal põleb ahju tuli.



15. Kui küpsetamine on lõppenud, hakkavad näidikul vilkuma \leftarrow ja \rightarrow ning kõlab märguandesignaali.

16. Märguandesignaali vaigistamiseks puudutage mis tahes klahvi. Ahi lülitub automaatselt välja.

17. Kui tahate, et ahi töötaks edasi, vajutage kaks sekundit \triangleright . Ahi jätkab küpsetamist määramata tähtajaga.

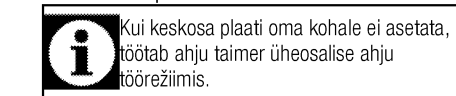


Ahju ülemise ja alumise osa korraga kasutamine Manuaalne küpsetusrežiim temperatuuri ja tööfunktsiooni seadmisega

Manuaalses režiimis kasutamisel töötab ahi pärast funktsiooni ja temperatuuri valimist küpsetusajast sõltumatu. Küpsetusaja lõpus ei lülitu ahi automaatselt välja. Kasutaja peab ise küpsetamise lõpetama.

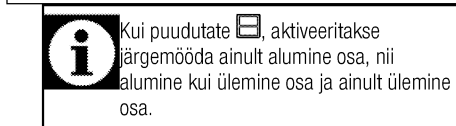
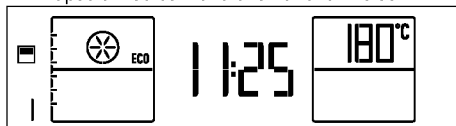
Pärast elektritoite esmakordset sisselülitamist ja praeguse kellaaja määramist naaseb ahi ootenäidikule. Näidikul kuvatakse ainult praegune kellaeg.

1. Asetage keskosa plaat 3. ja 4. restijuhiku vahel asuvasse korpusesse.

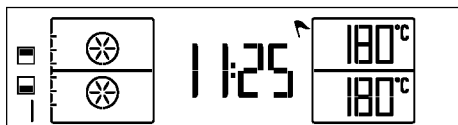


2. Ahju sisselülitamiseks puudutage klahvi \odot kaks sekundit.

3. Kui ahi on sisse lülitatud, kuvatakse ülemises osas küpsetamise esimene eriomane funktsioon.




4. Mõlema osa aktiveerimiseks puudutage kaks korda \square .

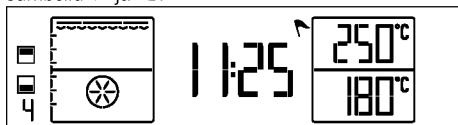



5. Tööfunktsiooni määramise näidiku avamiseks puudutage **P**.

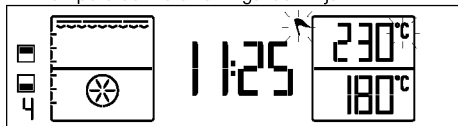
» Näidikul vilgub vastava funktsiooni number.

6. Puudutage , et valida mõlema ahjuosa tarbeks mõeldud funktsioonide hulgast sobiv küpsetusfunktsioon. Näiteks ülemises osas grillimiseks ja alumises osas küpsetise valmistamiseks võite valida grilli ja ventilaatori teoga funktsiooni.



Pärast funktsiooni valimist saab kummagi ahjuosa jaoks eraldi seadistada sätteid „**Temperature**” (Temperatuur) ja „**Cooking time**” (Küpsetusaeg). Vilguvad nende sätete aktiivsete küpsetusosade sümbolid  ja .

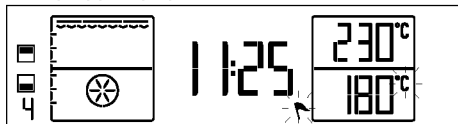





7. Kui soovite muuta ülemise ahjuosa temperatuuri, puudutage ülemise osa temperatuurinäidiku avamiseks üks kord . Valitud ahjuosa temperatuurinäidikul vilguvad  ja .








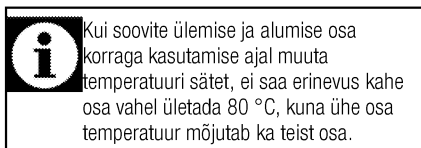
8. Sobiva temperatuuri määramiseks puudutage  . Soovitud väärtuseni jõudmisel puudutage temperatuuri kinnitamiseks   süttib püsivalt ja aktiivse küpsetusosa  sümbol hakkab vilkuma.

9. Alumise ahjuosa temperatuuri muutmiseks puudutage , et aktiveerida alumise osa temperatuurinäidik. Alumise osa  sümbol hakkab vilkuma.






10. Puudutage alumise osa temperatuurinäidiku avamiseks . Valitud ahjuosa temperatuurinäidikul vilguvad  ja .

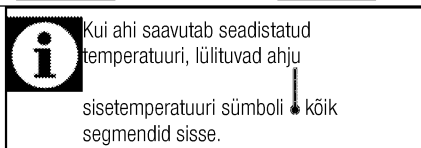
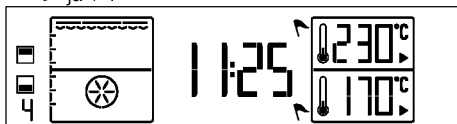
11. Sobiva temperatuuri määramiseks puudutage  . Soovitud väärtuseni jõudmisel puudutage temperatuuri kinnitamiseks   süttib püsivalt ja aktiivse küpsetusosa  sümbol hakkab vilkuma.





Kui soovite ülemise ja alumise osa korraga kasutamise ajal muuta temperatuuri sätet, ei saa erinevus kahe osa vahel ületada 80 °C, kuna ühe osa temperatuur mõjutab ka teist osa.

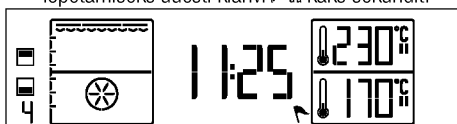
12. Pange toit ahju ja sulgege uks.

13. Kui küpsetusfunktsioon ja temperatuuri väärtused sobivad, puudutage küpsetamise alustamiseks kaks sekundit . Küpsetamine algab ning ülemise ja alumise ahjuosa näidikutel kuvatakse  ja .



Kui ahi saavutab seadistatud temperatuuri, lülituvad ahju sisetemperatuuri sümboli  kõik segmentid sisse.

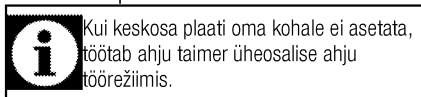
14. Kui küpsetis on valmis, puudutage küpsetamise lõpetamiseks uuesti klahvi  kaks sekundit.




Küpsetamine määratud küpsetusajaga Poolautomaatne töörežiim

Valides toidule sobiva temperatuuri ja funktsiooni ning määrares küpsetamisaja, saab ahjul lasta küpsetamisaja lõppedes automaatselt välja lülitada. Pärast elektritoite esmakordset sisselülitamist ja praeguse kellaaja määramist naaseb ahi ootenäidikule. Näidikul kuvatakse ainult praegune kellaaj.

1. Asetage keskosa plaat 3. ja 4. restijuhiku vahel asuvasse korpusesse.







Kui keskosa plaati oma kohale ei asetata, töötab ahju taimer üheosalise ahju töörežiimis.

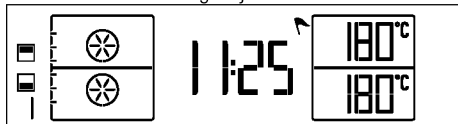
2. Ahju sisselülitamiseks puudutage klahvi  kaks sekundit.

3. Kui ahi on sisse lülitatud, kuvatakse ülemises osas küpsetamise esimene eriomane funktsioon.



 Kui puudutate , aktiveeritakse järgemööda ainult alumine osa, nii alumine kui ülemine osa ja ainult ülemine osa.

4. Mõlema osa aktiveerimiseks puudutage kaks korda . Kummagi ahjuosa kõrval kuvatakse .

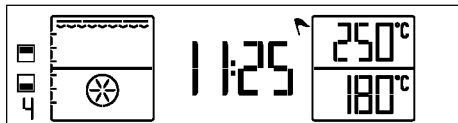




5. Tööfunktsiooni määramise näidiku avamiseks puudutage **P**.

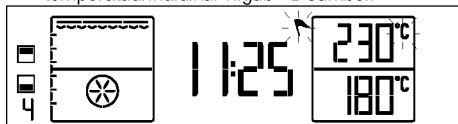
» Näidikul vilgub vastava funktsiooni number.







6. Puudutage , et valida mõlema ahjuosa tarbeks mõeldud funktsioonide hulgast sobiv küpsetusfunktsioon. Näiteks ülemises osas grillimiseks ja alumises osas küpsetise valmistamiseks võite valida grilli ja ventilaatori teoga funktsiooni.

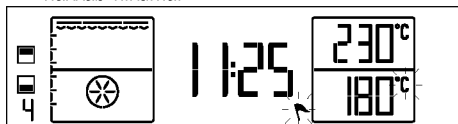
Pärast funktsiooni valimist saab kummagi ahjuosa jaoks eraldi seadistada sätet „Temperature” (Temperatuur) ja „Cooking time” (Küpsetusaeg). Nende sätete aktiivse küpsetusosa  sümbol hakkab vilkuma.










7. Kui soovite muuta ülemise ahjuosa temperatuuri, puudutage ülemise osa temperatuurinäidiku avamiseks üks kord . Valitud ahjuosa temperatuurinäidikul vilgub .





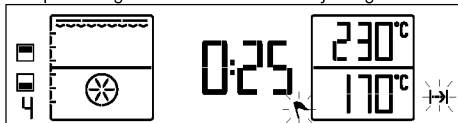
8. Sobiva temperatuuri määramiseks puudutage . Soovitud väärtuseni jõudmisel puudutage temperatuuri kinnitamiseks .  süttib püsivalt ja aktiivse küpsetusosa  sümbol hakkab vilkuma.
9. Alumise ahjuosa temperatuuri muutmiseks puudutage , et aktiveerida alumise osa temperatuurinäidik. Alumise osa  sümbol hakkab vilkuma.










10. Puudutage alumise osa temperatuurinäidiku avamiseks üks kord . Valitud ahjuosa temperatuurinäidikul vilgub .
11. Sobiva temperatuuri määramiseks puudutage . Soovitud väärtuseni jõudmisel puudutage temperatuuri kinnitamiseks .  süttib püsivalt ja aktiivse küpsetusosa  sümbol hakkab vilkuma.

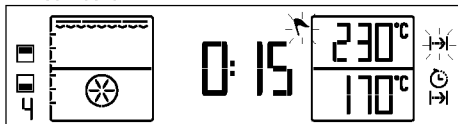
 Kui soovite ülemise ja alumise osa korraga kasutamise ajal muuta temperatuuri sätet, ei saa erinevus kahe osa vahel ületada 80 °C, kuna ühe osa temperatuur mõjutab ka teist osa.




12. Ahju aktiivse alumise osa küpsetusaja valimiseks puudutage üks kord . Samal ajal vilgub .





13. Sobiva küpsetusaja määramiseks puudutage  ja sätet kinnitamiseks puudutage . Kui küpsetusaeg on määratud, kuvatakse näidikul püsivalt .



14. Ülemise ahjuosa küpsetusaja valimiseks aktiveerige esmalt see osa, puudutades . Ülemise osa  sümbol hakkab vilkuma. Seejärel puudutage üks kord . Samal ajal vilguvad  sümbolid.




15. Ülemisele osale sobiva küpsetusaja määramiseks puudutage  ja sätet kinnitamiseks puudutage . Kui ülemise osa küpsetusaeg on määratud, kuvatakse näidikul püsivalt .
16. Pange toit ahju ja sulgege uks.
17. Kui küpsetusfunktsioon, temperatuur ja aeg sobivad, puudutage küpsetamise alustamiseks kaks sekundit . Küpsetamine algab ja näidikul kuvatakse .



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

 Kui ahi saavutab seadistatud temperatuuri, lülituvad ahju sisetemperatuuri sümboli  kõik segmendid sisse.


18. Lühema küpsetusaja möödumisel kõlab üks helisignaali ning vastava ahjuosa  ja  sümbolid kaovad.



Kui küpsetamine on lõppenud, hakkavad näidikul vilkuma  ja  ning kõlab märguandesignaali.

19. Kui küpsetuse kestus on lõppenud, võtke toit ahjust välja. Ahjuukse sulgemisel jätkub küpsetamine selles ahjuosas, mille küpsetamise kestus oli pikem.


20. Pikema küpsetusaja möödumisel kõlab kaks helisignaali ning vastava ahjuosa  ja  sümbolid hakkavad vilkuma.

21. Küpsetamise lõpeb.

22. Kui tahate, et mõlemad ahjuosad töötaksid edasi, puudutage kaks sekundit . Ahi jätkab küpsetamist määramata tähtajaga.

 Kui soovite katkestada poolautomaatse programmi pärast selle seadistamist, peate nullima küpsetuse kestuse. Soovi korral võite ahju ka välja lülitada, puudutades kaks sekundit .

Elektriahju väljalülitamine


Ahju väljalülitamiseks puudutage kaks sekundit .

Klahviluku kasutamine

Ahju kasutamist saab tõkestada klahviluku funktsiooni sisselülitamisega.



 Klahvilukku saab kasutada siis, kui ahi on ooterežiimis. Voolukatkestuse korral määratud klahvilukk tühistatakse.


Klahviluku sisselülitamine

1. Puudutage lühikeste vahedega korduvalt klahvi , kuni näidikul kuvatakse „OFF” (VÄLJAS).






»  hakkab vilkuma.

2. Klahviluku sisselülitamiseks puudutage üks kord klahvi . Klahvilukk lülitatakse sisse ja näidikul kuvatakse „On” (Sees).  jätkab vilkumist.



3. Sätte kinnitamiseks puudutage .

» Tekst kaob ja  jääb püsivalt põlema.

 Kuni klahviluku funktsioon on sisse lülitatud, ei saa kasutada ahju muid klahve peale klahvide .


Klahviluku väljalülitamine

1. Klahviluku väljalülitamiseks puudutage üks kord

. Näidikul kuvatakse „OFF” (VÄLJAS).

2. Sätte kinnitamiseks puudutage .




» Klahvilukk lülitatakse välja ja  näidikul kaob.

Kella kasutamine märguande funktsioonil

Seadme kella saab kasutada mis tahes hoiatuse või meeldetuletuse jaoks küpsetusprogrammist sõltumatuks.




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

 Maksimaalne märguande aeg on 23 tundi ja 59 minutit.

Märguande määramine.

1. Puudutage lühikeste vahedega korduvalt , kuni näidikul kuvatakse .  hakkab vilkuma.







2. Sobiva aja määramiseks puudutage  ja sätte kinnitamiseks puudutage . Kui märguande aeg on määratud, kuvatakse  püsivalt.

3. Pärast märguande aja möödumist kõlab märguandesignaali.

4. Märguande vaigistamiseks vajutage suvalist klahvi.

Märguande tühistamine.




1. Puudutage lühikeste vahedega korduvalt klahvi , kuni näidikul kuvatakse .

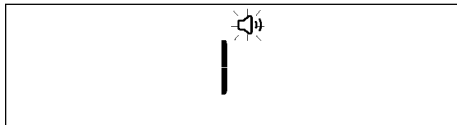
2. Puudutage , kuni näidikul kuvatakse „00:00”, ja puudutage sätte kinnitamiseks .


» Märguande tühistatakse ja sümbol  kaob.

Heli seadistamine

Heli saab seadistada ainult siis, kui ahi on ooterežiimil.




1. Puudutage lühikeste vahedega korduvalt klahvi , kuni näidikul kuvatakse . Näidikul hakkab vilkuma .






2. Helitüüpe on kaks ning need on tähistatud numbritega „1” ja „2”. Sobiva tüübi valimiseks puudutage .
 3. Sätte kinnitamiseks puudutage .
- » Näidik naaseb ootekuvale. Näidikul kuvatakse ainult praegune kellaeg.

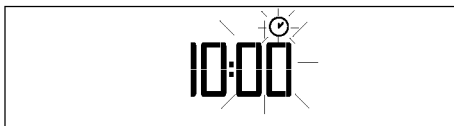
Praeguse kellaaja seadistamine

Praegust kellaega saab seadistada ainult siis, kui ahi on ooterežiimil. Kui soovite muuta algset häälestamisel määratud kellaega, tehke järgmist.

1. Puudutage lühikeste vahedega korduvalt klahvi , kuni näidikul kuvatakse . Näidikul hakkavad vilkuma tunniväli ja sümbol .




2. Määrake  abil tunnivälja väärtus.
 3. Sätte kinnitamiseks puudutage .
 4. Vilkuma hakkavad minutiväli ja sümbol .
- Määrake  klahvide abil minutivälja väärtus. Minutite kinnitamiseks puudutage .




» Näidik naaseb ootekuvale. Näidikul kuvatakse ainult praegune kellaeg.













Küpsetusaegade tabel
























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

Suure ahjuosaga ahi Küpsetamine ja röstimine

 Kui näete ahjuukse avamisel ukse klaasil olevaid küpsetamisnäpunäiteid, siis pidage silmas, et need on ettenähtud suure ahjuosa jaoks.

 1. siiniks loetakse ahju **alumist** riivilivahet.

Roog	Plaatide arv	Kasutatavad lisatarvikud	Töörežiim	Silini asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (ligikaudne, min)
Koogid küpsetusplaadil	Üks plaat	Hariilik plaat*		3	175	25 ... 35
Koogid vormis	Üks plaat	Koogivorm ja traatrest**		2	180	40 ... 50
Väikesed koogid	Üks plaat	Hariilik plaat*		3	160	20 ... 30
	Üks plaat	Hariilik plaat*		3	150	30 ... 40
	2 plaati	1-Sügav ahjuplaat* 5-Hariilik plaat*		1 - 5	150	25 ... 35
	3 plaati	1-Sügav ahjuplaat* 3-Hariilik plaat* 5-Küpsetusplaat*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Biskviitkook	Üks plaat	26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm traatrestil**		3	160	25 ... 35
	Üks plaat	26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm traatrestil**		2	150	30 ... 40
	2 plaati	1-26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm traatrestil**		1 - 4	150	25 ... 40

		5-26 cm läbimõõduga ümbrargune tordivorm küpsetusplaadil**				
Küpised	Üks plaat	Küpsetusplaat*		3	175	25 ... 30
	2 plaati	1-Küpsetusplaat* 5-Hariilik plaat*		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 plaati	1-Küpsetusplaat* 3-Hariilik plaat* 5-Sügav ahjuplaat*		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Taignatooted	Üks plaat	Hariilik plaat*		2	200	30 ... 40
	2 plaati	1-Küpsetusplaat* 5-Hariilik plaat*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 plaati	1-Küpsetusplaat* 3-Hariilik plaat* 5-Sügav ahjuplaat*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Muretaigen	Üks plaat	Hariilik plaat*		2	200	25 ... 35
	2 plaati	1-Küpsetusplaat* 5-Hariilik plaat*		1 - 5	200	35 ... 45
	3 plaati	1-Küpsetusplaat* 3-Hariilik plaat* 5-Sügav ahjuplaat*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Juuretis	Üks plaat	Hariilik plaat*		2	200	35 ... 45
	2 plaati	1-Hariilik plaat* 3-Küpsetusplaat*		1 - 3	190	35 ... 45
Lasanje	Üks plaat	Klaasist/metallist kandiline vorm traatrestil**		2 - 3	200	30 ... 40
Pitsa	Üks plaat	Hariilik plaat*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Üks plaat	Hariilik plaat*		3	200	10 ... 15
Biifsteek (suur tükk) / praad	Üks plaat	Hariilik plaat*		3	25 min 250/max seejärel 180 ... 190	100 ... 120
Lambakints (pajaroo)	Üks plaat	Hariilik plaat*		3	25 min 250/max seejärel 190	70 ... 90
	Üks plaat	Hariilik plaat*		3	25 min 250/max seejärel 190	70 ... 90
Kanapraad	Üks plaat	Hariilik plaat*		2	15 min 250/max seejärel 180 ... 190	60 ... 70
	Üks plaat	Hariilik plaat*		2	15 min 250/max seejärel 180 ... 190	55 ... 65
Kalkun (5.5 kg)	Üks plaat	Hariilik plaat*		1	25 min 250/max seejärel 180 ... 190	150 ... 210
	Üks plaat	Hariilik plaat*		1	25 min 250/max seejärel 180 ... 190	150 ... 210
Kala	Üks plaat	Hariilik plaat*		3	200	20 ... 30
	Üks plaat	Hariilik plaat*		3	200	20 ... 30

Kõigi toitude puhul on soovitatav eelkuumutamine.

* Lisatarvikud ei pruugi kuuluda komplekti.

** Lisatarvikud ei kuulu komplekti. Lisatarvikud on kaubanduses saadaval.

Ainult alumine osa Küpsetamine ja röstimine

Roog	Plaatide arv	Kasutatavad lisatarvikud	Töörežiim	Silini asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (ligikaudne, min)
Koogid vormis	Üks plaat	Koogivorm ja traatrest**		1	175	40 ... 50
Väiksed koogid	Üks plaat	Hariilik plaat*		2	150	35 ... 45
	2 plaati	1-Sügav ahjuplaat* 3-Hariilik plaat*		1 - 3	150	35 ... 45
Biskviitkook	Üks plaat	26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm traatrestil**		2	150	25 ... 35
Küpsised	Üks plaat	Küpsetusplaat*		2	170 ... 180	35 ... 45
	2 plaati	1-Küpsetusplaat* 3-Hariilik plaat*		1 - 3	165	35 ... 40
Muretaigen	Üks plaat	Hariilik plaat*		2	190	35 ... 45
Pitsa	Üks plaat	Hariilik plaat*		1	200	10 ... 15
Kanapraad	Üks plaat	Hariilik plaat*		1	15 min 250/max seejärel 180 ... 190	55 ... 65
Kalkun (tükeldatud)	Üks plaat	Hariilik plaat*		1	25 min 250/max seejärel 180 ... 190	150 ... 210
Kala	Üks plaat	Hariilik plaat*		2	200	20 ... 30

Kõigi toitude puhul on soovitatav eelkuumutamine.
 * Lisatarvikud ei pruugi kuuluda komplekti.
 ** Lisatarvikud ei kuulu komplekti. Lisatarvikud on kaubanduses saadaval.








Ainult ülemine osa Küpsetamine ja röstimine

Roog	Plaatide arv	Kasutatavad lisatarvikud	Töörežiim	Silini asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (ligikaudne, min)
Koogid vormis	Üks plaat	Koogivorm ja traatrest**		4	175	40 ... 50
Väiksed koogid	Üks plaat	Hariilik plaat*		4	150	35 ... 45
Küpsised	Üks plaat	Küpsetusplaat*		4	170 ... 180	35 ... 45
Muretaigen	Üks plaat	Hariilik plaat*		4	190	35 ... 45
Kanapraad	Üks plaat	Hariilik plaat*		4	15 min 250/max seejärel 180 ... 190	55 ... 65
Kalkun (tükeldatud)	Üks plaat	Hariilik plaat*		4	25 min 250/max seejärel 180 ... 190	150 ... 210
Kala	Üks plaat	Hariilik plaat*		5	200	20 ... 30

Kõigi toitude puhul on soovitatav eelkuumutamine.
 * Lisatarvikud ei pruugi kuuluda komplekti.
 ** Lisatarvikud ei kuulu komplekti. Lisatarvikud on kaubanduses saadaval.

Pitsa küpsetamine suurel temperatuuril


Roog	Plaatide arv	Kasutatavad lisatarvikud	Töörežiim	Silini asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (ligikaudne, min)
Dieetpitsa*	Üks plaat	Kivist pitsaplaat**		2	320	3 ... 4
Rooma stiilis vorstipitsa	Üks plaat	Kivist pitsaplaat**		2	310	4 ... 5
Kahepoolne	Üks plaat	Kivist pitsaplaat**		2	320	3 ... 4


pitsa*						
Calzone*	Üks plaat	Kivist pitsaplaat**		2	260	10 ... 11
Türgi pitsa	Üks plaat	Kivist pitsaplaat**		1	320	4 ... 5
Türgi pitsa hakklihaga*	Üks plaat	Kivist pitsaplaat**		2	260	10 ... 12
Napoli pitsa*	Üks plaat	Kivist pitsaplaat**		2	310	4 ... 5
Pizza Margherita*	Üks plaat	Kivist pitsaplaat**		2	310	4 ... 5
Türgi pita Cheddari juustu ja suitsulihaga	Üks plaat	Kivist pitsaplaat**		1	300	5 ... 6
Segupitsa*	Üks plaat	Kivist pitsaplaat**		2	320	4 ... 5

* Kõigi toitude puhul on soovitatav eelkuumutamine.

** Lisatarvikud ei kuulu komplekti. Lisatarvikud on kaubanduses saadaval.

Ökonoomne ventilaatorsoojendus

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

 Ärge avage ust, kui seade töötab. Ökonoomne ventilaatorsoojendus režiimis.

Roog	Plaatide arv	Kasutatavad lisatarvikud	Silini asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (ligikaudne, min)
Väiksed koogid	Üks plaat	Harilik plaat*	3	160	25 ... 35
Küpssised	Üks plaat	Harilik plaat*	3	200	30 ... 35
Taignatooted	Üks plaat	Harilik plaat*	3	200	40 ... 45
Muretaigen	Üks plaat	Harilik plaat*	3	200	40 ... 45

* Lisatarvikud ei pruugi kuuluda komplekti.

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 kleepuv, kasutage vähem vedelikku, vähendage temperatuuri ja pikendage küpsetusaega.

Nõuandeid küpsetiste tegemiseks

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

 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 vedelik 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.

Pitsamenüü retseptid

VORSTIPITSA ROOMA STIILIS KOOSTISOSAD

Tainas

- 300 ml leiget joogivett (40°C)
- 1 spl oliiviõli
- 20 g värsket pärimi
- 20 g granuleeritud suhkrut
- 500 g jahu
- 15 g soola

Kaste

- 6 tomatit
- 2 spl tomatipastat
- 2 spl oliiviõli

- 2 spl soola

Kate

- 400 g riivitud mozzarella
- 400 g vorsti
- 4 dessertlusikatäit tүүmiani
- Oliiviõli

VALMISTAMINE

- Segage potis vesi, oliiviõli, pärm ja granuleeritud suhkur.
- Valage eraldi potti jahu ja tehke selle keskele auk.
- Valage auku vedelikusegu ja sõtkuge segu 10 minutit.
- Lisage soola ja sõtkuge veel 3–4 minutit.
- Määrige 1 spl oliiviõliga nõu, pange tainas sinna sisse ja katke nõu alumiiniumfooliumiga.
- Laske taigal 1 päev külmikus kerkida.
- Jagage tainas 4 võrdseks osaks ja rullige igat osa.
- Pange rullitud tainas koos jahuga suurde potti ja laske neil pool tundi olla. Seejärel katke pott niiske rätikuga.
- Riivige tomatid ja segage kastme koostisosad eraldi potis.
- Lõigake pitsakattteks ettenähtud vorstid ringjateks viiludeks.
- Rullige tainas taigaruulli kasutades õhukeseks kihiks.
- Määrige rullitud taigale tomatikaste ning seejärel lisage natuke mozzarella ja vorstid.
- Lõpuks lisage vorstidele ülejäänud mozzarella ja kuivatatud tүүmian ning valage peale oliiviõli.



Märkus. Selle retsepti abil saab valmistada 4 pitsat.

KAHEPOOLNE PITSA

KOOSTISOSAD

Tainas

- 300 ml leiget joogivett (40°C)
- 1 spl oliiviõli
- 20 g värsket pärm
- 20 g granuleeritud suhkrut
- 500 g jahu
- 15 g soola

Kate

- 200 g arugulat
- 240 g parmesani
- Oliiviõli

VALMISTAMINE

- Segage potis vesi, oliiviõli, pärm ja granuleeritud suhkur.
- Valage eraldi potti jahu ja tehke selle keskele auk.
- Valage auku vedelikusegu ja sõtkuge segu 10 minutit.
- Lisage soola ja sõtkuge veel 3–4 minutit.
- Määrige 1 spl oliiviõliga nõu, pange tainas sinna sisse ja katke nõu alumiiniumfooliumiga.
- Laske taigal 1 päev külmikus kerkida.
- Jagage tainas 8 võrdseks osaks ja rullige igat osa.
- Pange rullitud tainas koos jahuga suurde potti ja laske neil pool tundi olla. Seejärel katke pott niiske rätikuga.
- Rullige tainas taigaruulli kasutades õhukeseks kihiks.
- Tehke taigasse kahvliga augud, et see kerkima ei hakkaks. Veenduge, et taigas oleks piisavalt auke.
- Kūpsetage ükshaaval iga taignaosa.
- Pange kahe taignaosa vahele parmesani. Kattteks lisage parmesani, arugulat ja oliiviõli ning seejärel serveerige.



Märkus. Selle retsepti abil saab valmistada 4 pitsat.

CALZONE (PITSATASKU)

KOOSTISOSAD

Tainas

- 300 ml leiget joogivett (40°C)
- 1 spl oliiviõli
- 20 g värsket pärm
- 20 g granuleeritud suhkrut
- 500 g jahu
- 15 g soola

Kaste

- 200 g tomatipüreed
- 1 spl oliiviõli
- 1 tl soola

Täide

- 250 g ricottat või vadakujuustu
- 200 g kääritatud vorsti
- 300 g mozzarella vees
- 40 g parmesani
- 2 muna

VALMISTAMINE

- Segage potis vesi, oliiviõli, pärm ja granuleeritud suhkur.
- Valage eraldi potti jahu ja tehke selle keskele auk.

- Valage auku vedelikusegu ja sõtkuge segu 10 minutit.
- Lisage soola ja sõtkuge veel 3–4 minutit.
- Määrige 1 spl oliiviõliga pott, pange tainas sinna sisse ja katke pott alumiiniumfooliumiga.
- Laske taigal ahjus 1 tund 40° juures kerkida, kasutades ahju vaikerežiimi.
- Jagage tainas 4 võrdseks osaks ja rullige igat osa.
- Pange rullitud tainas koos jahuga suurde potti ja laske neil pool tundi olla. Seejärel katke pott niiske rätikuga.
- Segage kastme koostisosad eraldi potis.
- Lõikuge täiteks ettenähtud kääritatud vorst ja mozzarella pisikesteks kuubikuteks ning segage need ülejäänud koostisosadega.
- Rullige tainas taignarulli kasutades õhukeseks kihiks.
- Pange täide rullitud taigna ühele poolele ja sulgege tasku taigna teise poolega. Pöörake ääred sisse ja sulgege need kindlalt.
- Määrige taignale kaste ja seejärel küpsetage.



Märkus. Selle retsepti abil saab valmistada 4 pitsatasku.

TÜRGI PITSA KOOSTISOSAD

Tainas

- 250 ml leiget joogivett (40°C)
- ½ spl oliiviõli
- 6 g värsket pärimi
- 1 tl soola
- 375 g jahu
- ½ spl oliiviõli

Kate

- 200 g väherasvasest loomaliha hakkliha
- 1 peenekshakitud sibul
- 2 peenekshakitud küüslauguküünt
- 4 peenekshakitud peterselli
- 1 peenekshakitud roheline pipar
- 2 tl tomatipastat
- 2 tl punapiprapastat
- Sool
- Must pipar
- Kõõmned
- Paprika

VALMISTAMINE

- Segage potis vesi, oliiviõli, pärm ja granuleeritud suhkur.
- Valage eraldi potti jahu ja tehke selle keskele auk.

- Valage auku vedelikusegu ja sõtkuge segu 10 minutit.
- Lisage soola ja sõtkuge veel 3–4 minutit.
- Määrige 1 spl oliiviõliga pott, pange tainas sinna sisse ja katke pott alumiiniumfooliumiga.
- Laske taigal ahjus 1 tund 40° juures kerkida, kasutades ahju vaikerežiimi.
- Jagage tainas 4 võrdseks osaks ja rullige igat osa.
- Pange rullitud tainas koos jahuga suurde potti ja laske neil pool tundi olla. Seejärel katke pott niiske rätikuga.
- Rullige tainas taignarulli kasutades õhukeseks kihiks.
- Segage kaste koostisosad eraldi potis.
- Määrige taignale kate ja seejärel küpsetage.



Märkus. Selle retsepti abil saab valmistada 4 Türgi pitsat.

TÜRGI PITSA HAKKLIHAGA KOOSTISOSAD

Tainas

- 250 ml leiget joogivett (40°C)
- 50 g leiget piima
- 25 g värsket pärimi
- 25 g granuleeritud suhkrut
- 500 g jahu
- 25 g soola

Täide

- 2 peenekshakitud sibulat
- 300 g väherasvast loomaliha hakkliha
- 4 peenekshakitud peterselli
- 4 spl oliiviõli
- Sool
- Must pipar

Ääred

- 50 g airaani
- 1 muna

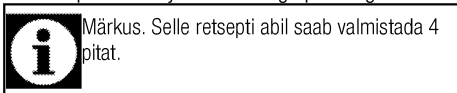
Kate

- Või

VALMISTAMINE

- Segage potis vesi, oliiviõli, pärm ja granuleeritud suhkur.
- Valage eraldi anumasse jahu ja tehke selle keskele auk.
- Valage auku vedelikusegu ja sõtkuge segu 10 minutit.
- Lisage soola ja sõtkuge veel 3–4 minutit.
- Määrige 1 spl oliiviõliga pott, pange tainas sinna sisse ja katke pott alumiiniumfooliumiga.

- Laske taagnol ahjus 1 tund 40° juures kerkida, kasutades ahju vaikerežiimi.
- Jagage tainas 4 võrdseks osaks ja rullige igat osa.
- Pange rullitud tainas koos jahuga suurde potti ja laske neil pool tundi olla. Seejärel katke pott niiske rätikuga.
- Praadige sibulad ja hakkliha pannil oliiviõlis. Seejärel lisage petersell, sool, must pipar ning segage.
- Rullige tainas taigaruulli kasutades, kuid mitte väga õhukeseks kihiks.
- Pange täide rullitud taigna ühele poolele ning määrige airaani-munasegu pealemähitava taignaosa äärele. Seejärel mähkige tainas kokku.
- Küpsetage pita.
- Küpsetamise järel serveerige pita võiga.



NAPOLI PITSA KOOSTISOSAD

Tainas

- 300 ml leiget joogivett (40°C)
- 1 spl oliiviõli
- 20 g värsket pärimi
- 20 g granuleeritud suhkrut
- 500 g jahu
- 15 g soola

Kaste

- 200 g tomatipüreed
- 1 spl oliiviõli
- 1 tl soola

Kate

- 400 g mozzarellaat vees
- 20 fileeritud anšoovist
- 4 spl kapparit
- Oliiviõli

VALMISTAMINE

- Segage potis vesi, oliiviõli, pärm ja granuleeritud suhkur.
- Valage eraldi potti jahu ja tehke selle keskele auk.
- Valage auku vedelikusegu ja sõtkuge segu 10 minutit.
- Lisage soola ja sõtkuge veel 3–4 minutit.
- Määrige 1 spl oliiviõliga nõu, pange tainas sinna sisse ja katke nõu alumiiniumfooliumiga.
- Laske taagnol 1 päev külmikus kerkida.
- Jagage tainas 4 võrdseks osaks ja rullige igat osa.

- Pange rullitud tainas koos jahuga suurde potti ja laske neil pool tundi olla. Seejärel katke pott niiske rätikuga.
- Segage kastme koostisosad eraldi potis.
- Lõigake juust suurteks rõngasteks.
- Rullige tainas taigaruulli kasutades.
- Määrige taignale tomatikaste, lisage rõngakujulised mozzarella viilud, anšoovised ja kappar. Seejärel küpsetage.



Märkus. Selle retsepti abil saab valmistada 4 pitsat.

PIZZA MARGHERITA KOOSTISOSAD

Tainas

- 300 ml leiget joogivett (40°C)
- 1 spl oliiviõli
- 20 g värsket pärimi
- 20 g granuleeritud suhkrut
- 500 g jahu
- 15 g soola

Kaste

- 200 g tomatipüreed
- 1 spl oliiviõli
- 1 tl soola

Kate

- 400 g mozzarellaat vees
- 10 värsket basiilikut
- Oliiviõli

VALMISTAMINE

- Segage potis vesi, oliiviõli, pärm ja granuleeritud suhkur.
- Valage eraldi potti jahu ja tehke selle keskele auk.
- Valage auku vedelikusegu ja sõtkuge segu 10 minutit.
- Lisage soola ja sõtkuge veel 3–4 minutit.
- Määrige 1 spl oliiviõliga pott, pange tainas sinna sisse ja katke pott alumiiniumfooliumiga.
- Laske taagnol 1 päev külmikus kerkida.
- Jagage tainas 4 võrdseks osaks ja rullige igat osa.
- Pange rullitud tainas koos jahuga suurde potti ja laske neil pool tundi olla. Seejärel katke pott niiske rätikuga.
- Segage kastme koostisosad eraldi potis.
- Lõigake juust suurteks rõngasteks.
- Rullige tainas taigaruulli kasutades.
- Määrige rullitud taignale tomatikaste ja lisage katteks rõngasteks lõigatud juustuviilud.

- Küpsetamise järel ja enne serveerimist lisage värsket basiilikut ja oliiviõli.



Märkus. Selle retsepti abil saab valmistada 4 pitsat.

TÜRGI PITA CHEDDARI JA SUITSULIHAGA KOOSTISOSAD

Tainas

- 250 ml leiget joogivett (40°C)
- 50 g leiget piima
- 25 g värsket pärmi
- 25 g granuleeritud suhkrut
- 500 g jahu
- 25 g soola

Täide

- 200 g riivitud Cheddari juustu
- 120 g suitsuliha

Ääred

- 50 g airaani
- 1 muna

Kate

- Või

VALMISTAMINE

- Segage potis vesi, oliiviõli, pärm ja granuleeritud suhkur.
- Valage eraldi anumasse jahu ja tehke selle keskele auk.
- Valage auku vedelikusegu ja sõtkuge segu 10 minutit.
- Lisage soola ja sõtkuge veel 3–4 minutit.
- Määrige 1 spl oliiviõliga pott, pange tainas sinna sisse ja katke pott alumiiniumfooliumiga.
- Laske taigal ahjus 1 tund 40° juures kerkida, kasutades ahju vaikerežiimi.
- Jagage tainas 4 võrdseks osaks ja rullige igat osa.
- Pange rullitud tainas koos jahuga suurde potti ja laske neil pool tundi olla. Seejärel katke pott niiske rätikuga.
- Äärte jaoks ettenähtud koostisosad segage eraldi potis.
- Rullige tainas taigaruulli kasutades, kuid mitte väga õhukeseks kihiks.
- Määrige taigna äärtele airaani-munasegu ning mähkige ääred kokku. Määrige airaani-munasegu ka mähitud äärele.
- Pange taignale Cheddari juust ja asetage suitsuliha viilud üksteise kõrvale. Seejärel küpsetage.

- Küpsetamise järel pange pita äärtele võid ja serveerige.



Märkus. Selle retsepti abil saab valmistada 4 pitsat.

SEGAPITSA KOOSTISOSAD

Tainas

- 300 ml leiget joogivett (40°C)
- 1 spl oliiviõli
- 20 g värsket pärmi
- 20 g granuleeritud suhkrut
- 500 g jahu
- 15 g soola

Kaste

- 200 g tomatipüreed
- 4 värsket tüümianivart
- 1 spl oliiviõli
- 1 tl soola

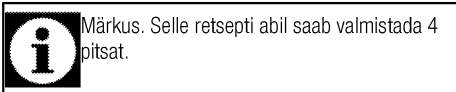
Kate

- 20 viilu kääritatud vorsti
- 200 g vorsti
- 8 salaamiviilu
- 10 ilma seemneteta oliivi
- 1 spl purgimaisi
- 8 keskmise suurusega kultuurseent
- 400 g riivitud mozzarella
- Oliiviõli

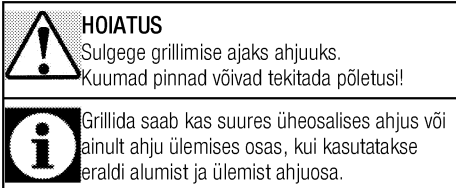
VALMISTAMINE

- Segage potis vesi, oliiviõli, pärm ja granuleeritud suhkur.
- Valage eraldi potti jahu ja tehke selle keskele auk.
- Valage auku vedelikusegu ja sõtkuge segu 10 minutit.
- Lisage soola ja sõtkuge veel 3–4 minutit.
- Määrige 1 spl oliiviõliga pott, pange tainas sinna sisse ja katke pott alumiiniumfooliumiga.
- Laske taigal 1 päev külmikus kerkida.
- Jagage tainas 4 võrdseks osaks ja rullige igat osa.
- Pange rullitud tainas koos jahuga suurde potti ja laske neil pool tundi olla. Seejärel katke pott niiske rätikuga.
- Rullige tainas taigaruulli kasutades õhukeseks kihiks.
- Määrige rullitud taignale tomatikaste ning lisage natuke mozzarella ja muud koostisosad. Seejärel lisage ülejäänud mozzarella ja küpsetage.

- Enne serveerimist lisage küpsetatud pitsale oliiviõli.




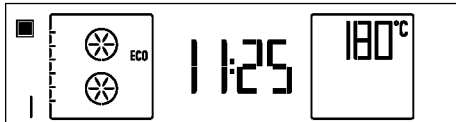
Kuidas grilli kasutada



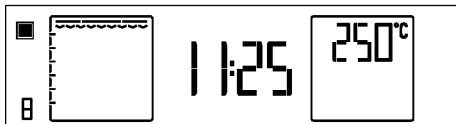
Grillimine suures üheosalises ahjus


Pärast elektritoite esmakordset sisselülitamist ja praeguse kellaaja määramist naaseb ahi ootenäidikule. Näidikul kuvatakse ainult praegune kellaage.

1. Eemaldage ahjust keskosa plaat. Ainult pärast keskosa plaadi eemaldamist hakkab ahju taimer tööle suure üheosalise ahju küpsetussättega.
2. Ahju sisselülitamiseks puudutage kaks sekundit .
3. Kui ahi on sisse lülitatud, kuvatakse suures üheosalises ahjus küpsetamise esimene eriomane funktsioon.



4. Tööfunktsiooni määramise näidiku avamiseks puudutage **P**.
- » Näidikul vilgub vastava funktsiooni number.
5. Soovitud grillifunktsiooni valimiseks puudutage .



6. Pärast funktsiooni valimist saab määrata sätteid „Temperature” (Temperatuur), „Rapid Heating (Booster)” (Kiirkuumus (võimendus)), „Cooking time” (Küpsetusaeg) ja „Cooking end time” (Küpsetusaja lõpp). Vt (Ahju kasutamine üheosalisena) *Ahju juhtseadme kasutamine, lk 22*
7. Kui küpsetusfunktsioon, temperatuur ja aeg sobivad, puudutage küpsetamise alustamiseks klahvi . Küpsetamine algab.
8. Küpsetusaja määramisel lülitub ahi selle aja lõppedes automaatselt välja. Kõlab kaks

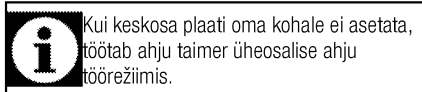
helisignaali. Kui küpsetusaega ei määrata, puudutage küpsetamise lõpetamiseks uuesti .


9. Ahju väljalülitamiseks puudutage klahvi .

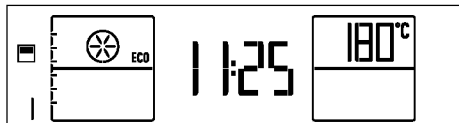
Grillimine ainult ülemise osa režiimis


Pärast elektritoite esmakordset sisselülitamist ja praeguse kellaaja määramist naaseb ahi ootenäidikule. Näidikul kuvatakse ainult praegune kellaage.

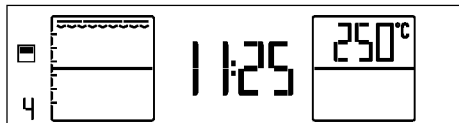
1. Asetage keskosa plaat 3. ja 4. restijuhiku vahel asuvasse korpusesse.




2. Ahju sisselülitamiseks puudutage kaks sekundit .
3. Kui ahi on sisse lülitatud, kuvatakse suures üheosalises ahjus küpsetamise esimene eriomane funktsioon.




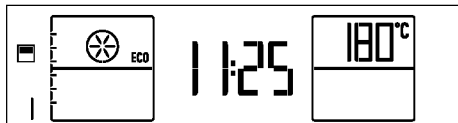
4. Soovitud grillifunktsiooni valimiseks puudutage .







5. Pärast funktsiooni valimist saab määrata sätteid „Temperature” (Temperatuur), „Rapid Heating (Booster)” (Kiirkuumus (võimendus)), „Cooking time” (Küpsetusaeg) ja „Cooking end time” (Küpsetusaja lõpp). Vt (Ainult ahju ülemise või alumise osa kasutamine) *Ahju juhtseadme kasutamine, lk 22*
 6. Kui küpsetusfunktsioon, temperatuur ja aeg sobivad, puudutage küpsetamise alustamiseks klahvi . Küpsetamine algab.
 7. Kui on vastavalt seadistatud, lülitub ahi küpsetusaja lõppedes automaatselt välja. Kõlab kaks helisignaali. Kui küpsetusaega ei määrata, puudutage küpsetamise lõpetamiseks uuesti .
 8. Ahju väljalülitamiseks puudutage klahvi .
- ### Ahju ülemise ja alumise osa korraga kasutamine
- Pärast elektritoite esmakordset sisselülitamist ja praeguse kellaaja määramist naaseb ahi ootenäidikule. Näidikul kuvatakse ainult praegune kellaage.
1. Asetage keskosa plaat 3. ja 4. restijuhiku vahel asuvasse korpusesse.

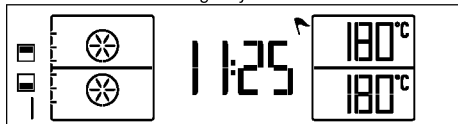
 Kui keskosa plaati oma kohale ei asetata, töötab ahju taimer üheosalise ahju töörežiimis.

- Ahju sisselülitamiseks puudutage kaks sekundit .
- Kui ahi on sisse lülitatud, kuvatakse suures üheosalises ahjus küpsetamise esimene eriomane funktsioon.

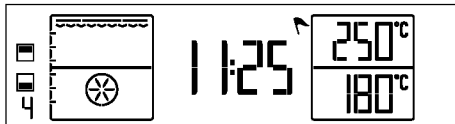






 Kui puudutate , aktiveeritakse järgemööda ainult alumine osa, nii alumine kui ülemine osa ja ainult ülemine osa.


- Mõlema osa aktiveerimiseks puudutage kaks korda . Kummagi ahjuosa kõrval kuvatakse .



- Töofunktsiooni määramise näidiku avamiseks puudutage .
- Näidikul vilgub vastava funktsiooni number.
- Puudutades  valige teine sobiv funktsioon ülaosale valitud grillifunktsiooni kõrvale.



- Pärast funktsiooni valimist saab kummagi ahjuosa jaoks eraldi seadistada sätteid „Temperature” (Temperatuur) ja „Cooking time” (Küpsetusaeg). Nende sätete aktiivse küpsetusosa  sümbol hakkab vilkuma. Vt (Ahju ülemise ja alumise osa korraga kasutamine) *Ahju juhtseadme kasutamine, lk 22*
- Kui küpsetusfunktsioon, temperatuur ja aeg sobivad, puudutage küpsetamise alustamiseks klahvi . Küpsetamine algab.
- Kui on vastavalt seadistatud, lülitub ahi küpsetusaja lõppedes automaatselt välja. Kõlab kaks helisignaali. Kui küpsetusaega ei määrata, puudutage küpsetamise lõpetamiseks uuesti .
- Ahju väljalülitamiseks puudutage klahvi .

 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.

Suure üheosalise ahju korral: küpsetamisaegade tabel grillimiseks

Toit	Kasutatavad lisatarvikud	Sisestustase	Küpsetusaeg (ligikaudne, min)
Kala	Traatrest	4..5	20..25 min [#]
Tükeldatud kana	Traatrest	4..5	25..35 min
Lambakarbonaad	Traatrest	4..5	20..25 min
Röstbiif	Traatrest	4..5	25..30 min [#]
Vasikakarbonaad	Traatrest	4..5	25..30 min [#]
Röstleib	Traatrest	4	1..3 min

sõltuvalt pakseusest
Kõigi toitude puhul on soovitatav eelkuumutamine umbes viis minutit.

Ainult ülemise ahjuosa korral: küpsetamisaegade tabel grillimiseks



Toit	Kasutatavad lisatarvikud	Sisestustase	Küpsetusaeg (ligikaudne, min)
Kala	Traatrest	4..5	20..25 min [#]
Tükeldatud kana	Traatrest	4..5	25..35 min
Lambakarbonaad	Traatrest	4..5	20..25 min
Röstbiif	Traatrest	4..5	25..30 min [#]
Vasikakarbonaad	Traatrest	4..5	25..30 min [#]
Röstleib	Traatrest	4	1..3 min

sõltuvalt pakseusest
Kõigi toitude puhul on soovitatav eelkuumutamine umbes viis minutit.


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.
- Liigene vedelik tuleb pärast puhastamist alati ära pühkida ja pritsmed kohe kuivatada.
- Ärge kasutage roostevabast terasest või inoxist pindade ja käepideme puhastamiseks puhastusvahendeid, mis sisaldavad hapet või kloriidi. Nende osade puhastamiseks kasutage pehmet lappi ja vedelat puhastusvahendit (mitteabasiivset), tõmmates lapiga ainult ühes suunas.

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

	Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.
--	--

Juhtpaneeli puhastamine

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

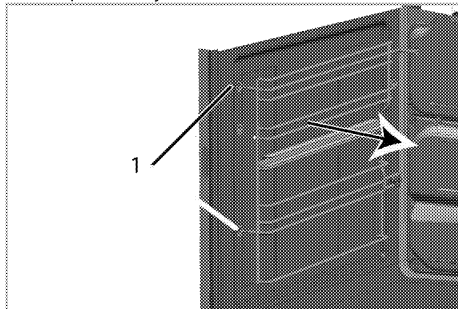
	Ärge eemaldage juhtpaneeli puhastamiseks nuppe, kui teie tootel neid on. Muidu võite juhtpaneeli kahjustada!
--	---

Ahju puhastamine seestpoolt

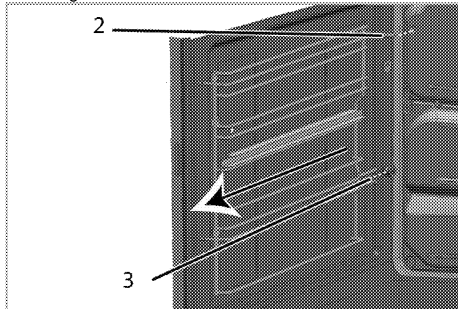
Ahju külgeinte puhastamine

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

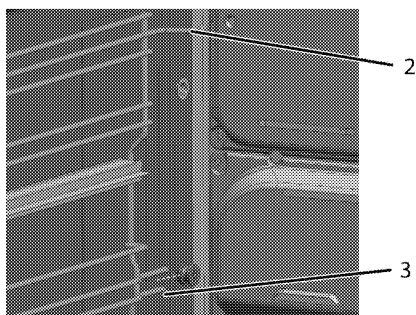
1. Eemaldage ahjust keskosa plaat
2. Tõmmake traatrest ja võtke tihvt nr (1) oma korpusest välja.



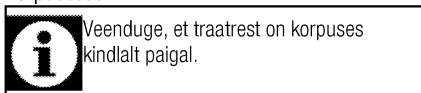
3. Eemaldage traatrest täielikult, tõmmates selle ahjust välja. Eemaldage kindlasti tihvt nr 2 ahju tagaseinas asuvast korpusest ja ots nr 3 külgeinas olevast kruvist.



4. Kasutage traatrest ja ahju külgeinte puhastamiseks nõudepesuvahendit, leiget vett ja pehmet lappi või käsna ning kuivatamiseks kuiva lappi.
5. Kinnitage traatrest tihvt ahju nii, et nende tihvtid (2) saab panna keres olevatesse korpustesse ja otsa nr 3 külgeinas olevasse kruvisse.



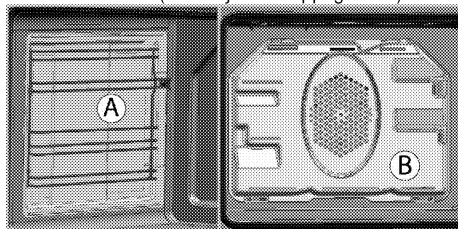
6. Paigaldage traatresti tihvt (1) keres asuvasse korpusesse.



Katalüütilised seinad

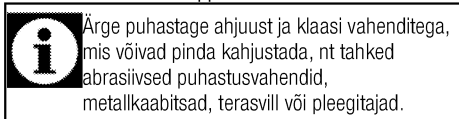
(See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

Teie toote külgliseinad (A) ja/või tagasein (B) võivad seestpoolt olla kaetud katalüütilise emailiga. Katalüütilised seinad on heledat matti värvi ja poorse pinnaga. Ahju katalüütilisi seinu ei tohik puhastada. Katalüütiliste seinte poome pind puhastub automaatselt, imedes pritsivat rasva sisse ning muundades seda (auruks ja süsihappegaasiks).



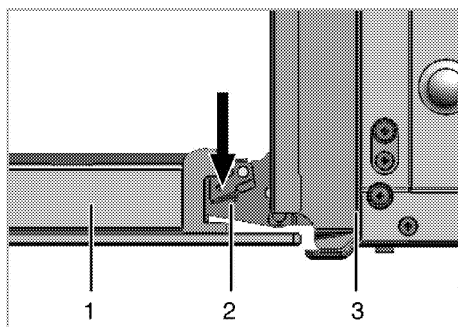
Ahjuukse puhastamine

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

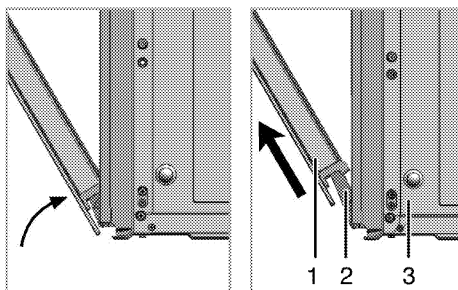


Ahjuukse eemaldamine

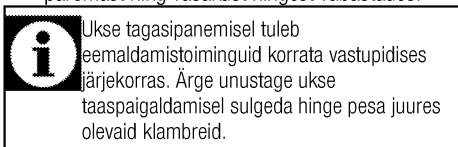
1. Avage eesuks (1).
2. Avage eesukse paremal ja vasakul küljel asuva hingede pesa (2) klambrid, vajutades neid alla joonisel kujutatud viisil.



- 1 Eesuks
- 2 Hing
- 3 Ahi



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

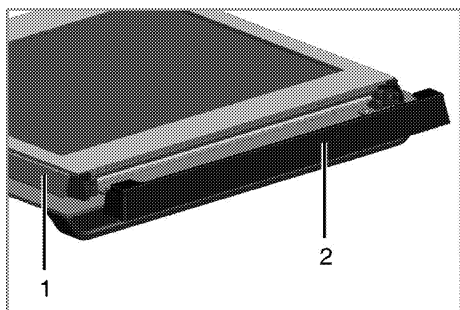


Ukse siseklaasi eemaldamine

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

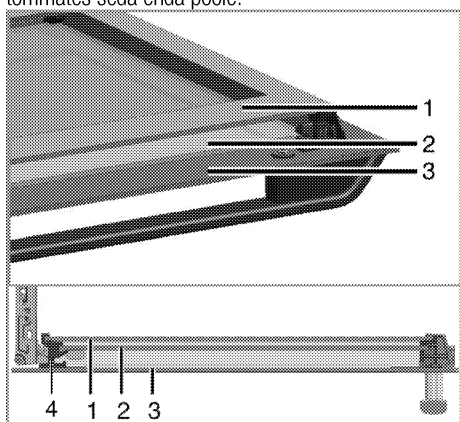
Ahjuukse siseist klaaspaneeli saab puhastamiseks eemaldada.

Avage ahjuuks.



- 1 Raam
- 2 Plastosa

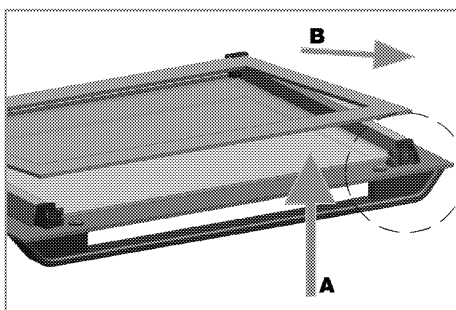
Eemaldage eesukse ülaossa paigaldatud plastosa, tõmmates seda enda poole.



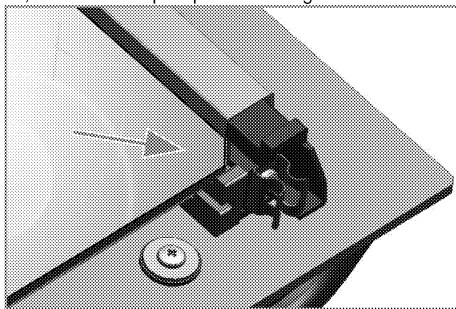
- 1 Kõige seespoolsem klaaspaneel
- 2 Sisemine klaaspaneel
- 3 Välimine klaaspaneel
- 4 Klaaspaneeli plastist pesa – alumine

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

Eemaldage samamoodi ka teine sisemine klaaspaneel (2).




Ukse kokkumonteerimisel tuleb esimese asjana paigaldada sisemine klaaspaneel (2). Nagu joonisel näidatud, asetage klaaspaneeli kaldnurk nii, et see toetub plastpesa kaldnurgale.



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

Ahjuvalgusti pirni vahetamine

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

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

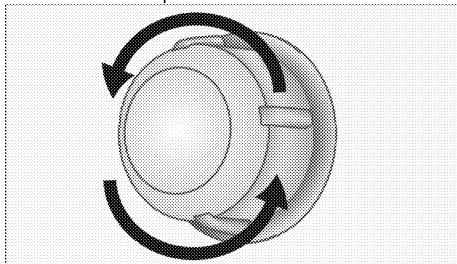
i Valgusti asukoht ei pruugi olla sama mis joonisel.

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

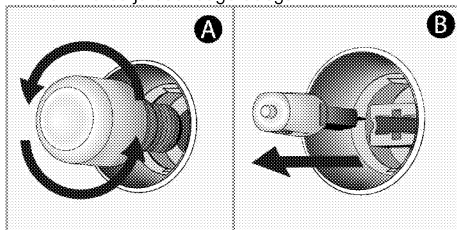
i Sellel seadmel kasutatud lambid peavad vastu pidama ekstreemsetele tingimustele, nt üle 50 °C temperatuurile.

Kui ahjul on ümar valgusti:

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



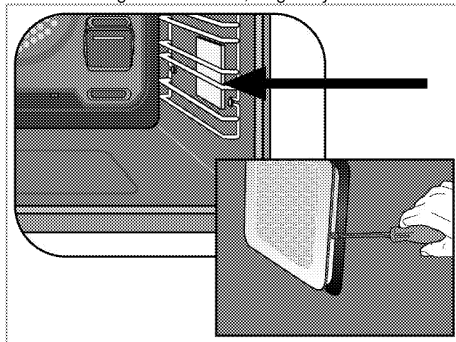
3. Kui teie ahjutuli on alloleval joonisel kujutatud (A) tüüpi, eemaldage see joonisel näidatud viisil keerates ja asendage uuega. Kui teie ahjutuli on (B) tüüpi, eemaldage see joonisel näidatud viisil tõmmates ja asendage uuega.



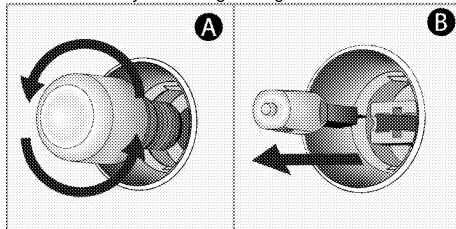
4. Paigaldage klaaskate tagasi.

Kui ahjul on nelinurkne valgusti:

1. Lahutage toode vooluvõrgust.
2. Eemaldage traatrakised, nagu kirjeldatud. Vt .



3. Eemaldage klaaskate kruvikeeraja abil.
4. 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.



5. Paigaldage uuesti klaaskate ja seejärel traatrakised.

7 Probleemide lahendamine

Kasutamise ajal tuleb ahjust auru.

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

Toote kuumenemisel ja jahtumisel on kuulda metalset heli.

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

Toode ei tööta.

- Võrgukaitse on rakendunud või läbi põlenud. >>> *Kontrollige elektrikiirbi 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 elektrikiirbi kaitsmeid. Vajadusel vahetage või lähtestage kaitsmed.*

Ahi ei lähe soojaks.

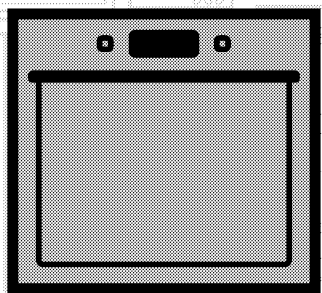
- Ei pruugi olla seatud konkreetse küpsetusfunktsiooni ja/või temperatuuri jaoks. >>> *Määrake konkreetne küpsetusfunktsioon ja/või temperatuur.*
- Voolukatkestus. >>> *Kontrollige, kas vool on olemas. Kontrollige elektrikiirbi kaitsmeid. Vajadusel vahetage või lähtestage kaitsmed.*



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

Inbouwoven

Gebruikershandleiding



NL

beko

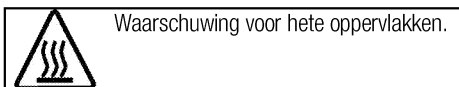
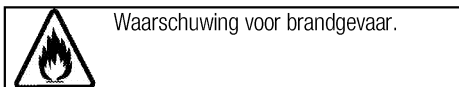
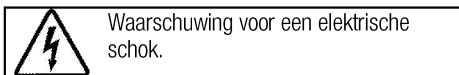
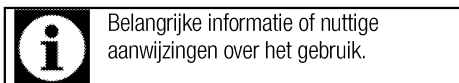
Gelieve eerst deze gebruikershandleiding te lezen!

Beste klant,

Dank u voor het aankopen van een Beko-product. We hopen dat u de beste resultaten verkrijgt uit uw product, dat vervaardigd is met de allernieuwste technologie van hoge kwaliteit. Lees daarom deze volledige gebruikershandleiding en alle andere bijgevoegde documenten zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt en houd deze ter referentie voor toekomstig gebruik. Als u het product aan iemand anders overdraagt, voeg daar dan de gebruikershandleiding ook bij. Volg alle waarschuwingen en informatie in deze gebruikershandleiding op. Vergeet niet dat deze gebruikershandleiding ook van toepassing kan zijn op verschillende andere modellen. De verschillen tussen de modellen zijn duidelijk aangegeven in de handleiding.

Verklaring van symbolen

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt:



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

**1 Belangrijke instructies en
waarschuwingen voor veiligheid en
milieu 4**

Algemene veiligheid 4
 Elektrische veiligheid..... 4
 Productveiligheid 5
 Bedoeld gebruik 7
 Kindveiligheid 8
 Het oude product afvoeren 8
 Verpakkingsmateriaal afvoeren 8

2 Algemene informatie 9

Overzicht..... 9
 Inhoud pakket..... 10
 Technische specificaties..... 11

3 Installatie 12

Voor installatie..... 12
 Installatie en verbinding..... 13
 Toekomstig transport 14

4 Voorbereidingen 16

Tips om energie te besparen 16
 Het eerste gebruik 16
 Begintijdstelling..... 16
 Eerste reiniging van het toestel 17
 Eerste opwarming 17

5 Hoe de oven te bedienen 18

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen
 18
 Hoe de elektrische oven te bedienen 18
 Ovenfuncties..... 19
 Het bedieningspaneel van de oven bedienen..... 23
 Tabel bereidingstijden 34
 Recepten pizzamenu 38
 Hoe de grill bedienen..... 42

6 Onderhoud en verzorging 45

Algemene informatie 45
 Het bedieningspaneel reinigen 45
 De binnenkant van de oven reinigen 45
 De ovendeur verwijderen 46
 Binnenglas deur verwijderen 46
 De ovenlamp vervangen 47

7 Problemen oplossen 49

1 Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu

Dit gedeelte bevat veiligheidsvoorschriften die helpen persoonlijk letsel of schade aan eigendommen te voorkomen. Het niet opvolgen van deze instructies laat alle garantie vervallen.

Algemene veiligheid

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, als deze onder toezicht staan of instructies zijn gegeven betreffende het veilige gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de betrokken gevaren. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud dienen niet zonder toezicht door kinderen uitgevoerd te worden.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) in verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen. Zie erop toe dat kinderen niet met het apparaat spelen.

- Indien het product voor persoonlijk of tweedehands gebruik aan iemand anders wordt overgedragen, dienen de gebruikershandleiding, productetiketten en andere relevante documenten en onderdelen ook te worden overhandigd.
- Installatie- en reparatiewerk moet altijd uitgevoerd worden door bevoegde serviceagenten. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Dit kan de garantie ongeldig maken. Lees alvorens de installatie de instructie zorgvuldig door.
- Gebruik het apparaat niet als het defect is of zichtbare schade vertoont.
- Controleer of de functieknoppen van het product na ieder gebruik zijn uitgeschakeld.

Elektrische veiligheid

- Indien het product een defect heeft, moet het niet in gebruik worden genomen zonder dat het gerepareerd is door een bevoegde onderhoudsdienst. Er is kans op elektrische schokken!

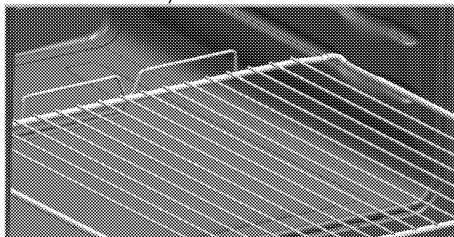
- Sluit het product uitsluitend aan op een geaarde uitgang/lijn met een voltage en beveiliging zoals gespecificeerd in de “Technische specificaties”. Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor problemen die zijn ontstaan doordat het product niet geaard is in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften.
 - Reinig het product nooit door er water overheen te gooien! Er is kans op elektrische schokken!
 - Raak de stekker nooit met natte handen aan! Trek de stekker nooit uit aan de kabel, trek altijd aan de stekker.
 - Het product moet tijdens installatie, onderhoud, reiniging en reparatiehandelingen losgekoppeld zijn.
 - Als het stroomkabel van het product beschadigd is, moet deze om gevaar te voorkomen worden vervangen door de fabrikant, door zijn onderhoudsdienst of door soortgelijke bevoegde personen.
 - Het apparaat dient dusdanig geïnstalleerd te zijn dat het volledig van het netwerk afgesloten kan worden. De loskoppeling dient te geschieden door het uittrekken van de stekker of het uitschakelen van een schakelaar die in de vaste elektrische installatie is ingebouwd, volgens de constructievoorschriften.
 - Achterkant van de oven wordt warm wanneer deze in gebruik is. Zorg ervoor dat de elektriciteitsaansluiting de achterkant niet raakt; dit kan leiden tot beschadiging van de aansluitingen.
 - Zorg dat het netsnoer niet tussen de oven en het frame vastgeklemd zit en leidt het niet over de hete oppervlakken. Anders kan de kabelisolatie smelten en brand veroorzaken als gevolg van kortsluiting.
 - Werk aan elektrische apparatuur of systemen mag uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegde en gekwalificeerde personen.
 - Zet in geval van schade het product uit en sluit het af van het elektriciteitsnet. Verwijder daartoe de zekering in huis.
 - Zorg ervoor dat de stroomwaarde van de zekering compatibel is met het product.
- Productveiligheid**
- **WAARSCHUWING:** Het toestel en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens de werking. Zorg ervoor dat u geen

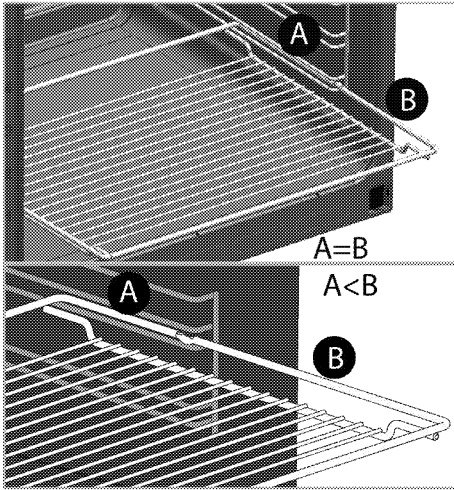
verwarmingselementen aanraakt. Behalve als ze voortdurend onder toezicht staan, moeten kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt worden gehouden.

- Gebruik het product niet wanneer uw beoordelingsvermogen of coördinatie nadelig beïnvloed worden door het gebruik van drugs en/of alcohol.
- Wees voorzichtig bij het gebruiken van alcoholische dranken in uw maaltijden. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het vlam vat wanneer het in contact komt met warme oppervlakken.
- Plaats geen ontvlambare materialen dichtbij het apparaat aangezien de zijkanten heet worden tijdens gebruik.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat warm. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen in de oven aanraakt.
- Houd alle ventilatiesleuven vrij van obstakels.
- Verwarm geen gesloten conservenblikken en glazen potten in de oven. De druk die zich in het blik/de pot ontwikkelt kan ervoor zorgen dat deze barst.
- Plaats geen bakschalen, schotels of aluminiumfolie rechtstreeks op de bodem van de oven. De

warmteaccumulatie kan de bodem van de oven beschadigen.

- Gebruik geen krassende schuurmiddelen of scherpe metalen schrappers om het glas van de ovendeur te reinigen. Deze kunnen het oppervlak krassen, wat tot barsten van het glas kan leiden.
- Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.
- (De functies verschillen per productmodel.)
Het rooster en de plaat correct op de draadrekken plaatsen
Het is belangrijk het rooster en/of de plaat correct op het rek te plaatsen. Schuif het rooster of de plaat tussen twee rails en zorg dat deze stabiel is voordat u er voedsel op legt (zie de afbeelding hieronder).





- Gebruik het product niet wanneer de glazen ovendeur verwijderd of gebarsten is.
- Het handvat van de oven is geen handdoekenrek. Hang hier geen handdoeken, wanten of soortgelijke stoffen voorwerpen aan als de grill met open deur werkzaam is.
- Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.
- Plaats het bakpapier in de kookpot of op het ovenaccessoire (plaat, rooster, enz.) samen met de eetwaren en steek het allemaal samen in de voorverwarmde oven. Verwijder de overtollige gedeelten van het bakpapier van het accessoire of de pot om het risico te voorkomen dat het de verwarmingselementen van de oven aanraakt. Gebruik

nooit het bakpapier aan een werkingstemperatuur hoger dan de vermelde waarde voor het bakpapier. Plaats het bakpapier niet direct op de bodem van de oven.

- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het stroomsnoer van het apparaat uit het stopcontact is getrokken of dat de stroomonderbreker uitgeschakeld is, voordat u de lamp vervangt om eventuele elektrische schokken te voorkomen.
- Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.

Voor de betrouwbaarheid van de brandbaarheid van het product;

- Zorg ervoor dat de stekker past bij de contactdoos en dat er geen vonken kunnen ontstaan.
- Gebruik geen beschadigde of gesneden kabel of een verlengkabel, behalve de originele kabel.
- Zorg ervoor dat er geen vloeistof of vocht zit op de ingestoken stekker van het product.

Bedoeld gebruik

- Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Commercieel gebruik is niet toegelaten.

- **OPGELET:** Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor het koken. Het mag niet als verwarmingstoestel worden gebruikt".
- Dit product dient niet te worden gebruikt voor het opwarmen van platen onder de grill, het drogen van handdoeken, theedoeken enz. op de handgrepen, en als verwarming.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door foutief gebruik of bediening.
- De oven kan gebruikt worden voor het ontdooien, bakken, roosteren en grillen van voedsel.

Kindveiligheid

- **WAARSCHUWING:** Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- De verpakkingsmaterialen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen. Doe alle delen van de verpakking weg volgens de milieunormen.
- Elektrische toestellen zijn gevaarlijk voor kinderen. Houd kinderen bij het product vandaan als het in gebruik is en sta niet toe dat ze ermee spelen.

- Plaats geen items boven het toestel binnen het bereik van kinderen.
- Plaats geen zwaar voorwerp op een open deur en laat kinderen er niet op zitten. De oven kan omkantelen of deurscharnieren kunnen beschadigd worden.

Het oude product afvoeren

Voldoet aan de WEEE-richtlijn en de richtlijnen voor afvoeren van het restproduct:



Dit product voldoet aan de EU-richtlijn WEEE (2012/19/EU). Dit product is voorzien van een classificatiesymbool voor afvalsortering van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit product werd vervaardigd uit onderdelen en materialen van hoge kwaliteit die hergebruikt kunnen worden en geschikt zijn voor recycling. Gooi het restproduct aan het einde van zijn levensduur niet weg bij normaal huishoudelijk of ander afval. Breng het naar het verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Raadpleeg uw plaatselijke autoriteiten om te weten waar u deze verzamelpunten aantreft.

Voldoet aan RoHS-richtlijn:

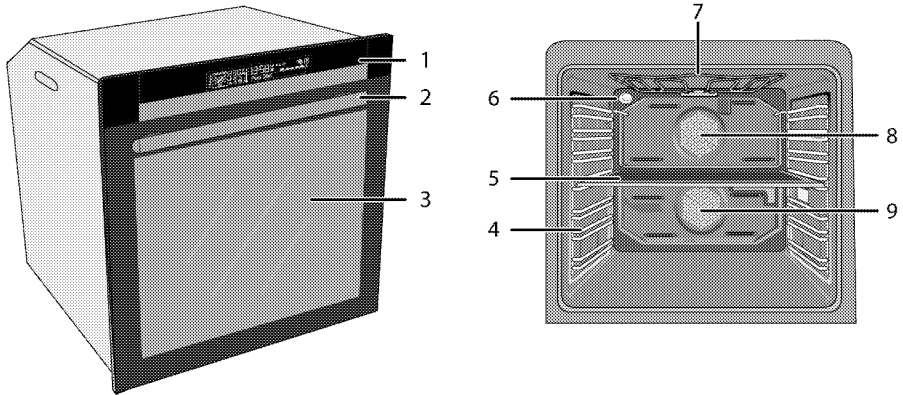
Het door u aangekochte product voldoet aan de EU-richtlijn RoHS (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en verboden materialen die in deze richtlijn zijn opgenomen.

Verpakkingsmateriaal afvoeren

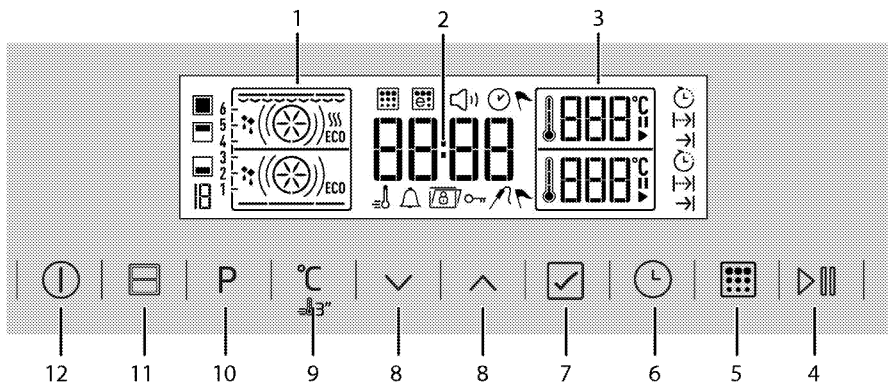
- Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd verpakkingsmateriaal op een veilige plek buiten het bereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal van het product wordt vervaardigd van recyclebaar materiaal. Voer het netjes af en sorteer het overeenkomstig de regels voor recyclebaar afval. Werp het niet weg bij het normale huisafval.

2 Algemene informatie

Overzicht



- | | | | |
|---|----------------------|---|--|
| 1 | Bedieningspaneel | 7 | Bovenste verwarmingselement |
| 2 | Handgreep | 8 | Ventilatiemotor bovengedeelte (achter het ijzeren plaat) |
| 3 | Ovendeur | 9 | Ventilatiemotor ondergedeelte (achter het ijzeren plaat) |
| 4 | Roosterposities | | |
| 5 | Plaat middengedeelte | | |
| 6 | Lamp | | |



- | | | | |
|---|-----------------------------|----|---|
| 1 | Functiedisplay | 8 | Naar boven/naar beneden toetsen |
| 2 | Huidige tijdstellingsveld | 9 | Temperatuur/booster-instellingstoets |
| 3 | Aanduidingsveld temperatuur | 10 | Functiekeuzetoets |
| 4 | Start/stop kooktoets | 11 | Keuzetoets ovengedeelte |
| 5 | Pyro sleutel* | 12 | AAN/UIT-toets |
| 6 | Tijd- en instellingstoets | * | (De functies verschillen per productmodel.) |
| 7 | Bevestigingstoets | | |

Inhoud pakket

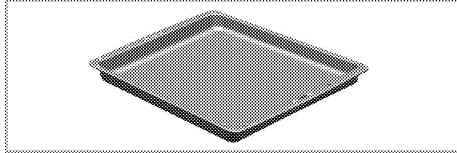


De bijgeleverde accessoires kunnen variëren, afhankelijk van het productmodel. Het is mogelijk dat uw product niet alle accessoires bevat die in de gebruikershandleiding worden beschreven.

1. Gebruikershandleiding

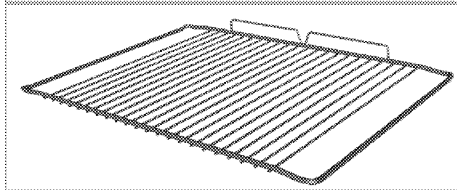
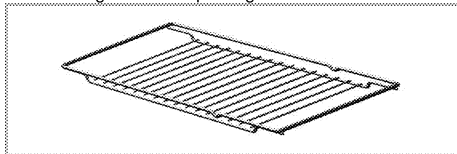
2. Standaard bakplaat

Wordt gebruikt voor gebakjes, bevroren voedsel en grote broodstukken.

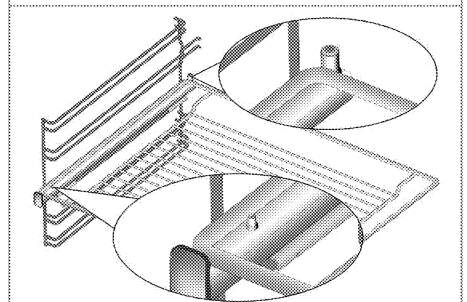
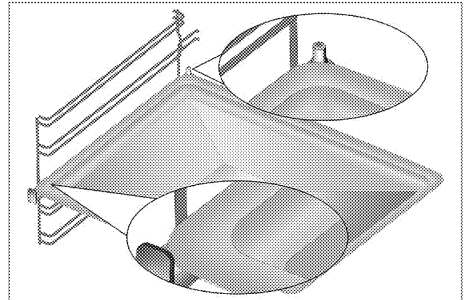


3. Grillrooster

Gebruikt bij het braden en voor het plaatsen van te bakken, roosteren of koken voedsel in stoofgerechten op het gewenste rek.



4. **Het grillrooster en de plaat correct op de uitschuifrekken plaatsen**
(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)
Uitschuifrekken maken het mogelijk de platen en rooster makkelijk in te schuiven en te verwijderen. Als u de plaat en het rooster met uitschuifrekken gebruikt moet u zich ervan verzekeren dat de pennen aan de achterkant van het uitschuifrek tegen de zijkanten van het rooster en de plaat staan.



Technische specificaties

Elektrische spanning / frequentie	220-240 V ~ 50 Hz
Totaal stroomverbruik	3,5kW
Kabeltype/-functionaliteit	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Buitenste afmetingen (hoogte/breedte/diepte)	595 mm/594 mm/567 mm
Installatieafmetingen (hoogte/breedte/diepte)	**590 of 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hoofdoven	Multifunctionele oven - Dubbel gedeelte oven
Binnenlamp	15/25 W
Stroomverbruik grill	2,2 kW

Basisgegevens: Informatie over het energielabel van elektrische ovens wordt gegeven overeenkomstig de norm EN 60350-1 / IEC 60350-1. Die waarden zijn bepaald onder standaardvermogen met onderbovenverwarmer of functies voor heteluchtverwarming (indien relevant).
De energie-efficiëntieklasse wordt bepaald overeenkomstig de hierna genoemde volgorde, afhankelijk van de aanwezigheid van de betreffende functies in het product. 1-Bereiding met eco. hete lucht, 2-Turbosudder, 3- Turbobereiding, 4- Bodem-/onderverwarming met hete lucht, 5-Bodem- en onderverwarming.

** Zie: *Installatie, pagina 12.*



De technische specificaties mogen zonder voorafgaande kennisgeving gewijzigd worden om de productkwaliteit te verbeteren.



De afbeeldingen in deze handleiding zijn schematisch en komen mogelijk niet exact overeen met uw product.



Waarden vermeld op de productlabels of in de bijgeleverde documentatie worden verkregen onder laboratoriumomstandigheden overeenkomstig de relevante standaarden. Deze waarden kunnen schommelen afhankelijk van de werkings- en omgevingsomstandigheden van het product.

3 Installatie

Product dient geïnstalleerd te worden door een bekwaam persoon in overeenstemming met de van kracht zijnde voorschriften. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Mogelijk kan dit de garantie ongeldig maken.



De voorbereiding van de locatie en de elektriciteitsinstallatie voor het product vallen onder de verantwoordelijkheid van de klant.



GEVAAR:

Het product moet aangesloten worden overeenkomstig de lokale gas- en elektriciteitsvoorschriften.



GEVAAR:

Controleer vóór installatie van het product of het zichtbare gebreken heeft.
Zo ja, laat het dan niet installeren.
Beschadigde producten vormen een gevaar voor uw veiligheid.

- Oppervlakken, synthetische laminaten en hechtmiddelen die worden gebruikt, moeten warmtebestendig zijn. (100° C minimum).
- Keukenkasten moeten vlak en vast worden geplaatst.
- Indien er een lade is onder de oven moet er een plaat worden geïnstalleerd tussen oven en lade.
- Draag het toestel met minstens twee personen.



Installeer het product niet naast koelkasten of diepvriezers. De door het product afgegeven warmte zal het stroomverbruik van koeltoestellen verhogen.



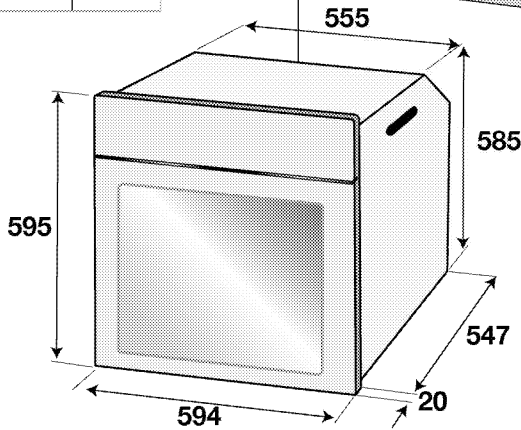
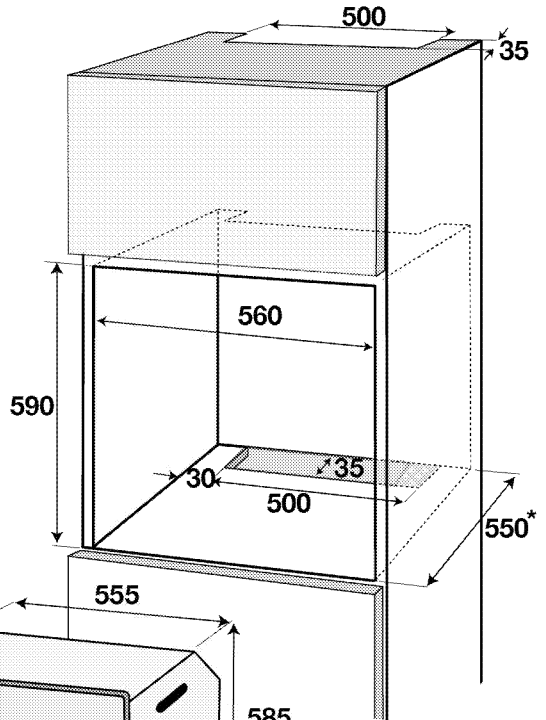
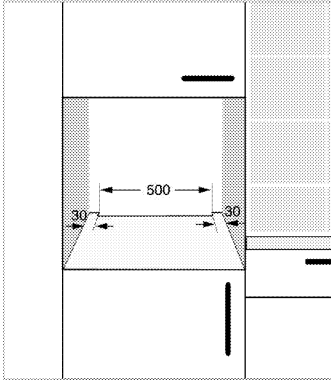
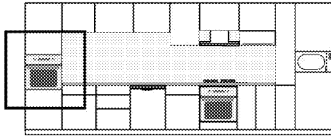
Draag of verplaats het product niet met behulp van de deur- en/of handgreep.



Indien uw product draadhendels heeft, duw deze terug tegen de zijwanden, nadat u het product verplaatst hebt.

Voor installatie

Het toestel is bedoeld voor installatie in commercieel beschikbare keukenkasten. Er moet een veiligheidsafstand worden gelaten tussen het apparaat en de keukenwanden en het keukenmeubilair. Zie afbeelding (waarden in mm).



* min.

Installatie en verbinding

- Het product moet overeenkomstig de lokale gas- en elektriciteitsvoorschriften aangesloten worden.

Elektrische aansluiting

Sluit het product aan op een geaarde contactdoos die beveiligd is door een zekering met geschikte capaciteit zoals vermeld in de tabel "Technische specificaties". Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit het gebruik van het product zonder een aardingsinstallatie overeenkomstig de plaatselijke voorschriften.



GEVAAR:

Het product mag uitsluitend door een bevoegde en gekwalificeerde persoon op de netvoeding aangesloten worden. De garantieperiode van het product gaat uitsluitend in na correcte installatie. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen.

**GEVAAR:**

De stroomkabel mag niet worden vastgeklemd, verbogen of samengedrukt of in contact komen met warme onderdelen van het product.

Een beschadigde stroomkabel moet door een bevoegde electricien worden vervangen.

Anders bestaat er een risico op een elektrische schok, kortsluiting of brand!

- De aansluiting moet voldoen aan de landelijke voorschriften.
- De gegevens over de stroomvoorziening moeten overeenkomen met de gegevens vermeld op het typeplaatje van het product. Open de deur aan de voorzijde om het typeplaatje te zien.
- De stroomkabel van uw product moet voldoen aan de waarden in de tabel "Technische specificaties".

**GEVAAR:**

Koppel het product los van het elektriciteitsnet voordat met werk aan de elektrische installatie begonnen wordt.

Er is kans op elektrische schokken!



De netstekker moet na de installatie goed te bereiken zijn (niet boven de kookplaat leiden).

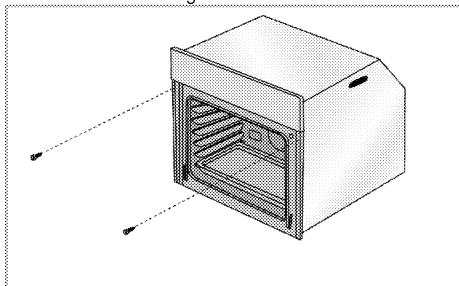


Tijdens het aanleggen van de bedrading dient u de nationale/plaatselijke elektrische voorschriften na te leven en de geschikte contactdoos en stekker voor de oven te gebruiken. In het geval de stroomlimieten van het product de draagcapaciteit van de stekker en contactdoos overschrijden, dient het product direct op de vaste elektrische installatie te worden aangesloten zonder de stekker en contactdoos te gebruiken.

Steek de stroomkabel in de contactdoos.

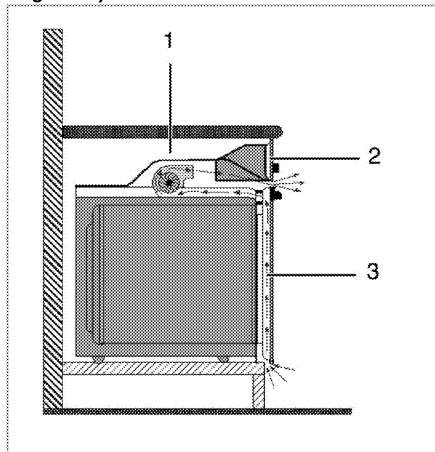
Het product installeren

1. Schuif de oven in de kast, uitlijn en bevestig deze terwijl u ervoor zorgt dat de stroomkabel niet breekt en/of vastgeklemd zit.



Bevestig uw oven met 2 schroeven zoals afgebeeld. Zorg er na de installatie voor dat de schroeven voldoende zijn aangedraaid en de oven niet beweegt. De oven kan tijdens gebruik omkiepen als bij de installatie de instructies niet zijn opgevolgd en de schroeven niet voldoende zijn aangedraaid.

Voor producten met een koelventilator (Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)



- 1 Koelventilator
- 2 Bedieningspaneel
- 3 Deur

De ingebouwde koelventilator koelt zowel de ingebouwde kast als de voorkant van het product.



Koelventilator blijft 20-30 minuten draaien nadat de oven is uitgeschakeld.

Als u heeft bereid met behulp van de overtimer wordt aan het einde van de bereidingstijd ook de koelventilator samen met alle functies uitgeschakeld.

Laatste controle

1. Het product bedienen.
2. Controleer de functies.

Toekomstig transport

- Bewaar de originele doos van het product en vervoer het product daarin. Volg de aanwijzingen op de doos. Als u de originele doos niet hebt, verpak het product dan in luchtkussenfolie of dik karton en tape het goed vast.
- Om te verhinderen dat de draadgrill en de plaat in de oven de overdeur beschadigen, plaats een strip karton op de binnenkant van de overdeur zodat deze overeenkomt met de positie van de plaat. Bevestig de overdeur aan de zijkanten met tape.

- Til of verplaats het product niet met behulp van de deur of handgreep.



Plaats geen voorwerpen op het product en verplaats het rechtopstaand.



Controleer globaal het uiterlijk van uw product op eventuele schade die tijdens het transport werd veroorzaakt.

4 Voorbereidingen

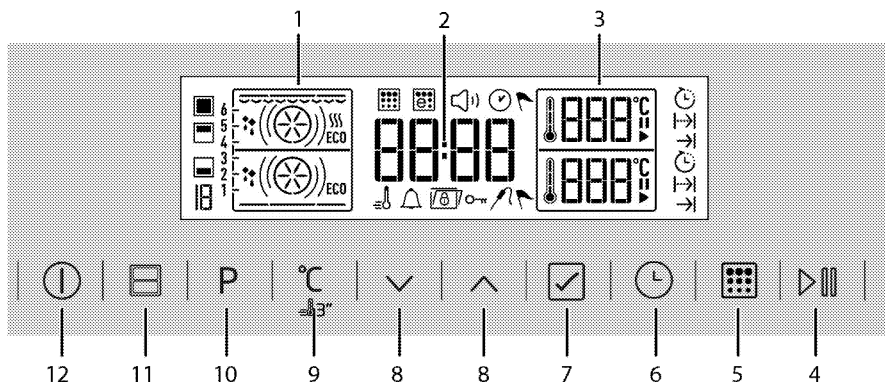
Tips om energie te besparen

De volgende informatie zal u helpen om uw apparaat op een ecologische manier te gebruiken en energie te besparen:

- Gebruik donkerkleurige of gelakte kookwaren in de oven; dit zorgt voor een betere warmtetransmissie.
- Verwarm de oven tijdens het koken van uw gerechten voor als dit wordt aanbevolen in de gebruikershandleiding of kookbeschrijving.
- Open de ovendeur zo weinig mogelijk tijdens het koken.

- Probeer wanneer dit mogelijk is meer dan één gerecht tegelijkertijd in de oven te bereiden. U kunt koken door twee pannen op het grillrooster te plaatsen.
- Bereid meer dan één gerecht na elkaar. De oven zal al warm zijn.
- U kunt energie besparen door uw oven een paar minuten voor het einde van de bereidingstijd uit te schakelen. Zet de ovendeur niet open.
- Ontdooi bevroren gerechten voor u ze bereidt.

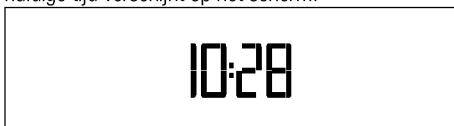
Het eerste gebruik Begintijdstelling



1. Functiedisplay
 2. Huidige tijdstellingsveld
 3. Aanduidingsveld temperatuur
 4. Start/stop kooktoets
 5. Pyro sleutel*
 6. Tijd- en instellingstoets
 7. Bevestigingstoets
 8. Naar boven/naar beneden toetsen
 8. Temperatuur/booster-instellingstoets
 10. Functiekeuzetoets
 11. Keuzetoets ovengedeelte
 12. AAN/UIT-toets
- * (De functies verschillen per productmodel.)
2. Stel de uren in met .
 3. Raak aan om het veld voor uren te bevestigen.
 4. Het veld voor minuten en het symbool knipperen. Stel de minuten in met . Raak aan om de minuten te bevestigen.



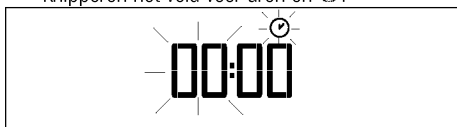
» Hij keert terug naar het stand-by-scherm. Alleen de huidige tijd verschijnt op het scherm.



Het menu voor de tijdstelling wordt opnieuw weergegeven in het geval van een langdurige stroomstoring.

De begintijd instellen

1. Als u het product voor de eerste keer aanzet, knipperen het veld voor uren en .



Eerste reiniging van het toestel



Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergenten of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergenten, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Veeg de oppervlakken van het toestel met een vochtige doek of spons en droog het met een doek.

Eerste opwarming

Warm het product ongeveer 30 minuten op en schakel het dan uit. Zo worden alle productieresten of -lagen afgebrand en verwijderd.



WAARSCHUWING

Hete oppervlakken veroorzaken brandwonden! Het product kan heet zijn wanneer het in gebruik is. Raak de hete branders, de binnenste delen van de oven, verwarmers enz. nooit aan. Houd kinderen uit de buurt. Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.

Elektrische oven

1. Neem alle bakschalen en het grillrooster uit de oven.
2. Sluit de ovendeur.
3. Kies de stand Elektrisch.

Grilloven

1. Neem alle bakschalen en het grillrooster uit de oven.
2. Sluit de ovendeur.
3. Selecteer de hoogste grillstand; zie .
4. Laat de oven ongeveer 30 minuten werken.
5. Draai uw grill uit; zie



Tijdens het eerste gebruik kunnen gedurende enkele uren geur en rook worden afgegeven. Dit is heel normaal. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is om de rook en geur af te voeren. Voorkom directe inademing van de geproduceerde rook en geur.

5 Hoe de oven te bedienen

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen



WAARSCHUWING

Hete oppervlakken veroorzaken brandwonden! Het product kan heet zijn wanneer het in gebruik is. Raak de hete branders, de binnenste delen van de oven, verwarmers enz. nooit aan. Houd kinderen uit de buurt. Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.



GEVAAR:

Wees voorzichtig bij het openen van de ovendeur, want er kan stoom ontsnappen. Ontsnappende stoom kan uw handen, gezicht en/of ogen verbranden.

Tips bij het bakken

- Gebruik geschikte metalen schotels met een anti-kleeflaag, aluminium pannen of hittebestendige siliconenvormen.
- Maak optimaal gebruik van de ruimte op het rek.
- Zet de bakvorm in het midden van het rek.
- Kies de juiste roosterpositie voordat u de oven of grill aanzet. Wijzig de roosterstand niet wanneer de oven heet is.
- Houd de ovendeur gesloten.

Tips bij het roosteren

- Het vooraf behandelen van hele kip, kalkoen en grote stukken vlees met dressings zoals citroensap en zwarte peper verhoogt de kookprestatie.
- Vlees met botten heeft ongeveer 15 tot 30 minuten langer nodig om te bakken dan een braadstuk van dezelfde grootte zonder botten.
- U moet ongeveer 4 tot 5 minuten bereidingstijd rekenen per centimeter dikte van het vlees.
- Laat het vlees in de oven rusten voor ongeveer 10 minuten na het verstrijken van de kooktijd. De jus wordt beter verdeeld over het hele braadstuk en loopt niet weg wanneer het vlees wordt gesneden.
- Vis moet in een vuurvaste schaal in het middelste of lage rooster worden geplaatst.

Tips voor het grillen

Wanneer vlees, vis en gevogelte wordt gegrild, wordt dit snel bruin, heeft het een mooie korst en droogt het niet uit. Platte stukken, vleesspiezen en worst, maar

ook groenten met een hoog watergehalte (bijv. tomaten en uien) zijn bijzonder geschikt om te worden gegrild.

- Verdeel de te grillen stukken op de draadgrill of in de bakschaal met draadgrill zodanig dat de ingenomen ruimte de afmetingen van de verwarmers niet overschrijdt.
- Schuif het draadrooster of de bakplaat met rooster in de oven op het gewenste niveau. Als u grilt op het draadrooster, schuif dan de bakplaat naar het rek eronder om vet op te vangen. De bakplaat die erin dient te worden geschoven moet van het formaat zijn dat het volledige grillgebied bedekt. Deze bakplaat is mogelijk niet met het product meegeleverd. Voeg wat water toe aan de bakplaat om deze gemakkelijk te reinigen.



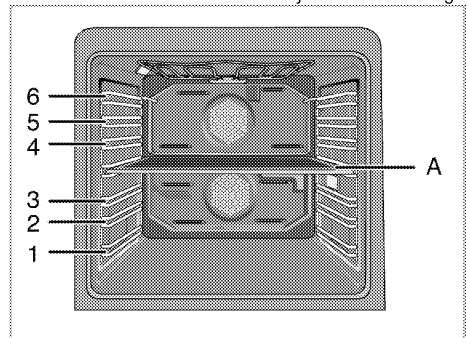
Voedsel dat niet geschikt is voor grillen heeft het risico te verbranden. Gebruik enkel grillvoedsel dat geschikt is voor intensieve grillwarmte.

Plaats het voedsel niet te ver naar achteren in de grill. Dit is het heetste gebied en hier kan vettig voedsel vlam vatten.





Hoe de elektrische oven te bedienen

Roosterstanden

U kunt uw oven in 6 roosterstanden gebruiken. 3 in het onderste gedeelte en 3 in het bovenste gedeelte. Er bevindt zich nog een roostergeleider in de ruimte waar de middenplaat (A) in wordt geplaatst. Gebruik deze richel niet voor een rooster tijdens de bereiding.



U kunt in 4 verschillende delen van uw oven gerechten bereiden.

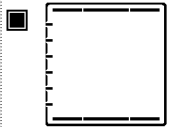
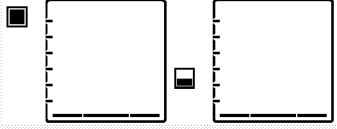
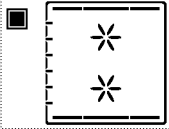
	Bovenste gedeelte	U kunt alleen gebruikmaken van het bovenste gedeelte. Deze is geschikt voor grillen en kleine etenswaren.	Als het bovenste gedeelte actief is, verschijnen op het scherm de temperatuur, roosterstand en bereidings-, stand-by- en bereidingseindtijdsymbool van dit gedeelte.
	Onderste gedeelte	U kunt alleen gebruikmaken van het onderste gedeelte. Deze is geschikt voor middelgrote etenswaren.	Als het onderste gedeelte actief is, verschijnen op het scherm de temperatuur, roosterstand en bereidings-, stand-by- en bereidingseindtijdsymbool van dit gedeelte.
	Onderste en bovenste gedeeltes	U kunt op hetzelfde moment gebruikmaken van het onderste en bovenste gedeelte. Dit is geschikt voor twee verschillende soorten gerechten.	Als het bovenste en onderste gedeelte actief zijn, verschijnen op het scherm de temperatuur, roosterstand en bereidings-, stand-by- en bereidingseindtijdsymbool van deze gedeeltes afzonderlijk.
	Enkelvoudig groot bereik	U kunt bereiden met de oven als één enkele ruimte. Dit is geschikt voor grote en meerdere etenswaren.	Als de oven als één enkele ruimte actief is, verschijnen op het scherm de temperatuur, roosterstand en bereidings-, stand-by- en bereidingseindtijdsymbool van deze functie.

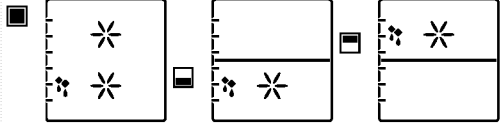
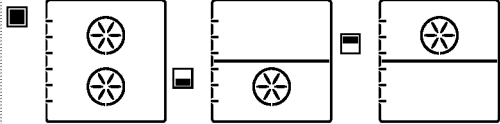
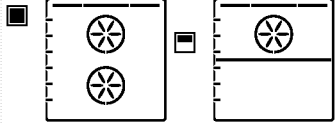
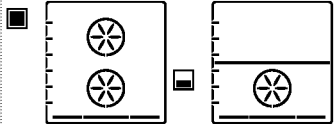
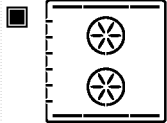
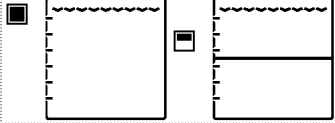
Ovenfuncties

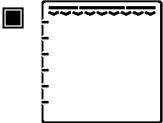
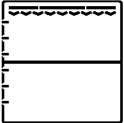
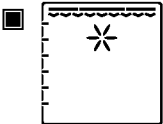
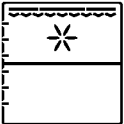
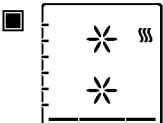
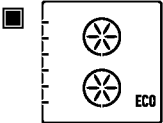
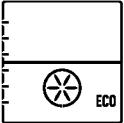
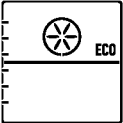
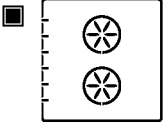

De volgorde van de hier getoonde werkingsmodi kan afwijken van de schikking op uw product. Deze




functies zijn alleen van toepassing op de oven als één enkele ruimte.

Alle ovenfuncties worden in dit hoofdstuk uitgelegd.

Symbol	Naam	Beschrijving
	Statisch (boven- en onderwarmte)	Boven- en onderverwarming zijn tegelijkertijd in werking. Met één schaal koken.
	Onderwarmte	Alleen de onderwarmte is in werking. Geschikt voor pizza en voor verder bruinen van gerechten aan de onderkant.
	Statisch+hete lucht (boven- en onderverwarming met ventilator)	Boven- en onderverwarming en ventilator (in de achterwand) zijn in werking. Door de ventilator




		wordt hete lucht snel gelijkmatig door de oven verspreid. Met één schaal koken.
	Ontdooien (werking met ventilator)	De oven is niet verwarmd. Enkel de ventilator (in de achterzijde) is in werking. Geschikt voor het langzaam ontdooien van korrelachtig diepvriesvoedsel bij kamertemperatuur en het afkoelen van bereid voedsel.
	Gerechten bereiden met hete lucht	Alleen de ventilatorverwarming in de achterwand is in werking. Hete lucht, verwarmd door de ventilatorverwarming, wordt door de ventilator gelijkmatig en snel door de oven verspreid. In de meeste gevallen is voorverwarmen niet nodig.
	Bovenverwarming + hete lucht (bovenverwarming met ventilator)	De boven- en ventilatorverwarming in de achterwand zijn in werking. Met de ventilator wordt de hete lucht beter verdeeld dan wanneer alleen de bovenverwarming in werking is.
	Pizza	De bovenverwarming en ventilator (in de achterwand) zijn tegelijkertijd in werking. Geschikt voor het bakken van pizza's.
	Multibereiding 3D	De boven- en onderverwarming en ventilator zijn tegelijkertijd in werking. Met één schaal koken.
	Economische grill	Alleen het binnenste deel van de bovenverwarming in de oven is in werking. Geschikt voor grillen van kleine en middelgrote stukken vlees.

 	Volledige grill	De binnenste en buitenste delen van de bovenverwarming in de oven zijn tegelijkertijd in werking. Geschikt voor grillen van middelgrote stukken vlees.	
 	Grill + hete lucht (grill met ventilator)	De binnenste en buitenste delen van de bovenverwarming in de oven zijn in werking samen met de ventilator in de achterwand. Door de ventilator wordt hete lucht snel gelijkmatig door de oven verspreid. Geschikt voor grillen van middelgrote stukken vlees.	
	Warm houden	Wordt gebruikt om voedsel op een serveertemperatuur en voor een langere periode warm te houden. Niet gebruiken om voedsel te bereiden.	
  	Eco-heteluchtbereiding	Alleen de ventilatorverwarming in de achterwand is in werking. Om stroom te besparen kunt u deze functie gebruiken i.p.v. de bereidingshandelingen die u zou uitvoeren bij het gebruiken van ventilatorverwarming tussen een temperatuur van 160-220°C. Maar de baktijd wordt iets langer. De bereidingstijden voor deze functie zijn aangegeven in de tabel voor "Eco-heteluchtbereiding".	
	Bereiding op lage temperatuur	Wordt gebruikt om gerechten bij lage temperaturen langer te bereiden (10 - 15 uur).	
Bovenste gedeelte 	Hete lucht Economische hete lucht Bovenverwarming +		hete lucht Volledige grill + hete lucht Volledige grill

	Ontdooien Economische grill
Onderste gedeelte 	Hete lucht Economische hete lucht Ontdooien Onderwarme Pizza
Onderste en bovenste gedeelte 	Hete lucht + hete lucht Volledige grill + hete lucht Ontdooien + ontdooien Economische grill + hete lucht Hete lucht + onderverwarming Hete lucht + pizza
Enkelvoudig groot bereik 	Boven-/onderwarme Boven-/onderwarme + hete lucht Hete lucht Multibereiden (3D) Pizza Bovenverwarming + hete lucht Volledige grill + hete lucht Volledige grill Economische grill Economische hete lucht Onderwarme Warm houden Bereiding op lage temperatuur Ontdooien

Functietabel

De functietabel geeft de functies weer die kunnen worden gebruikt in de oven en hun respectieve minimum- en maximumtemperaturen.

	De functies kunnen per productmodel verschillen.
	Bij het maken van aanpassingen knippen de betreffende symbolen in het scherm.
	Het programma zal worden geannuleerd in het geval van een stroomstoring. U moet de oven dan opnieuw programmeren.

	De huidige tijd kan niet worden ingesteld als de oven volgens een functie werkt of als een semi-automatisch of volautomatisch programma op de oven wordt ingesteld.
	Zelfs als de oven is uitgeschakeld gaat de verlichting van de oven branden als u de deur opent.
	Om veiligheidsredenen is de maximumtijd die voor de "Bereidingstijd" ingesteld kan worden beperkt tot 6 uur in alle standen, met uitzondering van de functies "Warmhouden" en "Lage temp. bereiding".
	Om veiligheidsredenen is de maximumtijd die voor de "Bereidingstijd" ingesteld kan worden beperkt tot 6 uur in alle standen, met uitzondering van de functies "Warmhouden" en "Lage temp. bereiding".
	Bij temperaturen van 280 °C en hoger, werkt de oven maximaal 2 uur.

Enkelvoudig groot bereik

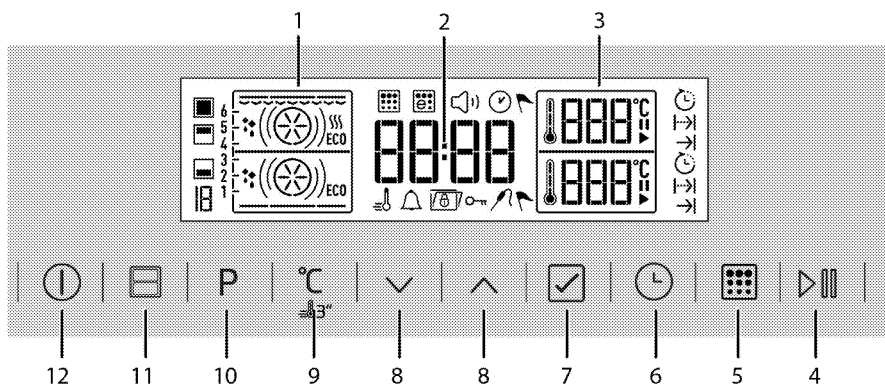
Functie	Aanbevolen temperatuur (°C)	Temperatuurbereik (°C)
Boven-/onderwarme	200	40-320
Boven-/onderverw. + hete lucht	175	40-280
Hete lucht	180	40-250
Multibereiden (3D)	205	40-250
Pizza	210	40-320
Bovenverwarming + hete lucht	200	40-280
Volledige grill + hete lucht	200	40-280
Volledige grill	280	40-280
Economische grill	280	40-280
Economische hete lucht	180	160-220
Onderwarme	180	40 - 220
Warm houden	60	40-100
Bereiding op lage temperatuur	100	50 - 150
Ontdooien	-	-

Bovenste gedeelte

Functie	Aanbevolen temperatuur (°C)	Temperatuurbereik (°C)
Hete lucht	180	40-250
Bovenverwarming + hete lucht	200	40-280
Volledige grill + hete lucht	200	40-280
Volledige grill	280	40-280
Economische grill	280	40-280
Economische hete lucht	180	160-220

Ondooien		
Functie	Aanbevolen temperatuur (°C)	Temperatuurbereik (°C)
Hete lucht	180	40-250
Pizza	210	40-280
Economische hete lucht	180	160-220
Onderwarmte	180	40 - 220
Ondooien	-	-

Het bedieningspaneel van de oven bedienen



- 1 Functiedisplay
 - 2 Huidige tijdstellingsveld
 - 3 Aanduidingsveld temperatuur
 - 4 Start/stop kooktoets
 - 5 Pyro sleutel*
 - 6 Tijd- en instellingstoets
 - 7 Bevestigingstoets
 - 8 Naar boven/naar beneden toetsen
 - 9 Temperatuur/booster-instellingstoets
 - 10 Functiekeuzetoets
 - 11 Keuzetoets overgedeelte
 - 12 AAN/UIT-toets
- * (De functies verschillen per productmodel.)

Schersmsymbolen:

- Boostersymbool (snel verwarmen)
- Symbool bereidingstijd
- Symbool einde bereidingstijd
- Alarmsymbool
- Symbool keuze gedeelte
- Bereidingssymbool
- Symbool huidige tijd
- Symbool gepauzeerd
- Warmhoudsymbool

- Ontdooisymbool
 - Toetsvergrendelsymbool
 - Symbool tijdweergave
 - Volume instelsymbool
 - Symbool zelfreiniging (pyrolyse)*
 - Symbool economische zelfreiniging (ecopyrolyse)*
 - Symbool vleesthermometer *
- * De functies verschillen per productmodel.

De oven bedienen als één enkele ruimte Handmatig gerechten bereiden door de temperatuur en de functie in te stellen

De oven werkt bij handmatige bediening ongeacht de bereidingstijd nadat de keuze van functie en temperatuur is gemaakt. De oven wordt niet automatisch uitgeschakeld aan het einde van de bereidingstijd. De bereiding moet door de gebruiker zelf worden beëindigd.

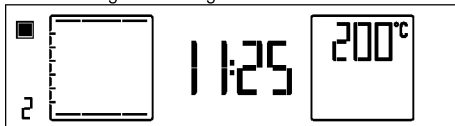
De oven keert terug naar het stand-by-scherm nadat hij voor het eerst aan is gezet en de huidige tijd is

ingesteld. Alleen de huidige tijd verschijnt op het scherm.

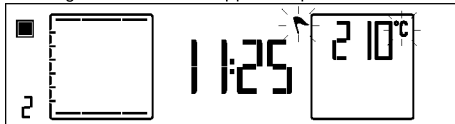
1. Verwijder de plaat van het middengedeelte uit de oven. Alleen met een verwijderde plaat voor het middengedeelte werkt de oven in de bereidingsinstelling van één enkele ruimte.
2. Zet de oven aan door gedurende twee seconden op de toets  te drukken.
3. Als de oven wordt aangezet, wordt de eerste specifieke functie voor bereiding in één enkele ruimte weergegeven.









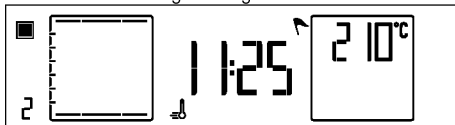
4. Raak **P** aan om naar het scherm te gaan voor de instelling van de bedieningsfunctie.
» Het relevante functienummer knippert op het scherm.
5. Kies de gewenste bereidingsfunctie door de toetsen   aan te raken. Raak  aan om de instelling te bevestigen.



6. Als u de temperatuur wilt veranderen, raak dan één keer  aan om naar het temperatuurscherm te gaan.  en  knipperen op het scherm.

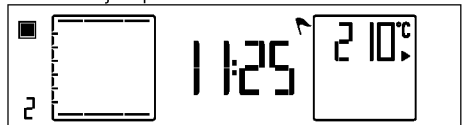


7. Raak   aan om de gewenste temperatuur in te stellen. Raak  aan om de gewenste waarde te bevestigen.
8. Voor Booster (snel verwarmen), raakt u  aan gedurende ongeveer 3 seconden totdat  op het scherm verschijnt.  verdwijnt en de boosterinstelling wordt geactiveerd.



 Als de boosterinstelling is gedaan, werkt de oven op maximaal vermogen om de ingestelde temperatuur te bereiken. Als de ingestelde temperatuur wordt bereikt, verdwijnt . De boosterinstelling is actief voor de functies als  wordt weergegeven en  lange tijd wordt aangeraakt. Booster kan alleen worden geactiveerd voor bereidingshandleidingen die worden uitgevoerd in de oven als één enkele ruimte.

9. Plaats uw gerecht in de oven en sluit de deur.
10. Als de bereidingsfunctie en de temperatuurwaarden goed zijn, raak dan gedurende twee seconden  aan om het bereiden te starten. De bereiding start en  verschijnt op het scherm.



» De oven verwarmt tot de aangepaste temperatuur.

 Alle segmenten van het symbool  van de binnentemperatuur van de oven worden ingeschakeld wanneer de oven de ingestelde temperatuur bereikt.

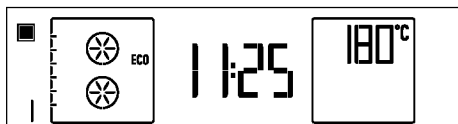
11. Als het bereidingsproces is voltooid, drukt u gedurende twee seconden nogmaals op de toets  om de bereiding te beëindigen.

Maaltijden bereiden door de bereidingstijd in te stellen

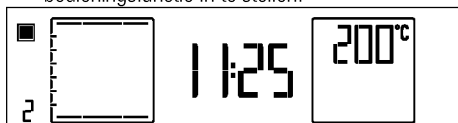
U kunt uw oven zich automatisch laten uitschakelen aan het einde van de bereidingstijd door de geschikte temperatuur en functie te selecteren en door de bereidingstijd in te stellen.

De oven keert terug naar het stand-by-scherm nadat hij voor het eerst aan is gezet en de huidige tijd is ingesteld. Alleen de huidige tijd verschijnt op het scherm.

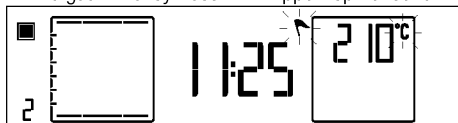
1. Verwijder de plaat van het middengedeelte uit de oven. Alleen met een verwijderde plaat voor het middengedeelte werkt de oven in de bereidingsinstelling van één enkele ruimte.
2. Zet de oven aan door gedurende twee seconden op de toets  te drukken.
3. Als de oven wordt aangezet, wordt de eerste specifieke functie voor bereiding in één enkele ruimte weergegeven.



4. Raak **P** aan om naar het scherm te gaan voor de instelling van de bedieningsfunctie.
» Het relevante functienummer knippert op het scherm.
5. Raak **~** aan om de gewenste bedieningsfunctie in te stellen.



6. Als u de temperatuur wilt veranderen, raak dan één keer **°C** aan om naar het temperatuurscherm te gaan. Het symbool **°C** knippert op het scherm.

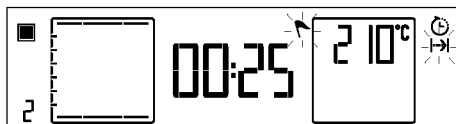


7. Raak **~** aan om de gewenste temperatuur in te stellen. Raak **☑** aan om de gewenste waarde te bevestigen.
8. Voor Booster (snel verwarmen), raakt u **°C** aan gedurende ongeveer 3 seconden totdat **≡** op het scherm verschijnt. **≡** verdwijnt en de boosterinstelling wordt geactiveerd.

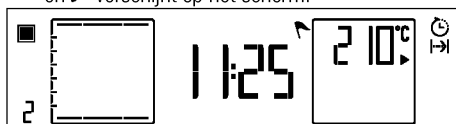


i Als de boosterinstelling is gedaan, werkt de oven op maximaal vermogen om de ingestelde temperatuur te bereiken. Als de ingestelde temperatuur wordt bereikt, verdwijnt **≡**. De boosterinstelling is actief voor de functies als **≡** wordt weergegeven en **°C** lange tijd wordt aangeraakt. Booster kan alleen worden geactiveerd voor bereidingshandleidingen die worden uitgevoerd in de oven als één enkele ruimte.

9. Raak **⌚** één keer aan voor de bereidingstijd. **⌚** knippert op het scherm.



10. Raak **~** aan om de gewenste bereidingstijd te selecteren en bevestig de instelling met toets **☑**. Eenmaal de bereidingstijd is ingesteld, blijven **⌚** en **⌚** opgelicht op het scherm.
11. Plaats uw gerecht in de oven en sluit de deur.
12. Indien de bereidingsfunctie, temperatuur- en tijdwaarden geschikt zijn, raakt u **▶** 2 seconden aan om het bereiden te starten. De bereiding start en **▶** verschijnt op het scherm.



» Uw oven begint meteen in de gekozen functie te werken. De temperatuur in de oven zal geleidelijk toenemen tot de ingestelde temperatuur bereikt is. De oven houdt deze temperatuur aan tot het einde van de bereidingstijd. Elke schaal van het symbool van de temperatuur in de oven zal branden wanneer de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt. Op het scherm van de functies verschijnen nu extra actieve verwarmers en de aanbevolen positie voor de bakplaat.

i Alle segmenten van het symbool **↓** van de binnentemperatuur van de oven worden ingeschakeld wanneer de oven de ingestelde temperatuur bereikt.

13. Nadat het koken is voltooid, knippen **⌚** en **⌚** op het scherm en klinkt er een alarmsignaal.
14. Raak om het alarmsignaal te stoppen een willekeurige toets aan. De oven wordt automatisch uitgeschakeld.
15. Druk 2 seconden op **▶** als u wilt dat de oven in werking blijft. De oven zal nu voor onbeperkte tijd aanblijven.


i Als u de instelling wilt annuleren nadat u de bereidingsinstelling hebt uitgevoerd door de bereidingstijd aan te passen, dan moet u de bereidingstijd resetten. U kunt de oven ook uitschakelen door **⌚** aan te raken.

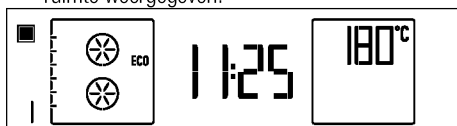
Het einde van de bereidingstijd op een later tijdstip instellen

U kunt ervoor zorgen dat de oven zich automatisch uitschakelt door de temperatuur, de bedieningsfunctie,

de bereidingstijd en het einde van het bereiden op een later tijdstip in te stellen en het bereiden van uw gerecht verder handmatig te controleren zonder een bereidingstijd in te stellen.

De oven keert terug naar het stand-by-scherm nadat hij voor het eerst aan is gezet en de huidige tijd is ingesteld. Alleen de huidige tijd verschijnt op het scherm.

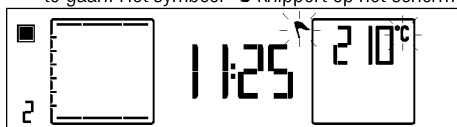
1. Verwijder de plaat van het middengedeelte uit de oven. Alleen met een verwijderde plaat voor het middengedeelte werkt de oven in de bereidingsinstelling van één enkele ruimte.
2. Zet de oven aan door gedurende twee seconden op de toets  te drukken.
3. Als de oven wordt aangezet, wordt de eerste specifieke functie voor bereiding in één enkele ruimte weergegeven.






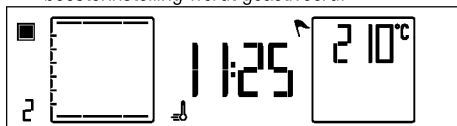
4. Raak **P** aan om naar het scherm te gaan voor de instelling van de bedieningsfunctie.
» Het relevante functienummer knippert op het scherm.
5. Raak  aan om de gewenste bedieningsfunctie in te stellen.





6. Als u de temperatuur wilt veranderen, raak dan één keer **°C** aan om naar het temperatuurscherm te gaan. Het symbool **°C** knippert op het scherm.








7. Raak  aan om de gewenste temperatuur in te stellen. Raak aan om de gewenste waarde te bevestigen.
8. Voor Booster (snel verwarmen), raakt u **°C** aan gedurende ongeveer 3 seconden totdat  op het scherm verschijnt.  verdwijnt en de boosterinstelling wordt geactiveerd.



 Als de boosterinstelling is gedaan, werkt de oven op maximaal vermogen om de ingestelde temperatuur te bereiken. Als de ingestelde temperatuur wordt bereikt, verdwijnt . De boosterinstelling is actief voor de functies als  wordt weergegeven en **°C** lange tijd wordt aangeraakt. Booster kan alleen worden geactiveerd voor bereidingshandleidingen die worden uitgevoerd in de oven als één enkele ruimte.

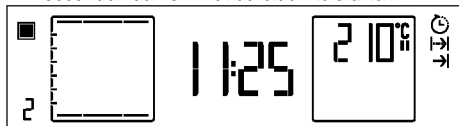
9. Raak  één keer aan voor de bereidingstijd.  knippert op het scherm.





10. Raak  aan om de gewenste bereidingstijd te selecteren en bevestig de instelling met toets . Eenmaal de bereidingstijd is ingesteld, blijven  en  opgelicht op het scherm.
11. Raak  twee keer aan met korte intervallen voor het einde van de bereidingstijd.  knippert op het scherm.



12. Raak  aan om de gewenste bereidingseindtijd in te stellen en bevestig de instelling door aan te raken. Eenmaal de bereidingseindtijd is ingesteld, wordt  continu weergegeven.
13. Plaats uw gerecht in de oven en sluit de deur.
14. Indien de bereidingsfunctie, temperatuur-, tijd- en eindtijdwaarden geschikt zijn, raakt u  2 seconden aan om het bereiden te starten.

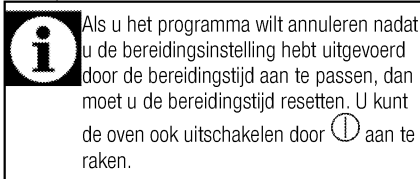


» »  verschijnt dan op het scherm. De timer van de oven berekent automatisch om welk uur de oven moet starten door de bereidingstijd af te trekken van het door u ingestelde einde van de bereidingstijd. Wanneer de starttijd voor het bereiden komt, wordt de geselecteerde bereidingsfunctie geactiveerd, verdwijnt  en wordt de oven opgewarmd tot de ingestelde temperatuur. De oven houdt deze temperatuur aan tot

het einde van de ingestelde bereidingstijd. Elke schaal van het symbool van de temperatuur in de oven zal branden wanneer de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt. Op het scherm van de functies verschijnen nu extra actieve verwarmers en de aanbevolen positie voor de bakplaat. De ovenlamp brandt tijdens het bereidingsproces.



- Nadat het koken is voltooid, knippen en op het scherm en klinkt er een alarmsignaal.
- Raak om het alarmsignaal te stoppen een willekeurige toets aan. De oven wordt automatisch uitgeschakeld.
- Druk 2 seconden op als u wilt dat de oven in werking blijft. De oven zal nu voor onbepaalde tijd aanblijven.



Gebruik van de oven in alleen het bovenste of onderste gedeelte

Handmatig gerechten bereiden door de temperatuur en de functie in te stellen

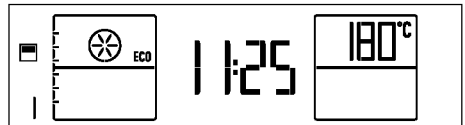
De oven werkt bij handmatige bediening ongeacht de bereidingstijd nadat de keuze van functie en temperatuur is gemaakt. De oven wordt niet automatisch uitgeschakeld aan het einde van de bereidingstijd. De bereiding moet door de gebruiker zelf worden beëindigd.

De oven keert terug naar het stand-by-scherm nadat hij voor het eerst aan is gezet en de huidige tijd is ingesteld. Alleen de huidige tijd verschijnt op het scherm.

- Plaats de plaat voor het middengedeelte op de richel tussen de 3e en 4e roostergeleiders.

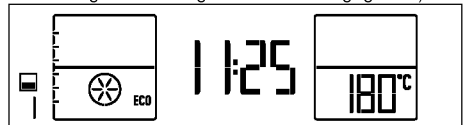


- Zet de oven aan door gedurende twee seconden op de toets te drukken.
- Als de oven wordt ingeschakeld, wordt de eerste specifieke functie voor bereiding in het bovenste gedeelte weergegeven.

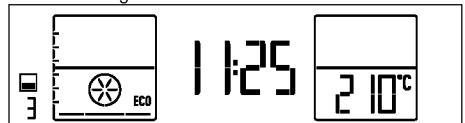


- Raak één keer aan om het onderste gedeelte van de oven te activeren.

De stappen voor temperatuurinstelling en bereidingsproces zijn voor zowel het onderste als het bovenste gedeelte gelijk. (In de afbeeldingen wordt het onderste gedeelte als geselecteerd aangegeven.)



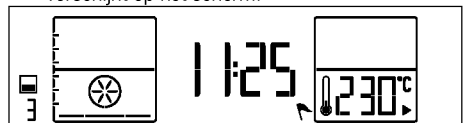
- Raak aan om naar het scherm te gaan voor de instelling van de bedieningsfunctie.
 - » Het relevante functienummer knippert op het scherm.
- Raak aan om de gewenste bedieningsfunctie in te stellen.



- Als u de temperatuur wilt veranderen, raak dan één keer aan om naar het temperatuurscherm te gaan. Het symbool knippert op het scherm.



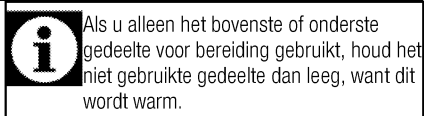
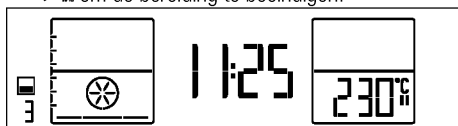
- Raak aan om de gewenste temperatuur in te stellen. Raak aan om de gewenste waarde te bevestigen.
- Plaats uw gerecht in de oven en sluit de deur.
- Als de bereidingsfunctie en de temperatuurwaarden goed zijn, raak dan gedurende twee seconden aan om het bereiden te starten. De bereiding start en verschijnt op het scherm.



- » De oven verwarmt tot de aangepaste temperatuur.



11. Als het bereidingsproces is voltooid, drukt u gedurende twee seconden nogmaals op de toets om de bereiding te beëindigen.



Maaltijden bereiden door de bereidingstijd in te stellen

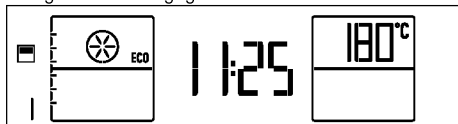
U kunt uw oven zich automatisch laten uitschakelen aan het einde van de bereidingstijd door de geschikte temperatuur en functie te selecteren en door de bereidingstijd in te stellen.

De oven keert terug naar het stand-by-scherm nadat hij voor het eerst aan is gezet en de huidige tijd is ingesteld. Alleen de huidige tijd verschijnt op het scherm.

1. Plaats de plaat voor het middengedeelte op de richel tussen de 3e en 4e roostergeleiders.

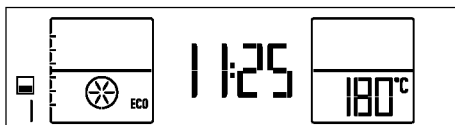


2. Zet de oven aan door gedurende twee seconden op de toets te drukken.
3. Als de oven wordt ingeschakeld, wordt de eerste specifieke functie voor bereiding in het bovenste gedeelte weergegeven.

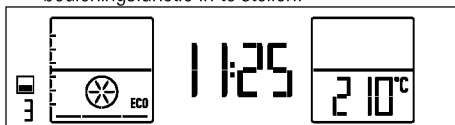


4. Raak één keer aan om het onderste gedeelte van de oven te activeren.

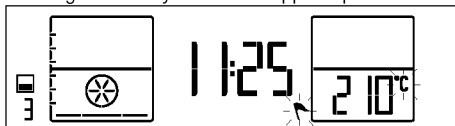
De stappen voor temperatuurinstelling en bereidingsproces zijn voor zowel het onderste als het bovenste gedeelte gelijk. (In de afbeeldingen wordt het onderste gedeelte als geselecteerd aangegeven.)



5. Raak aan om naar het scherm te gaan voor de instelling van de bedieningsfunctie.
» Het relevante functienummer knippert op het scherm.
6. Raak aan om de gewenste bedieningsfunctie in te stellen.



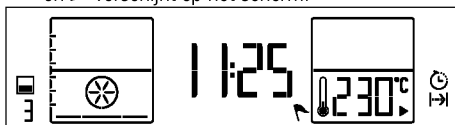
7. Als u de temperatuur wilt veranderen, raak dan één keer aan om naar het temperatuurscherm te gaan. Het symbool knippert op het scherm.



8. Raak aan om de gewenste temperatuur in te stellen. Raak aan om de gewenste waarde te bevestigen.
9. Voor de bereidingstijd drukt u één keer op om te scrollen naar de "Bereidingstijd" op het tekstscherf. knippert tegelijkertijd.



10. Raak aan om de gewenste bereidingstijd te selecteren en bevestig de instelling met toets . Eenmaal de bereidingstijd is ingesteld, blijven en opgelicht op het scherm.
11. Plaats uw gerecht in de oven en sluit de deur.
12. Indien de bedieningsfunctie, temperatuur- en tijdwaarden geschikt zijn, raakt u 2 seconden aan om het bereiden te starten. De bereiding start en verschijnt op het scherm.



» Uw oven begint meteen in de gekozen functie te werken. De temperatuur in de oven zal geleidelijk toenemen tot de ingestelde temperatuur bereikt is. De oven houdt deze temperatuur aan tot het einde van de ingestelde bereidingstijd. Elke schaal van het symbool van de temperatuur in de oven zal branden wanneer de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt. Op het scherm van de functies verschijnen nu extra actieve verwarmers en de aanbevolen positie voor de bakplaat.

i Alle segmenten van het symbool van de binnentemperatuur van de oven worden ingeschakeld wanneer de oven de ingestelde temperatuur bereikt.

- Nadat het koken is voltooid, knippen en op het scherm en klinkt er een alarmsignaal.
- Raak om het alarmsignaal te stoppen een willekeurige toets aan. De oven wordt automatisch uitgeschakeld.
- Druk 2 seconden op als u wilt dat de oven in werking blijft. De oven zal nu voor onbepaalde tijd aanblijven.

i Als u de instelling wilt annuleren nadat u de bereidingsinstelling hebt uitgevoerd door de bereidingstijd aan te passen, dan moet u de bereidingstijd resetten. U kunt de oven ook uitschakelen door aan te raken.

Het einde van de bereidingstijd op een later tijdstip instellen

U kunt ervoor zorgen dat de oven zich automatisch uitschakelt door de temperatuur, de bedieningsfunctie, de bereidingstijd en het einde van het bereiden op een later tijdstip in te stellen en het bereiden van uw gerecht verder handmatig te controleren zonder een bereidingstijd in te stellen.

De oven keert terug naar het stand-by-scherm nadat hij voor het eerst aan is gezet en de huidige tijd is ingesteld. Alleen de huidige tijd verschijnt op het scherm.

- Plaats de plaat voor het middengedeelte op de richel tussen de 3e en 4e roostergeleiders.

i Als de plaat voor het middengedeelte niet op zijn plek zit, werkt de tijd klok van de oven als één enkele ruimte.

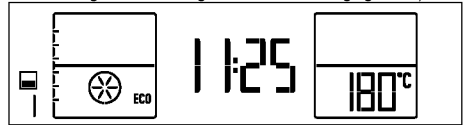
- Zet de oven aan door gedurende twee seconden op de toets te drukken.

- Als de oven wordt ingeschakeld, wordt de eerste specifieke functie voor bereiding in het bovenste gedeelte weergegeven.



- Raak één keer aan om het onderste gedeelte van de oven te activeren.

verschijnt naast het actieve ovengedeelte. De stappen voor temperatuurinstelling en bereidingsproces zijn voor zowel het onderste als het bovenste gedeelte gelijk. (In de afbeeldingen wordt het onderste gedeelte als geselecteerd aangegeven.)

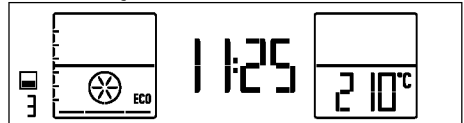


i Bij iedere aanraking van de toets worden respectievelijk alleen het onderste gedeelte, zowel het onderste als bovenste gedeelte en alleen het bovenste gedeelte geactiveerd.

- Raak aan om naar het scherm te gaan voor de instelling van de bedieningsfunctie.

» Het relevante functienummer knippert op het scherm.

- Raak aan om de gewenste bedieningsfunctie in te stellen.

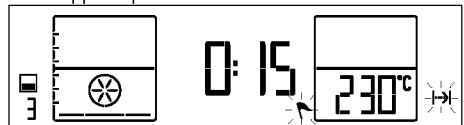






- Als u de temperatuur wilt veranderen, raak dan één keer aan om naar het temperatuurscherm te gaan. Het symbool knippert op het scherm.

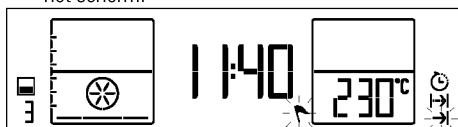


- Raak aan om de gewenste temperatuur in te stellen. Raak aan om de gewenste waarde te bevestigen.

- Raak één keer aan voor de bereidingstijd. knippert op het scherm.




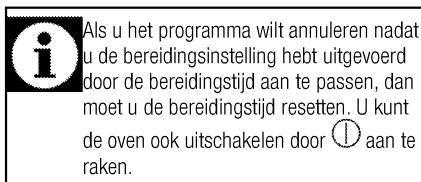
10. Raak  aan om de gewenste bereidingstijd te selecteren en bevestig de instelling met toets . Zodra de bereidingstijd is ingesteld, zal  continu worden weergegeven.
11. Raak  twee keer aan met korte intervallen voor het einde van de bereidingstijd.  knippert op het scherm.



12. Raak  aan om de gewenste bereidingseindtijd in te stellen en bevestig de instelling door  aan te raken. Eenmaal de bereidingseindtijd is ingesteld, wordt  continu weergegeven.
13. Plaats uw gerecht in de oven en sluit de deur.
14. Indien de bereidingsfunctie, temperatuur-, tijd- en eindtijdwaarden geschikt zijn, raakt u  2 seconden aan om het bereiden te starten. » »  verschijnt dan op het scherm. De timer van de oven berekent automatisch om welk uur de oven moet starten door de bereidingstijd af te trekken van het door u ingestelde einde van de bereidingstijd. Wanneer de starttijd voor het bereiden komt, wordt de geselecteerde bereidingsfunctie geactiveerd, verdwijnt  en wordt de oven opgewarmd tot de ingestelde temperatuur. De oven houdt deze temperatuur aan tot het einde van de ingestelde bereidingstijd. Elke schaal van het symbool van de temperatuur in de oven zal branden wanneer de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt. Op het scherm van de functies verschijnen nu extra actieve verwarmers en de aanbevolen positie voor de bakplaat. De ovenlamp brandt tijdens het bereidingsproces.



15. Nadat het koken is voltooid, knippen  en  op het scherm en klinkt er een alarmsignaal.
16. Raak om het alarmsignaal te stoppen een willekeurige toets aan. De oven wordt automatisch uitgeschakeld.
17. Druk 2 seconden op  als u wilt dat de oven in werking blijft. De oven zal nu voor onbeperkte tijd aanblijven.



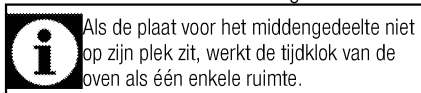
Gebruik van de oven in zowel het bovenste als onderste gedeelte

Handmatig gerechten bereiden door de temperatuur en de functie in te stellen

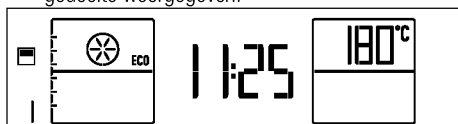
De oven werkt bij handmatige bediening ongeacht de bereidingstijd nadat de keuze van functie en temperatuur is gemaakt. De oven wordt niet automatisch uitgeschakeld aan het einde van de bereidingstijd. De bereiding moet door de gebruiker zelf worden beëindigd.


De oven keert terug naar het stand-by-scherm nadat hij voor het eerst aan is gezet en de huidige tijd is ingesteld. Alleen de huidige tijd verschijnt op het scherm.

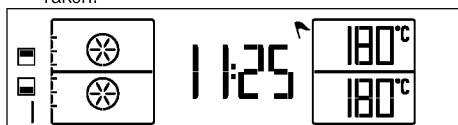
1. Plaats de plaat voor het middengedeelte op de richel tussen de 3e en 4e roostergeleiders.



2. Zet de oven aan door gedurende twee seconden op de toets  te drukken.
3. Als de oven wordt ingeschakeld, wordt de eerste specifieke functie voor bereiding in het bovenste gedeelte weergegeven.



4. Activeer beide gedeeltes door tweemaal  aan te raken.

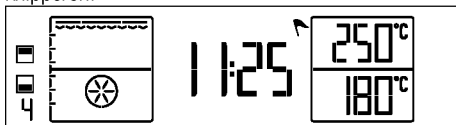


5. Raak  aan om naar het scherm te gaan voor de instelling van de bedieningsfunctie.

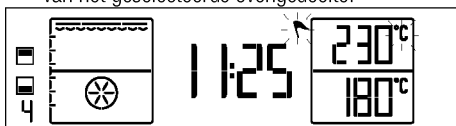
» Het relevante functienummer knippert op het scherm.

6. Raak  aan om de geschikte bereidingsfunctie te kiezen tussen de aangepaste functies voor beide ovengedeelten. Om bijvoorbeeld bovenin te grillen en onderin gebak te bereiden kunt u de functie Grill + hete lucht kiezen.

Nadat de functie is geselecteerd, kan afzonderlijk per ovengedeelte "Temperatuur" en "Bereidingstijd" worden aangepast. Symbolen  en  van de actieve bereidingsgedeelten voor deze instellingen zullen knipperen.




7. Als u de temperatuur van de bovenste oven wilt wijzigen, raakt u één keer  aan om naar het temperatuurscherm van de bovenste oven te gaan.  en  knipperen op het temperatuurscherm van het geselecteerde ovengedeelte.






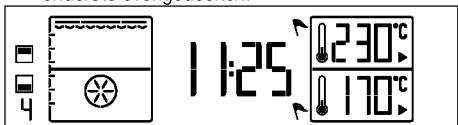
8. Raak  aan om de gewenste temperatuur in te stellen. Als u de gewenste waarde bereikt, bevestigt u de temperatuur door aan te raken.  zal voortdurend gaan branden en symbool  van het actieve bereidingsgedeelte zal knipperen.
9. Om de temperatuur van de onderste oven te wijzigen, raakt u aan om de temperatuurweergave van de onderste oven te activeren. Symbool  van de onderste oven zal knipperen.



10. Raak één keer  aan om naar het temperatuurscherm van de onderste oven te gaan.  en  knipperen op het temperatuurscherm van het geselecteerde ovengedeelte.
11. Raak  aan om de gewenste temperatuur in te stellen. Als u de gewenste waarde bereikt, bevestigt u de temperatuur door aan te raken.  zal voortdurend gaan branden en symbool  van het actieve bereidingsgedeelte zal knipperen.

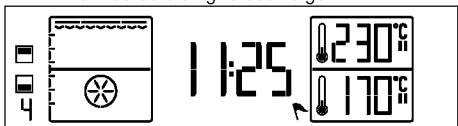
 Indien u het bovenste en onderste gedeelte tegelijkertijd gebruikt, moet u bij het wijzigen van de temperatuurstelling onthouden dat het verschil tussen de beide gedeelten niet meer mag zijn dan 80 °C. Dit komt doordat de temperatuur van het ene gedeelte van invloed is op het andere gedeelte.

12. Plaats uw gerecht in de oven en sluit de deur.
13. Als de bereidingsfunctie en de temperatuurwaarden goed zijn, raak dan gedurende twee seconden  aan om het bereiden te starten. De bereiding start en  en  verschijnen op het scherm van de bovenste en onderste ovengedeelten.



 Alle segmenten van het symbool  van de binnentemperatuur van de oven worden ingeschakeld wanneer de oven de ingestelde temperatuur bereikt.

14. Als het bereidingsproces is voltooid, drukt u gedurende twee seconden nogmaals op de toets  om de bereiding te beëindigen.



Maaltijden bereiden door de bereidingstijd in te stellen

Halfautomatische werking

U kunt uw oven zich automatisch laten uitschakelen aan het einde van de bereidingstijd door de geschikte temperatuur en functie te selecteren en door de bereidingstijd in te stellen.

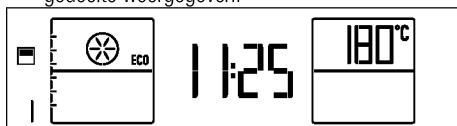
De oven keert terug naar het stand-by-scherm nadat hij voor het eerst aan is gezet en de huidige tijd is ingesteld. Alleen de huidige tijd verschijnt op het scherm.

1. Plaats de plaat voor het middengedeelte op de richel tussen de 3e en 4e roostergeleiders.

 Als de plaat voor het middengedeelte niet op zijn plek zit, werkt de tijd klok van de oven als één enkele ruimte.

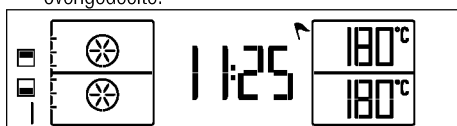
2. Zet de oven aan door gedurende twee seconden op de toets  te drukken.

3. Als de oven wordt ingeschakeld, wordt de eerste specifieke functie voor bereiding in het bovenste gedeelte weergegeven.



i Bij iedere aanraking van de toets worden respectievelijk alleen het onderste gedeelte, zowel het onderste als bovenste gedeelte en alleen het bovenste gedeelte geactiveerd.

4. Activeer beide gedeeltes door tweemaal op toets te drukken. verschijnt naast ieder ovengedeelte.

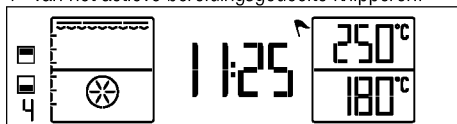


5. Raak **P** aan om naar het scherm te gaan voor de instelling van de bedieningsfunctie.

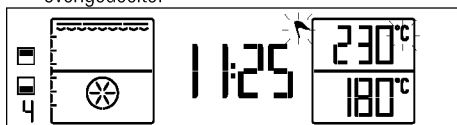
» Het relevante functienummer knippert op het scherm.

6. Raak toetsen aan om de geschikte bereidingsfunctie te kiezen tussen de aangepaste functies voor beide ovengedeeltes. Om bijvoorbeeld bovenin te grillen en onderin gebak te bereiden kunt u de functie Grill + hete lucht kiezen.

Nadat de functie is geselecteerd, kan afzonderlijk per ovengedeelte de "Temperatuur" en "Bereidingstijd" worden ingesteld. Voor deze instellingen zal symbool van het actieve bereidingsgedeelte knipperen.



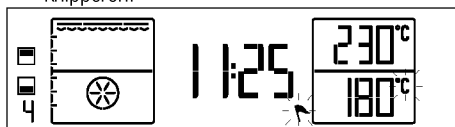
7. Als u de temperatuur van de bovenste oven wilt wijzigen, raakt u één keer aan om naar het temperatuurscherm van de bovenste oven te gaan. Het symbool knippert op het temperatuurscherm van het geselecteerde ovengedeelte.



8. Raak aan om de gewenste temperatuur in te stellen. Als u de gewenste waarde bereikt, bevestigt u de temperatuur door aan te raken.

zal voortdurend gaan branden en symbool van het actieve bereidingsgedeelte zal knipperen.

9. Om de temperatuur van de onderste oven te wijzigen, raakt u aan om de temperatuurweergave van de onderste oven te activeren. Symbool van de onderste oven zal knipperen.



10. Raak één keer aan om naar het temperatuurscherm van de onderste oven te gaan. Het symbool knippert op het temperatuurscherm van het geselecteerde ovengedeelte.

11. Raak aan om de gewenste temperatuur in te stellen. Als u de gewenste waarde bereikt, bevestigt u de temperatuur door aan te raken. zal voortdurend gaan branden en symbool van het actieve bereidingsgedeelte zal knipperen.

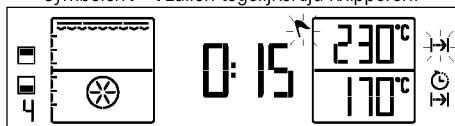
i Indien u het bovenste en onderste gedeelte tegelijkertijd gebruikt, moet u bij het wijzigen van de temperatuurinstelling onthouden dat het verschil tussen de beide gedeeltes niet meer mag zijn dan 80 °C. Dit komt doordat de temperatuur van het ene gedeelte van invloed is op het andere gedeelte.

12. Raak één keer aan voor de bereidingstijd van het actieve onderste gedeelte van de oven. Tegelijkertijd zal knipperen.



13. Raak aan om de gewenste bereidingstijd te selecteren en bevestig de instelling met toets . Als de bereidingstijd eenmaal is ingesteld wordt continu op het scherm weergegeven.

14. Activeer voor de bereidingstijd van het andere bovenste gedeelte eerst het gedeelte door aan te raken. Symbool van het bovenste gedeelte zal knipperen. Druk dan één keer op . De symbolen zullen tegelijkertijd knipperen.




15. Stel de gewenste bereidingstijd voor het bovenste gedeelte in door  aan te raken en bevestig met . Eenmaal de bereidingstijd van het bovenste gedeelte is ingesteld, wordt  continu op het scherm weergegeven.
16. Plaats uw gerecht in de oven en sluit de deur.
17. Indien de bereidingsfunctie, temperatuur- en tijdwaarden geschikt zijn, raakt u  2 seconden aan om het bereiden te starten. De bereiding start en  verschijnt op het scherm.


» Uw oven begint meteen in de gekozen functie te werken. De temperatuur in de oven zal geleidelijk toenemen tot de ingestelde temperatuur bereikt is. De oven houdt deze temperatuur aan tot het einde van de ingestelde bereidingstijd. Elke schaal van het symbool van de temperatuur in de oven zal branden wanneer de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt. Op het scherm van de functies verschijnen nu extra actieve verwarmers en de aanbevolen positie voor de bakplaat.




Alle segmenten van het symbool  van de binnentemperatuur van de oven worden ingeschakeld wanneer de oven de ingestelde temperatuur bereikt.

18. Aan het einde van de korte bereidingstijd, klinkt er een enkel geluidssignaal en de symbolen  en  van het betreffende ovengedeelte verdwijnen. Nadat het koken is voltooid, knipperen  en  op het scherm en klinkt er een alarmsignaal.
19. Neem het gerecht uit de oven nadat de bereidingstijd is verstreken. Als u de deur van de oven opnieuw sluit, gaat de bereiding in het andere gedeelte met langere bereidingstijd door.
20. Eenmaal de lange bereidingstijd is voltooid, klinken er twee geluidssignalen en de symbolen  en  van het betreffende ovengedeelte knipperen.
21. Bereiding wordt onderbroken.
22. Raak  aan gedurende twee seconden als u wilt dat beide gedeeltes van de oven in werking blijven. De oven zal nu voor onbepaalde tijd aanblijven.



Als u het halfautomatische programma wilt annuleren nadat u dit hebt ingesteld, moet u de bereidingstijd resetten. U kunt de oven ook uitschakelen door gedurende 2 seconden de  aan te raken.

De elektrische oven uitschakelen

Raak  gedurende 2 seconden aan om de oven uit te schakelen.


Gebruik van de toetsvergrendeling

U kunt voorkomen dat aan de oven gezeten wordt door de toetsen te vergrendelen.




De toetsvergrendeling kan worden gebruikt als de oven in stand-by staat. Bij een stroomstoring wordt de ingestelde toetsvergrendeling geannuleerd.

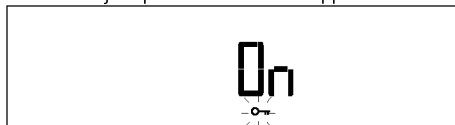
Activering van de toetsvergrendeling



1. Raak toets  met korte intervallen aan totdat "UIT" op het scherm verschijnt.



»  zal knipperen.

2. Raak één keer toets  aan om de toetsvergrendeling te activeren. De toetsvergrendeling wordt geactiveerd, "Aan" verschijnt op het scherm.  knippert voortdurend.



3. Raak  aan om de instelling te bevestigen.
- » De tekst verdwijnt en  licht continu op.




Met uitzondering van de toetsen  kunnen de oventoetsen niet worden gebruikt als de toetsvergrendelingsfunctie actief is.

Deactiveren van de toetsvergrendeling

1. Raak één keer  aan om de toetsvergrendeling te deactiveren. "UIT" verschijnt dan op het scherm.
2. Raak  aan om de instelling te bevestigen.



» Toetsvergrendeling wordt gedeactiveerd en  verdwijnt van het scherm.

De klok als alarm gebruiken

U kunt de timer van het product gebruiken om u te waarschuwen of aan iets te herinneren, behalve voor het kookprogramma.

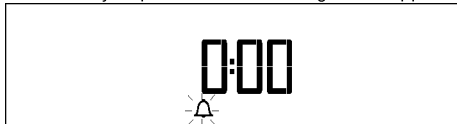
De alarmklok heeft geen invloed op de functies van de oven. Deze timer dient alleen om u te waarschuwen. U kunt de alarmklok bijvoorbeeld gebruiken om voedsel op een bepaald moment in de oven om te draaien. De alarmklok geeft een signaal af na het verstrijken van de u ingestelde tijd.



De maximum alarmtijd kan 23 uur en 59 minuten bedragen.

Het alarm instellen:

1. Raak met korte intervallen aan totdat verschijnt op het scherm. begint te knippen.



2. Raak aan om de gewenste tijd te selecteren en bevestig de instelling met toets . Eenmaal de alarmtijd is ingesteld, zal continu worden weergegeven.
3. Het alarm gaat af na het verstrijken van de alarmtijd.
4. U kunt het alarm uitschakelen door op om het even welke toets te drukken.

Het alarm annuleren:

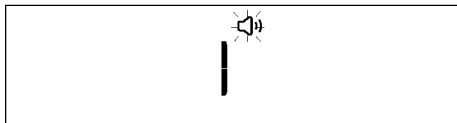
1. Raak toets met korte intervallen aan totdat op het scherm verschijnt.
2. Raak aan totdat "00:00" op het scherm verschijnt en bevestig de instelling door aan te raken.

» Het alarm wordt geannuleerd en het symbool verdwijnt.

Geluidsinstelling

Het geluid kan alleen worden ingesteld wanneer het scherm van de oven in stand-by staat.

1. Raak toets met korte intervallen aan totdat op het scherm verschijnt. knippert op het scherm.



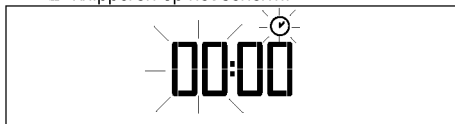
2. Er zijn 2 types geluid, namelijk "1" en "2". Raak aan om het gewenste type te selecteren.
3. Raak aan om de instelling te bevestigen.

» Hij keert terug naar het stand-by-scherm. Alleen de huidige tijd verschijnt op het scherm.

Instelling huidige tijd

De huidige tijd kan alleen worden ingesteld wanneer de oven uitstaat. Indien u de tijd die tijdens de begininstelling is ingesteld, wilt wijzigen:

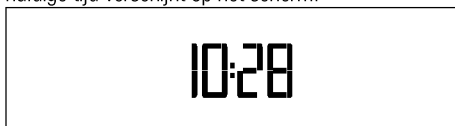
1. Raak toets met korte intervallen aan totdat op het scherm verschijnt. Het veld voor uren en knippen op het scherm.



2. Stel het veld voor uren in met .
3. Raak aan om de instelling te bevestigen.
4. Het veld voor minuten en het symbool knippen. Stel de minuten in met de toetsen / . Raak aan om de minuten te bevestigen.



» Hij keert terug naar het stand-by-scherm. Alleen de huidige tijd verschijnt op het scherm.



Tabel bereidingstijden



















De tijden in dit schema dienen als richtlijn. Tijden kunnen variëren door de voedseltemperatuur, dikte, soort en uw eigen bereidingsvoorkeuren.









Voor oven als één enkele ruimte Bakken en roosteren

Als u bij het openen van de ovendeur kooktips op het glas van de ovendeur ziet, zijn deze geschikt voor de functie als één enkele ruimte.

1ste rek van de oven is het **onderste** rek.












Gerecht	Aantal bakplaten	Te gebruiken accessoire	Werkingsmodus	Roosterstanden	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
Cakes op plaat	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	175	25 ... 35
Cakes in vorm	Eén bakplaat	Cakevorm op grillrooster**		2	180	40 ... 50
Kleine cakejes	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	160	20 ... 30
	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	150	30 ... 40
	2 bakplaten	1-Diepe plaat*		1 - 5	150	25 ... 35

		5-Standaard bakplaat*				
	3 bakplaten	1-Diepe plaat* 3-Standaard bakplaat* 5-Gebaksplaat*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Russisch gebak	Eén bakplaat	Ronde springvorm met een diameter van 26 cm op het grillrooster**		3	160	25 ... 35
	Eén bakplaat	Ronde springvorm met een diameter van 26 cm op het grillrooster**		2	150	30 ... 40
	2 bakplaten	1-Ronde springvorm met een diameter van 26 cm op het grillrooster** 5-Ronde springvorm met een diameter van 26 cm op de gebakplaat**		1 - 4	150	25 ... 40
Koekjes	Eén bakplaat	Gebaksplaat*		3	175	25 ... 30
	2 bakplaten	1-Gebaksplaat* 5-Standaard bakplaat*		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 bakplaten	1-Gebaksplaat* 3-Standaard bakplaat* 5-Diepe plaat*		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Deeggebak	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		2	200	30 ... 40
	2 bakplaten	1-Gebaksplaat* 5-Standaard bakplaat*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 bakplaten	1-Gebaksplaat* 3-Standaard bakplaat* 5-Diepe plaat*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rijk gebak	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		2	200	25 ... 35
	2 bakplaten	1-Gebaksplaat* 5-Standaard bakplaat*		1 - 5	200	35 ... 45
	3 bakplaten	1-Gebaksplaat* 3-Standaard bakplaat* 5-Diepe plaat*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Zuurdeeg	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		2	200	35 ... 45
	2 bakplaten	1-Standaard bakplaat* 3-Gebaksplaat*		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagne	Eén bakplaat	Rechthoekige glazen/metalen vorm op grillrooster**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	200	10 ... 15
Biefstuk (volledig) / rosbief	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	25 min. 250/max dan 180 ... 190	100 ... 120

Lamsbout (stooftopje)	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	25 min. 250/max dan 190	70 ... 90
	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	25 min. 250/max dan 190	70 ... 90
Gebraden kip	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		2	15 min. 250/max dan 180 ... 190	60 ... 70
	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		2	15 min. 250/max dan 180 ... 190	55 ... 65
Kalkoen (5.5 kg)	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		1	25 min. 250/max dan 180 ... 190	150 ... 210
	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		1	25 min. 250/max dan 180 ... 190	150 ... 210
Vis	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	200	20 ... 30
	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	200	20 ... 30



Voor alle etenswaren geldt: eerst voorverwarmen.
* Deze accessoires zijn mogelijk niet met het product meegeleverd.
** Deze accessoires zijn niet met het product meegeleverd. Dit zijn accessoires die commercieel verkrijgbaar zijn.






Alleen voor het onderste gedeelte Bakken en roosteren

Gerecht	Aantal bakplaten	Te gebruiken accessoire	Werkingsmodus	Roosterstanden	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
Cakes in vorm	Eén bakplaat	Cakevorm op grillrooster**		1	175	40 ... 50
Kleine cakejes	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		2	150	35 ... 45
	2 bakplaten	1-Diepe plaat* 3-Standaard bakplaat*		1 - 3	150	35 ... 45
Russisch gebak	Eén bakplaat	Ronde springvorm met een diameter van 26 cm op het grillrooster**		2	150	25 ... 35
Koekjes	Eén bakplaat	Gebakspaat*		2	170 ... 180	35 ... 45
	2 bakplaten	1-Gebakspaat* 3-Standaard bakplaat*		1 - 3	165	35 ... 40
Rijk gebak	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		2	190	35 ... 45
Pizza	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		1	200	10 ... 15
Gebraden kip	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		1	15 min. 250/max dan 180 ... 190	55 ... 65
Kalkoen (gesneden)	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		1	25 min. 250/max dan 180 ... 190	150 ... 210
Vis	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		2	200	20 ... 30

Voor alle etenswaren geldt: eerst voorverwarmen.
* Deze accessoires zijn mogelijk niet met het product meegeleverd.
** Deze accessoires zijn niet met het product meegeleverd. Dit zijn accessoires die commercieel verkrijgbaar zijn.

Alleen voor het bovenste gedeelte Bakken en roosteren

Gerecht	Aantal bakplaten	Te gebruiken accessoire	Werkingsmodus	Roosterstanden	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
Cakes in vorm	Eén bakplaat	Cakevorm op grillrooster**		4	175	40 ... 50
Kleine cakejes	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		4	150	35 ... 45











Koekjes	Eén bakplaat	Gebakspiaat*		4	170 ... 180	35 ... 45
Rijk gebak	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		4	190	35 ... 45
Gebraden kip	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		4	15 min. 250/max dan 180 ... 190	55 ... 65
Kalkoen (gesneden)	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		4	25 min. 250/max dan 180 ... 190	150 ... 210
Vis	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		5	200	20 ... 30

Voor alle etenswaren geldt: eerst voorverwarmen.

* Deze accessoires zijn mogelijk niet met het product meegeleverd.

** Deze accessoires zijn niet met het product meegeleverd. Dit zijn accessoires die commercieel verkrijgbaar zijn.

Bakken van pizza's bij een hoge temperatuur


Gerecht	Aantal bakplaten	Te gebruiken accessoire	Werkingsmodus	Roosterstanden	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
Diet pizza*	Eén bakplaat	Pizzasteen**		2	320	3 ... 4
Pizza met worst à la Rome	Eén bakplaat	Pizzasteen**		2	310	4 ... 5
Dubbelgevouwen pizza*	Eén bakplaat	Pizzasteen**		2	320	3 ... 4
Calzone*	Eén bakplaat	Pizzasteen**		2	260	10 ... 11
Turkse pizza	Eén bakplaat	Pizzasteen**		1	320	4 ... 5
Turkse pita met gehakt*	Eén bakplaat	Pizzasteen**		2	260	10 ... 12
Pizza napoli*	Eén bakplaat	Pizzasteen**		2	310	4 ... 5
Pizza margherita*	Eén bakplaat	Pizzasteen*		2	310	4 ... 5
Turkse pita met cheddar en pastrami	Eén bakplaat	Pizzasteen**		1	300	5 ... 6
Gemengde pizza*	Eén bakplaat	Pizzasteen**		2	320	4 ... 5

* Voor alle etenswaren geldt: eerst voorverwarmen.

** Deze accessoires zijn niet met het product meegeleverd. Dit zijn accessoires die commercieel verkrijgbaar zijn.

Eco ventilatorverwarming

 Verander de kooktemperatuur niet nadat de bereiding is gestart in de modus Eco ventilatorverwarming.

 Open de deur niet tijdens het koken in de modus Eco ventilatorverwarming.

Gerecht	Aantal bakplaten	Te gebruiken accessoire	Roosterstanden	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
Kleine cakejes	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*	3	160	25 ... 35
Koekjes	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*	3	200	30 ... 35
Deeggebak	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*	3	200	40 ... 45
Rijk gebak	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*	3	200	40 ... 45

* Deze accessoires zijn mogelijk niet met het product meegeleverd.

Tips voor het bakken van cake

- Als de cake te droog is, verhoog dan de temperatuur met zo'n 10 °C en verkort de bereidingstijd.
- Als de cake vochtig is, gebruik dan minder vocht of verlaag de temperatuur met 10 °C.
- Als de cake bovenop te donker is, zet deze dan op een lager rooster, verlaag de temperatuur en verleng de baktijd.
- Als de cake goed van binnen gebakken is maar een plakkerige buitenkant heeft, gebruik dan

minder vocht, verlaag de temperatuur en verhoog de baktijd.

Tips bij het bakken van gebak

- Als het gebak te droog is, verhoog dan de temperatuur met zo'n 10 °C en verkort de bereidingstijd. Bevochtig de deeglagen met een sausje van melk, olie, eieren en yoghurt.
- Als het deeg te lang moet bakken, zorg ervoor dat de dikte van het deeg dat u bereid heeft niet hoger is dan de diepte van de schaal.
- Als de bovenkant van het deeg bruin wordt maar het onderste deel niet, zorg ervoor dat er niet teveel van de voor het deeg gebruikte saus onderin het deeg zit. Probeer de saus gelijkmatig te verdelen tussen de deeglagen en op het gebak voor gelijkmatig bruinen.



Bereid het gebak conform de modus en temperatuur die in de bereidingstabel staan vermeld. Als het onderste deel niet bruin genoeg is, plaats het gebak de volgende keer dan op een lager rooster.

Tips voor het bereiden van groenten

- Als het groentegerecht vocht tekort komt en droog wordt, bereid het dan in een pan met deksel in plaats van een open schaal. In afgesloten pannen blijft het vocht van het gerecht behouden.
- Als een groentegerecht niet wordt gekookt, kook de groenten dan eerst en bereid ze als ingeblikt voedsel en plaats het gerecht in de oven.

Recepten pizzamenu

PIZZA MET WORST A LA ROME

INGREDIËNTEN

Voor het deeg:

- 300 g lauw drinkwater (40 °C)
- 1 eetlepel olijfolie
- 20 g verse gist
- 20 g kristalsuiker
- 500 g bloem
- 15 g zout

Voor de saus:

- 6 tomaten
- 2 eetlepels tomatenpuree
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 theelepels zout

Voor de toplaag:

- 400 g geraspte mozzarella
- 400 g worsten
- 4 dessertlepels gedroogde tijm
- Olijfolie

VOORBEREIDING

- Meng het water, de olijfolie, de gist en de kristalsuiker in een kom.
- Doe de bloem in een aparte kom en maak een kuil in het midden.
- Giet het vloeibare mengsel in de kuil en kneed gedurende 10 minuten.
- Voeg zout toe en kneed nog 3-4 minuten.
- Vet een bak in met 1 eetlepel olijfolie, leg het deeg dat u hebt bereid in deze bak en bedek deze met aluminiumfolie.
- Laat het deeg dat u hebt bereid 1 dag gisten in de koelkast.
- Verdeel het deeg in 4 gelijke stukken en rol elk van deze stukken uit.
- Bestrooi een grote kom met bloem, leg het ronde deeg in de kom en laat het een half uur rusten nadat u het met een vochtige doek hebt bedekt.
- Rasp de tomaten en meng alle ingrediënten voor de saus in een aparte kom.
- Snijd de worsten voor de toplaag in ringen.
- Rol het deeg met een deegrol uit in een dunne laag.
- Smeer tomatensaus op het uitgerolde deeg, voeg daarna wat mozzarella en worst toe.
- Leg de rest van de mozzarella en gedroogde tijm op de worsten en giet er wat olijfolie over, bak daarna de pizza.



Opmerking: Met dit recept maakt u 4 pizza's.

DUBBELGEVOUWEN PIZZA

INGREDIËNTEN

Voor het deeg:

- 300 g lauw drinkwater (40 °C)
- 1 eetlepel olijfolie
- 20 g verse gist
- 20 g kristalsuiker
- 500 g bloem
- 15 g zout

Voor de toplaag:

- 200 g rucola
- 240 g Parmezaanse kaas
- Olijfolie

VOORBEREIDING

- Meng het water, de olijfolie, de gist en de kristalsuiker in een kom.
- Doe de bloem in een aparte kom en maak een kuil in het midden.
- Giet het vloeibare mengsel in de kuil en kneed gedurende 10 minuten.

- Voeg zout toe en kneed nog 3-4 minuten.
- Vet een bak in met 1 eetlepel olijfolie, leg het deeg dat u hebt bereid in deze bak en bedek deze met aluminiumfolie.
- Laat het deeg dat u hebt bereid 1 dag gisten in de koelkast.
- Verdeel het deeg in 8 gelijke stukken en rol elk van deze stukken uit.
- Bestrooi een grote kom met bloem, leg het ronde deeg in de kom en laat het een half uur rusten nadat u het met een vochtige doek hebt bedekt.
- Rol het deeg met een deegrol uit in een dunne laag.
- Prik met een vork gaten in het deeg om rijzen te voorkomen. Zorg ervoor dat er genoeg gaten zijn in het deeg.
- Bak de stukken deeg één voor één.
- Leg Parmezaanse kaas tussen de twee stukken gebakken deeg. Leg Parmezaanse kaas, rucola en olijfolie erbovenop en dien op.



Opmerking: Met dit recept maakt u 4 pizza's.

CALZONE INGREDIËNTEN

Voor het deeg:

- 300 g lauwwater (40 °C)
- 1 eetlepel olijfolie
- 20 g verse gist
- 20 g kristalsuiker
- 500 g bloem
- 15 g zout

Voor de saus:

- 200 g tomatenpuree
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 theelepel zout

Voor de vulling:

- 250 g ricotta of weikaas
- 200 g gefermenteerde worst
- 300 g mozzarella in water
- 40 g Parmezaanse kaas
- 2 eieren

VOORBEREIDING

- Meng het water, de olijfolie, de gist en de kristalsuiker in een kom.
- Doe de bloem in een aparte kom en maak een kuil in het midden.
- Giet het vloeibare mengsel in de kuil en kneed gedurende 10 minuten.
- Voeg zout toe en kneed nog 3-4 minuten.

- Vet een kom in met 1 eetlepel olijfolie, leg het deeg dat u hebt bereid in deze kom en bedek deze met aluminiumfolie.
- Laat het deeg dat u met de elektrische modus van uw oven hebt bereid op 40 °C gedurende 1 uur gisten.
- Verdeel het deeg in 4 gelijke stukken en rol elk van deze stukken uit.
- Bestrooi een grote kom met bloem, leg het ronde deeg in de kom en laat het een half uur rusten nadat u het met een vochtige doek hebt bedekt.
- Meng alle ingrediënten voor de saus in een aparte kom.
- Hak de gefermenteerde worst en de mozzarella voor de vulling in kleine blokjes, en meng daarna de andere ingrediënten.
- Rol het deeg met een deegrol uit in een dunne laag.
- Leg de vulling die u hebt bereid op de helft van het uitgerolde deeg en maak het dicht met de andere helft van het deeg. Draai de randen naar de binnenkant en maak goed dicht.
- Smeer de ingrediënten van de saus op het deeg en bak het daarna.



Opmerking: Met dit recept maakt u 4 calzone's.

TURKSE PIZZA INGREDIËNTEN

Voor het deeg:

- 250 g lauwwater (40 °C)
- ½ eetlepel olijfolie
- 6 g verse gist
- 1 theelepel zout
- 375 g bloem
- ½ theelepel olijfolie

Voor de toplaag:

- 200 g mager rundergehakt
- 1 ui, fijnggehakt
- 2 teentjes knoflook, fijnggehakt
- 4 takjes peterselie, fijnggehakt
- 1 groene paprika, fijnggehakt
- 2 theelepels tomatenpuree
- 2 theelepels rode peperpasta
- Zout
- Zwarte peper
- Komijn
- Paprika

VOORBEREIDING

- Meng het water, de olijfolie, de gist en de kristalsuiker in een kom.

- Doe de bloem in een aparte kom en maak een kuil in het midden.
- Giet het vloeibare mengsel in de kuil en kneed gedurende 10 minuten.
- Voeg zout toe en kneed nog 3-4 minuten.
- Vet een bak in met 1 eetlepel olijfolie, leg het deeg dat u hebt bereid in deze bak en bedek deze met aluminiumfolie.
- Laat het deeg dat u met de elektrische modus van uw oven hebt bereid op 40 °C gedurende 1 uur gisten.
- Verdeel het deeg in 4 gelijke stukken en rol elk van deze stukken uit.
- Bestrooi een grote kom met bloem, leg het ronde nadat u de kom en laat het een half uur rusten nadat u het met een vochtige doek hebt bedekt.
- Rol het deeg met een deegrol uit in een dunne laag.
- Meng alle ingrediënten voor de toplaag in een aparte kom.
- Smeer de toplaag op het deeg en bak het daarna.



Opmerking: Met dit recept maakt u 4 Turkse pizza's.

TURKSE PITA MET GEHAKT INGREDIËNTEN

Voor het deeg:

- 250 g lauwwater (40 °C)
- 50 g lauwe melk
- 25 g verse gist
- 25 g kristalsuiker
- 500 g bloem
- 25 g zout

Voor de vulling:

- 2 uien, fijngehakt
- 300 g mager rundergehakt
- 4 takjes peterselie, fijngehakt
- 4 eetlepels olijfolie
- Zout
- Zwarte peper

Voor de randen:

- 50 g ayran
- 1 ei

Voor de toplaag:

- Boter

VOORBEREIDING

- Meng het water, de olijfolie, de gist en de kristalsuiker in een kom.
- Doe de bloem in een aparte bak en maak een kuil in het midden.

- Giet het vloeibare mengsel in de kuil en kneed gedurende 10 minuten.
- Voeg zout toe en kneed nog 3-4 minuten.
- Vet een kom in met 1 eetlepel olijfolie, leg het deeg dat u hebt bereid in deze kom en bedek deze met aluminiumfolie.
- Laat het deeg dat u met de elektrische modus van uw oven hebt bereid op 40 °C gedurende 1 uur gisten.
- Verdeel het deeg in 4 gelijke stukken en rol elk van deze stukken uit.
- Bestrooi een grote kom met bloem, leg het ronde nadat u het met een vochtige doek hebt bedekt.
- Grill uien en rundergehakt met olijfolie in een bakpan. Als dit gaar is, voegt u de peterselie, het zout en de zwarte peper toe en mengt u dit door elkaar.
- Rol het deeg met een deegrol uit in een niet te dunne laag.
- Leg de vulling die u hebt bereid op de helft van het uitgerolde deeg, smeer het mengsel van ayran en ei op de rand van het deel dat u aan de bovenkant zult vouwen en vouw het dicht.
- Bak de gevouwen pita die u hebt bereid.
- Dien de pita na het bakken beboterd op.



Opmerking: Met dit recept maakt u 4 pita's.

PIZZA NAPOLI INGREDIËNTEN

Voor het deeg:

- 300 g lauwwater (40 °C)
- 1 eetlepel olijfolie
- 20 g verse gist
- 20 g kristalsuiker
- 500 g bloem
- 15 g zout

Voor de saus:

- 200 g tomatenpuree
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 theelepelt zout

Voor de toplaag:

- 400 g mozzarella in water
- 20 ansjovisfilets
- 4 eetlepels kappertjes
- Olijfolie

VOORBEREIDING

- Meng het water, de olijfolie, de gist en de kristalsuiker in een kom.

- Doe de bloem in een aparte kom en maak een kuil in het midden.
- Giet het vloeibare mengsel in de kuil en kneed gedurende 10 minuten.
- Voeg zout toe en kneed nog 3-4 minuten.
- Vet een bak in met 1 eetlepel olijfolie, leg het deeg dat u hebt bereid in deze bak en bedek deze met aluminiumfolie.
- Laat het deeg dat u hebt bereid 1 dag gisten in de koelkast.
- Verdeel het deeg in 4 gelijke stukken en rol elk van deze stukken uit.
- Bestrooi een grote kom met bloem, leg het ronde deeg in de kom en laat het een half uur rusten nadat u het met een vochtige doek hebt bedekt.
- Meng alle ingrediënten voor de saus in een aparte kom.
- Snijd de kaas voor de toplaag in grote plakken.
- Rol het deeg uit met een deegrol.
- Smeer tomatensaus op het uitgerolde deeg, voeg de plakken gesneden mozzarella, ansjovis en kappertjes toe en bak de pizza.



Opmerking: Met dit recept maakt u 4 pizza's.

PIZZA MARGHERITA INGREDIËNTEN

Voor het deeg:

- 300 g lauw drinkwater (40 °C)
- 1 eetlepel olijfolie
- 20 g verse gist
- 20 g kristalsuiker
- 500 g bloem
- 15 g zout

Voor de saus:

- 200 g tomatenpuree
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 theelepel zout

Voor de toplaag:

- 400 g mozzarella in water
- 10 takjes verse basilicum
- Olijfolie

VOORBEREIDING

- Meng het water, de olijfolie, de gist en de kristalsuiker in een kom.
- Doe de bloem in een aparte kom en maak een kuil in het midden.
- Giet het vloeibare mengsel in de kuil en kneed gedurende 10 minuten.
- Voeg zout toe en kneed nog 3-4 minuten.

- Vet een kom in met 1 eetlepel olijfolie, leg het deeg dat u hebt bereid in deze kom en bedek deze met aluminiumfolie.
- Laat het deeg dat u hebt bereid 1 dag gisten in de koelkast.
- Verdeel het deeg in 4 gelijke stukken en rol elk van deze stukken uit.
- Bestrooi een grote kom met bloem, leg het ronde deeg in de kom en laat het een half uur rusten nadat u het met een vochtige doek hebt bedekt.
- Meng alle ingrediënten voor de saus in een aparte kom.
- Snijd de kaas voor de toplaag in grote plakken.
- Rol het deeg uit met een deegrol.
- Smeer tomatensaus op het uitgerolde deeg, en leg vervolgens de plakken gesneden kaas erbovenop.
- Voeg voor het opdienen en na het bakken verse basilicum en olijfolie toe.



Opmerking: Met dit recept maakt u 4 pizza's.

TURKSE PITA MET CHEDDAR EN PASTRAMI INGREDIËNTEN

Voor het deeg:

- 250 g lauw drinkwater (40 °C)
- 50 g lauwe melk
- 25 g verse gist
- 25 g kristalsuiker
- 500 g bloem
- 25 g zout

Voor de vulling:

- 200 g geraspte cheddar
- 120 g pastrami

Voor de randen:

- 50 g ayran
- 1 ei

Voor de toplaag:

- Boter

VOORBEREIDING

- Meng het water, de olijfolie, de gist en de kristalsuiker in een kom.
- Doe de bloem in een aparte bak en maak een kuil in het midden.
- Giet het vloeibare mengsel in de kuil en kneed gedurende 10 minuten.
- Voeg zout toe en kneed nog 3-4 minuten.
- Vet een kom in met 1 eetlepel olijfolie, leg het deeg dat u hebt bereid in deze kom en bedek deze met aluminiumfolie.

- Laat het deeg dat u met de elektrische modus van uw oven hebt bereid op 40 °C gedurende 1 uur gisten.
- Verdeel het deeg in 4 gelijke stukken en rol elk van deze stukken uit.
- Bestrooi een grote kom met bloem, leg het ronde deeg in de kom en laat het een half uur rusten nadat u het met een vochtige doek hebt bedekt.
- Meng de ingrediënten die nodig zijn voor de randen in een afzonderlijke kom.
- Rol het deeg met een deegrol uit in een niet te dunne laag.
- Smeer het mengsel van ayran en ei op de randen van het uitgerolde deeg, draai dan de randen en vouw ze naar binnen. Smeer ook wat mengsel van ayran en ei op de gevouwen rand.
- Leg cheddarkaas op het leeg, leg de pastrami naast elkaar en bak de pita.
- Beboter na het bakken de randen van de pita en dien op.



Opmerking: Met dit recept maakt u 4 pita's.

GEMENGDE PIZZA INGREDIËNTEN

Voor het deeg:

- 300 g lauwwater (40 °C)
- 1 eetlepel olijfolie
- 20 g verse gist
- 20 g kristalsuiker
- 500 g bloem
- 15 g zout

Voor de saus:

- 200 g tomatenpuree
- 4 takjes verse tijm
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 theelepel zout

Voor de toplaag:

- • 20 g gefermenteerde worst
- • 200 g worsten
- • 8 plakjes salami
- • 10 ontpitte zwarte olijven
- • 1 eetlepel maïs uit blik
- • 8 middelgrote champignons
- • 400 g geraspte mozzarella
- • Olijfolie

VOORBEREIDING

- Meng het water, de olijfolie, de gist en de kristalsuiker in een kom.

- • Doe de bloem in een aparte kom en maak een kuil in het midden.
- • Giet het vloeibare mengsel in de kuil en kneed gedurende 10 minuten.
- • Voeg zout toe en kneed nog 3-4 minuten.
- • Vet een kom in met 1 eetlepel olijfolie, leg het deeg dat u hebt bereid in deze kom en bedek deze met aluminiumfolie.
- • Laat het deeg dat u hebt bereid 1 dag gisten in de koelkast.
- • Verdeel het deeg in 4 gelijke stukken en rol elk van deze stukken uit.
- • Bestrooi een grote kom met bloem, leg het ronde deeg in de kom en laat het een half uur rusten nadat u het met een vochtige doek hebt bedekt.
- • Rol het deeg met een deegrol uit in een dunne laag.
- • Smeer tomatensaus op het uitgerolde deeg, bestrooi het met wat mozzarella en leg er alle andere ingrediënten op, leg daarna de rest van de mozzarella erbovenop en bak de pizza.
- • Voeg vóór het opdienen olijfolie toe aan de gebakken pizza.



Opmerking: Met dit recept maakt u 4 pizza's.

Hoe de grill bedienen



WAARSCHUWING

Sluit de ovendeur tijdens het grillen.
Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!



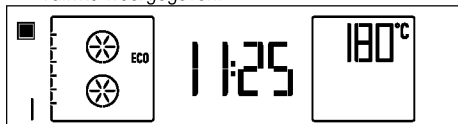
Grillen kan worden gedaan in de oven als één enkele ruimte, alleen het bovenste gedeelte of in het bovenste gedeelte als zowel het onderste als bovenste gedeelte worden gebruikt.

Grillen in één enkele ruimte

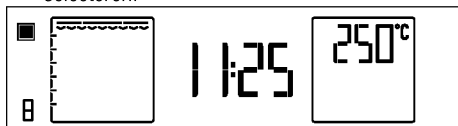
De oven keert terug naar het stand-by-scherm nadat hij voor het eerst aan is gezet en de huidige tijd is ingesteld. Alleen de huidige tijd verschijnt op het scherm.

1. Verwijder de plaat van het middengedeelte uit de oven. Alleen met een verwijderde plaat voor het middengedeelte werkt de oven in de bereidingsinstelling van één enkele ruimte.
2. Zet de oven aan door gedurende twee seconden op de toets  te drukken.

- Als de oven wordt aangezet, wordt de eerste specifieke functie voor bereiding in één enkele ruimte weergegeven.



- Raak **P** aan om naar het scherm te gaan voor de instelling van de bedieningsfunctie.
» Het relevante functienummer knippert op het scherm.
- Raak aan om de gewenste grillfunctie te selecteren.



- Na het kiezen van de functie kan "Temperatuur", "Booster" (snel verhitten), "Bereidingstijd" en "Eindtijd bereiding" worden ingesteld. Zie (De oven bedienen als één enkele ruimte) *Het bedieningspaneel van de oven bedienen, pagina 23*
- Als de bereidingsfunctie, temperatuur- en tijdwaarden goed zijn, raak dan aan om de bereiding te starten. De bereiding start.
- Als de bereidingstijd is ingesteld, wordt de oven automatisch uitgeschakeld aan het einde van deze tijd. U hoort twee geluidssignalen. Als er geen bereidingstijd is ingesteld, drukt u nogmaals op toets om de bereiding te beëindigen als het bereidingsproces is voltooid.
- Druk op de toets om de oven uit te zetten.

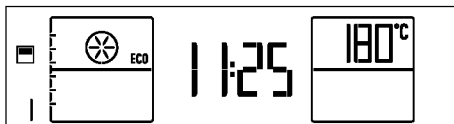
Grillen in modus "alleen bovenste gedeelte"

De oven keert terug naar het stand-by-scherm nadat hij voor het eerst aan is gezet en de huidige tijd is ingesteld. Alleen de huidige tijd verschijnt op het scherm.

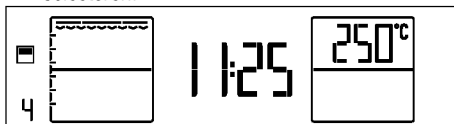
- Plaats de plaat voor het middengedeelte op de richel tussen de 3e en 4e roostergeleiders.



- Zet de oven aan door gedurende twee seconden op de toets te drukken.
- Als de oven wordt aangezet, wordt de eerste specifieke functie voor bereiding in één enkele ruimte weergegeven.



- Raak aan om de gewenste grillfunctie te selecteren.



- Na het kiezen van de functie kan "Temperatuur", "Booster" (snel verhitten), "Bereidingstijd" en "Eindtijd bereiding" worden ingesteld. Zie (Gebruik van de oven in alleen het bovenste of onderste gedeelte) *Het bedieningspaneel van de oven bedienen, pagina 23*
- Als de bereidingsfunctie, temperatuur- en tijdwaarden goed zijn, raak dan aan om de bereiding te starten. De bereiding start.
- De oven wordt automatisch uitgeschakeld aan het einde van de bereidingstijd als deze is ingesteld. U hoort twee geluidssignalen. Als er geen bereidingstijd is ingesteld, drukt u nogmaals op toets om de bereiding te beëindigen als het bereidingsproces is voltooid.
- Druk op de toets om de oven uit te zetten.

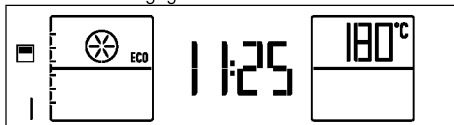
Grillen in het bovenste gedeelte terwijl zowel het bovenste als onderste gedeelte in gebruik zijn

De oven keert terug naar het stand-by-scherm nadat hij voor het eerst aan is gezet en de huidige tijd is ingesteld. Alleen de huidige tijd verschijnt op het scherm.

- Plaats de plaat voor het middengedeelte op de richel tussen de 3e en 4e roostergeleiders.

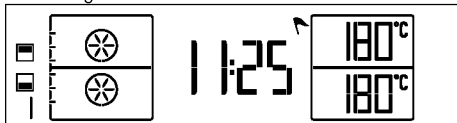


- Zet de oven aan door gedurende twee seconden op de toets te drukken.
- Als de oven wordt aangezet, wordt de eerste specifieke functie voor bereiding in één enkele ruimte weergegeven.

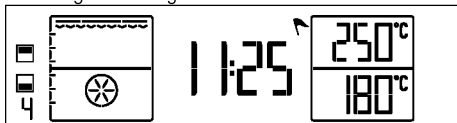


 Bij iedere aanraking van de toets  worden respectievelijk alleen het onderste gedeelte, zowel het onderste als bovenste gedeelte en alleen het bovenste gedeelte geactiveerd.

4. Activeer beide gedeeltes door tweemaal op toets  te drukken.  verschijnt naast ieder ovengedeelte.



5. Raak  aan om naar het scherm te gaan voor de instelling van de bedieningsfunctie.
 » Het relevante functienummer knippert op het scherm.
6. Door de toetsen  aan te raken, wordt het gewenste functiepaar met het bovenste gedeelte als grillfunctie geselecteerd.



7. Nadat de functie is geselecteerd, kan afzonderlijk per ovengedeelte de "Temperatuur" en "Bereidingstijd" worden ingesteld. Voor deze instellingen zal symbool  van het actieve bereidingsgedeelte knipperen. Zie: (Gebruik van

de oven in zowel het bovenste als onderste gedeelte) *Het bedieningspaneel van de oven bedienen, pagina 23*

8. Als de bereidingsfunctie, temperatuur- en tijdwaarden goed zijn, raak dan  aan om de bereiding te starten. De bereiding start.
9. De oven wordt automatisch uitgeschakeld aan het einde van de bereidingstijd als deze is ingesteld. U hoort twee geluidssignalen. Als er geen bereidingstijd is ingesteld, drukt u nogmaals op toets  om de bereiding te beëindigen als het bereidingsproces is voltooid.
10. Druk op de toets  om de oven uit te zetten.



Voedsel dat niet geschikt is voor grillen heeft het risico te verbranden. Gebruik enkel grillvoedsel dat geschikt is voor intensieve grillwarmte.

Plaats het voedsel niet te ver naar achteren in de grill. Dit is het heetste gebied en hier kan vettig voedsel vlam vatten.

Voor oven als één enkele ruimte: tabel bereidingstijden voor grillen

Voedsel	Te gebruiken accessoire	Plaatsingsniveau	Kooktijd (ong. in min.)
Vis	Grillrooster	4..5	20..25 min. #
Stukjes kip	Grillrooster	4..5	25...35 min.
Lamskoteletten	Grillrooster	4..5	20..25 min.
Varkensvlees roosteren	Grillrooster	4..5	25...30 min. #
Kalkskoteletten	Grillrooster	4..5	25..30 min. #
Geroosterd brood	Grillrooster	4	1...3 min.
# afhankelijk van dikte			
Het wordt aanbevolen voor alle gerechten circa 5 minuten voor te verwarmen.			

Alleen voor het bovenste gedeelte: tabel bereidingstijden voor grillen

Voedsel	Te gebruiken accessoire	Plaatsingsniveau	Kooktijd (ong. in min.)
Vis	Grillrooster	4..5	20..25 min. #
Stukjes kip	Grillrooster	4..5	25...35 min.
Lamskoteletten	Grillrooster	4..5	20..25 min.
Varkensvlees roosteren	Grillrooster	4..5	25...30 min. #
Kalkskoteletten	Grillrooster	4..5	25..30 min. #
Geroosterd brood	Grillrooster	4	1...3 min.
# afhankelijk van dikte			
Het wordt aanbevolen voor alle gerechten circa 5 minuten voor te verwarmen.			

6 Onderhoud en verzorging

Algemene informatie

De levensduur van het product zal worden verlengd en er zullen minder vaak problemen zijn als het product regelmatig wordt gereinigd.



GEVAAR:

Sluit het product van de stroom af voor te beginnen met onderhouds- en reinigingswerk. Er is kans op elektrische schokken!



GEVAAR:

Laat het product afkoelen voordat u het reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

- Reinig het product grondig na ieder gebruik. Zo kunt u kookresten gemakkelijker verwijderen, en voorkomt u dat ze verbranden als u het apparaat de volgende keer gebruikt.
- Er zijn geen speciale reinigingsmiddelen vereist om het product te reinigen. Gebruik warm water met wasvloeistof, een zachte doek of spons voor het reinigen van het product en een droge doek om het te drogen.
- Zorg er steeds voor dat overvloedige vloeistoffen worden afgeveegd na de reiniging en dat gemorste vloeistoffen steeds meteen worden afgeveegd.
- Gebruik voor het reinigen van roestvrijstalen oppervlakken en de handgreep geen reinigingsmiddelen die zuur of chloride bevatten. Gebruik een zachte doek met een vloeibaar detergent (niet-schurend) om deze onderdelen schoon te vegen, en let erop dat u in één richting veegt.



Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergents of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergents, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.



Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.

Het bedieningspaneel reinigen

Reinig bedieningspaneel en knoppen met een vochtige doek en veeg ze droog.



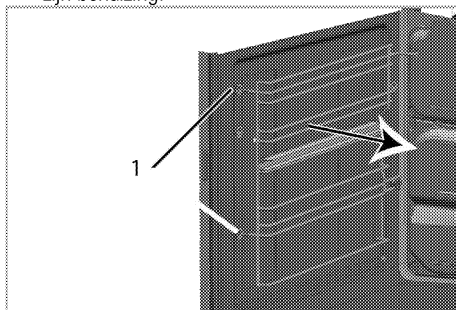
Verwijder de knoppen van uw product niet tijdens het reinigen van het bedieningspaneel. Het bedieningspaneel kan beschadigd worden!

De binnenkant van de oven reinigen

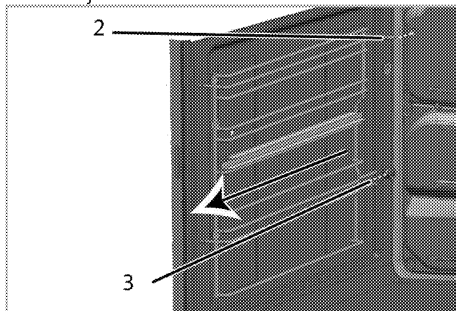
Reinigen van de zijwanden van de oven

(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

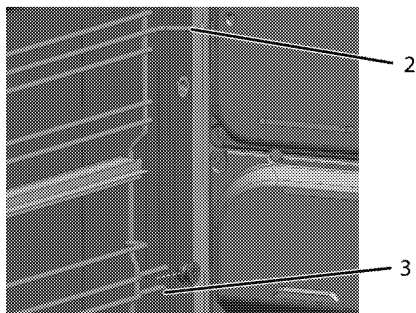
1. Verwijder de plaat van het middengedeelte uit de oven
2. Trek aan het draadrooster en neem pen nr. (1) uit zijn behuizing.



3. Verwijder het draadrooster volledig door deze uit de oven te trekken. Zorg ervoor dat pen nr. 2 uit zijn behuizing in de achterwand is verwijderd en het uiteinde nr. 3 van de schroef in de zijwand is verwijderd.



4. Reinig het draadrooster en de zijwanden van de oven met afwasmiddel, lauw water en een zachte doek of spons. Droog ze daarna af met een droge doek.
5. Plaats de pen van het draadrooster in de oven, zodat hun pennen (2) in de behuizing op het chassis passen en het uiteinde nr. 3 in de schroef valt die zich in de zijwand bevindt.



6. Steek de pen (1) van het draadrooster in zijn behuizing die zich in het chassis bevindt.

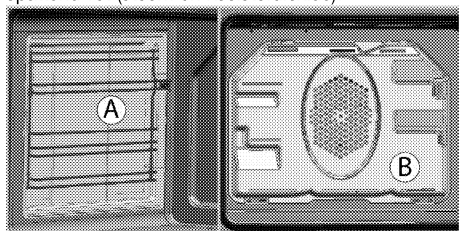


Zorg dat het draadrooster goed in de behuizing vastzit.

Katalytische wanden

(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

De binnenwanden (A) en/of achterwand (B) van uw product heeft mogelijk een katalytische emaille afwerking. Katalytische wanden zijn lichtmat van kleur en hebben een poreus oppervlak. De katalytische wanden van de oven moeten niet worden gereinigd. Het poreuze oppervlak van de katalytische wanden is zelfreinigend door het absorberen en omzetten van spattend vet (stoom en koolstofdioxide).



De oven deur reinigen

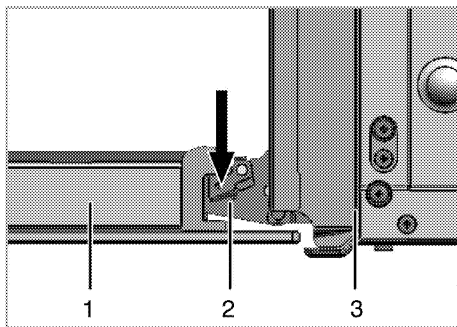
Gebruik warm water met wasmiddel, een zachte doek of spons voor het reinigen van de oven deur en een droge doek om te drogen.



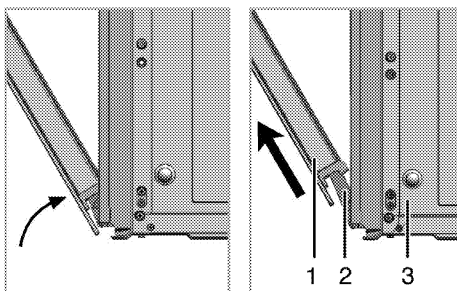
Reinig de oven deur en het glas niet met materialen die het oppervlak kunnen beschadigen zoals vaste schurende reinigingsmiddelen, metalen schrapers, staalwol of bleekmiddelen.

De oven deur verwijderen

1. Open de oven deur (1).
2. Open de clips bij de scharnierbehuizing (2) aan de rechter- en linkerkant van de oven deur door ze naar beneden te duwen zoals aangegeven in de figuur.



- 1 Oven deur
- 2 Scharnier
- 3 Oven



3. Maak de oven deur half open.
4. Verwijder de oven deur door deze omhoog te tillen waardoor hij loskomt uit de rechter- en linkerscharnieren.

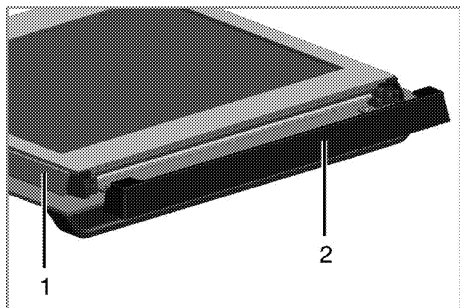


Om de deur weer terug te plaatsen, voert u de stappen tijdens het verwijderen in omgekeerde volgorde uit. Vergeet niet om de clips bij de scharnierbehuizing te sluiten wanneer u de deur opnieuw installeert.

Binnenglas deur verwijderen

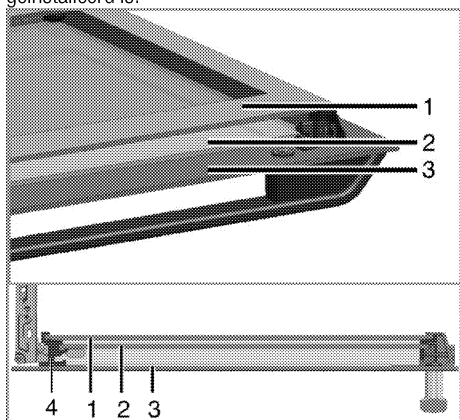
(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

Het binnenglas van de oven deur kan verwijderd worden om te reinigen. Open de oven deur.



- 1 Frame
- 2 Plastic deel

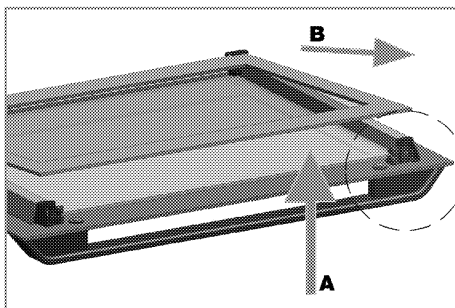
Trek het naar uzelf toe en verwijder het plastic deel dat op het bovenste gedeelte van de voordeur geïnstalleerd is.



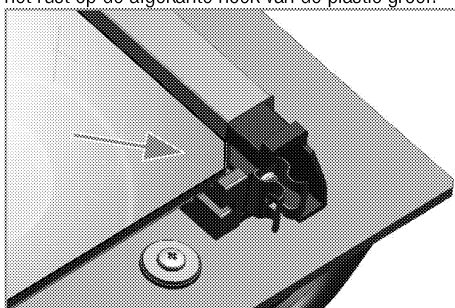
- 1 Binnenste glazen paneel
- 2 Binnenglaspaneel
- 3 Buitenste glaspneel
- 4 Plastic groef voor glaspneel-Onder

Til, zoals in de afbeelding weergegeven, het binnenste glazen paneel (1) licht in richting **A** en trek het uit in richting **B**.

Herhaal deze handeling om het binnenglaspaneel te verwijderen (2).



De eerste stap om de deur te herstellen is het herinstalleren van het binnenglaspaneel (2). Plaats, zoals weergegeven in de afbeelding, de afgekante hoek van het glazen paneel dusdanig dat het rust op de afgekante hoek van de plastic groef.



Het binnenglaspaneel (2) dient geïnstalleerd te worden in de plastic groeven dichtbij het binnenste glazen paneel (1).

Als u het binnenste glazen paneel (1) installeert dient u ervoor te zorgen dat de geprinte zijde van de paneel naar het tweede binnenglaspaneel gedraaid is.

Het is belangrijk dat de benedenhoeken van de binnenglaspanelen in de plastic benedengroeven (5) geplaatst worden.

Duw het plastic deel naar het frame tot u een "click" hoort.

De ovenlamp vervangen



GEVAAR:

Zorg voordat u de ovenlamp vervangt dat het product afgesloten is van het elektriciteitsnet en afgekoeld om het risico op een elektrische schok te vermijden.

Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

i De ovenlamp is een speciale elektrische gloeilamp die temperaturen tot 300°C kan weerstaan. Zie *Technische specificaties, pagina 11* voor gegevens. Ovenlampen kunnen worden verkregen bij de bevoegde serviceagenten.

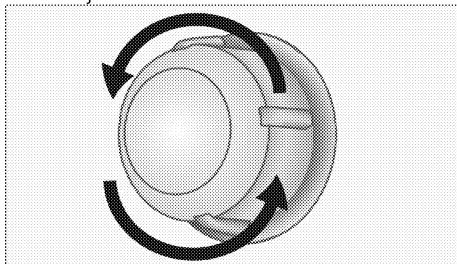
i De positie van de lamp kan afwijken van de afbeelding.

i De lamp die in dit apparaat wordt gebruikt, is niet geschikt voor huishoudelijke kamerverlichting. Het bedoeld gebruik van deze lamp is de gebruiker te helpen levensmiddelen te laten waarnemen.

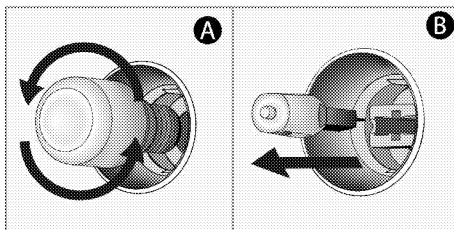
i De lampen die in dit apparaat worden gebruikt, moeten bestendig zijn aan extreme fysieke condities, zoals temperaturen boven de 50°C.

Als uw oven is voorzien van een ronde lamp:

1. Sluit het product af van het elektriciteitsnet.
2. Draai de glazen kap tegen de klok in om deze te verwijderen.



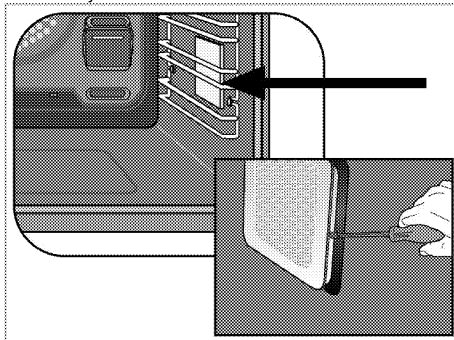
3. Als u een ovenlampje heeft van het type (A) dat u in de onderstaande afbeelding ziet, verwijdert dit dan door er zoals aangegeven aan te draaien en vervang het. Als u een ovenlampje heeft van het type (B), trek het dan naar buiten en vervang het.



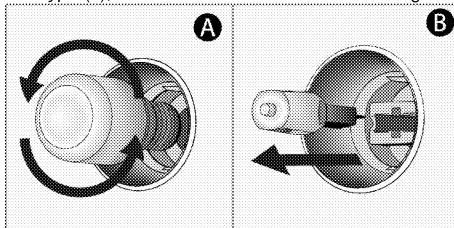
4. Plaats het glazen deksel terug.

Als uw oven is voorzien van een vierkante lamp:

1. Sluit het product af van het elektriciteitsnet.
2. Verwijder de draadrekken zoals beschreven. Zie .



3. Verwijder de beschermende glasplaat met een schroevendraaier.
4. Als u een ovenlampje heeft van het type (A) dat u in de onderstaande afbeelding ziet, verwijdert dit dan door er zoals aangegeven aan te draaien en vervang het. Als u een ovenlampje heeft van het type (B), trek het dan naar buiten en vervang het.



5. Monteer de glasplaat en daarna de draadrekken.

7 Problemen oplossen

De oven geeft stoom af als hij in gebruik is.

- Het is normaal dat er stoom ontsnapt tijdens gebruik. >>> *Dit is geen fout.*

Als de oven verwarmt en koelt geeft deze metaalachtige geluiden.

- Wanneer de metalen onderdelen worden verwarmd, kunnen deze uitzetten en geluid veroorzaken. >>> *Dit is geen fout.*

Het product werkt niet.

- De hoofdzekering is defect of doorgeslagen. >>> *Controleer zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset deze indien nodig.*
- De stekker van het product zit niet in het (geaarde) stopcontact. >>> *Controleer de plugkoppeling.*

Ovenverlichting werkt niet.

- Ovenverlichting is defect. >>> *Vervang ovenlamp.*
- De stroom is afgesloten. >>> *Controleer of er stroom is. Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset de zekeringen indien nodig.*

Oven warmt niet op.

- Functie en/of temperatuur zijn niet ingesteld. >>> *Stel de functie en de temperatuur in met de functie- en/of temperatuurknop/toets.*
- De stroom is afgesloten. >>> *Controleer of er stroom is. Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset de zekeringen indien nodig.*



Raadpleeg de bevoegde serviceagent of de dealer waarbij u het product hebt gekocht als u, ondanks het doorvoeren van de aanwijzingen in dit gedeelte, het probleem niet kunt oplossen. Probeer nooit om een product met gebreken zelf te repareren.

