

# beko

## Sisseehitatav ahi

Kasutusjuhend

## Piekarnik do zabudowy

Instrukcja obsługi



BBIMM13300DXMPSEF

385443111\_5/ ET/ PL/ R.AA/ 24/05/23 18:34  
7758286711

## Tere tulemast!

---

Hea klient,

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

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

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

### Kasutusjuhendis olevad sümbolid ja nende kirjeldused:



Oht, mis võib lõppeda surma või vigastusega.



Oluline teave või kasulikud näpunäited toote kasutamiseks:



Lugege kasutajajuhendit.



Kuumat pinda hoiatus.

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

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

## Sisukord

<b>1 EE- Ohutusjuhised.....</b>	<b>4</b>	6.1.2 Liha, kala ja linnuliha.....	28
1.1 Mõeldud kasutamiseks.....	4	6.1.3 Grill.....	29
1.2 Lapse, haavatavate inimeste ja lemmikloomade ohutus.....	5	6.1.4 Katsetatud road.....	30
1.3 Elektriõhutus.....	5	<b>7 Hooldus ja puhastus .....</b>	<b>31</b>
1.4 Transpordiohutus.....	7	7.1 Üldteave puhastamise kohta .....	31
1.5 Paigaldamise ohutus .....	7	7.2 Cleaning Accessories.....	33
1.6 Kasutusohutus .....	7	7.3 Juhtpaneeli puhastamine.....	33
1.7 Hoiatused temperatuuri kohta.....	8	7.4 Ahi sisemuse (toiduvalmistamise ala) puhastamine.....	33
1.8 Tarvikute kasutus.....	8	7.5 Hõlbus aurupuhastus .....	33
1.9 Toiduvalmistamise ohutus .....	9	7.6 Kõrgetemperatuuriline isepuhastus.....	34
1.10 Hooldus- ja puhastusohutus.....	9	7.7 Ahjuukse puhastamine.....	36
1.11 Kõrgetemperatuuriline isepuhastus (pürolüüs).....	10	7.8 Ahjuukse siseklaasi eemaldamine .....	37
<b>2 Keskkonnajuhised .....</b>	<b>10</b>	7.9 Ahjuvalgusti puhastamine.....	38
2.1 Jäätmedirektiiv .....	10	<b>8 Veatsing .....</b>	<b>39</b>
2.1.1 Elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmeid käsitlevate määruste (WEEE) järgimine ja jäätmete kõrvaldamine.....	10		
2.2 Pakendi teave .....	11		
2.3 Soovitused energiasäästuks .....	11		
<b>3 Teie toode.....</b>	<b>12</b>		
3.1 Toote tutvustus .....	12		
3.2 Toote juhtpaneeli tutvustus ja kasutamine .....	12		
3.2.1 Control Panel.....	13		
3.2.2 Ahju juhtpaneeli tutvustus.....	13		
3.3 Ahju tööfunktsioonid.....	13		
3.4 Toote tarvikud.....	14		
3.5 Toote lisaseadmete kasutamine..	15		
3.6 Tehniline kirjeldus .....	18		
<b>4 Esmakasutus.....</b>	<b>19</b>		
4.1 Esmaseadistus .....	19		
4.2 Initial Cleaning .....	19		
<b>5 Ahju kasutamine .....</b>	<b>20</b>		
5.1 Üldteave ahju kasutamise kohta ..	20		
5.2 Ahju juhtseadme töö .....	20		
5.3 Sätted.....	23		
<b>6 Üldteave küpsetamise kohta .....</b>	<b>25</b>		
6.1 Üldhoiatused mikrolaineahjus küpsetamise kohta.....	25		
6.1.1 Pagaritooted ja ahjutoidud.....	25		



## 1 EE- Ohutusjuhised

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



### 1.1 Mõeldud kasutamiseks

- Käesolev seade on mõeldud koduseks kasutamiseks. See ei ole mõeldud kasutamiseks ärilistel eesmärkidel.
- Ärge kasutage seadet aedades, rõdul ega muus väliskeskkonnas. Käesolev seade on mõeldud kasutamiseks kodumajapidamistes ning kaupluste, kontorite ja muude töökeskkondade personaliköökides.
- **WARNING:** Käesolevat seadet tuleks kasutada ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muudel eesmärkidel, nagu näiteks ruumi kütmine.
- Ahju saab kasutada toidu sulatamiseks, küpsetamiseks, praadimiseks ja grillimiseks.
- Käesolevat seadet ei tohi kasutada kütmiseks, taldrikute kuumutamiseks või rätikute ega riiete kuivatamiseks käepidemel.

## 1.2 Lapse, haavatavate inimeste ja lemmikloomade ohutus



- Seda toodet võivad kasutada 8-aastased ja vanemad lapsed ning inimesed, kellel on vähearenenud füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed või kellel puuduvad kogemused ja teadmised senikaua, kuni nad on järelevalve all või kui neid on õpetatud toodet ohutult kasutama ja selgitatud selle kõikvõimalikud ohud.
- Lapsed ei tohiks seadmega mängida. Lapsed ei tohi toodet puhastada ega hooldada, välja arvatud juhul, kui keegi neid valvab.
- Seda toodet ei tohi kasutada piiratud füüsilise, sensoorse või vaimse võimekusega inimesed (sealhulgas lapsed), välja arvatud juhul, kui neid hoitakse järelevalve all või neile antakse vajalikud juhised.
- Tuleb jälgida, et lapsed tootega ei mängiks.
- Elektritooted on lastele ja lemmikloomadele ohtlikud. Lapsed ja lemmikloomad ei tohi tootega mängida, sellele ronida ega sinna siseneda.

- Ärge asetage tootele esemeid, mida lapsed võiksid kätte saada.
- **WARNING:** Kasutamise ajal on seadme juurdepääsetavad pinnad kuumad. Hoidke lapsed tootest eemal.
- Hoidke kõik pakkematerjalid lastele kättesaamatus kohas. Võib tekkida vigastuste ja lämbumise oht.
- Kui uks on lahti, ärge pange sellele raskeid esemeid ega laske lastel sellel istuda. Võite põhjustada ahju ümbermineku või uksehingede kahjustuse.
- Laste ohutuse huvides lõigake enne toote utiliseerimist toitepistik ära ja tehke see seade kasutamiskõlbmatuks.



## 1.3 Elektriohutus

- Ühendage toode maandatud pistikupessa, mis on kaitstud elektrikorgiga, mille väärtus on toodud tüübi etiketil. Maanduspaigaldus peab olema teostatud kvalifitseeritud elektriku poolt. Ärge kasutage toodet ilma maanduseta vastavalt kohalikele / riiklikele eeskirjadele.
- Pistik või toote elektriühendus peaks asuma kergesti ligipääsetavas kohas (kus pliidiplaadi leek ei mõjuta

- seada). Kui see pole võimalik, peaks elektripaigaldisel, millega toode on ühendatud, olema mehhanism (kaitse, lüliti, pealüliti jne), mis on vastavuses elektrieeskirjadega ja ühendab kõik poolused võrgust lahti.
- Paigaldamise, remondi ja transportimise ajal ei tohi toodet pistikupesaga ühendada.
  - Ühendage toode maandatud pistikupesasse, mis vastab pingele ja sageduse väärtustele, mis on välja toodud tüübisildil.
  - Kui Teie seadmel pole toitejuhet, kasutage ainult peatükis „Tehnilised andmed“ kirjeldatud toitekaablit.
  - Ärge laske toitejuhtmel seadme alla ja taha kinni jääda. Ärge asetage voolujuhtmele raskeid esemeid. Toitejuhet ei tohiks painutada, purustada ja see ei tohi puutuda kokku ühegi soojusallikaga.
  - Ahju tagumine külg muutub kasutamisel kuumaks. Toitejuhtmed ei tohi puudutada tagapinda, kuna ühendused võivad olla kahjustada saada.
  - Ärge laske toitejuhtmel ukse ja ahju vahele kinni jääda ega jääda kuumadele pindadele. Vastasel juhul võib toitejuhtme isolatsioon sulada ja põhjustada lühise tagajärjel tulekahju.
  - Kasutage ainult originaaljuhet. Ärge kasutage lõigatud või kahjustatud juhtmeid või pikenduskaableid.
  - Toitejuhtme kahjustamisel tuleb selle võimalike ohtude vältimiseks asendada tootja, volitatud teeninduse või importija ettevõtte määratud isiku poolt.
  - **WARNING:** Enne ahju lambi vahetamist ühendage seade elektrilöögi ohu vältimiseks kindlasti vooluvõrgust lahti. Ühendage toode vooluvõrgust lahti või lülitage kaitse kaitsmekilbis välja.
- Kui Teie seadmel on toitejuhe ja pistik:
- Ärge ühendage toodet pistikupesaga, mis on lahtine, seinast väljas, purunenud, määrdunud, õline või võiks veega kokku puutuda (näiteks veega, mis võib letilt lekkida).
  - Ärge kunagi puudutage pistikut märgade kätega! Ärge kunagi eemaldage kaablit pistikust

juhtmest tõmmates, tõmmake see välja alati pistikust kinni hoides.

- Kaardumise vältimiseks veenduge, et toote pistik oleks korralikult pistikupesassa ühendatud.

#### 1.4 Transpordiohutus

- Ühendage toode enne transportimist vooluvõrgust lahti.
- Toode on raske, selle kandmiseks on vaja vähemalt kahte inimest.
- Ärge kasutage toote transportimiseks või teisaldamiseks ust ja/või selle käepidet.
- Ärge asetage tootele muid esemeid ega kandke toodet püstises asendis.
- Kui teil on vaja toodet transportida, mähkige see mullikilega või paksu papiga ning teipige see tugevalt kinni. Kinnitage toode tugevalt teibiga, et vältida toote ja toote eemaldatavate või liikuvate osade kahjustamist.
- Kontrollige toote üldist välimust transpordi ajal tekkida võinud kahjustuste suhtes.

#### 1.5 Paigaldamise ohutus

- Enne toote paigaldamist kontrollige, kas sel on kahjustusi. Kui toode on kahjustatud, siis ärge seda paigaldage.
- Ärge paigaldage toodet soojusallikate (radiaatorite, ahjude jne) lähedusse.
- Seadme kõigi ventilatsioonikanalite ümbruses peab olema piisavalt vaba ruumi.
- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi toodet paigaldada dekoratiivsete uste taha.

#### 1.6 Kasutusohutus

- Veenduge pärast iga kasutuskorda, et olete seadme välja lülitanud.
- Kui Te ei kasuta seadet pikka aega, eemaldage see vooluvõrgust või lülitage kaitse kaitsmekilbis välja.
- Ärge kasutage defektset või kahjustatud toodet. Kui see on olemas, ühendage lahti toote elektri-/gaasiühendused ja helistage volitatud teenindusse.
- Ärge kasutage seadet, kui esiukse klaas on eemaldatud või pragunenud.

- Ärge ronige tootele millelegi juurdepääsemiseks või muul põhjusel.
- Ärge kunagi kasutage toodet, kui Teie otsustusvõime või koordinatsioon on häiritud alkoholi ja/või narkootikumide tarvitamise tõttu.
- Toiduvalmistamise kohas hoitavad tuleohtlikud esemed võivad süttida. Ärge kunagi hoidke tuleohtlikke esemeid toiduvalmistamise kohas.
- Ahjukäepide pole käterätikuivati. Seadme kasutamisel ärge riputage käepidemele rätikuid, kindaid ega muud sarnast tekstiili.
- Seadme ukse hinged liiguvad ukse avamisel ja sulgemisel ning võivad kinni kiiluda. Ukse avamisel/sulgemisel ärge haarake hingedega osast.
- Ärge pange toote lähedale tuleohtlikke / plahvatusohtlikke materjale, kuna selle servad on töö ajal kuumad.
- Kuna aur võib välja tulla, hoiduge eemal ahjuukse avamisel. Aur võib põletada käsi, nägu ja/või silmi.
- Töö ajal võib seade kuumeneda. Tuleb vältida kuumenenud osade, seadme sisepindade ja kuumutuselementide puudutamist.
- Toidu kuumasse ahju asetamisel või toidu kuumast ahjust väljavõtmisel jne kasutage alati kuumakindlaid ahjukindaid.

### 1.7 Hoiatused temperatuuri kohta

- **WARNING:** Seadme ligipääsetavad osad on töö ajal kuumad. Tuleb vältida seadme ja kuumutuselementide puudutamist. Alla 8-aastaseid lapsi ei tohi lasta toote ligidale ilma täiskasvanuta.

### 1.8 Tarvikute kasutus

- On oluline, et traatrest ja ahjuplaat asetseksid traatriiulitele õigesti paigutatud. Üksikasjalikku teavet leiate jaotisest „**Tarvikute kasutus**“.
- Tarvikud võivad tooteukse sulgemisel vigastada ukseklaasi. Lükake tarvikud alati toiduvalmistamise ala lõppu.

## 1.9 Toiduvalmistamise ohutus

- Olge ettevaatlik oma roogades alkoholi kasutades. Alkoholi aurustub kõrgel temperatuuril ja võib tekitada tulekahju, kuna see võib kuumenenud pindadega kokku puutudes süttida.
- Toidujäätmed, õli jne toiduvalmistamise alas võivad süttida. Enne toiduvalmistamist eemaldage selline jääme mustus.
- Toidumürgituse oht: Ärge hoidke toitu ahjus rohkem kui tund enne ja pärast toiduvalmistamist. Vastasel korral võib see põhjustada toidumürgitust või haigusi.
- Ärge soojendage ahjus suletud konserve ega klaaspurke. Konserv/purk võib tõusva rõhu tõttu lõhkeda.
- Asetage rasvakindel paber kööginõusse või ahju tarvikule (ahjuplaadile, traatrestile jne) koos toiduga ja asetage see eelkuumutatud ahju. Eemaldage tarvikust või mahutist ulatuv ülemäärane rasvakindel paber, et vältida ahju kuumutuselementide puudutamise ohtu. Ärge kunagi kasutage rasvakindlat paberit ahjus temperatuuril, mis on kõrgem kui Teie

- kasutatava rasvakindal paberi maksimaalne lubatud temperatuur. Ärge kunagi asetage rasvakindlat paberit ahju põhjale.
- Ärge asetage küpsetusplaate, taldrikuid ega alumiiniumfooliumi otse ahju põhjale. Akumuleeritud kuumus võib kahjustada ahju põhja.
- Sulgege ahjuuks grillimise ajaks. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Grillimiseks sobimatu toit võib põhjustada tuleohtu. Grillige ainult toitu, mis talub tugevat grillileeki. Ärge asetage toite ka liiga kaugele resti tagumisse ossa. See on kuumim piirkond ja rasvased toidud võivad süttida.

## 1.10 Hooldus- ja puhastusohutus

- Enne toote puhastamist oodake, kuni toode jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Ärge peske toodet pihustades või valades sellele vett! Võite saada elektrilöögi!
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit, kuna see võib põhjustada elektrilöögi.

- Ärge kasutage ahju esiukseklaasi/(kui olemas) ahju ülemise ukse klaasi puhastamiseks tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid, metallikaabitsaid, traatvilla ja pleegitusaineid. Need materjalid võivad põhjustada klaaspindade kriimustamist ja purunemist.
- Hoidke juhtpaneeli alati puhta ja kuivana. Niiske ja määrdunud pind võib funktsioonide kasutamisel põhjustada probleeme.
- Kuumad pinnad põhjustavad põletusi! Ärge puudutage toodet isepuhastuse ajal ja hoidke lapsi tootest eemal. Enne jääkide eemaldamist oodake vähemalt 30 minutit.
- Isepuhastuse käigus eraldub toidujääkide põlemisel suitsu. Puhastusprotsessi ajal ventileerige oma kööki hästi.
- Enne puhastuse alustamist puhastage ahju välispinnad ja eemaldage ahjus olevad toidujäägid lapi ja vähese seebiga. Võtke ahjust kõik tarvikud ja kööginõud välja. Kui Teie tootel on pürokindlaid tarvikuid (mis talub kõrgetemperatuurilist isepuhastust), ei pea Te neid tarvikuid ahjust välja võtma.
- Kui Teie ahju kohal on pliidiplaat, ärge kasutage seda pliidiplaati püroolüüsi ajal.

## 1.11



### **Kõrgetemperatuuriline isepuhastus (püroolüüs)**

- Isepuhastuse käigus muutuvad pinnad kuumemaks kui tavakasutuses. Hoidke lapsed eemal.

## 2 Keskkonnajuhised

### 2.1 Jäätmedirektiiv

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

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



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

kasutusaja lõpus ära koos olme- ja muude jäätmetega. Viige see elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunkti. Nende kogumispunktide kohta võite küsida

teavet kohalikult omavalitsuselt. Seadme õige utiliseerimine aitab vältida negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele.

### **Vastavus RoHS direktiivile:**

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

## **2.2 Pakendi teave**

Toote pakkematerjalid on valmistatud taaskasutatavatest materjalidest vastavalt meie riiklikele keskkonnaeeskirjadele. Ärge visake pakendijäätmeid samasse kohta koos olme- ja muude jäätmetega, vaid viige need kohalike omavalitsuste poolt loodud pakendimaterjalide kogumispunktidesse.

## **2.3 Soovitused energiasäästuks**

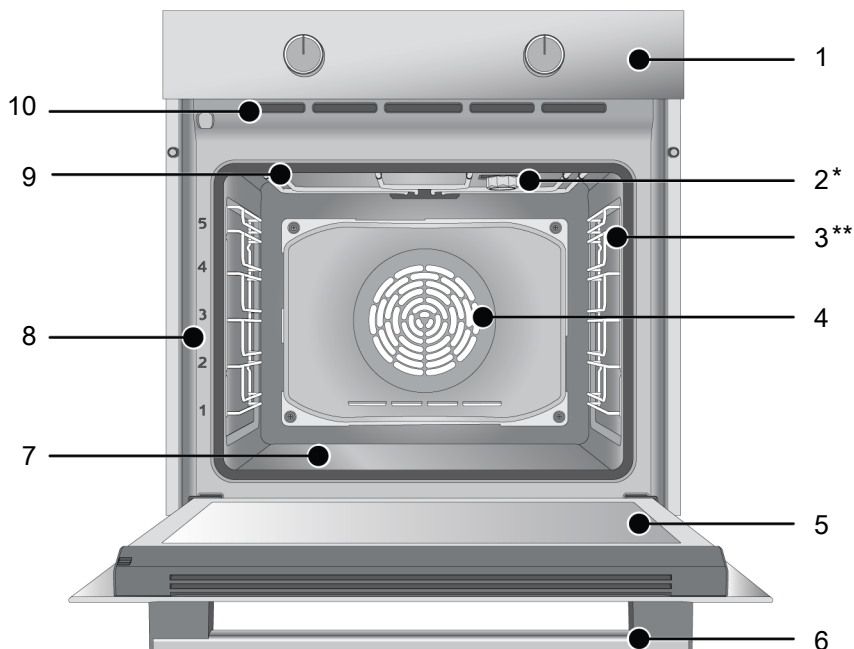
EL 66/2014 kohaselt leiate energiatõhususe teabe seadmega kaasasolevalt kviitungilt.

Järgmine teave aitab Teil kasutada toodet ökoloogiliselt ja energiat säästvamal viisil.

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

## 3 Teie toode

### 3.1 Toote tutvustus



1 Control panel

3 Wire shelves

5 Door

7 Lower heater (under the steel plate)

9 Upper heater

2 Lamp

4 Fan motor (behind the steel plate)

6 Handle

8 Shelf positions

10 Ventilation holes

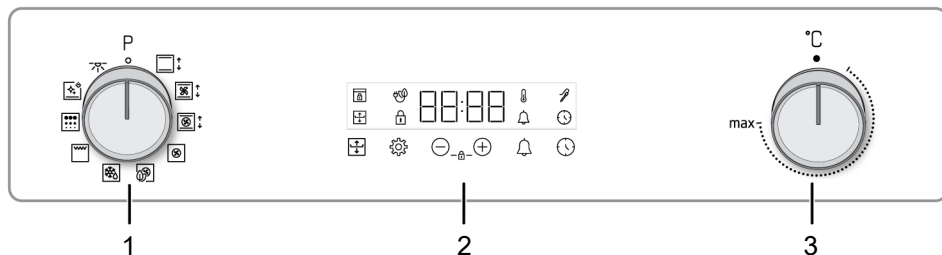
\* Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a lamp, or the type and location of the lamp may differ from the illustration.

\*\* Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a wire rack. In the image, a product with wire rack is shown as an example.

### 3.2 Toote juhtpaneeli tutvustus ja kasutamine

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

### 3.2.1 Control Panel



1 Function selection knob

2 Timer

3 Temperature selection knob

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

### 3.2.2 Ahju juhtpaneeli tutvustus

#### Funktsiooni valimise nupp

Funktsioonivaliku nupuga saate valida ahju tööfunktsioone. Valimiseks keerake suletud (ülemisest) asendist vasakule/paremale.

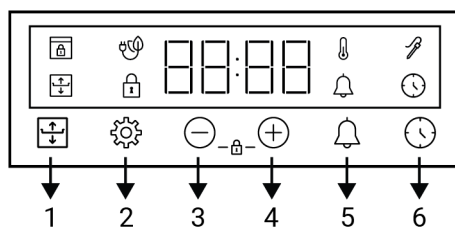
#### Temperatuuri nupp

Temperatuurinupu abil saate valida temperatuuri, mida soovite küpsetada. Valimiseks keerake päripäeva suletud (ülemisest) asendist.

#### Ahju sisetemperatuuri indikaator

Taimeri ekraanilt näete ahju sisetemperatuuri. Ahi soojeneb, kuni saavutab seatud temperatuuri ja hoiab seda temperatuuri ning 3-realine kuumutusanimatsioon vilgub paremal. Kui ahju temperatuur jõuab seatud väärtuseni, see animatsioon peatub ja sümbol C kuvatakse pidevalt seadistatud temperatuuri väärtuse kõrvale.

#### Timer



- 1 Flexible cooking key
- 2 Settings key
- 3 Decrease key
- 4 Increase key
- 5 Alarm key
- 6 Time setting key

#### Display symbols











- : Baking time symbol
- : Flexible cooking symbol
- : Alarm symbol
- : Meat probe symbol \*
- : Key lock symbol
- : Temperature symbol
- : Symbol of baking with eco fan
- : Door lock symbol \*

\* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

### 3.3 Ahju tööfunktsioonid

Funktsioonitabelil kuvatakse tööfunktsioonid, mida saate oma ahjus kasutada, ning kõrgeimad ja madalaimad temperatuurid, mida nende funktsioonide

jaoks saab seadistada. Siin näidatud töörežiimide järjekord võib erineda teie toote paigutusest.

Funktsiooni sümbol	Funktsiooni kirjeldus	Temperatuuri vahemik (°C)	Kirjeldus ja kasutamine
	Oven lamp	-	Ahjus ei tööta ükski küttekeha. Põleb ainult ahju tuli.
	Operating with fan	-	Ahju ei kõeta. Töötab ainult ventilaator (tagaseinas). Graanulitega külmutatud toit sulatatakse aeglaselt toatemperatuuril, küpsetatud toit jahutatakse. Terve lihatüki sulatamiseks kulub aeg on pikem kui teraviljaga toitude puhul.
	Top and bottom heating	40-280	Toitu soojendatakse korraga ülevalt ja alt. Sobib kookidele, küpsetele või kookidele ja hautistele küpsetusvormides. Küpsetamine toimub ühe kandikuga.
	Bottom heating	40-220	Ainult madalam kütte on sisse lülitatud. See sobib toitudele, mis vajavad põhja pruunistamist. Seda funktsiooni tuleks kasutada ka lihtsaks aurupuhastamiseks.
	Fan assisted bottom/top heating	40-280	Ülemise ja alumise küttekeha poolt soojendatav kuum õhk jaotub koos ventilaatoriga ühtlaselt ja kiiresti kogu ahjus. Küpsetamine toimub ühe kandikuga.
	Fan Heating	40-280	Ventilaatoriga soojendatav kuum õhk jaotub koos ventilaatoriga ühtlaselt ja kiiresti kogu ahjus. See sobib mitmel alusel küpsetamiseks erinevatel riulitasanditel.
	Eco fan heating	160-220	Energia säästmiseks saate seda funktsiooni kasutada selle asemel, et kasutada funktsiooni Fan Heating vahemikus 160–220°C. Aga; küpsetusaeg pikeneb veidi.
	"3D" function	40-280	Töötavad ülemise kütte, alumise kütte ja ventilaatorikütte funktsioonid. Küpsetatava toote iga pool valmib võrdelt ja kiiresti. Küpsetamine toimub ühe kandikuga.
	Full grill	40-280	Ahju laes olev suur grill töötab. Sobib suures koguses grillimiseks.
	Pyrolysis	-	Seda kasutatakse ahju isepuhastamiseks kõrgel temperatuuril. Vaadake selle funktsiooni tehnilisi andmeid hoolduse ja puhastamise jaotises.

### 3.4 Toote tarvikud

Teie tootes on mitmesuguseid tarvikuid. Selles jaotises on saadaval tarvikute kirjeldus ja õige kasutamise kirjeldused. Sõltuvalt toote mudelist on kaasas olev

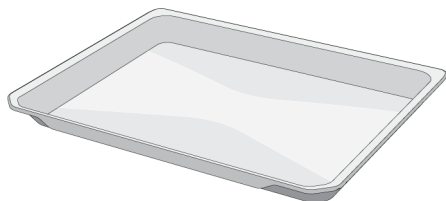
tarvik erinev. Kõik kasutusjuhendis kirjeldatud tarvikud ei pruugi teie tootes saadaval olla.



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

### Standard tray

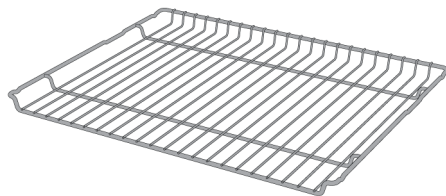
Seda kasutatakse küpsetiste, külmutatud toitude ja suurte tükkide praadimiseks.



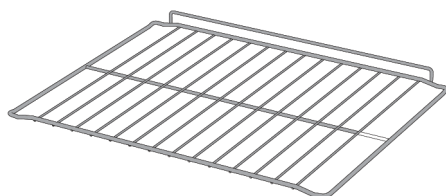
### Wire grill

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

#### On models with wire shelves :



#### On models without wire shelves :

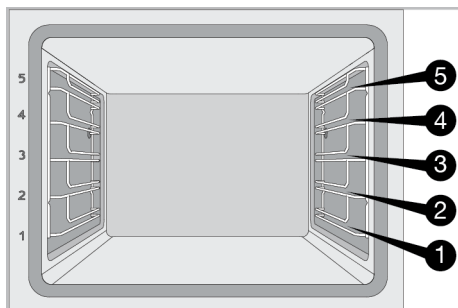


## 3.5 Toote lisaseadmete kasutamine

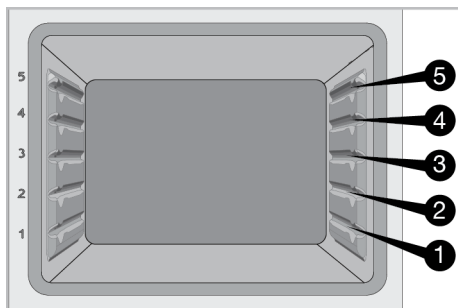
### Toiduvalmistamise riigid

Küpsetusalal on 5 riuliasendit. Ahju esipaneelil olevatelt numbritelt näete ka riulite järjekorda.

#### On models with wire shelves :



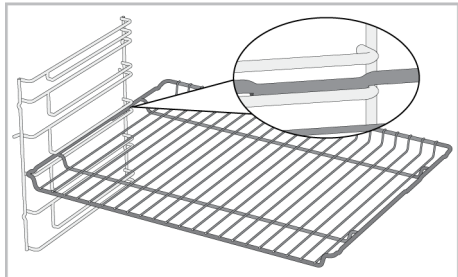
#### On models without wire shelves :



### Traatresti asetamine küpsetusriulile

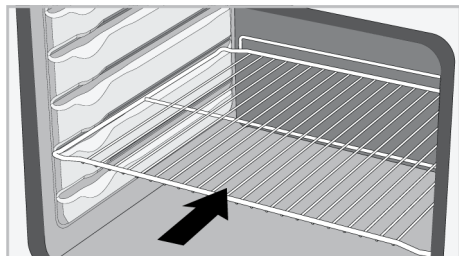
#### On models with wire shelves :

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



**On models without wire shelves :**

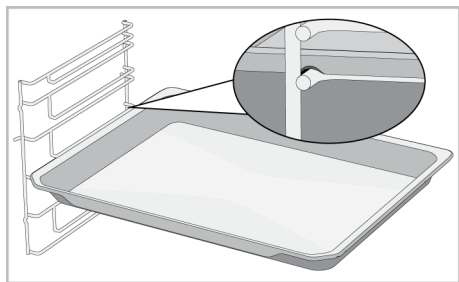
Väga oluline on asetada traatrest korralikult külgriiulitele. Traatrestil on riiulile asetamisel üks suund. Traatresti soovitud riiulile asetades peab avatud osa olema esiküljel.



**Kandiku asetamine kúpsetusriiulitele**

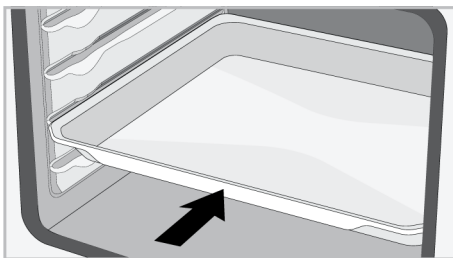
**On models with wire shelves :**

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



**On models without wire shelves :**

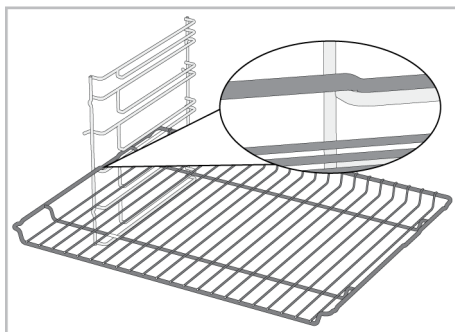
Samuti on oluline asetada kandikud korralikult külgriiulitele. Salvel on riiulile asetamisel üks suund. Kandiku soovitud riiulile asetamisel peab selle hoidmiseks mõeldud pool olema esiküljel.



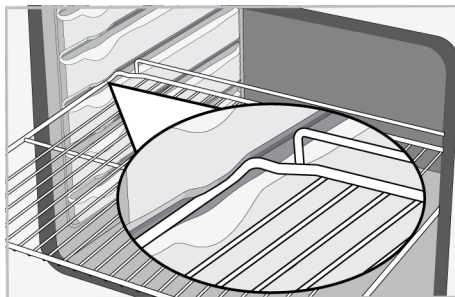
**Traatresti peatamisfunktsioon**

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

**On models with wire shelves :**

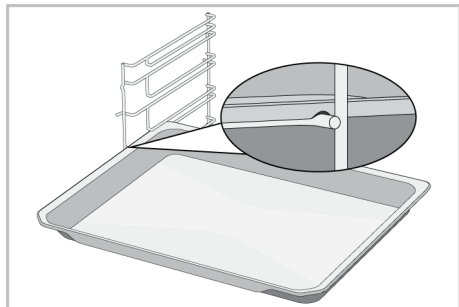


**On models without wire shelves :**



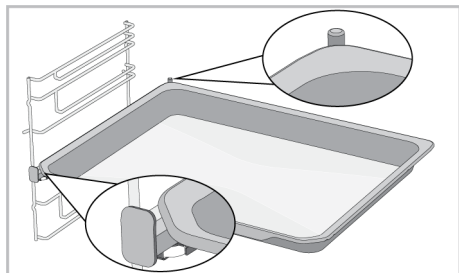
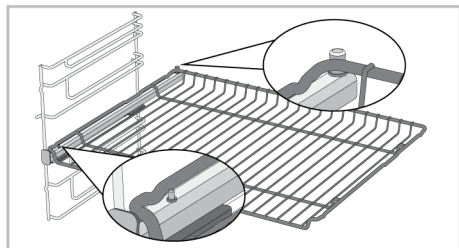
### Salve peatamise funktsioon -On models with wire shelves

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



### Traatvõre ja aluse õige paigutamine teleskoopsiinidele-On models with wire shelves and telescopic models

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



### 3.6 Tehniline kirjeldus

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

Põhiteave: Kodus kasutamiseks mõeldud elektriühjude energiamärgise teave on esitatud vastavalt standardile EN 60350- 1 / IEC 60350- 1. Need väärtused määrati kindlaks funktsioonide Top and bottom heating or (if present) Fan assisted bottom/top heating puhul standardkoormusega.

Energiatõhususe klass on määratud kindlaks vastavalt järgmisele tähtsusastmele sõltuvalt sellest, kas tootel on vastavad funktsioonid olemas või. 1-Eco fan heating , 2-Fan Heating , 3-Fan assisted low grill , 4-Top and bottom heating.



Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid ette teatamata muuta.



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



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

## 4 Esmakasutus

Enne seadme kasutuselevõttu on järgmistes jaotistes soovitatav toimida järgmiselt.

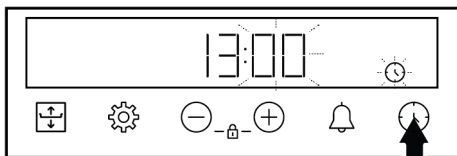
### 4.1 Esmaseadistus

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

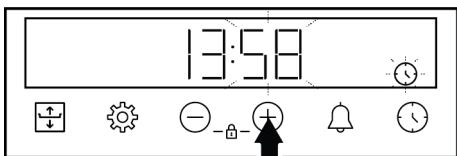
1. Pärast ahju esmakordset sisselülitamist hakkavad ekraanil vilkuma tekst "12:00" ja sümbol ⌚.
2. Määrake kellaaeg klahvide (+)/(-) abil.



3. Minutivälja aktiveerimiseks puudutage ⌚ või klahvi ⚙️.



4. Minutite määramiseks vajutage klahve (+)/(-).



5. Kinnitage säte klahvi ⌚ vajutamisega.

⇒ Kellaaeg on määratud ja sümbol ⌚ kaob ekraanilt.

**i** Kui esimest taimerit ei seata, siis hakkavad vilkuma kellaaeg "12:00" ja sümbol ⌚ ning ahi ei käivitu. Ahju töötamiseks peate kinnitama kellaaaja. Selleks kehtestage see või vajutage klahvi ⌚, kui kellaaeg ongi "12:00". Kellaaega saate hiljem muuta, nagu on kirjeldatud jaotises „Sätted”.

**i** Elektrikatkestuse korral kellaaaja sätteid tühistatakse. See tuleb uuesti seadistada.

### 4.2 Initial Cleaning

1. Eemaldage kõik pakkematerjalid.
2. Eemaldage ahjust kõik kaasas olevad tarvikud.
3. Lülitage toode 30 minutiks sisse ja seejärel välja. Sel viisil põletatakse ja eemaldatakse jäägid ja kihid, mis võisid tootmise ajal ahju jääda.
4. Toote kasutamisel valige kõrgeim temperatuur ja töofunktsioon, millega kõik Teie kuumutuselemendid töötada saavad. Vt "Ahju töofunktsioonid [▶ 13]. Järgmisest jaotisest saate teada, kuidas ahju kasutada.
5. Oodake, kuni ahi jahtub.
6. Pühkige toote pinnad niiske lapiga või käsnaga ja kuivatage lapiga.

#### Enne tarvikute kasutamist:

Ahjust eemaldatud tarvikud puhastage puhastusvahendi, vee ja pehme puhastuskäsnaga.

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

**MÄRKUS:** Esmakordsel kasutuskorral võib suitsu ja lõhna tekkida mitmeks tunniks. See on normaalne, ja selle eemaldamiseks

on vaja lihtsalt head ventilatsiooni. Vältige suitsu ja tekkivate lõhnade otsest sissehingamist.

## 5 Ahju kasutamine

### 5.1 Üldteave ahju kasutamise kohta

**Jahutusventilaator ( It varies depending on the product model. It may not be available on your product. )**

Teie tootel on olemas jahutusventilaator. Jahutusventilaator lülitatakse vajaduse korral automaatselt sisse, ja see jahutab nii toote esikülge kui ka mööblit. Kui jahutusprotsess on lõppenud, lülitatakse see automaatselt välja. Kuum õhk väljub ahjuuksest. Ärge katke neid ventilatsioonivahendeid millegagi. Vastasel juhul võib ahi üle kuumeneda. Jahutusventilaator töötab ahju töötamise ajal või ka pärast ahju väljalülitamist (umbes 20- 30 minutit). Kui toiduvalmistamiseks programmeerite ahju taimerit, lülitub jahutusventilaator küpsetusaja lõppedes välja koos kõigi funktsioonidega. Jahutusventilaatori tööaega ei saa kasutaja määrata. See lülitub automaatselt sisse ja välja. See ei ole tõrge.

### Ahju valgustus


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

Mõne küpsetusfunktsiooni puhul ei lülitu valgustus energia säästmiseks kunagi sisse.

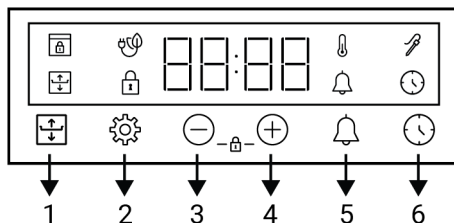
Kui soovite, et ahju valgusti pidevalt põleks, valige tööfunktsioon "Oven lamp" funktsiooni valiku nupu abil.

### 5.2 Ahju juhtseadme töö

#### Üldhoiatused ahju juhtseadme kohta





- Toiduvalmistamise ajaks saab maksimaalselt määrata 5 tundi 59 minutit. Elektrikatkestuse korral programm katkestatakse. Tuleb uuesti programmeerida.
- Mis tahes muudatuste tegemisel vilguvad ekraanil vastavad sümbolid. Sätete salvestamiseks peab natuke ootama.
- Kui on määratud mõni toiduvalmistamise säte, ei saa kellaega reguleerida.
- Kui toiduvalmistamise alguseks on olemas seatud toiduvalmistamise aeg, kuvatakse ekraanil järelejäänud aeg.
- Juhtudel, kui on seatud toiduvalmistamise aeg või lõppaeg, saate need automaatselt tühistada klahvi  pika vajutamisega.


#### Timer




- 1 Flexible cooking key
- 2 Settings key
- 3 Decrease key
- 4 Increase key
- 5 Alarm key
- 6 Time setting key

#### Display symbols

-  : Baking time symbol
-  : Flexible cooking symbol
-  : Alarm symbol
-  : Meat probe symbol \*

 : Key lock symbol

 : Temperature symbol

 : Symbol of baking with eco fan

 : Door lock symbol \*

\* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

### Ahju sisselülitamine

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



### Ahju väljalülitamine

Saate ahju välja lülitada, keerates funktsiooni valimise nuppu ja temperatuuri nuppu asendisse „väljas“ (üles).

### Käsitsi temperatuuri ja ahju tööfunktsiooni valimine toiduvalmistamisel

Saate neid toiduvalmistamisel käsitsi reguleerida (võimaluste piires), ilma toiduvalmistamise aega määramata, valides toidule vastava temperatuuri ja tööfunktsiooni.





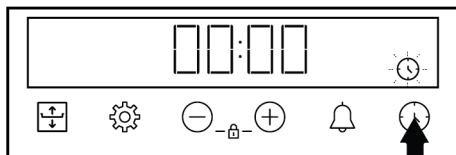
1. Valige funktsiooni valimise nupu abil tööfunktsioon, millega soovite toidu valmistada.
  2. Seadke temperatuuri nupu abil temperatuur, millega soovite toidu valmistada.
- ⇒ Teie ahi hakkab valitud funktsiooni ja temperatuuri kasutades kohe tööle ning ekraanile ilmub sümbol . Kui temperatuur ahjus jõuab seatud temperatuurini, sümbol  kaob ekraanilt. Ahi ei lülitu automaatselt välja, kuna käsitsi toiduvalmistamise korral on toiduvalmistamise kestus määramata. Teie peate küpsetamist kontrollima ja seejärel ahju välja lülitama. Kui küpsetamine on lõppenud,




lülitage ahi välja, keerates funktsioonivaliku nupu ja temperatuuri nupu asendisse „väljas“ (st ülemisse asendisse).


### Toiduvalmistamine toiduvalmistamise aja määramisega:

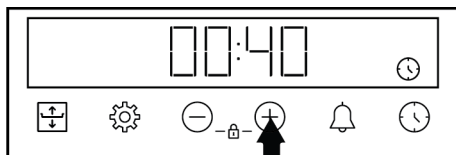
Kui soovite, et ahi lülituks toiduvalmistamise aja lõppedes automaatselt välja, valige toidule vastava ja tööfunktsioon ning seadke taimer toiduvalmistamise ajale.


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





 Pärast tööfunktsiooni ja temperatuuri määramist saate toiduvalmistamise aja seada 30-le minutile klahvi  vajutamisega kiireks toiduvalmistamise aja määramiseks; selle saab muuta klahvide  vajutamisega.


3. Määrake toiduvalmistamise aeg klahvide  abil.



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


4. Pange oma toit ahju ja seadke temperatuur temperatuuri nupuga.


⇒ Teie ahi hakkab valitud funktsiooni ja temperatuuri kasutades kohe tööle. Masin alustab pöördloenduse, kasutades alusena määratud toiduvalmistamise kestust, ning ekraanile ilmub sümbol . Kui temperatuur ahjus jõuab seatud temperatuurini, sümbol  kaob ekraanilt.

5. Kui toiduvalmistamise aeg on läbi, kuvatakse ekraanil teade „End“, hakkab vilkuma sümbol  ja taimer piiksub.
6. Helisignaali saab kuulda kaks minutit. Hoiatuse peatamiseks vajutage suvalist nuppu. Hoiatus lõpeb ja ekraanile ilmub kellaaeg.

### Flexible Cooking (Flexi Crisp)


Kui soovite, et ahjus küpsetamisel pruunistuks ülemine või alumine osa rohkem, saate parema tulemuse saavutamiseks kasutada funktsiooni Flexible Cooking (Flexi Crisp)™. Selle funktsiooniga reguleeritakse kuumust, et anda küpsetamise ajal rohkem kuumust ülemisele või alumisele pinnale.

 Paindlikku toiduvalmistamisfunktsiooni saate kasutada tööfunktsioonides Top and bottom heating, "3D" function and Fan assisted bottom/top heating vahemikus 150°C-250°C.

 Temperatuuri ja funktsiooni muutmisel sisselülitatud paindliku toiduvalmistamisfunktsiooni korral tühistatakse paindlik toiduvalmistamisfunktsioon automaatselt.

### Paindliku toiduvalmistamise soovituslike küpsetusaegade tabel


Allpool olevas tabelis on esitatud soovituslikud paindliku toiduvalmistamise jaoks sobivad küpsetusajad.


 Kui paindlikku toiduvalmistamisfunktsiooni ei lõpetata, tühistatakse see automaatselt 15 minuti pärast.

Küpsetusaeg (minutites)	Paindliku toiduvalmistamise funktsiooni kasutusaeg (minutites)
0 - 15	viimased 5
15 - 45	viimased 10
45 ja üle	viimased 15

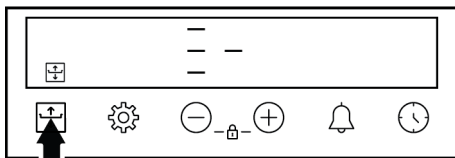
### Paindliku toiduvalmistamise funktsiooni kasutamiseks:


1. Alustage toiduvalmistamist. Selleks valige tööfunktsioon ja temperatuur, kus paindlik toiduvalmistamise funktsioon oleks sees.

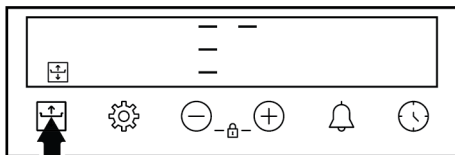
 Võite kasutada paindlikku toiduvalmistamise funktsiooni ilma küpsetusaega määramata, seda käsitsi juhtides või küpsetusaega määrares.


2. Pruunistatava pinna valimiseks vajutage kõigepealt klahvi .

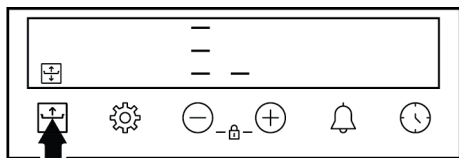
⇒ Esimesel vajutusel jätkab ahi tavapäraselt tööd ja ekraanile ilmub 3 joone kõrval üks keskmine joon.






⇒ Klahvi  uuesti vajutamisel lülitatakse sisse ülemise pinna praadimise aste ja ekraanile ilmub 3 joone kõrval üks ülemise tasandi joon.




- ⇒ Klahvi  uuesti vajutamisel lülitatakse sisse alumise pinna praadimise aste ja ekraanile ilmub 3 joone kõrval üks alumise tasandi joon.



3. Sümbol  jääb põlema koos kulunud küpsetusaja või järelejäänud küpsetusajaga umbes 5-ks sekundiks pärast seadistust.




 Paindliku toiduvalmistamise funktsiooni käsitsi tühistamiseks vajutage klahvi  kuni ekraani 3 joone kõrval olev joon viiakse keskmisele tasandile.

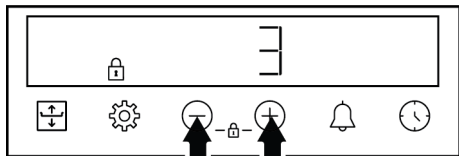
 Seoses toiduvalmistamise ohtusega on paindlik toiduvalmistamise funktsioon sees kõige enam 15 minutit. Seejärel naaseb seade automaatselt tavalisele toiduvalmistamise tasandile, ja sümbol kaob ekraanilt.


### 5.3 Sätted


#### Klahviluku aktiveerimiseks



Klahviluku funktsiooni abil saate kaitsta taimerit sekkumiste eest.


1. Hoidke samaaegselt klahve / all, kuni ekraanile ilmub sümbol .






- ⇒ Ekraanil kuvatakse sümbol  ja algab pöördloendus kujul 3-2-1. Pöördloenduse lõppemisel lülitub sisse klahvilukk. Kui aktiveeritud klahviluku


korral puudutatakse ükskõik millist klahvi, annab taimer helisignaali ja vilgub sümbol .

 / Klahvide  vabastamisel enne pöördloenduse lõppu klahvilukk ei lülitu sisse.

 Kui klahvilukk on sees, taimeri klahve kasutada ei saa. Klahvilukku ei tühistata elektrikatkestuse korral.


#### Klahviluku desaktiveerimiseks


1. Hoidke samaaegselt klahve / all, kuni ekraanilt kaob sümbol .

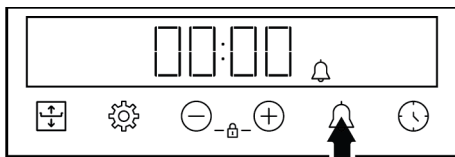
- ⇒ Sümbol  kaob ekraanilt ning klahvilukk lülitatakse välja.

#### Alarmi sätestamiseks

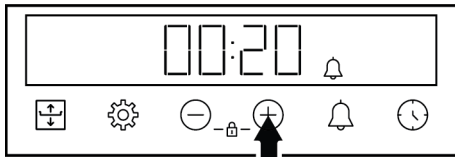
Seadme taimerit saate kasutada mitte ainult küpsetamise raames, vaid ka muude hoiatuste või meeldetuletuste jaoks. Alarm ei mõjuta ahju tööfunktsioone. Seda kasutatakse hoiatamise eesmärgil. Näiteks saate alarmi kasutada siis, kui soovite toitu teatud aja möödudes ahjus keerata. Niipea kui Teie poolt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

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

1. Vajutage klahvi  kuni ekraanile ilmub sümbol .



2. Määrake alarmi aeg klahvide / abil.



- ⇒ Pärast alarmi aja määramist jääb sümbol 🔔 põlema ja ekraanil algab alarmi aja tagasilugemine. Kui määrata samaaegselt alarmi aeg ja küpsetusaeg, kuvatakse ekraanil lühemat aega.

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

### Alarmi väljalülitamiseks

1. Alarmi ajavahemiku möödudes kahe minuti jooksul kostub hoiatussignaali. Helisignaali peatamiseks vajutage suvalist klahvi.

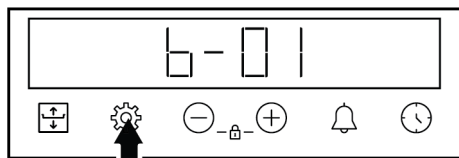
- ⇒ Hoiatus lõpeb ja ekraanile ilmub kellaeg.

### Alarmi tühistamiseks

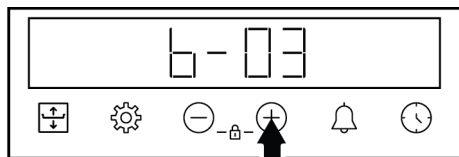
1. Alarmi aja tühistamiseks vajutage klahvi 🔔, kuni ekraanile ilmub sümbol 🔔. Hoidke klahvi ⊖ all, kuni ekraanile ilmub teade „00:00“.
2. Alarmi saab tühistada ka klahvi 🔔 pika vajutusega.

### Helitugevuse seadistus

1. Hoidke klahvi ⚙️ all, kuni ekraanile ilmub üks väärtustest (b-01-b-02-b-03).



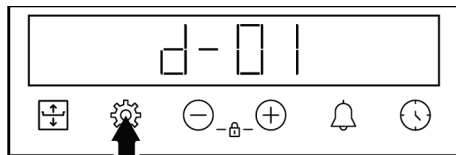
2. Määrake soovitud tase klahvide ⊕/⊖ abil. (b-01-b-02-b-03)



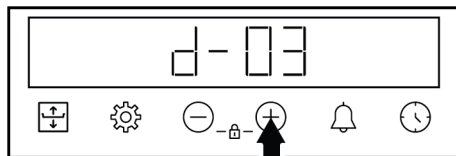
- ⇒ Vajutage kinnitamiseks klahvi ⚙️ või oodake veidi ilma klahve vajutamata. Helitugevuse säte lülitub mõne aja pärast sisse.

### Ekraani heleduse määramine

1. Hoidke klahvi ⚙️ all, kuni ekraanile ilmub üks väärtustest (d-01-d-02-d-03).



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

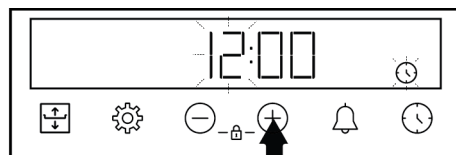


- ⇒ Vajutage kinnitamiseks klahvi ⚙️ või oodake veidi ilma klahve vajutamata. Heleduse säte lülitub mõne aja pärast sisse.

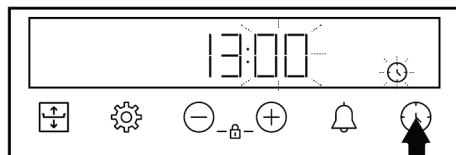
### Kellaaja muutmine

Varem määratud ahju kellaaja muutmiseks

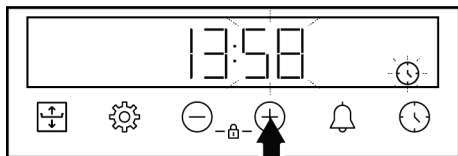
1. Hoidke klahvi ⚙️ all, kuni ekraanile ilmub sümbol 🕒.
2. Määrake kellaag klahvide ⊕/⊖ abil.



3. Minutivälja aktiveerimiseks puudutage 🕒 või klahvi ⚙️.



4. Minutite määramiseks vajutage klahve ⊕/⊖.



## 6 Üldteave küpsetamise kohta


Sellest jaotisest leiate näpunäiteid toiduvalmistamise kohta.

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

### 6.1 Üldhoiatused mikrolaineahjus küpsetamise kohta

- Ahjuukse avamisel küpsetamise ajal või pärast seda võib tekkida kuum aur. Aur võib põletada käsi, nägu ja/või silmi. Ahjuukse avamisel hoiduge sellest eemale.
- Küpsetamise käigus tekkiv intensiivne aur võib temperatuurierinevuse tõttu moodustada kondenseerunud veetilku ahju sise- ja välispinnale ning mööbli ülaosadele. See on normaalne ja füüsiline nähtus.
- Toiduvalmistamise temperatuuri ja aja väärtused võivad retseptist ja kogusest sõltuvalt erineda. Sel põhjusel on need väärtused antud vahemikena.
- Enne toiduvalmistamise alustamist eemaldage alati ahjust tarvikud, mida Te ei hakka kasutama. Tarvikud, mis jäävad ahju, võivad takistada Teie toitu valmimast õigete väärtuste juures.
- Toitude puhul, mida valmistate vastavalt oma retseptile, vaadake teavet sarnaste toitute kohta, mis on toodud toiduvalmistamise nõuannete tabelites.
- Kaasasolevate tarvikute kasutamine tagab Teile parimat toiduvalmistamist. Järgige alati Teie poolt kasutatavate väliste köögitarvete puhul antud hoiatusi ja teavet.
- Lõigake rasvakindlat paberit, mida toiduvalmistamisel kasutate, kasutatavasse köögianumasse

5. Kinnitage säte klahvi  vajutamisega.

- Kellaeg on määratud ja sümbol  kaob ekraanilt.

sobivateks tükkideks. Köögianumast ulatuv rasvakindel paber võib põhjustada põletusi ja mõjutada Teie küpsetamise kvaliteeti. Kasutage rasvakindlat paberit ettenähtud temperatuuride vahemikus.

- Hea tulemuse tagamiseks küpsetamisel asetage toit soovitatud riulile. Ärge muutke küpsetamise ajal riuliasendit.

### 6.1.1 Pagaritooted ja ahjutoidud

#### Üldteave

- Hea toiduvalmistamise tagamiseks soovime kasutada toote tarvikuid. Kui kavatsete kasutada väliseid kööginõusid, eelistage tumedaid, mittekleepuvaid ja kuumuskindlaid nõusid.
- Kui toiduvalmistamise nõuannete tabelis soovitakse eelsoojendamist, pange toit pärast eelsoojendamist kindlasti ahju.
- Kui kavatsete süüa teha traatrestil asuvate kööginõude abil, asetage need traatrestil keskele, mitte tagaseina lähedusse.
- Kõik pagaritoodete valmistamiseks kasutatavad materjalid peavad olema värsked ja toatemperatuuril.
- Toidu valmiduse olek võib varieeruda sõltuvalt toidu kogusest ja kööginõu suurusest.
- Metallist, keraamilised ja klaasist vormid pikendavad toiduvalmistamisele kuluvat aega, ja küpsetiste alumine pind ei pruunistu ühtlaselt.
- Küpsetuspaberit kasutades võib toidu alumisel pinnal täheldada kerget pruunistumist. Sellises olukorras peate võib-olla pikendama toiduvalmistamise aega umbes 10 minuti võrra.

- Toiduvalmistamise nõuannete tabelis äratoodud väärtused on määratud kindlaks meie laborites läbi viidud testide tulemusel. Teie jaoks sobivad väärtused võivad nendest väärtustest erineda.
- Asetage toit toiduvalmistamise nõuannete tabelis soovitatud riulile. Ahju alumist riulit käsitletakse 1. riulina.

### Näpunäiteid kookide küpsetamiseks

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

### Vihjeid pagaritoodete kohta

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

### Küpsetusnõuannete tabel küpsetiste ja ahjuroogade jaoks

#### Suggestions for baking with a single tray

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Cake on the tray	Standard tray *	Top and bottom heating	3	180	30 ... 40
Cake in the mould	Cake mould on wire grill **	Fan Heating	2	180	30 ... 40
Small cakes	Standard tray *	Top and bottom heating	3	160	25 ... 35
Small cakes	Standard tray *	Fan Heating	On models with wire shelves : 3 On models without wire shelves : 2	150	25 ... 35
Sponge cake	Round cake mould, 26 cm in diameter with clamp on wire grill **	Top and bottom heating	2	150	30 ... 40
Sponge cake	Round cake mould, 26 cm in diameter with clamp on wire grill **	Fan Heating	2	155	30 ... 40

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Cookie	Pastry tray *	Top and bottom heating	3	170	25 ... 35
Cookie	Pastry tray *	Fan Heating	3	170	20 ... 30
Pastry	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200	30 ... 40
Pastry	Standard tray *	Fan Heating	2	180	30 ... 40
Bun	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200	20 ... 30
Bun	Standard tray *	Fan Heating	3	180	20 ... 30
Whole bread	Standard tray *	Top and bottom heating	3	200	30 ... 40
Whole bread	Standard tray *	Fan Heating	3	200	30 ... 40
Lasagne	Glass / metal rectangular container on wire grill **	Top and bottom heating	2 or 3	200	30 ... 40
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	50 ... 65
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	3	170	50 ... 65
Pizza	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200 ... 220	10 ... 20

### Suggestions for cooking with two trays

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	On models with wire shelves :150 On models without wire shelves :140	On models with wire shelves : 25 ... 40 On models without wire shelves : 30 ... 45
Cookie	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	170	25 ... 35
Pastry	1-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	1 - 4	180	35 ... 45
Bun	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	180	20 ... 30

Preheating is recommended for all food.

\*These accessories may not be included with your product.

\*\*These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

## Töofunktsiooniga "Eco fan heating" toiduvalmistamise nõuannete tabel

- Töofunktsiooni "Eco fan heating" puhul ärge muutke temperatuuri pärast toiduvalmistamise alustamist.

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

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	Standard tray *	3	160	25 ... 35
Cookie	Standard tray *	3	180	25 ... 35
Pastry	Standard tray *	3	200	45 ... 55
Bun	Standard tray *	3	200	35 ... 45

\* These accessories may not be included with your product.

## 6.1.2 Liha, kala ja linnuliha

### Grillimise põhipunktid

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

### Küpsetusnõuannete tabel liha-, kala- ja linnuroogade jaoks

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Steak (whole) / Roast (1 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	3	15 mins. 250/ maks., after 180 ... 190	60 ... 80
Lamb's shank (1,5-2 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	3	15 mins. 250/ maks., after 170	110 ... 120
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf.	Fan assisted bottom/top heating	2	15 mins. 250/ maks., after 190	60 ... 80
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf.	"3D" function	2	15 mins. 250/ maks., after 190	60 ... 80
Turkey (5,5 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	1	25 mins. 250/ maks., after 180 ... 190	150 ... 210

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Turkey (5,5 kg)	Standard tray *	"3D" function	1	25 mins. 250/ maks., after 180 ... 190	150 ... 210
Fish	Wire grill * Place one tray on a lower shelf.	Fan assisted bottom/top heating	3	200	20 ... 30
Fish	Wire grill * Place one tray on a lower shelf.	"3D" function	3	200	20 ... 30

Preheating is recommended for all food.

\*These accessories may not be included with your product.

\*\*These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

### 6.1.3 Grill

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

#### Üldhoiatused

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

#### Grillimise põhipunktid

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

#### Grillimise nõuannete tabel

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Fish	Wire grill	4 - 5	250/maksimum	20 ... 25
Chicken pieces	Wire grill	4 - 5	250/maksimum	25 ... 35
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	250/maksimum	20 ... 30
Lamb chop	Wire grill	4 - 5	250/maksimum	20 ... 25
Steak - (meat cubes)	Wire grill	4 - 5	250/maksimum	25 ... 30
Veal chop	Wire grill	4 - 5	250/maksimum	25 ... 30
Vegetable gratin	Wire grill	4 - 5	220	20 ... 30
Toast bread	Wire grill	4	250/maksimum	1 ... 3

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.

Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.

## 6.1.4 Katsetatud road

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

### Toiduvalmistamise tabel katsetatud roogadega

#### Suggestions for baking with a single tray

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Shortbread (sweet cookie)	Standard tray *	Top and bottom heating	3	140	20 ... 30
Shortbread (sweet cookie)	Standard tray *	Fan Heating	On models with wire shelves :3 On models without wire shelves :2	140	15 .. 25
Small cakes	Standard tray *	Top and bottom heating	3	160	25 ... 35
Small cakes	Standard tray *	Fan Heating	On models with wire shelves : 3 On models without wire shelves : 2	150	25 ... 35
Sponge cake	Round cake mould, 26 cm in diameter with clamp on wire grill **	Top and bottom heating	2	150	30 ... 40
Sponge cake	Round cake mould, 26 cm in diameter with clamp on wire grill **	Fan Heating	2	155	30 ... 40
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	50 ... 65
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	3	170	50 ... 65

## Suggestions for cooking with two trays

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	On models with wire shelves :150 On models without wire shelves :140	On models with wire shelves : 25 ... 40 On models without wire shelves : 30 ... 45
Shortbread (sweet cookie)	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	140	15 ... 25

Preheating is recommended for all food.

\*These accessories may not be included with your product.

\*\*These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

## Grill

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	250/maksimum	20 ... 30
Toast bread	Wire grill	4	250/maksimum	1 ... 3

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.

Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.

## 7 Hooldus ja puhastus

### 7.1 Üldteave puhastamise kohta

#### Üldhoiatused

- Enne toote puhastamist oodake, kuni toode jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Ärge kandke puhastusvahendeid otse kuumadele pindadele. See võib põhjustada püsivaid plekke.
- Seade tuleb korralikult puhastada ja kuivaks pühkida pärast igit töökorda. Seega tuleb toidujäägid hõlpsasti ära puhastada, vältimaks nende jääkide kõrbemist järgmisel töökorral. Tänu sellele pikeneb seadme kasutusiga ja sageli esinevad probleemid vähenevad.
- Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhastusvahendeid.
- Mõned pesu- või puhastusvahendid kahjustavad pinda. Kasutamiseks mittesobivad puhastusvahendid on pleegitusained, ammoniaki, happeid või kloriide sisaldavad puhastusvahendid,

- aurupuhastusvahendid, katlakivieemaldajad, plekieemaldajad ja rooste eemaldajad, abrasiivsed puhastusvahendid (kreemjad puhastusvahendid, küürimispulber, küürimiskreem, abrasiivsed ja kriimustavad küürimisvahendid, traat, käsnad, mustuse ja pesuainejääke sisaldavad puhastuslapid).
- Pärast iga kasutuskorda ei ole vaja spetsiaalset puhastusvahendit. Puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsnaga ning kuivatage see kuiva lapiga.
- Pärast puhastamist pühkige kindlasti järelejäänud vedelik täielikult ära ja puhastage ära toiduvalmistamise ajal tekkinud pritsmed.
- Ärge peske seadme ühtegi osa nõudepesumasinas.

## Roostevabast terasest pinnad

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

## Emailitud pinnad

- Pärast iga kasutamist puhastage emailitud pinnad nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsna ning pühkige kuivaks kuiva lapiga.
- Kui Teie seadmel on lihtne aurupuhastusfunktsioon, saate kerge mittepüsiva mustuse hõlpsasti auruga ära puhastada. Vt Hõlbus aurupuhastus [▶ 33]
- Raskelt eemaldatavate plekkide korral võib kasutada Teie tootemargi veebisaidil soovitatud ahju- ja grillresti jaoks mõeldud puhastusvahendeid ning mittekriimustavat küürimiskäsna. Ärge kasutage välist ahjupuhastit.
- Enne puhastamist peab toiduvalmistamiseks kasutatud ala jahtuma. Kuumade pindade puhastamine võib põhjustada tuleohtu ja emailipinna kahjustusi.

## Katalüütilised pinnad

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

## Klaaspinnad

- Klaaspindade puhastamisel ärge kasutage tugevast metallist kaabitsaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad klaasi pinda kahjustada.
- Puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja klaaspindadele mõeldud mikrokiudlapiga ning pühkige need kuivaks kuiva mikrokiudlapiga.
- Kui pärast puhastamist on pinnal jäänud pesuvahendit, pühkige see maha külma veega ja pühkige pind kuivaks puhta ja kuiva mikrokiudlapiga. Pesuvahendi jäägid võivad järgmisel töökorral klaasi pinda kahjustada.
- Mitte mingil juhul ei tohi klaaspinnal kuivanud jääke puhastada sakiliste nugade, traatvilla või muude sarnaste kraapimisvahenditega.
- Kaltsiumplekid (kollased plekid) klaaspinnalt saate eemaldada müügis saadaval oleva katlakivieemaldusvahendiga, näiteks äädika või sidrunimahlaga.
- Kui pind on tugevalt määrdunud, kandke puhastusvahendile käsna ja andke sellele piisavalt aega, et see toimiks. Seejärel puhastage pind märja lapiga.
- Klaasipinna värvimuutus ja plekid tekkimine on normaalne, need ei ole defektid.

## Plastosad ja värvitud pinnad

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

## 7.2 Cleaning Accessories

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

## 7.3 Juhtpaneeli puhastamine

- Nuppudega paneelide puhastamisel pühkige paneel ja nupud niiske pehme lapiga ja pühkige kuivaks kuiva lapiga. Ärge eemaldage all olevaid nuppe ja tihendeid juhtpaneeli puhastamisel. Juhtpaneel ja nupud võivad kahjustada saada.
- Kui puhastate nuppudega roostevabast terasest paneele, ärge kasutage nupu ümber roostevaba terase jaoks mõeldud puhastusvahendeid. Märgid nuppude ümber võivad kuluda.
- Puhastage puutetundlikke juhtpaneele niiske pehme lapiga ja pühkige kuivaks kuiva lapiga. Kui Teie tootel on olemas klahviluku funktsioon, lülitage klahvilukk sisse enne juhtpaneeli puhastamist. Vastasel juhul võivad klahvid valesti reageerida.

## 7.4 Ahi sisemuse (toiduvalmistamise ala) puhastamine

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

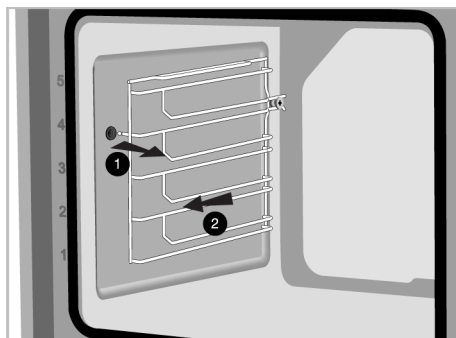
## Ahju külgeinte puhastamine

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

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

### Külgtraatriulite eemaldamiseks toimige järgmiselt:

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

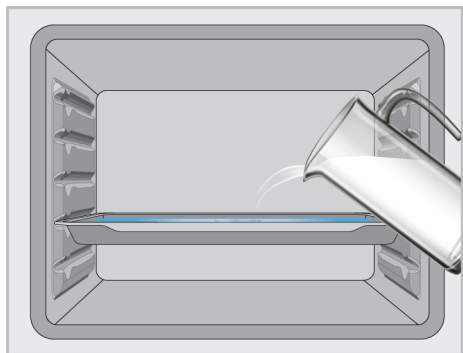


3. Riilite uuesti kinnitamiseks tuleb nende eemaldamisel teostatud toimingud vastupidises järjekorras korrata.

## 7.5 Hõlbust aurupuhastus

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

1. Eemaldage kõik tarvikud ahju seest.
2. Valage ahjuplaadile 500 ml vett ja asetage see teisele ahjuriilile.



3. Lülitage ahju hõlpsa aurupuhastuse režiimile ja laske tal töötada 15 minutit temperatuuril 100 °C.

Avage kohe ahjuuks ja pühkige ahju sisepinnad märja käsna või lapiga. Ukse avamisel ahjust väljub aur. See võib tekitada põletusohu. Olge ukse avamisel ettevaatlik.

Püsivate plekkide puhul puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsnauga ning pühkige see kuivaks kuiva lapiga.



Hõlpsa aurupuhastuse puhul eeldatakse, et lisatud vesi aurustub ja kondenseerub ahju sisepindadele ning ahju uksele. Teie ahju tekkinud kerge mustuse pehmendamiseks. Ahjuuksele tekkinud kondensaad võib ahjuukse avamisel tilkuda. Niipea, kui avate ahjuukse, pühkige see kondensaadist kuivaks.

(It varies depending on the product model. It may not be available on your product.)

Pärast kondenseerumist ahju sees võib ahju all olevasse süvendi kanalis tekkida lomp või niiskus. Pärast kasutamist puhastage see süvendi kanal niiske lapiga ja pühkige see kuivaks.



## 7.6 Kõrgetemperatuuriline isepuhastus

Ahi on varustatud pürolüüsi funktsiooniga. Ahi kuumeneb kuni umbes 420-480 °C ja põletab olemasoleva mustuse tuhaks. Võib tekkida tugev suits. Tagage head ventilatsiooni. Kõrgetemperatuurilist puhastust tuleks teostada umbes iga 10 kasutuskorra järel.

### Üldhoiatused




#### Kuumad pinnad põhjustavad põletusi!



Ärge puudutage toodet isepuhastuse ajal ja hoidke lapsi tootest eemal. Enne jääkide eemaldamist oodake vähemalt 30 minutit.

- Enne pürolüüsi käivitamist eemaldage ahjust kõik tarvikud, teleskoopiirulid ja külgriiulid (kui need on olemas). Kui neid ei eemaldata, saavad tarvikud ja külgtraatriiulid kahjustada.
- Kui Teie tootel on pürokindlaid tarvikuid (mis talub kõrgetemperatuurilist isepuhastust), ei pea Te neid tarvikuid ahjust välja võtma. Kas Teie tarvikud on pürolüüsikindlad või mitte, on täpsustatud lisatarvikute jaotises. Kui pole vastavalt täpsustatud, pole Teie lisatarvikud kõrgetele temperatuuridele vastupidavad. Enne puhastust tuleb need kahjustuste vältimiseks ahjust välja võtta.
- Ärge puhastage ukse tihendit. Klaaskiust tihend on väga õrn ja kergesti kahjustatav. Ukse tihendi kahjustamisel asendage see uue volitatud teenindusesest saadud tihendiga.

## Pürolüüsi käivitamiseks:

1. Eemaldage kõik tarvikud ahju seest. Traadiriulitega mudelite puhul ärge unustage eemaldada traatriiuleid.
2. Enne puhastuse alustamist puhastage ahju välispinnad ja eemaldage ahjus olevad toidujäägid lapi ja vähese seebiga.
3. Valige funktsioon (Pyrolysis) „pürolüüs“.
  - ⇒ Ekraanil hakkab vilkuma tekst „P2:00“. Kui Teie seade on varustatud säästupürolüüsi funktsiooniga, kuvatakse ekraanil esmalt 2-ks sekundiks teade „Pro“ ja seejärel hakkab vilkuma teade P2:00.

 Kui ekraanil ei kuvata teateid „Pro“ ja seejärel „ECO“, ei ole Teie seade varustatud säästupürolüüsi funktsiooniga.



4. Seadke temperatuuri nupp kõrgeimale „max“ (maksimaalsele) temperatuurile.
5. Pürolüüsi käivitamisel süttib teade P2:00 ja algab pöördloendus. Ekraanile ilmub pürolüüsi kestus (2 tundi). Seda kestust ei ole võimalik muuta.
6. Kui ahi saavutab pärast pürolüüsi käivitumist teatud temperatuuri, ilmub taimer ekraanile luku sümbol  mille järel ei saa enam ust avada. Ärge avaldage ukse avamiseks käepidemele survet enne, kui puhastusprotsess on lõppenud ja lukusümbol ekraanilt kadunud.
7. Kui puhastusprotsess on lõpule jõudnud, ilmub ekraanile "End".
8. Pärast teate „End“ ilmumist ekraanile keerake protsessi lõpetamiseks funktsiooni- ja temperatuurinupud asendisse 0 (väljas).
9. Pärast sümboli  kadumist ekraanilt eemaldage ülejäänud mustus äädikaveega.



10. Helisignaali peatamiseks vajutage suvalist klahvi.




Pürolüüs lõpule jõudmisel on ukسلukk sees, kuni ahi jahtub sobiva temperatuurini. Kui soovite selle protsessi käigus valmistada toitu, kuvatakse ekraanil „H“ ja toidu valmistamist ei lubata.

## Kõrgetemperatuuriline isepuhastus - säästupürolüüs (It varies depending on the product model. It may not be available on your product.)


- ✓ Mitte väga määrdund ahju puhul soovitame kasutada funktsiooni "Pyrolysis - economy mode" . Funktsioon "Pyrolysis - economy mode" nõuab funktsiooniga Pyrolysis" võrreldes vähem aega. Väga määrdund ahju puhul ei pruugi funktsioonist "Pyrolysis - economy mode" piisata. Sellisel juhul puhastage funktsiooniga "Pyrolysis".
1. Eemaldage kõik tarvikud ahju seest. Traadiriulitega mudelite puhul ärge unustage eemaldada traatriiuleid.
  2. Enne puhastuse alustamist puhastage ahju välispinnad ja eemaldage ahjus olevad toidujäägid lapi ja vähese seebiga.
  3. Valige funktsioon (Pyrolysis) „pürolüüs“.
    - ⇒ Teateid „P2:00“ ja „Pro“ kuvatakse ekraanil umbes 2-ks sekundiks ja seejärel hakkab teade P2:00 vilkuma.
  4. Vajutage klahv  või .
    - ⇒ Ekraanil kuvatakse umbes 2-ks sekundiks teade „ECO“ ja seejärel hakkab vilkuma teade P1:30.
  5. Seadke temperatuuri nupp kõrgeimale „max“ (maksimaalsele) temperatuurile.
  6. Pürolüüsi käivitamisel süttib teade P1:30 ja algab pöördloendus. Ekraanile ilmub pürolüüsi kestus (1,5 tundi). Seda kestust ei ole võimalik muuta.

7. Kui ahi saavutab pärast pürolüüsi käivitumist teatud temperatuuri, ilmub taimeriga ekraanile luku sümbol , mille järel ei saa enam ust avada. Ärge avaldage ukse avamiseks käepidemele survet enne, kui puhastusprotsess on lõppenud ja lukusümbol ekraanilt kadunud.
8. Kui puhastusprotsess on lõpule jõudnud, ilmub ekraanile "End".
9. Pärast teate „End“ ilmumist ekraanile keerake protsessi lõpetamiseks funktsiooni- ja temperatuurinupud asendisse 0 (väljas).
10. Pärast sümboli  kadumist ekraanilt eemaldage ülejäänud mustus äädikaveega.
11. Helisignaali peatamiseks vajutage suvalist klahvi.

 Pürolüüs lõpule jõudmisel on ukse lukk sees, kuni ahi jahtub sobiva temperatuurini. Kui soovite selle protsessi käigus valmistada toitu, kuvatakse ekraanil „H“ ja toidu valmistamist ei lubata.

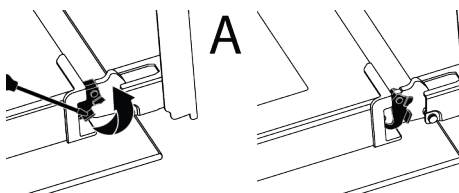
## 7.7 Ahjuukse puhastamine

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

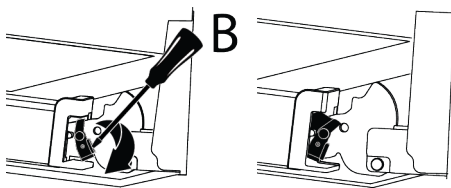
 Ärge kasutage ahjuukse ja -klaasi puhastamiseks tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid, metallikaabitsaid, traatvilla ja pleegitusaineid.

## Ahjuukse eemaldamine

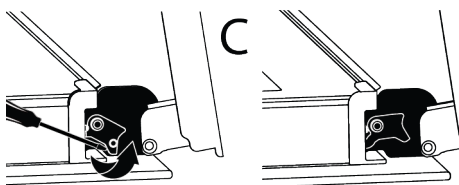
1. Avage ahjuuks.
2. Avage paremal ja vasakul esiuukse hingepesa klambrid, vajutades allapoole, nagu joonisel näidatud.
3. Hingetüübid on vastavalt tootemudelile erinevad: (A), (B), (C). Järgmistel joonistel on näidatud, kuidas avada igat tüüpi hingeid.
4. A-tüüpi hinge on saadaval tavaliste uksetüüpide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



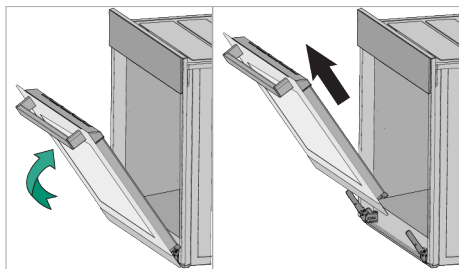
5. B-tüüpi hinge on saadaval pehmet sulguvate uksetüüpide puhul.



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



7. Viige ahjuuks pooleldi avatud asendisse.



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

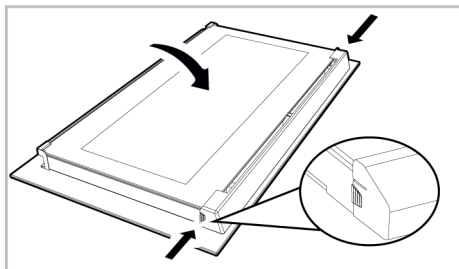


Ahjuukse uuesti kinnitamiseks tuleb selle eemaldamisel teostatud toimingud vastupidises järjekorras korrata. Ukse paigaldamisel sulgege kindlasti hinge pesa klambrid.

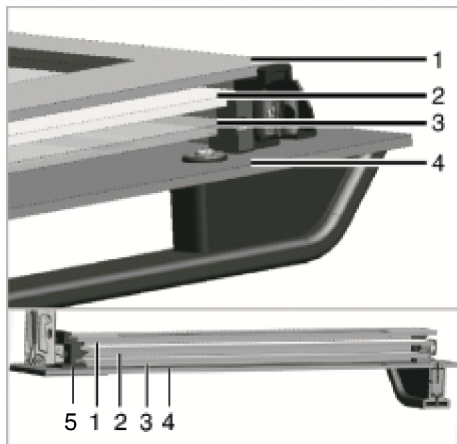
## 7.8 Ahjuukse siseklaasi eemaldamine

Toote esiukse siseklaasi võib puhastamiseks eemaldada.

1. Avage ahjuuks.

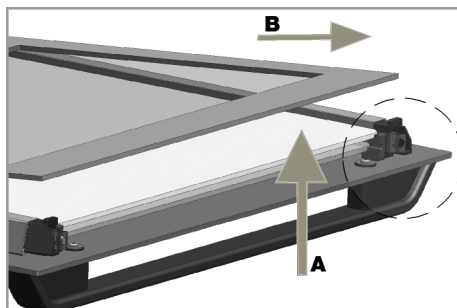


2. Tõmmake esiukse ülemise osa külge kinnitatud plastkomponent enda poole, vajutades samaaegselt plastkomponendi mõlemal küljel asuvaid survepunkte, ja eemaldage see.



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

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



4. Teise ja kolmanda klaasi eemaldamiseks korrake sama protseduuri.



Ukse kokkupanemise esimene samm on teise ja kolmanda klaasi (2, 3) paikapanek. Nagu joonisel näidatud, joondage klaasi kaldlihvitud serv plastist pesa kaldlihvitud servaga.

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

Sisima klaasi (1) kinnitamisel veenduge, et klaasi prinditud külg oleks paigutatud teisele siseklaasile. Ülioluline on asetada kõigi siseklaaside alumised nurgad nii, et need oleksid joondatud alumiste plastpesadega (5). Lükake plastkomponent raami poole, kuni kostab **klõps**.



Pärast puhastamist tuleb kõik klaasid uuesti monteerima.

## 7.9 Ahjuvalgusti puhastamine

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

### Ahjuvalgusti väljavahetamine

#### Üldhoiatused

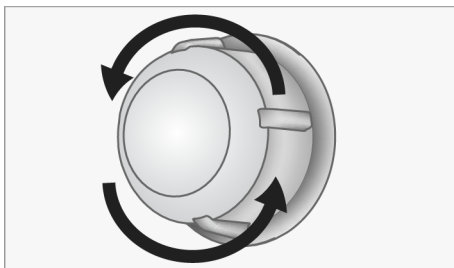
- Elektrilöögi ohu vältimiseks ühendage seade lahti ja oodake, kuni ahi jahtub, enne ahjuvalgusti väljavahetamist. Kuuma pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Antud ahi on varustatud hõõglambiga võimsusega alla 40 W, kõrgusega alla 60 mm ja läbimõõduga alla 30 mm, või G9-

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

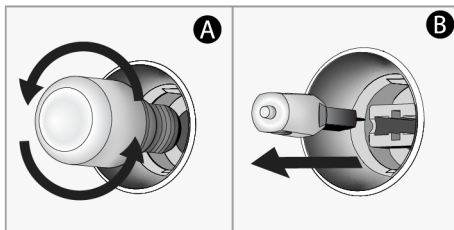
- Valgusti asukoht võib erineda joonisel näidatust.
- Selles tootes kasutatav valgusti ei sobi kasutamiseks kodutubade valgustuses. Selle valgusti eesmärk on aidata kasutajal toiduaineid näha.
- Antud seadmes kasutatavad elektripirnid peavad vastu pidama ekstreemsetele füüsilistele tingimustele, näiteks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

#### Kui teie ahjus on ümmargune valgusti,

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



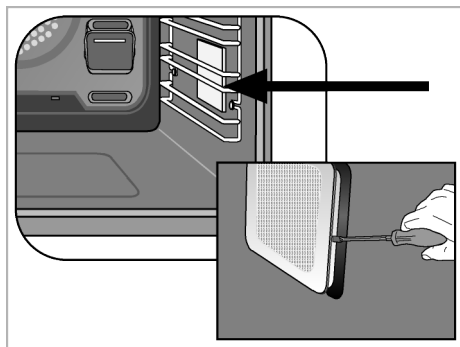
3. Kui Teie ahjuvalgusti on joonisel A näidatud tüüpi elektripirn, siis keerake ahju see joonisel näidatud viisil ja vahetage see uue vastu. Kui mudeli tüüp on B, tõmmake see välja nagu joonisel näidatud ja asendage see uuega.



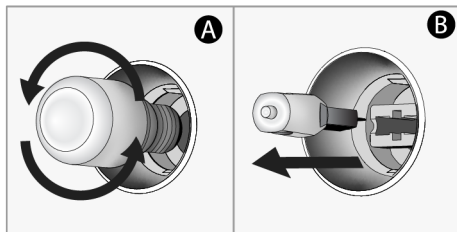
4. Pange klaasist kaas tagasi.

### Kui Teie ahjus on ruudukujuline valgusti,

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



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



5. Pange klaasist kaas ja traatriiulid tagasi.

## 8 Veotsing

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

### Ahi töötamise ajal eraldub auru.

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

### Toiduvalmistamise ajal ilmuvad veepiisad

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

### Toote soojenemise ja jahutamise ajal on kuulda metalliheli.

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

### Toode ei tööta.

- Kaitse võib olla vigane või läbi põlenud. >>> Kontrollige kaitsmekarbis olevaid kaitsmeid. Vajadusel muutke neid või aktiveerige need uuesti.

- Seade ei tohi olla ühendatud (maandatud) pistikupessa. >>> Kontrollige, kas seade on pistikupessa ühendatud.
- (Kui teie seadmel on taimer) Juhtpaneeli klahvid ei tööta. >>> Kui teie tootel on klahvilukk, võib klahvilukk olla lubatud, keelake klahvilukk.

### Ahju tuli ei põle.

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

### Ahi ei küta.

- Ahi ei pruugi olla seadistatud kindlale küpsetusfunktsioonile ja/või temperatuurile. >>> Seadke ahi kindlale küpsetusfunktsioonile ja/või temperatuurile.
- Elektrit pole. >>> Veenduge, et vooluvõrk on töökorras ja kontrollige kaitsmekarbis olevaid kaitsmeid. Vajadusel vahetage kaitsmed või aktiveerige need uuesti.

## Witamy!

---

Drogi kliencie,

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

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

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

### Symbole i ich opisy w instrukcji obsługi:



Zagrożenie, które może doprowadzić do śmierci lub obrażeń.



Ważne informacje lub przydatne wskazówki na temat użytkowania.



Przeczytaj instrukcję obsługi.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

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

*Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi*

*Dyrektywami Unii Europejskiej:*

*- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)*

*- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)*

**Importer: Beko S.A.**

**ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa**

## Spis treści

<b>1 Instrukcje bezpieczeństwa .....</b>	<b>42</b>	5.2 Obsługa panelu sterowania piekarnika .....	58
1.1 Przeznaczenie .....	42	5.3 Ustawienia.....	61
1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych .....	43	<b>6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia .....</b>	<b>63</b>
1.3 Bezpieczeństwo elektryczne .....	43	6.1 Ogólne ostrzeżenia dotyczące pieczenia w piekarniku .....	63
1.4 Zabezpieczenie podczas transportu .....	45	6.1.1 Ciasta i wypieki.....	63
1.5 Bezpieczeństwo montażu.....	45	6.1.2 Mięso, ryby i drób .....	66
1.6 Bezpieczeństwo użytkowania .....	45	6.1.3 Grill .....	67
1.7 Ostrzeżenia dotyczące temperatury.....	46	6.1.4 Test żywności.....	68
1.8 Używanie akcesoriów.....	47	<b>7 Czyszczenie i konserwacja .....</b>	<b>70</b>
1.9 Bezpieczeństwo pieczenia .....	47	7.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia .....	70
1.10 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia .....	48	7.2 Czyszczenie akcesoriów .....	71
1.11 Samoczyszczenie się w wysokiej temperaturze (piroliza) .....	48	7.3 Czyszczenie panelu sterowania....	71
<b>2 Instrukcje dotyczące środowiska .....</b>	<b>49</b>	7.4 Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia).....	71
2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów ....	49	7.5 Łatwe czyszczenie parą .....	72
2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów.....	49	7.6 Samoczyszczenie się w wysokiej temperaturze.....	73
2.2 Opakowanie urządzenia.....	49	7.7 Czyszczenie drzwiczek piekarnika .....	74
2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii.....	49	7.8 Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika .....	75
<b>3 Produkt .....</b>	<b>50</b>	7.9 Czyszczenie lampki piekarnika .....	76
3.1 Opis produktu .....	50	<b>8 Rozwiązywanie problemów.....</b>	<b>78</b>
3.2 Opis i użytkowanie panelu sterowania urządzenia.....	50		
3.2.1 Panel sterowania .....	51		
3.2.2 Wprowadzenie do panelu sterowania piekarnika .....	51		
3.3 Funkcje obsługi piekarnika .....	51		
3.4 Akcesoria .....	52		
3.5 Zastosowanie akcesoriów urządzenia.....	53		
3.6 Specyfikacje techniczne .....	56		
<b>4 Pierwsze użycie .....</b>	<b>57</b>		
4.1 Pierwsze ustawienie godziny .....	57		
4.2 Czyszczenie wstępne.....	57		
<b>5 Korzystanie z piekarnika.....</b>	<b>58</b>		
5.1 Ogólne informacje dotyczące korzystania z piekarnika .....	58		

## 1 Instrukcje bezpieczeństwa

---

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

### 1.1 Przeznaczenie

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

## 1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych



- Niniejszy urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości urządzenia, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe.
- Dzieciom nie wolno używać urządzenia do zabawy. Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci bez nadzoru.
- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, zmysłowych i umysłowych (w tym dzieci), jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób.
- Dzieci nie należy pozostawiać bez opieki, aby mieć pewność, że nie będą się one bawić urządzeniem.

- Produkty elektryczne są niebezpieczne dla dzieci i zwierząt domowych. Dzieci i zwierzęta nie mogą bawić się, wspinać się na urządzenie ani wchodzić do niego.
- Nie wolno kłaść na urządzeniu przedmiotów, do których mogą dosięgnąć dzieci.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania powierzchnie produktu są gorące. Trzymaj dzieci z dala od urządzenia.
- Trzymaj materiał użyty do opakowania z dala od dzieci. Ryzyko obrażeń i uduszenia.
- Gdy drzwi są otwarte, nie kładź na nich żadnych ciężkich przedmiotów ani nie pozwalaj dzieciom na nie siadać. Piekarńnik może się przewrócić lub może dojść do uszkodzenia zawiasów drzwi.
- Ze względu na bezpieczeństwo dzieci, przed wyrzuceniem urządzenia należy odciąć wtyczkę zasilania i uniemożliwić działanie urządzenia.



## 1.3 Bezpieczeństwo elektryczne

- Urządzenie podłączyć do uzziemionego gniazdka chronionego bezpiecznikiem odpowiadającym prądowi wskazanemu na tabliczce znamionowej. Instalację uziemienia należy zle-

cić wykwalifikowanemu elektrykowi. Nie używać produktu bez uziemienia zgodnie z lokalnymi/krajowymi przepisami.

- Wtyczka lub złącze elektryczne urządzenia powinny znajdować się w łatwo dostępnym miejscu (tam, gdzie płomień płyty nie będzie miał na nie wpływu). Jeśli nie jest to możliwe, powinien istnieć mechanizm (bezpiecznik, wyłącznik, przełącznik itp.) w instalacji elektrycznej, do której urządzenie jest podłączone, zgodnie z przepisami elektrycznymi i oddzielając wszystkie bieguny od sieci.
- Urządzenia nie wolno podłączać do gniazdka podczas montażu, naprawy i transportu.
- Podłącz urządzenie do gniazdka, które spełnia wartości napięcia i częstotliwości podane na tabliczce znamionowej.
- Jeśli urządzenie nie jest wyposażone w kabel zasilający, używaj wyłącznie kabla zasilającego opisanego w rozdziale „Specyfikacje techniczne”.
- Nie należy blokować kabla zasilającego pod i za urządzeniem. Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na kablu zasilającym. Kabel zasilający nie powi-

nien być skręcony, zgnieciony i nie powinien stykać się z żadnym źródłem ciepła.

- Tylna powierzchnia piekarnika nagrzewa się podczas pracy. Przewody zasilające nie mogą dotykać tylnej powierzchni, gdyż mogą zostać uszkodzone.
- Nie zakleszczaj przewodów elektrycznych w drzwiach piekarnika i nie przekładaj ich nad gorącymi powierzchniami. W przeciwnym razie izolacja kabla może się stopić i spowodować pożar w wyniku zwarcia.
- Używać tylko oryginalnego kabla. Nie wolno używać przeciętych lub uszkodzonych kabli lub kabli pośrednich.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego musi on zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę wskazaną przez firmę importera w celu uniknięcia ewentualnych zagrożeń.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą żarówki piekarnika należy odłączyć produkt od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Odłącz urządzenie lub wyłącz bezpiecznik.

Jeśli urządzenie jest wyposażone w kabel zasilania i wtyczkę:

- Nie należy podłączać urządzenia do gniazdka, które jest luźne, wyszło z puszki, jest zepsute, brudne, oleiste, istnieje ryzyko kontaktu z wodą (na przykład woda, która może ściekać z blatu).
- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi rękami! Nigdy nie odłączaj urządzenia, ciągnąc za przewód, zawsze wyciągaj wtyczkę, przytrzymując ją.
- Należy upewnić się, że wtyczka produktu jest prawidłowo podłączona do gniazdka, aby uniknąć wyładowania łukowego.

#### **1.4 Zabezpieczenie podczas transportu**

- Przed transportem odłącz urządzenie od sieci.
- Urządzenie jest ciężkie, dlatego powinny go przenosić co najmniej dwie osoby.
- Nie należy trzymać urządzenia za drzwi i/lub uchwyt podczas transportu lub przenoszenia.
- Nie należy kłaść na urządzeniu innych przedmiotów ani przenosić go w pozycji pionowej.
- Jeśli urządzenie ma być transportowane, należy owinąć je folią bąbelkową lub grubym kartonem i szczelnie zakleić taśmą. Urządzenie należy szczelnie zabezpieczyć za po-

mocą taśmy, aby zapobiec uszkodzeniu wyjmowanych lub ruchomych części urządzenia oraz samego urządzenia.

- Należy sprawdzić ogólny wygląd urządzenia pod kątem ewentualnych uszkodzeń, które mogły powstać podczas transportu.

#### **1.5 Bezpieczeństwo montażu**

- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić czy nie posiada uszkodzeń. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, nie należy go montować.
- Nie montuj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła (grzejniki, piece itp.).
- Wszystkie kanały wentylacyjne urządzenia powinny być otwarte.
- Aby zapobiec przegrzaniu, urządzenia nie należy montować za dekoracyjnymi drzwiami.

#### **1.6 Bezpieczeństwo użytkowania**

- Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone po każdym użyciu.
- Jeśli nie będziesz używać urządzenia przez dłuższy czas, odłącz go lub wyłącz bezpiecznik ze skrzynki bezpieczników.

- Nie wolno używać wadliwego lub uszkodzonego urządzenia. Jeśli urządzenie jest uszkodzone należy odłączyć je od zasilania elektrycznego/gazu i skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
- Nie używaj urządzenia, jeśli szyba przednich drzwi jest usunięta lub pęknięta.
- Nie wolno wchodzić na produkt, aby dosięgnąć do innego przedmiotu lub z jakiegokolwiek innego powodu.
- Nigdy nie używaj urządzenia, gdy Twoja zdolność oceny sytuacji lub koordynacja są zaburzone przez spożycie alkoholu i / lub narkotyków.
- Przedmioty łatwopalne przechowywane w strefie pieczenia mogą się zapalić. Nigdy wolno przechowywać przedmiotów łatwopalnych w strefie pieczenia.
- Uchwyt piekarnika nie jest przeznaczony do rączników. Podczas korzystania z urządzenia nie wieszaj na uchwycie rączników, rękawiczek ani podobnych materiałów tekstylnych.
- Zawiasy drzwi urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi i mogą się

zaciąć. Podczas otwierania/zamykania drzwiczek nie wolno trzymać za zawiasy.



## 1.7 Ostrzeżenia dotyczące temperatury

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania dostępne części urządzenia będą gorące. Należy zachować ostrożność i unikać dotykania urządzenia i elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia bez nadzoru osoby dorosłej.
- Nie wolno umieszczać łatwopalnych/wybuchowych materiałów w pobliżu urządzenia, ponieważ jego krawędzie będą gorące podczas pracy.
- Ponieważ para może się wydostawać podczas pieczenia, należy uważać podczas otwierania drzwiczek piekarnika. Para może poparzyć dłoń, twarz i / lub oczy.
- Podczas pracy urządzenie może się nagrzewać. Należy uważać, aby nie dotykać gorących części, wnętrza piekarnika i elementów grzejnych.
- Podczas wkładania jedzenia do gorącego piekarnika lub wyjmowania jedzenia z gorą-

cego piekarnika, itp. należy zawsze używać rękawic odpornych na wysoką temperaturę.



## 1.8 Używanie akcesoriów

- Ważne jest, aby ruszt druciany i taca zostały prawidłowo umieszczone na półkach drucianych. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „**Użytkowanie akcesoriów**”.
- Akcesoria mogą uszkodzić szybę drzwiczek podczas zamykania. Należy przesunąć akcesoria na koniec obszaru pieczenia.



## 1.9 Bezpieczeństwo pieczenia

- Zachowaj ostrożność stosując napoje alkoholowe w swoich potrawach. Alkohol paruje w wysokich temperaturach i może spowodować pożar, ponieważ może zapalić się w kontakcie z gorącymi powierzchniami.
- Odpady spożywcze, olej itp. znajdujące się w strefie pieczenia mogą się zapalić. Przed pieczeniem usunąć zanieczyszczenia.
- Zagrożenie zatruciem pokarmowym: Nie zostawiaj jedzenia w piekarniku dłużej niż 1 godzinę przed lub po pieczeniu. W przeciwnym razie może powodować to zatrucie pokarmowe lub choroby.
- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek i szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzyłoby się w puszcze/słoiku może spowodować jego pęknięcie.
- Umieść tłuszczoodporny papier w naczyniu do pieczenia lub na innym przedmiocie przeznaczonym do piekarnika (taca, ruszt itp.), umieść potrawę i włóż do rozgrzanego piekarnika. Usunąć zbędne kawałki papieru tłuszczoodpornego wystające z akcesorium lub pojemnika, aby uniknąć ryzyka dotknięcia elementów grzejnych piekarnika. Nigdy nie używaj papieru tłuszczoodpornego w temperaturze piekarnika wyższej niż maksymalna temperatura podana na opakowaniu papieru. Nie wolno kłaść papieru tłuszczoodpornego na podstawie piekarnika.
- Nie umieszczaj blach do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika. Nagromadzone ciepło może uszkodzić dno piekarnika.

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

### 1.10 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia

- Przed czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Istnieje ryzyko porażenia prądem!
- Nie używaj myjek parowych do czyszczenia urządzenia, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- Nie używaj ściernych środków czyszczących, metalowych skrobaczek, druciaków lub środków wybielających do czyszczenia szyby przednich drzwi piekarnika/(jeśli są) szyby górnych drzwi piekarnika.

Środki te mogą powodować porysowanie i rozbicie szklanych powierzchni.

- Panel sterowania powinien być zawsze czysty i suchy. Wilgotna i brudna powierzchnia może powodować problemy w działaniu funkcji.

### 1.11 Samoczyszczenie się w wysokiej temperaturze (piroliza)

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

karnika. Jeśli Twój produkt jest wyposażony w pyrolityczne akcesoria (odporne na samo-czyszczenie w wysokiej temperaturze), nie musisz wyjmować ich z piekarnika.

- Jeśli nad piekarnikiem znajduje się płyta grzewcza, nie używaj płyty podczas pirolizy.

## 2 Instrukcje dotyczące środowiska

### 2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów

#### 2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów

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



urządzenie zostało wyprodukowane z wysokiej jakości części i materiałów, które mogą być ponownie użyte i nadają się do recyklingu. Dlatego nie należy wyrzucać zużytego produktu

wraz z normalnymi odpadami domowymi i innymi po zakończeniu użytkowania. Zanieś urządzenie do punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. O punkty zbiórki możesz zapytać administrację lokalną. Właściwa użycia urządzenia pomaga zapobiegać negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi.

#### Zgodność z dyrektywą RoHS:

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

### 2.2 Opakowanie urządzenia

Opakowanie produktu jest wytwarzane z materiałów nadających się do recyklingu zgodnie z naszymi krajowymi przepisami

ochrony środowiska. Nie wyrzucaj odpadów opakowaniowych razem z odpadami domowymi ani innymi odpadami, oddaj je do punktów zbiórki materiałów opakowaniowych wyznaczonych przez władze lokalne.

### 2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

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

Poniższe wskazówki pomogą używać produktu w sposób ekologiczny i energooszczędny:

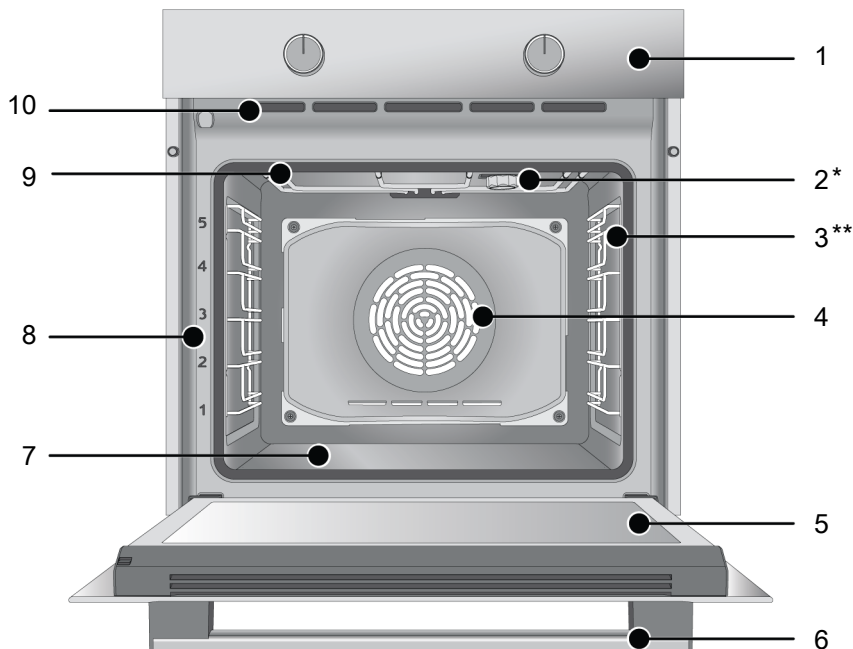
- Rozmroź zamrożone jedzenie przed gotowaniem.
- W piekarniku używaj ciemnych lub emaliowanych pojemników, które lepiej przenoszą ciepło.
- Jeśli tak podano w przepisie lub instrukcji obsługi, zawsze należy wstępnie rozgrzać piekarnik. Nie otwieraj zbyt często drzwiczek piekarnika podczas pieczenia.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

nie zostaną otwarte, temperatura wewnętrzna jest optymalizowana w celu oszczędzania energii w funkcji roboczej

“Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO” a temperatura ta może różnić się od pokazanej na wyświetlaczu.

## 3 Produkt

### 3.1 Opis produktu



1 Panel sterowania

3 Półka druciana

5 Drzwi

7 Dolna nagrzewnica (pod płytą stalową)

9 Górna grzałka

2 Oświetlenie

4 Silnik wentylatora (za stalową płytą)

6 Uchwyt

8 Umieszczenie półek

10 Otwory wentylacyjne

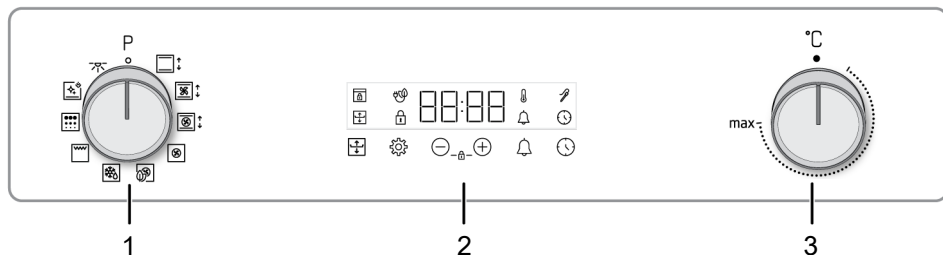
\* Różni się w zależności od modelu. Twoje urządzenie może nie być wyposażone w lampę lub rodzaj i lokalizacja lampy może różnić się od pokazanej na ilustracji.

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

### 3.2 Opis i użytkowanie panelu sterowania urządzenia

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

## 3.2.1 Panel sterowania



1 Pokrętko wyboru funkcji

2 Timer

3 Pokrętko wyboru temperatury

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

## 3.2.2 Wprowadzenie do panelu sterowania piekarnika

### Pokrętko wyboru funkcji

Pokrętkiem wyboru funkcji można wybrać funkcje obsługi piekarnika. Obróć w lewo / w prawo od pozycji zamkniętej (górnjej), aby wybrać.

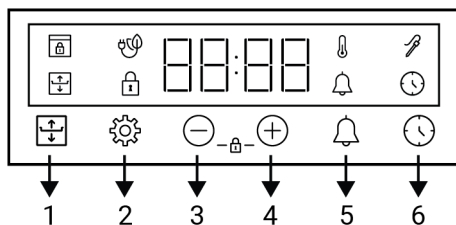
### Pokrętko temperatury

Możesz wybrać żadaną temperaturę gotowania za pomocą pokrętki temperatury. Obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara od pozycji zamkniętej (górnjej), aby wybrać.

### Wskaźnik temperatury wewnętrznej piekarnika

Temperaturę wewnątrz piekarnika można zobaczyć na wyświetlaczu timera. Piekarnik nagrzewa się do osiągnięcia ustawionej temperatury i utrzymuje tę temperaturę, a 3-liniowa animacja nagrzewania miga z prawej strony. Gdy temperatura piekarnika osiągnie ustawioną wartość, ta animacja zatrzymuje się, a obok ustawionej wartości temperatury stale pojawia się symbol „C”.

### Timer



- 1 Elastyczny klucz do gotowania
- 2 Przycisk ustawień
- 3 Przycisk zwiększania
- 4 Przycisk zwiększania
- 5 Przycisk alarmu
- 6 Przycisk ustawienia czasu

### Wyświetl symbole











- : Symbol czasu pieczenia
- : Elastyczny symbol gotowania
- : Symbol alarmu
- : Symbol sondy temperatury \*
- : Symbol włączonej blokady
- : Symbol temperatury
- : Symbol pieczenia z wentylatorem ekologicznym
- : Symbol blokady drzwi \*

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

## 3.3 Funkcje obsługi piekarnika


W tabeli funkcji pokazane są funkcje obsługi, z których można korzystać w piekarniku, oraz najwyższa i najniższa temperatura, ja-

ką można ustawić dla tych funkcji. Przedstawiona tutaj kolejność trybów pracy może różnić się od kolejności w urządzeniu.

Symbol funkcji	Opis funkcji	Zakres temperatury (°C)	Opis i użycie
	Oświetlenie piekarnika	-	W piekarniku nie działa grzałka. Świeci się tylko żarówka.
	Pieczenie z wentylatorem	-	Piekarnik nie nagrzewa się. Działa tylko wentylator (na tylnej ścianie). Zamrożone jedzenie w postaci granulek jest powoli rozmrażane w temperaturze pokojowej, upieczone jedzenie jest schładzane. Czas potrzebny do rozmrożenia całego kawałka mięsa jest dłuższy niż w przypadku produktów zbożowych.
	Górne i dolne ogrzewanie	40-280	Żywność jest podgrzewana jednocześnie od góry i od dołu. Nadaje się do ciast, ciastek lub ciast i gulaszu w formach do pieczenia. Pieczenie na pojedynczej blasze.
	Dolne ogrzewanie	40-220	Włączona jest tylko dolna grzałka. Nadaje się do potraw, które wymagają przyrumienienia na spodzie. Tej funkcji należy również użyć do łatwego czyszczenia parą.
	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	40-280	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez górne i dolne grzałki, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Pieczenie na pojedynczej blasze.
	Ogrzewanie wentylatorem	40-280	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez termowentylator, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Nadaje się do pieczenia na wielu tacach na różnych poziomach półek.
	Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO	160-220	Aby oszczędzać energię, możesz użyć tej funkcji zamiast "Ogrzewanie wentylatorem" w zakresie 160–220°C. Czas gotowania będzie jednak nieco dłuższy.
	Funkcja 3D	40-280	Włączone są funkcje grzania górnego, grzania dolnego i grzania wentylatorem. Każda strona gotowanego produktu jest gotowana równo i szybko. Pieczenie na pojedynczej blasze.
	Duży grill	40-280	Duży grill na suficie piekarnika działa. Nadaje się do grillowania większych kawałków.
	Piroliza	-	Służy do samoczyszczenia piekarnika w wysokiej temperaturze. Zapoznaj się ze specyfikacją funkcji w części dotyczącej konserwacji i czyszczenia.

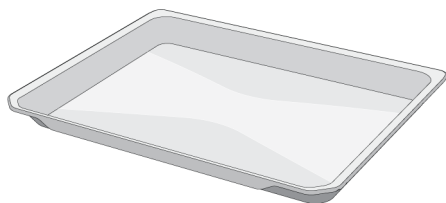
### 3.4 Akcesoria

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

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

### Standardowa taca

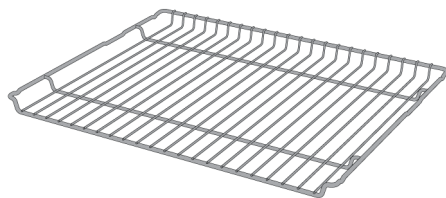
Służy do wypieków, mrożonek i smażenia dużych kawałków.



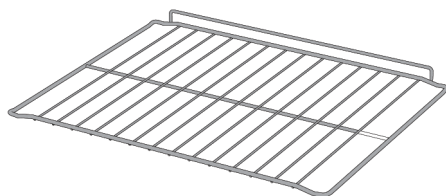
### Ruszt do grilla

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

**W modelach z półkami drucianymi :**



**W modelach bez półek drucianych :**

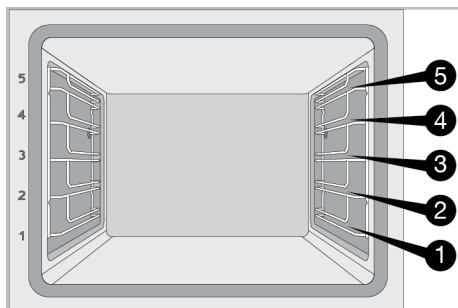


## 3.5 Zastosowanie akcesoriów urządzenia

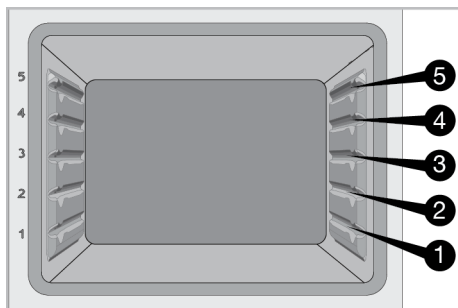
### Półki do pieczenia

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

**W modelach z półkami drucianymi :**



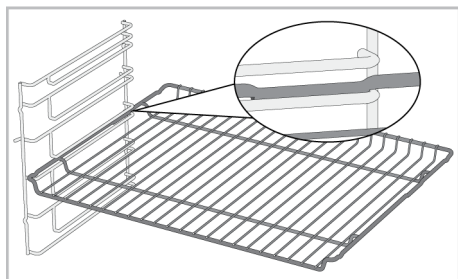
**W modelach bez półek drucianych :**



### Umieszczenie rusztu do grilla na półkach do pieczenia

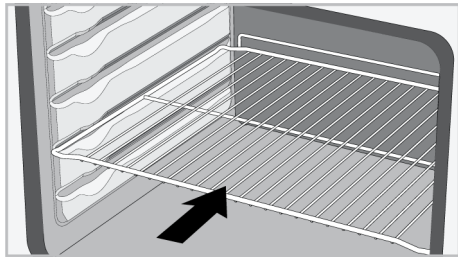
**W modelach z półkami drucianymi :**

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



**W modelach bez półek drucianych :**

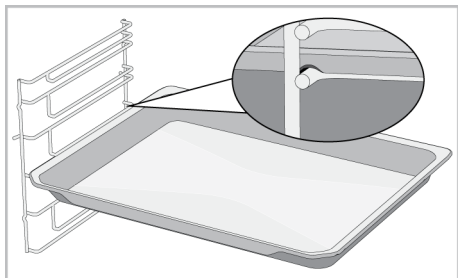
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie rusztu do grilla na bocznych półkach. Ruszt do grilla jest umieszczany w jednym kierunku. Podczas umieszczania rusztu do grilla na wybranej półce otwarta, część otwarta musi znajdować się z przodu.



**Umieszczenie tacki na półkach do pieczenia.**

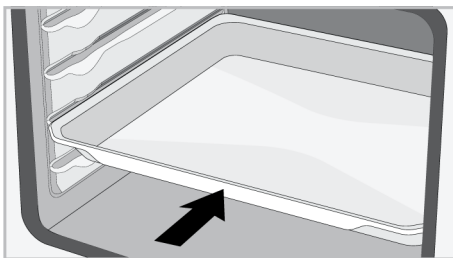
**W modelach z półkami drucianymi :**

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



**W modelach bez półek drucianych :**

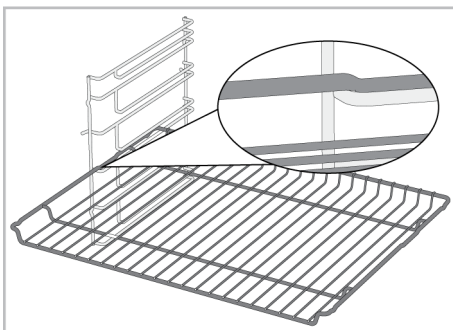
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie tacki na bocznych półkach. Tacka jest umieszczana w jednym kierunku. Podczas umieszczania tacki na wybranej półce ręczka musi znajdować się z przodu.



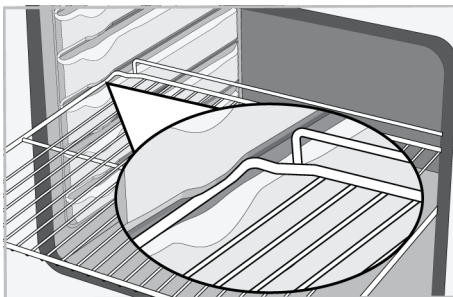
**Funkcja zatrzymania grilla drucianego**

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

**W modelach z półkami drucianymi :**

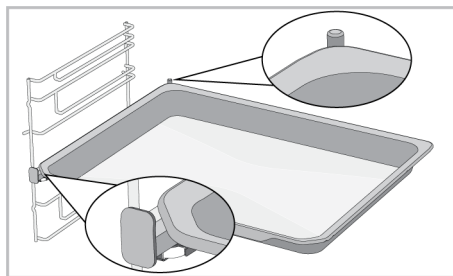
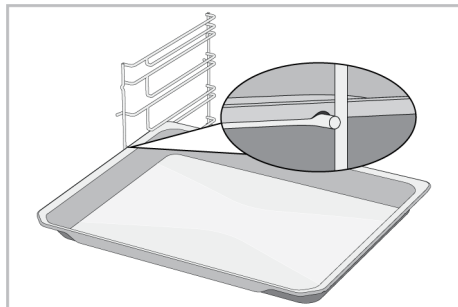


**W modelach bez półek drucianych :**



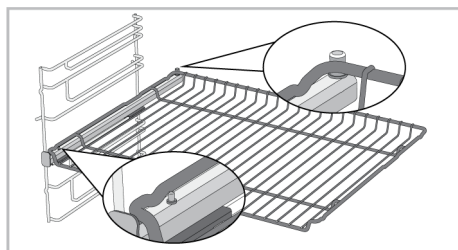
### **Funkcja zatrzymywania tacy - W modelach z półkami drucianymi**

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



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

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



### 3.6 Specyfikacje techniczne

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

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

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



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



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






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

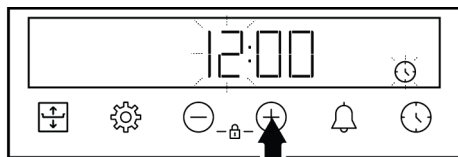
## 4 Pierwsze użycie

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

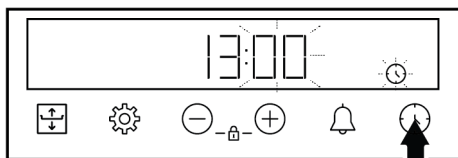
### 4.1 Pierwsze ustawienie godziny



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

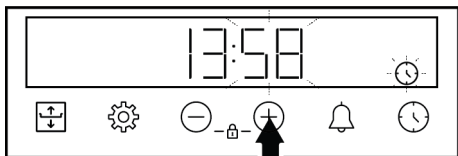
1. Przy pierwszym uruchomieniu piekarnika na wyświetlaczu zacznie migać „12:00” i symbol .
2. Ustaw godzinę za pomocą przycisków /.






3. Naciśnij  lub , aby podświetlić pole minut.



4. Naciśnij /, aby ustawić minuty.



5. Potwierdź ustawienie, naciskając .
  - ⇒ Godzina jest ustawiona, a symbol  zniknie.

**i** Jeśli timer nie zostanie ustawiony, to „12:00” i symbol  będą nadal migać, a piekarnik nie uruchomi się. Aby piekarnik działał, należy ustawić zegar, wybierając godzinę lub dotykając przycisku, gdy jest wyświetlana jest godzina „12:00”. Ustawienie godziny można zmienić później, zgodnie z opisem w części „Ustawienia”.

**i** W przypadku awarii zasilania ustawienia godziny zostaną anulowane. Powinien zostać ponownie ustawiony.

### 4.2 Czyszczenie wstępne

1. Usuń wszystkie materiały opakowania.
2. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika dostarczone wraz z urządzeniem.
3. Włącz urządzenie na 30 minut, a następnie wyłącz. W ten sposób pozostałości i warstwy, które mogły pozostać w piecu podczas produkcji, są spalane i czyszczone.
4. Podczas korzystania z urządzenia wybierz najwyższą temperaturę i funkcję roboczą, na którą działają wszystkie grzałki. Patrz „Funkcje obsługi piekarnika [► 51]”. W dalszej części dowiesz się, jak obsługiwać piekarnik.
5. Poczekać, aż piekarnik ostygnie.
6. Wytrzyj powierzchnie produktu wilgotną szmatką lub gąbką i wytrzyj szmatką.

#### Przed użyciem akcesoriów:

Umyj akcesoria wodą z detergentem i miękką gąbką.

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

**UWAGA:** Przy pierwszym użyciu przez kilka godzin może pojawić się dym i nieprzyjemny zapach. Jest to normalne i do ich

usunięcia wystarczy dobra wentylacja. Unikaj bezpośredniego wdychania dymu i zapachów, które się tworzą.

## 5 Korzystanie z piekarnika

### 5.1 Ogólne informacje dotyczące korzystania z piekarnika

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

Urządzenie posiada wentylator chłodzący. Wentylator chłodzący włącza się automatycznie w razie potrzeby i chłodzi zarówno przód urządzenia, jak i meble. Wyłącza się automatycznie po zakończeniu procesu chłodzenia. Gorące powietrze wydobywa się przez drzwi piekarnika. Nie zakrywać otworów wentylacyjnych. W przeciwnym razie piekarnik może się przegrzać. Wentylator chłodzący nadal działa podczas pracy piekarnika lub po jego wyłączeniu (około 20-30 minut). Jeśli pieczesz z użyciem timera, pod koniec czasu pieczenia wentylator chłodzący wyłączy się wraz z wszystkimi funkcjami. Użytkownik nie może ustawić czasu pracy wentylatora chłodzącego. Włącza się i wyłącza automatycznie. To nie jest błąd.

#### Oświetlenie piekarnika


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

W przypadku niektórych funkcji pieczenia lampa nigdy się nie włącza, aby oszczędzać energię.

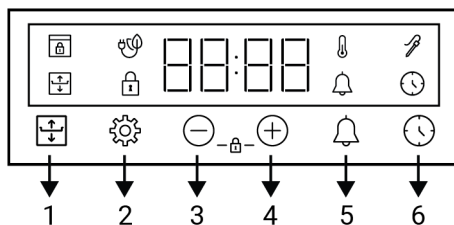
Jeśli chcesz, aby oświetlenie piekarnika świeciło się cały czas, wybierz „Oświetlenie piekarnika” za pomocą pokrętła funkcji.

### 5.2 Obsługa panelu sterowania piekarnika

**Ostrzeżenia ogólne dotyczące panelu sterowania**



- Maksymalny czas, jaki można ustawić dla procesu pieczenia to 5 godzin 59 minut. W przypadku awarii zasilania program zostaje anulowany. Należy ustawić program ponownie.
- Podczas ustawiania programu odpowiednie symbole na wyświetlaczu migają. Należy odczekać chwilę, aż ustawienia zostaną zapisane.
- Jeśli dokonano jakichkolwiek ustawień pieczenia, nie można zmienić godziny.
- Jeśli czas pieczenia jest ustawiony na samym początku, pozostały czas jest wyświetlany na ekranie.
- W przypadkach, gdy ustawiono czas pieczenia lub czas zakończenia pieczenia, można automatycznie anulować ustawienie, naciskając długą .







#### Timer



- 1 Elastyczny klucz do gotowania
- 2 Przycisk ustawień
- 3 Przycisk zwiększania
- 4 Przycisk zwiększania
- 5 Przycisk alarmu
- 6 Przycisk ustawienia czasu

#### Wyświetl symbole

-  : Symbol czasu pieczenia
-  : Elastyczny symbol gotowania

-  : Symbol alarmu
-  : Symbol sondy temperatury \*
-  : Symbol włączonej blokady
-  : Symbol temperatury
-  : Symbol pieczenia z wentylatorem ekologicznym
-  : Symbol blokady drzwi \*

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

## Włączanie piekarnika

Po wybraniu funkcji pieczenia za pomocą pokrętki wyboru funkcji i po ustawieniu określonej temperatury za pomocą pokrętki temperatury, piekarnik zaczyna działać.



## Wyłączanie piekarnika

Możesz wyłączyć piekarnik, przekręcając pokrętkę wyboru programu i pokrętkę temperatury do pozycji wyłączenia (w górę).

## Aby ustawić pieczenie ręcznie ustaw temperaturę i program.

Możesz ręcznie ustawić pieczenie (pod własną kontrolą) bez ustawiania czasu, wybierając temperaturę i funkcję pracy odpowiednią dla potrawy.





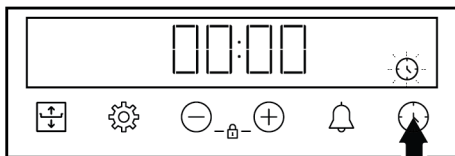
1. Wybierz funkcję za pomocą pokrętki.
2. Ustaw żądaną temperaturę za pomocą pokrętki temperatury.
  - ⇒ Piekarnik zacznie natychmiast pracować na wybranej funkcji i temperaturze, a na wyświetlaczu pojawi się symbol . Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie ustaloną temperaturę, symbol  znika. Piekarnik nie wyłącza się automatycznie, ponieważ pieczenie w trybie ręcznym odbywa się bez ustawiania czasu pieczenia. Pieczenie trzeba kontrolować i wyłączać samodzielnie. Po zakończeniu pieczenia wyłącz piekarnik, przekręcając po-




krętkę wyboru programu i pokrętkę temperatury do pozycji wyłączenia (w górę).


## Pieczenie z ustawieniem czasu pieczenia:

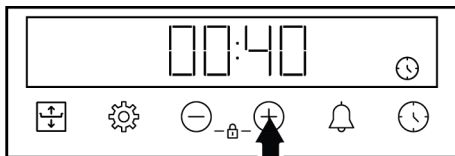
Możesz ustawić automatyczne wyłączenie piekarnika po upływie ustawionego czasu, wybierając temperaturę i funkcję działania specyficzną dla potrawy oraz ustawiając czas pieczenia na timerze.


1. Wybierz program pieczenia.
2. Dotknij przycisku , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol  oznaczający czas pieczenia.





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


3. Ustaw czas pieczenia za pomocą przycisków .



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

4. Włóż jedzenie do piekarnika i ustaw temperaturę za pomocą pokrętki.
  - ⇒ Piekarnik zacznie działać natychmiast po wybraniu programu i temperatury. Ustawiony czas pieczenia zaczyna być odliczany, a na wyświetlaczu pojawia się symbol .

Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie ustawioną temperaturę, symbol  znikna.

- Po zakończeniu ustawionego czasu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się napis „Koniec”, symbol  zacznie migać i rozlegnie się sygnał dźwiękowy timera.
- Ostrzeżenie rozlega się przez dwie minuty. Naciśnij dowolny przycisk, aby go wyłączyć. Ostrzeżenie zatrzyma się, a na wyświetlaczu pojawi się godzina.

### Elastyczne gotowanie (Flexi Crisp)

W przypadkach, gdy chcesz, aby góra lub dół bardziej się przyrumieniły podczas pieczenia w piekarniku, możesz uzyskać lepsze pieczenie, korzystając z funkcji "Elastyczne gotowanie (Flexi Crisp)". Funkcja ta umożliwi ustawienie większej ilości ciepła na górnej lub dolnej powierzchni podczas pieczenia.



Z funkcji elastycznego pieczenia można korzystać w funkcjach roboczych Górne i dolne ogrzewanie, Funkcja 3D i Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem, w zakresie temperatur 150°C-250°C.



Jeśli podczas aktywnej funkcji elastycznego pieczenia dokonane zostaną zmiany temperatury i funkcji, funkcja elastycznego pieczenia zostanie automatycznie anulowana.

### Zalecany harmonogram elastycznego pieczenia

Sugerowane czasy elastycznego pieczenia w zależności od czasu pieczenia, jaki ustawisz dla funkcji elastycznego pieczenia, podane są w poniższej tabeli.



Jeśli funkcja elastycznego pieczenia nie zostanie zakończona, zostanie ona anulowana automatycznie po 15 minutach.

Czas pieczenia (min.)

0 - 15

15 - 45

45 - dłużej

Czas użytkowania funkcji elastycznego pieczenia (min.)

ostatnie 5

ostatnie 10


ostatnie 15

### Aby użyć funkcji elastycznego pieczenia:

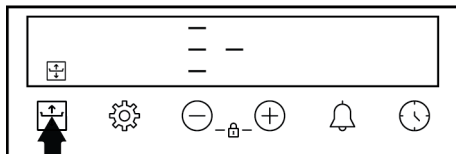
- Rozpocznij pieczenie, wybierając funkcję pracy i temperaturę, w której aktywna jest funkcja elastycznego pieczenia.




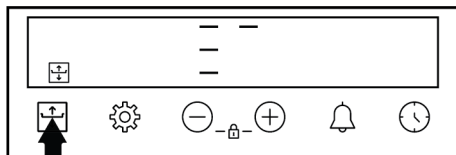
Z funkcji elastycznego pieczenia można korzystać bez ustawiania czasu pieczenia, sterując nią ręcznie lub ustawiając czas gotowania.


- Dla powierzchni, którą chcesz zrumienić, najpierw naciśnij raz przycisk .

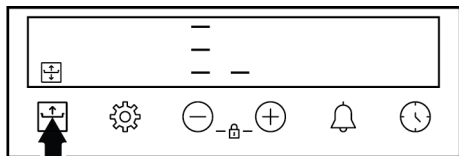
⇒ Przy pierwszym naciśnięciu piekarnik nadal pracuje normalnie, a na ekranie obok 3 linii pojawia się pojedyncza środkowa linia.




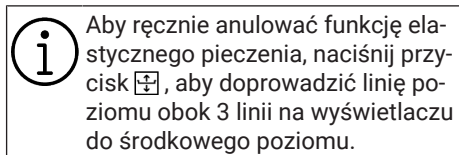
⇒ Ponowne naciśnięcie przycisku  aktywuje poziom smażenia górnej powierzchni, a na wyświetlaczu obok 3 linii pojawia się pojedyncza linia górnego poziomu.






⇒ Ponowne naciśnięcie przycisku  aktywuje poziom smażenia dolnej powierzchni i obok 3 linii na wyświetlaczu pojawia się pojedyncza linia na dolnym poziomie.



3. Symbol  pozostaje podświetlony gdy czas pieczenia upłynął lub pozostały czas pieczenia wynosi około 5 sekund po dokonaniu ustawienia.




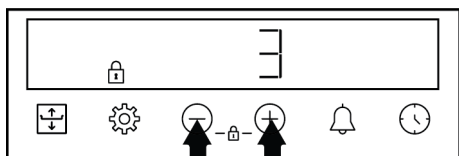
-  Aby ręcznie anulować funkcję elastycznego pieczenia, naciśnij przycisk , aby doprowadzić linię poziomu obok 3 linii na wyświetlaczu do środkowego poziomu.
-  Z punktu widzenia bezpieczeństwa pieczenia, funkcja elastycznego pieczenia jest aktywna przez maksymalnie 15 minut. Następnie automatycznie powraca do normalnego poziomu pieczenia i symbol znika na wyświetlaczu.



### 5.3 Ustawienia

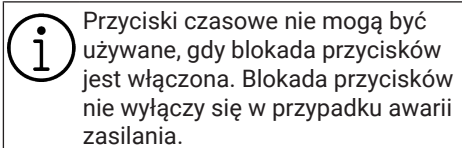
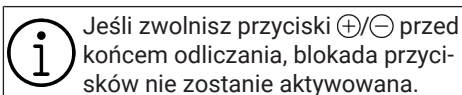
#### Włączenie blokady przycisków

Korzystając z funkcji blokady przycisków, można zabezpieczyć timer przed utrudnieniem pracy.



1. Naciskaj jednocześnie przyciski  $\oplus/\ominus$ , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .



- ⇒ Na wyświetlaczu pojawi się symbol  i rozpocznie się odliczanie 3-2-1. Blokada przycisków aktywuje się po zakończeniu odliczania. Po naciśnięciu dowolnego przycisku, gdy blokada jest włączona, minutnik wyemituje sygnał dźwiękowy, a symbol  zamyga.

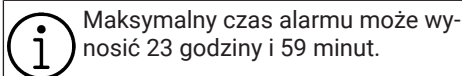




#### Wyłączenie blokady przycisków

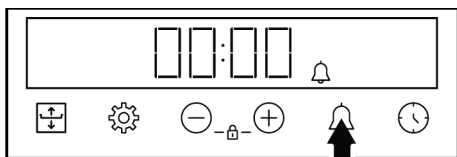
1. Dotykaj jednocześnie przycisków  $\oplus/\ominus$ , aż z wyświetlacza zniknie symbol .
  - ⇒ Symbol  znika z wyświetlacza, a blokada przycisków jest wyłączona.

#### Ustawienie alarmu

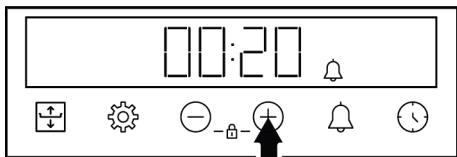
Możesz również użyć timera urządzenia do dowolnego ostrzeżenia lub przypomnienia innego niż pieczenie. Alarm nie wpływa na działanie piekarnika. Służy do ostrzegania. Na przykład można użyć alarmu, gdy piekarnik ma zostać wyłączony o określonej godzinie. Gdy tylko upłynie ustawiony czas, timer wyemituje ostrzeżenie dźwiękowe.




1. Naciskaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol przycisku .



2. Ustaw czas alarmu za pomocą przycisków  $\oplus/\ominus$ .



- ⇒ Po ustawieniu czasu alarmu symbol  pozostaje zapalony, a na wyświetlaczu zaczyna się odliczanie czasu alarmu. Jeśli czas alarmu i

czas pieczenia są ustawione jednocześnie, na wyświetlaczu wyświetlany jest krótszy czas.

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

### Wyłączenie alarmu

- Pod koniec czasu alarmu dźwięk ostrzegawczy rozlega się przez dwie minuty. Naciśnij dowolny przycisk, aby go wyłączyć.

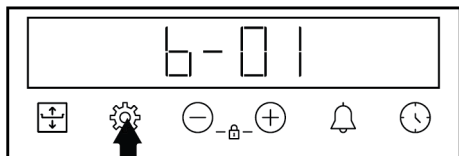
⇒ Ostrzeżenie zatrzyma się, a na wyświetlaczu pojawi się godzina.

### Czy chcesz anulować alarm?

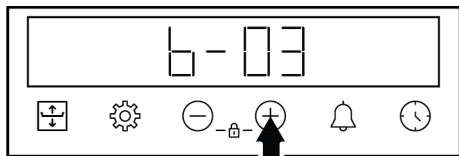
- Naciskaj przycisk 🔔, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol 🔔, aby zresetować czas alarmu. Naciskaj przycisk ⊖, aż na wyświetlaczu pojawi się „00:00”.
- Alarm można również anulować, naciskając dłużej 🔔.

### Regulacja głośności

- Naciskaj przycisk ⚙️, aż na wyświetlaczu pojawi się jedna z wartości **b-01-b-02-b-03**.



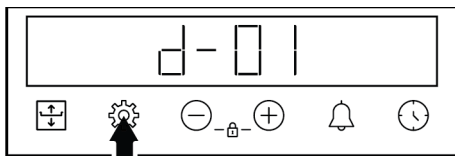
- Ustaw żądany poziom za pomocą przycisków ⊕/⊖. (**b-01-b-02-b-03**)



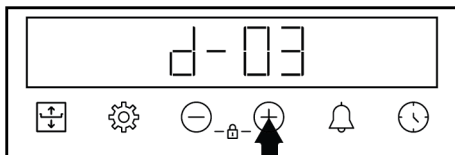
⇒ Naciśnij przycisk ⚙️ w celu potwierdzenia lub poczekaj bez naciskania żadnego przycisku. Po pewnym czasie zestaw głośności staje się aktywny.

### Ustawienia jasności wyświetlacza

- Naciskaj przycisk ⚙️, aż na wyświetlaczu pojawi się jedna z wartości **d-01-d-02-d-03**.



- Ustaw żądaną jasność za pomocą przycisków ⊕/⊖. (**d-01-d-02-d-03**)



⇒ Naciśnij przycisk ⚙️ w celu potwierdzenia lub poczekaj bez naciskania żadnego przycisku. Ustawienie jasności staje się aktywne po chwili.

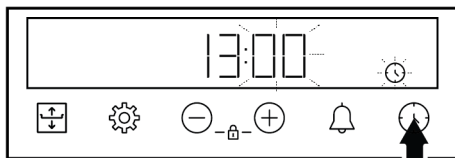
### Zmiana godziny

Aby zmienić wcześniej ustawioną godzinę na piekarniku:

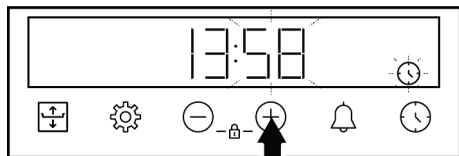
- Naciśnij ⚙️, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol 🕒.
- Ustaw godzinę za pomocą przycisków ⊕/⊖.



- Naciśnij 🕒 lub ⚙️, aby podświetlić pole minut.



- Naciśnij ⊕/⊖, aby ustawić minuty.



5. Potwierdź ustawienie, naciskając ⌚.

⇒ Godzina jest ustawiona, a symbol ⌚ zniknie.

## 6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia

W tej sekcji znajdziesz wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia potraw.

Ponadto w tej sekcji opisano niektóre produkty spożywcze przetestowane, jako producenci, i najbardziej odpowiednie ustawienia dla tych produktów spożywczych.

Wskazane są również odpowiednie ustawienia piekarnika i akcesoria.

### 6.1 Ogólne ostrzeżenia dotyczące pieczenia w piekarniku

- Podczas otwierania drzwiczek piekarnika w trakcie lub po zakończeniu pieczenia może pojawić się gorąca para. Para może poparzyć ręce, twarz i/lub oczy. Podczas otwierania drzwiczek piekarnika należy trzymać się z daleka.
- Ze względu na różnicę temperatur intensywna para wodna wytwarzana podczas pieczenia może tworzyć krople wody skroplonej na wewnętrznej i zewnętrznej stronie piekarnika oraz na górnych częściach mebli. Jest to normalne zjawisko.
- Podane wartości temperatury i czasu pieczenia potraw mogą się różnić w zależności od przepisu i ilości. Z tego powodu wartości te są podane w przybliżeniu.
- Przed rozpoczęciem pieczenia należy wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria. Akcesoria, które pozostaną w piekarniku, mogą utrudnić prawidłowe pieczenie.
- W przypadku potraw, które będą pieczone według własnego przepisu, można odwoływać się do podobnych dań podanych w tabelach.
- Korzystanie z dostarczonych akcesoriów zapewnia najlepszą wydajność gotowania. Należy przestrzegać ostrzeżeń i informacji dostarczonych przez producenta dla zewnętrznych naczyń kuchennych, które będą używane.

- Wyciąć papier tłuszczoodporny na tłuszcz, który będzie używany podczas pieczenia, o rozmiarach odpowiednich do foremki. Papier tłuszczoodporny, który wystaje z foremki, może stwarzać ryzyko poparzenia i wpływać na jakość pieczenia. Należy użyć papieru tłuszczoodpornego odpowiedniego do danej temperatury.
- Aby uzyskać dobre wyniki pieczenia, należy umieścić potrawę na zalecanej, właściwej półce. Nie należy zmieniać położenia półki podczas pieczenia.

### 6.1.1 Ciasta i wypieki

#### Informacje ogólne

- Zalecamy korzystanie z akcesoriów dołączonych do urządzenia w celu uzyskania dobrej wydajności pieczenia. Jeśli zamierzasz używać własnych foremek, wybierz ciemne, nieprzywierające i odporne na ciepło naczynia.
- Jeśli w tabeli gotowania zalecane jest wstępne podgrzewanie, należy pamiętać o włożeniu potrawy do piekarnika po wstępnym podgrzaniu.
- Jeśli zamierzasz piec stawiając naczynie na ruszcie, umieść ją na środku, a nie w pobliżu tylnej ściany.
- Wszystkie składniki użyte do wyrobu ciasta powinny być świeże i w temperaturze pokojowej.
- Pieczenie może się różnić w zależności od ilości potraw i wielkości naczyń.
- Formy metalowe, ceramiczne i szklane wydłużają czas pieczenia, a dolne powierzchnie wyrobów cukierniczych nie przyrumieniają się równomiernie.

- Jeśli używasz papieru do pieczenia, na dolnej powierzchni potrawy można zaobserwować lekkie zrumienienie. W takiej sytuacji może być konieczne wydłużenie czasu pieczenia o około 10 minut.
- Wartości określone w tabelach są ustalone w wyniku testów przeprowadzonych w naszych laboratoriach. Odpowiednie dla Ciebie wartości mogą się różnić od podanych.
- Umieść jedzenie na zalecanej półce. Dolna półka piekarnika to półka numer 1.

### Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

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

### Wskazówki dotyczące ciast

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

## Tabela pieczenia w piekarniku ciast i wyrobów piekarniczych

### Sugestie dotyczące pieczenia na jednej tacy

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

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciśkiem na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	2	155	30 ... 40
Ciastko	Taca do ciasta *	Górne i dolne ogrzewanie	3	170	25 ... 35
Ciastko	Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	3	170	20 ... 30
Ciasto	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	2	180	30 ... 40
Bułka	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	2	200	20 ... 30
Bułka	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	3	180	20 ... 30
Chleb w całości	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	200	30 ... 40
Chleb w całości	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	3	200	30 ... 40
Lazania	Prostokątna szklano-metalowa forma na ruszcie do grilla **	Górne i dolne ogrzewanie	2 lub 3	200	30 ... 40
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Górne i dolne ogrzewanie	2	180	50 ... 65
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	3	170	50 ... 65
Pizza	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	2	200 ... 220	10 ... 20

## Sugestie dotyczące pieczenia na dwóch blachach

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasteczka	2-Standardowa taca * 4-Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	2 - 4	W modelach z półkami drucianymi :150 W modelach bez półek drucianych :140	W modelach z półkami drucianymi : 25 ... 40 W modelach bez półek drucianych : 30 ... 45
Ciastko	2-Standardowa taca * 4-Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	2 - 4	170	25 ... 35
Ciasto	1-Standardowa taca * 4-Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	1 - 4	180	35 ... 45
Bułka	2-Standardowa taca * 4-Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	2 - 4	180	20 ... 30

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

\*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

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

### Tabela pieczenia wraz z funkcjami "Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO"

- Nie należy zmieniać ustawienia temperatury po rozpoczęciu pieczenia w funkcji „Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO”.
- Nie należy otwierać drzwiczek piekarnika podczas pieczenia w funkcji "Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO". Jeśli drzwiczki nie zostaną otwarte, temperatura wewnętrzna jest optymalizowana w celu oszczędzania energii, a temperatura ta może różnić się od pokazanej na wyświetlaczu.
- W funkcji „Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO” nie należy przeprowadzać wstępnego nagrzewania.

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

\* Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

## 6.1.2 Mięso, ryby i drób

### Przyciski grillowania

- Doprawienie sokiem z cytryny i pieprzem przed pieczenia całego kurczaka, indyka i dużych kawałków mięsa zwiększy wydajność gotowania.
- Pieczenie mięsa bez kości zajmuje 15–30 minut.
- Należy obliczyć około 4 do 5 minut czasu pieczenia na centymetr grubości mięsa.
- Po upływie czasu pieczenia trzymaj mięso w piekarniku przez około 10 minut. Sok z mięsa lepiej rozprowadza się na smażonym mięsie i nie wypływa po rozkrojeniu.
- Rybę należy umieścić na średniej lub niskiej półce na talerzu żaroodpornym.

- Piecz zalecane potrawy według tabeli pieczenia na jednej blasze.

### Tabela pieczenia w piekarniku mięsa, ryb i drobiu

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Stek (cały)/Pieczeń (1 kg)	Standardowa taca *	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	3	15 min. 250/max, po 180 ... 190	60 ... 80
Podudzie jagnięce (1,5-2 kg)	Standardowa taca *	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	3	15 min. 250/max, po 170	110 ... 120
Smażony kurczak (1,8-2 kg)	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	2	15 min. 250/max, po 190	60 ... 80
Smażony kurczak (1,8-2 kg)	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Funkcja 3D	2	15 min. 250/max, po 190	60 ... 80
Indyk (5,5 kg)	Standardowa taca *	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	1	25 min. 250/max, po 180 ... 190	150 ... 210
Indyk (5,5 kg)	Standardowa taca *	Funkcja 3D	1	25 min. 250/max, po 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	3	200	20 ... 30
Ryby	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Funkcja 3D	3	200	20 ... 30

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

\*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

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

#### 6.1.3 Grill

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

#### Ostrzeżenia ogólne

- Żywność nieodpowiednia do grillowania niesie ze sobą ryzyko pożaru. Grilluj tylko potrawy odpowiednie do intensywnego

ognia grillowego. Nie należy również umieszczać jedzenia za blisko tyłu grilla. To najgorętszy obszar, a tłuste potrawy mogą się zapalić.

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

## Przyciski grillowania

- Przygotuj produkty o podobnej grubości i wadze.
- Umieść elementy do grillowania na ruszcie lub ruszcie grillowym, rozprowadzając je bez przekraczania wymiarów rusztu.
- W zależności od grubości grillowanych kawałków czasu pieczenia może się różnić.

- Wsuń ruszt lub tackę do żądanego poziomu. Jeśli pieczesz na ruszcie, umieść tackę na dolnej półce, aby zebrać tłuszcz. Taca piekarnika, która zostanie nasunięta, powinna być tak dobrana, aby obejmowała całą powierzchnię grilla. Taca ta może nie być dostarczona z urządzeniem. Wlej trochę wody na tackę, aby ułatwić czyszczenie.

## Tabela grillowania

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

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

Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.

## 6.1.4 Test żywności

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

## Tabela pieczenia posiłków testowych

### Sugestie dotyczące pieczenia na jednej tacy

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Kruche ciasteczka (herbatnik)	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	140	20 ... 30
Kruche ciasteczka (herbatnik)	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	W modelach z półkami drucianymi :3 W modelach bez półek drucianych :2	140	15 ... 25
Ciasteczka	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	160	25 ... 35

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasteczka	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	W modelach z półkami drucianymi : 3 W modelach bez półek drucianych : 2	150	25 ... 35
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciśkiem na ruszcie drucianym **	Górne i dolne ogrzewanie	2	150	30 ... 40
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciśkiem na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	2	155	30 ... 40
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Górne i dolne ogrzewanie	2	180	50 ... 65
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	3	170	50 ... 65

### Sugestie dotyczące pieczenia na dwóch blachach

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasteczka	2-Standardowa taca * 4-Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	2 - 4	W modelach z półkami drucianymi :150 W modelach bez półek drucianych :140	W modelach z półkami drucianymi : 25 ... 40 W modelach bez półek drucianych : 30 ... 45
Kruche ciasteczka (herbatnik)	2-Standardowa taca * 4-Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	2 - 4	140	15 ... 25

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

\*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

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

### Grill

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

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

## 7 Czyszczenie i konserwacja

### 7.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

#### Ostrzeżenia ogólne

- Przed czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie nakładaj detergentu bezpośrednio na gorące powierzchnie. Może to spowodować trwałe plamy.
- Po każdym użyciu urządzenie powinno być dokładnie wyczyszczone i wysuszone. W ten sposób można łatwo usunąć resztki jedzenia i zapobiec ich przypaleniu podczas późniejszego użycia urządzenia. W ten sposób wydłuża się okres eksploatacji urządzenia i zmniejsza ilość często występujących problemów.
- Do czyszczenia nie należy używać środków do czyszczenia parą wodną.
- Niektóre detergenty lub środki czyszczące powodują uszkodzenie powierzchni. Nieodpowiednie środki czyszczące to: wybielacze, środki czyszczące zawierające amoniak, kwas lub chlorek, środki do czyszczenia parą wodną, środki do usuwania kamienia, środki do usuwania plam i rdzy, środki czyszczące o właściwościach ściernych (środki czyszczące w kremie, proszek do szorowania, krem do szorowania, druciak ścierny i drapiący, druty, gąbki, ściereczki czyszczące zawierające brud i pozostałości środka czyszczącego).
- Do czyszczenia po każdym użyciu nie są potrzebne żadne specjalne środki czyszczące. Urządzenie należy czyścić płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i osuszyć suchą szmatką.
- Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywności podczas gotowania.
- Nie myj żadnej części urządzenia w zmywarce.

#### Inox - powierzchnie nierdzewne

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

#### Powierzchnie emaliowane

- Po każdym użyciu umyj emaliowane powierzchnie płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i wysusz suchą szmatką.
- Jeśli produkt posiada funkcję łatwego czyszczenia parą, można jej użyć do czyszczenia lekkich zabrudzeń. (Patrz „Łatwe czyszczenie parą [► 72]”.)
- W przypadku uporczywych plam można użyć środka do czyszczenia piekarników i grilla zalecanego na stronie internetowej marki produktu oraz nierysującej czystki drucianego. Nie używaj zewnętrznego środka do czyszczenia piekarników.
- Piekarnik musi ostygnąć przed czyszczeniem strefy pieczenia. Czyszczenie na gorących powierzchniach stwarza zarówno zagrożenie pożarowe, jak i uszkodza powierzchnię emalii.

## Powierzchnie katalityczne

- Ściany boczne płyty kuchennej mogą być pokryte emaliowanymi lub katalitycznymi ścianami. Zależy od modelu.
- Katalityczne ściany mają lekką matową i porowatą powierzchnię. Katalityczne ściany piekarnika nie powinny być czyszczone.
- Powierzchnie katalityczne pochłaniają olej dzięki porowatej strukturze i zaczynają świecić, gdy powierzchnia jest nasyczona olejem, w takim przypadku zaleca się wymianę części.

## Szklana powierzchnia

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

## Części z tworzyw sztucznych i malowane powierzchnie

- Plastikowe części i pomalowane powierzchnie należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych środków czyszczących. Mogą uszkodzić powierzchnie.
- Upewnij się, że połączenia elementów wyrobu nie są zawilgocone i pokryte detergentem. W przeciwnym razie na tych połączeniach może wystąpić korozja.

## 7.2 Czyszczenie akcesoriów

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

## 7.3 Czyszczenie panelu sterowania

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

## 7.4 Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia)

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

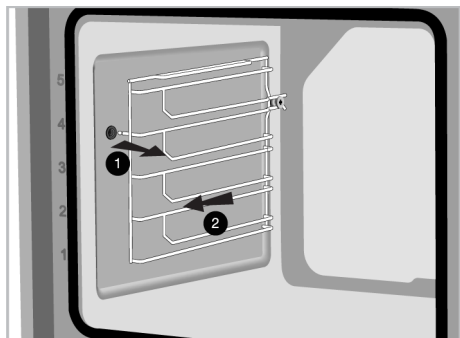
## Czyszczenie bocznych ścian piekarnika

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

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

### Aby wyjąć boczne półki druciane:

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

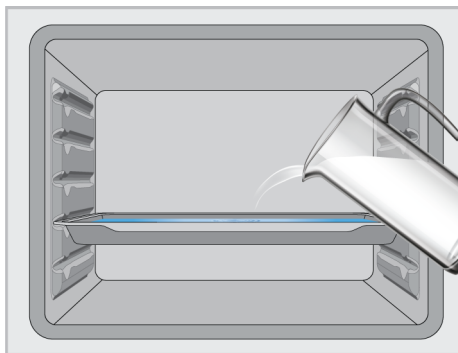


3. Aby ponownie przymocować półki, należy powtórzyć kroki wyjmowania, ale od końca do początku.

## 7.5 Łatwe czyszczenie parą

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

1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
2. Dodaj 500 ml wody do blachy i umieść ją na drugiej półce piekarnika.



3. Ustaw piekarnik na łatwy tryb czyszczenia parą i temperaturę 100°C na 15 minut.

Natychmiast otwórz drzwi i wytrzyj wewnątrz piekarnika wilgotną gąbką lub ściereczką. Para zostanie uwolniona po otwarciu drzwi. Może to stwarzać ryzyko poparzenia. Należy zachować ostrożność podczas otwierania drzwi.

W przypadku uporczywych zabrudzeń urządzenie należy czyścić płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i osuszyć suchą szmatką.

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

(Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.) Po kondensacji wewnątrz piekarnika w kanale basenu pod piekarnikiem może pojawić się kałuża lub wilgoć. Po użyciu wytrzyj kanał basenu wilgotną szmatką i wysusz.



## 7.6 Samoczyszczenie się w wysokiej temperaturze

Piekarnik jest wyposażony w funkcję pyrolizy. Piekarnik nagrzewa się do temperatury około 420-480°C i pracuje aż brud zamieni się w popiół. Może pojawić się duży dym. Zapewnij dobrą wentylację. Czyszczenie w wysokiej temperaturze należy przeprowadzać po mniej więcej 10 użyciach piekarnika.

### Ostrzeżenia ogólne



#### Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!

Nie dotykać urządzenia podczas samoczyszczenia i trzymać dzieci z dala. Należy odczekać co najmniej 30 minut przed usunięciem pozostałości.

- Przed użyciem funkcji pirolizy wyjmij wszystkie akcesoria, półkę teleskopową i półki boczne (jeśli są). Jeśli nie zostaną wyjęte, akcesoria i boczne półki ulegną uszkodzeniu.
- Jeśli Twój produkt jest wyposażony w pyrolityczne akcesoria (odporne na samoczyszczenie w wysokiej temperaturze), nie musisz wyjmować ich z piekarnika. To, czy Twoje akcesoria są odporne na pirolizę, czy nie, zostało określone w rozdziale dotyczącym akcesoriów. O ile nie określono inaczej, Twoje akcesoria nie są odporne na wysokie temperatury. Należy je wyjąć z piekarnika przed czyszczeniem, aby uniknąć uszkodzeń.
- Nie czyścić uszczelki drzwi. Uszczelka z włókna szklanego jest bardzo delikatna i łatwo ulega uszkodzeniu. Jeśli uszczelka drzwi jest uszkodzona, wymień ją na nową w autoryzowanym serwisie.


### Aby rozpocząć pyrolizę:


1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika. W modelach z półkami drucianymi pamiętaj o ich wyjęciu.
2. Przed rozpoczęciem czyszczenia wyyczyść zewnętrzne powierzchnie piekarnika i resztki jedzenia wewnątrz piekarnika za pomocą ściereczki z mydłem.
3. Wybierz funkcję pyrolizy (Piroliza).

⇒ The **"P2:00"** flashes on the display. If your appliance is equipped with the Eco pyrolysis function, the **"Pro"** message is displayed on the display for 2 seconds first, and then the **P2:00** message starts to flash.



Jeśli na wyświetlaczu nie pojawi się komunikat „Pro”, a następnie „ECO”, oznacza to, że urządzenie nie jest wyposażone w funkcję pirolizy eko.



4. Ustaw pokrętko temperatury na najwyższą „max” (**maksymalną**) temperaturę.
5. Po uruchomieniu funkcji pyrolizy, **P2:00** zaświeci się i zacznie odliczać czas. Na wyświetlaczu pokazywany jest czas trwania pyrolizy (2 godziny) Czasu nie można zmienić.
6. Gdy piekarnik osiągnie określoną temperaturę po rozpoczęciu procesu pyrolizy, na wyświetlaczu czasu pojawi się symbol  i nie będzie można otworzyć drzwiczek piekarnika. Nie należy szarpać uchwytu do odblokowania drzwiczek, dopóki proces czyszczenia nie zostanie zakończony, a symbol blokady zniknie z wyświetlacza.
7. Po zakończeniu procesu czyszczenia na wyświetlaczu pojawi się komunikat **„End”**.
8. Po wyświetleniu się komunikatu „End” przekręć pokrętkę funkcji i temperatury do pozycji 0 (wyłączone), aby zakończyć proces.



9. Gdy symbol  zniknie z wyświetlacza, usuń pozostałe osady wodą z octem.
10. Naciśnij dowolny przycisk, aby go wyłączyć.



Po zakończeniu pirolizy blokada drzwi będzie aktywna do czasu schłodzenia piekarnika do odpowiedniej temperatury. Jeśli chcesz w tym czasie gotować, na wyświetlaczu pojawi się „H”, a gotowanie nie będzie możliwe.

### **Funkcja samooczyszczania z wysoką temperaturą (Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.)**

- ✓ Jeśli piekarnik nie jest zbyt brudny polecamy użyć funkcji "Piroliza - tryb ECO". Funkcja „Piroliza - tryb ECO” zajmuje mniej czasu niż funkcja „Piroliza”. Jeśli piekarnik jest bardzo brudny, funkcja „Piroliza - tryb ECO” może nie być wystarczająca. W takim przypadku wybierz funkcję „Piroliza”.
1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika. W modelach z półkami drucianymi pamiętaj o ich wyjęciu.
  2. Przed rozpoczęciem czyszczenia wyyczyść zewnętrzne powierzchnie piekarnika i resztki jedzenia wewnątrz piekarnika za pomocą ściereczki z mydłem.
  3. Wybierz funkcję pirolizy (Piroliza).
    - ⇒ Komunikaty „P2:00” i „Pro” wyświetlają się przez ok. 1 godz. 2 sekundy, a następnie zaczną migać komunikat P2:00.
  4. Naciśnij przycisk  i .
    - ⇒ Komunikat „ECO” wyświetla się przez ok. 1 godz. 2 sekundy, a następnie zaczną migać komunikat P1:30.
  5. Ustaw pokrętko temperatury na najwyższą „max” (maksymalną) temperaturę.

6. Po uruchomieniu funkcji pirolizy, P1:30 zaświeci się i zaczną odliczać czas. Na wyświetlaczu pokazywany jest czas trwania pirolizy (1,5 godziny) Czasu nie można zmienić.
7. Gdy piekarnik osiągnie określoną temperaturę po rozpoczęciu procesu pirolizy, na wyświetlaczu czasu pojawi się symbol  i nie będzie można otworzyć drzwiczek piekarnika. Nie należy szarpać uchwytu do odblokowania drzwiczek, dopóki proces czyszczenia nie zostanie zakończony, a symbol blokady zniknie z wyświetlacza.
8. Po zakończeniu procesu czyszczenia na wyświetlaczu pojawi się komunikat „End”.
9. Po wyświetleniu się komunikatu „End” przekręć pokrętko funkcji i temperatury do pozycji 0 (wyłączone), aby zakończyć proces.
10. Gdy symbol  zniknie z wyświetlacza, usuń pozostałe osady wodą z octem.
11. Naciśnij dowolny przycisk, aby go wyłączyć.



Po zakończeniu pirolizy blokada drzwi będzie aktywna do czasu schłodzenia piekarnika do odpowiedniej temperatury. Jeśli chcesz w tym czasie gotować, na wyświetlaczu pojawi się „H”, a gotowanie nie będzie możliwe.

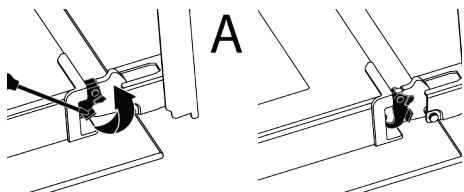
### **7.7 Czyszczenie drzwiczek piekarnika**

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

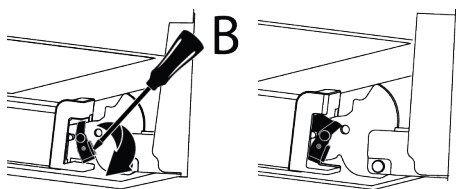
**i** Nie używaj szorstkich środków ściernych, metalowych skrobaczek, druciaków lub środków wybielających do czyszczenia drzwi piekarnika i szyby.

### Zdejmowanie drzwiczek piekarnika

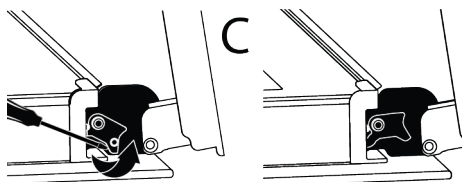
1. Otwórz drzwiczki piekarnika.
2. Otwórz zaczepy w gnieździe zawiasu z przodu drzwi po prawej i lewej stronie, naciskając w dół, jak pokazano na rysunku.
3. Rodzaje zawiasów różnią się jako (A), (B), (C) w zależności od modelu produktu. Poniższe rysunki pokazują, jak otworzyć każdy rodzaj zawiasu.
4.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



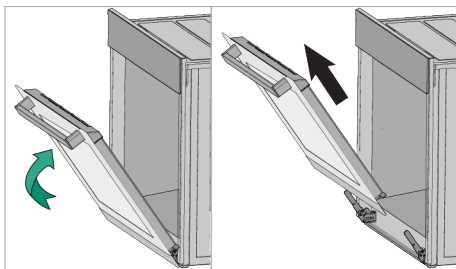
5. Zawias typu (B) jest dostępny w wersjach z cichym domykaniem drzwi.



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



7. Ustaw drzwi piekarnika w pozycji półotwartej.



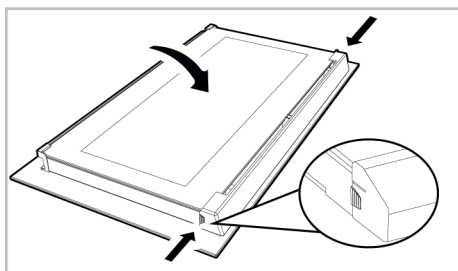
8. Pociągnij zdemontowane drzwi w górę, aby zwolnić je z prawego i lewego zawiasu, a następnie je zdejmij.

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

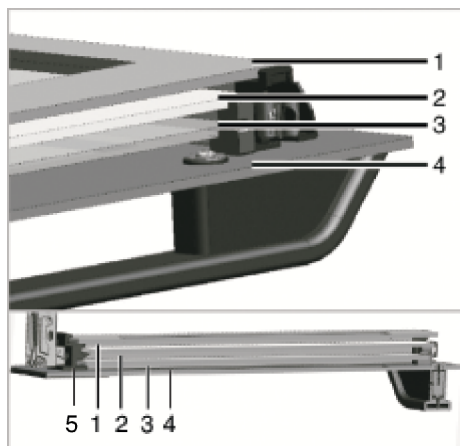
### 7.8 Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika

Wewnętrzną szybę przednich drzwi produktu można zdjąć w celu wyczyszczenia.

1. Otwórz drzwiczki piekarnika.

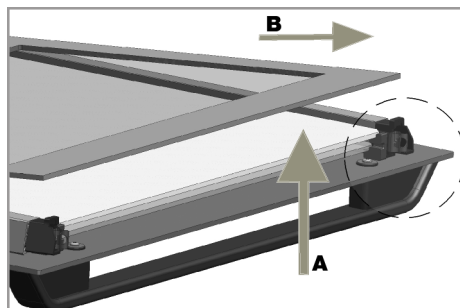


2. Pociągnij do siebie plastikowy element przymocowany w górnej części przednich drzwiczek, jednocześnie naciskając punkty dociskowe po obu stronach elementu i wyjmij go.



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

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



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



Pierwszym krokiem wyjęcia drzwi jest wymiana drugiej i trzeciej szyby (2, 3). Jak pokazano na rysunku, umieść ściętą krawędź szyby, tak aby stykała się ze ściętą krawędzią prowadnicy.

Kolejność mocowania drugiego i trzeciego szkła wewnętrznego nie jest ważna, ponieważ są one wymienne.

Podczas zakładania szyby wewnętrznej (1), zwróć uwagę, aby umieścić szybę z naklejką w stronę drugiej szyby wewnętrznej. Istotne jest umieszczenie dolnych rogów wszystkich szymb wewnętrznych, tak aby stykały się z dolnymi prowadnicami (5). Popchnij w kierunku ramy, aż usłyszysz „kliknięcie”.

**i** Po umyciu wszystkie szyby należy ponownie zamontować.

## 7.9 Czyszczenie lampki piekarnika

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

### Wymiana lampki piekarnika

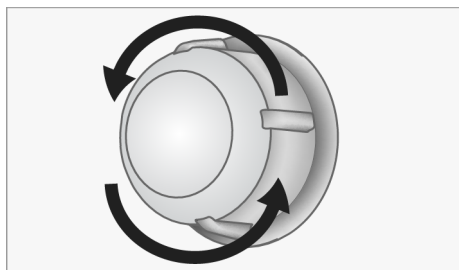
#### Ostrzeżenia ogólne

- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem przed wymianą lampki należy odłączyć zasilanie i odczekać, aż piekarnik ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!

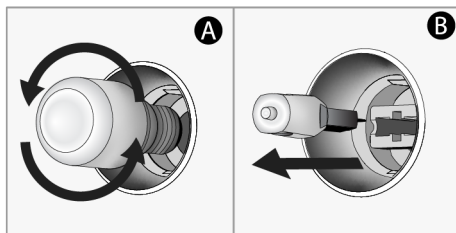
- Ten piekarnik jest zasilany lampką żarową o mocy mniejszej niż 40 W, o wysokości mniejszej niż 60 mm i średnicy mniejszej niż 30 mm lub lampką halogenową z gniazdami G9 o mocy mniejszej niż 60 W. Lampki są przystosowane do pracy w temperaturach powyżej 300 °C. Lampki do piekarnika są dostępne w autoryzowanych serwisach lub u licencjonowanych techników. Ten produkt zawiera lampkę klasy energetycznej G.
- Położenie lampki może różnić się od pokazanego na rysunku.
- Lampka ta nie nadaje się do oświetlania pomieszczeń domowych. Lampka ma pomóc zobaczyć potrawy.
- Lampki zastosowane w tym urządzeniu są odporne na ciężkie warunki fizyczne, takie jak temperatura powyżej 50°C.

#### Jeśli piekarnik ma okrągłą lampkę,

1. odłącz urządzenie od zasilania.
2. Zdejmij szklaną pokrywę, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

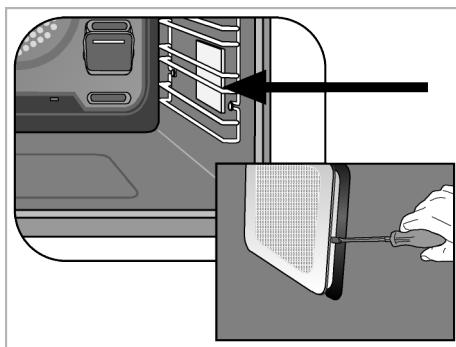


3. Jeśli lampka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku, obróć lampkę tak jak pokazano na rysunku i wymień na nową. Jeśli jest to model typu (B), wyciągnij go, jak pokazano na rysunku i wymień na nowy.

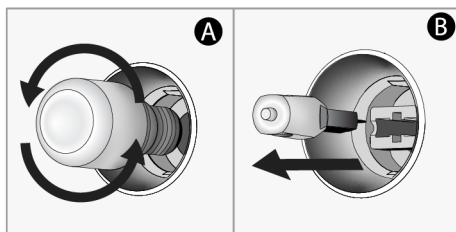


4. Zamontuj szklaną pokrywę.  
**Jeśli piekarnik ma kompaktową świetlówkę o kwadratowym kształcie,**

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



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



5. Zamontować szklaną pokrywę i druciane półki.

## 8 Rozwiązywanie problemów

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

### **Podczas pracy piekarnika wydobywa się para.**

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

### **Podczas pieczenia pojawiają się kropelki wody**

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

### **Podczas podgrzewania i chłodzenia urządzenia słychać metalowe dźwięki.**

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

### **Urządzenie nie działa.**

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

### **Oświetlenie piekarnika nie jest włączone.**

- Lampka piekarnika może być uszkodzona. >>> Wymień lampkę piekarnika.
- Brak prądu. >>> Upewnij się, że sieć jest sprawna i sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień bezpieczniki lub ponownie je włącz.

### **Piekarnik nie nagrzewa się.**

- Piekarnik może nie być ustawiony na określoną funkcję pieczenia i/lub temperaturę. >>> Ustaw piekarnik na określoną funkcję pieczenia i/lub temperaturę.
- Brak prądu. >>> Upewnij się, że sieć jest sprawna i sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień bezpieczniki lub ponownie je włącz.



