



## Ugradna pećnica

Korisnički priručnik

## Sisseehitatav ahi

Kasutusjuhend



BBIM12300XD

385440117\_3/ BS/ ET/ R.AJ/ 21.05.24 09:08  
7754886708

## Dobrodošli!

Poštovani korisnici,

Hvala na odabiru proizvoda Beko. Želimo da vam proizvod, proizveden uz visoki kvalitet i tehnologiju, pruži najbolju učinkovitost. Stoga, pažljivo pročitajte ovaj priručnik i svu drugu dokumentaciju koja je data prije uporabe proizvoda.

Obratite pažnju na sve informacije i upozorenja navedena u korisničkom priručniku. Na taj način ćete zaštititi sebe i svoj proizvod od opasnosti koje mogu nastati.

Sačuvajte uputstvo za upotrebu. Ako ovaj uređaj predate trećem licu, priložite i ovo uputstvo za upotrebu. Uslovi garancije, načini upotrebe i rješavanja problema za vaš proizvod navedeni su u ovom uputstvu.

### Simboli i njihovi opisi u uputstvu za upotrebu:



Opasnost koja može za rezultat imati smrt ili ozljedu.



Važne informacije ili korisni savjeti za upotrebu.



Pročitajte uputstvo za upotrebu.



Upozorenje na vruću površinu.

**NAPOMEN**

**A**

Opasnost koja može za rezultat imati materijalnu štetu na proizvodu ili okolini.

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

## Sadržaj

|                                                                           |           |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 Sigurnosna uputstva.....</b>                                         | <b>4</b>  |
| 1.1 Namjena.....                                                          | 4         |
| 1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca .....              | 4         |
| 1.3 Električna sigurnost.....                                             | 5         |
| 1.4 Siguran transport.....                                                | 7         |
| 1.5 Sigurna instalacija .....                                             | 7         |
| 1.6 Sigurna upotreba .....                                                | 8         |
| 1.7 Temperaturna upozorenja .....                                         | 8         |
| 1.8 Upotreba pribora .....                                                | 9         |
| 1.9 Sigurnost kuhanja.....                                                | 9         |
| 1.10 Sigurno održavanje i čišćenje .....                                  | 10        |
| <b>2 Uputstva za zaštitu okoliša.....</b>                                 | <b>11</b> |
| 2.1 Direktiva o otpadu .....                                              | 11        |
| 2.1.1 Usaglašenost sa direktivom WEEE i odlaganje otpadnog proizvoda..... | 11        |
| 2.2 Informacija o ambalaži .....                                          | 11        |
| 2.3 Preporuke za štednju energije .....                                   | 11        |
| <b>3 Vaš proizvod.....</b>                                                | <b>12</b> |
| 3.1 Predstavljanje proizvoda.....                                         | 12        |
| 3.2 Predstavljanje i upotreba kontrolne table proizvoda .....             | 12        |
| 3.2.1 Kontrolna tabla.....                                                | 13        |
| 3.2.2 Uvod u kontrolnu tablu pećnice                                      | 13        |
| 3.3 Radne funkcije pećnice .....                                          | 13        |
| 3.4 Dodaci uređaja.....                                                   | 14        |
| 3.5 Korišćenje dodatka uređaja.....                                       | 15        |
| 3.6 Tehničke specifikacije.....                                           | 17        |
| <b>4 Prva upotreba.....</b>                                               | <b>18</b> |
| 4.1 Prvo postavljanje tajmera .....                                       | 18        |
| 4.2 Početno čišćenje .....                                                | 18        |
| <b>5 Korišćenje pećnice.....</b>                                          | <b>19</b> |
| 5.1 Opće informacije o korišćenju pećnice.....                            | 19        |
| 5.2 Rad kontrolne jedinice pećnice ....                                   | 19        |
| 5.3 Postavke .....                                                        | 21        |
| <b>6 Opće informacije o pečenju.....</b>                                  | <b>23</b> |
| 6.1 Opća upozorenja o pečenju hrane u pećnici.....                        | 23        |
| 6.1.1 Peciva i hrana iz pećnice.....                                      | 23        |
| 6.1.2 Meso, riba i meso od peradi.....                                    | 26        |
| 6.1.3 Gril.....                                                           | 27        |
| 6.1.4 Testna jela .....                                                   | 28        |

|                                                                      |           |
|----------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>7 Održavanje i čišćenje.....</b>                                  | <b>30</b> |
| 7.1 Opće informacije o čišćenju.....                                 | 30        |
| 7.2 Pribor za čišćenje .....                                         | 31        |
| 7.3 Čišćenje kontrolne table .....                                   | 31        |
| 7.4 Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane) ..... | 32        |
| 7.5 Jednostavno parovišćenje .....                                   | 32        |
| 7.6 Čišćenje vrata pećnice .....                                     | 33        |
| 7.7 Skidanje unutarnjeg stakla sa vrata pećnice.....                 | 33        |
| 7.8 Čišćenje sijalice u pećnici .....                                | 34        |
| <b>8 Rješavanje problema .....</b>                                   | <b>35</b> |



## 1 Sigurnosna uputstva

- Ovo poglavlje sadrži sigurnosne upute potrebne da bi spriječili rizik od fizičke ozljede i materijalne štete.
- Ako se proizvod preda nekom drugom licu za ličnu upotrebu ili u svrheupotrebe rabljenog uređaja, potrebno je dati i uputstvo za upotrebu, etikete proizvoda i druge relevantne dokumente i dijelove.
- Naša kompanija ne snosi odgovornost za štetu koja može nastati ako se ove upute ne poštuju.
- Nepoštovanje ovih uputa poništava odobrenu garanciju.
- Ugradnju i popravke uvijek treba da obavlja proizvođač, ovlašteni servis ili lice koje je imenovao uvoznik.
- Koristite samo originalne rezervne djelove i pribor.
- Ne popravljajte i ne mijenjajte nijednu komponentu proizvoda ako to nije jasno naznačeno u uputstvu za upotrebu.
- Ne vršite nikakve tehničke modifikacije na proizvodu.
- Ne koristite proizvod u vrtu, na balkonima ili na otvorenom. Uređaj je namijenjen upotrebi u kućanstvima i kuhinjama za osoblje u prodavaonicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima.
- **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba se koristiti samo za kuhanje. Ne smije se koristiti za druge namijene, na primjer za grijanje prostorija.
- Pećnica se može koristiti za odmrzavanje, pečenje, prženje hrane i pečenje hrane na roštilju.
- Ovaj proizvod ne smije se koristiti za grijanje kuhinjskog suđa, vješanjem peškira ili odjeće na ručke da bi se osušili.



### 1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca

- Djeca starija od 8 godina i starija te ljudi sa smanjenim fizičkim, čulnim i mentalnim sposobnostima, kao i neupućene ili neiskusne osobe, mogu koristiti ovaj uređaj ako su pod nadzorom i ako su upućeni u sigurnu upotrebu uređaja, kao i povezane opasnosti.



### 1.1 Namjena

- Proizvodi je namijenjen za primjenu u kućanstvima. Nije namijenjen za komercijalnu upotrebu.

- Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca bez nadzora ne smiju čistiti ni vršiti korisničko održavanje uređaja, osim ako ih netko ne nadzire.
- Ovaj uređaj ne smiju koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, psihičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima (uključujući djecu), osim ako nisu pod nadzorom ili ako su upućeni u rad proizvoda.
- Djeca moraju biti pod nadzorom i treba voditi računa da se ne igraju s proizvodom.
- Električni proizvodi su opasni za djecu i kućne ljubimce. Djeca i kućni ljubimci ne smiju se igrati s, penjati se na ili ulaziti u proizvod.
- Na proizvod ne stavljajte predmete koje djeca mogu dohvatiti.
- **UPOZORENJE:** Za vrijeme upotrebe pristupne površine proizvoda su vruće. Držite djecu dalje od proizvoda.
- Sav ambalažni materijal držite izvan dohvata djece. Postoji opasnost od ozljede i gušenja.
- Kada su vrata otvorena tada ne postavljajte nikakav težak predmet na vrata i ne dozvolite djeci da sjede na njima. Možete izazvati prevrtanje ili oštećenje šarki vrata.
- Prije odlaganja u otpad iskorištenog i beskorisnog proizvoda:
  1. Isključite utikač i izvadite ga iz utičnice.
  2. Presjecite strujni kabl i odspojite ga zajedno s utikačem od proizvoda.
  3. Poduzmite mjere opreza kako biste spriječili da djeca uđu u proizvod.
  4. Ne dozvolite djeci igranje s proizvodom kada je u načinu mirovanja.



### 1.3 Električna sigurnost

- Ukopčajte proizvod u uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem koji odgovara nazivnim vrijednostima na tipskoj pločici. Uzemljenje treba napraviti ovlašteni električar. Ne koristite proizvod koji nije uzemljen u skladu s lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak uređaja treba biti na lako dostupnom mjestu. Ako to nije moguće, mora postojati mehanizam (osigurač, prekidač, itd.) na električnoj instalaciji s kojom je proizvod spojen, u skladu s propisima o električnoj energiji koji odvaja sve polove od mreže.

- Iskopčajte proizvod ili isključite osigurač prije popravke, održavanja ili čišćenja.
  - Proizvod ukopčajte u uzemljenu utičnicu koja naponom i frekvencijom odgovara vrijednostima na tipskoj pločici.
  - (Ako vaš proizvod nema strujni kabl) koristite samo priključni kabl opisan u dijelu „Tehničke specifikacije”.
  - Ne gnječite strujni kabl ispod ili iza proizvoda. Na strujni kabl ne stavljajte teške predmete. Strujni kabl ne smije se savijati, gnječiti ni dolaziti u dodir s izvorom topline.
  - Pripazite da strujni kabl nije prignječen prilikom postavljanja proizvoda na njegovo mjesto nakon sastavljanja ili čišćenja.
  - Tokom upotrebe stražnja površina pećnice postaje vruća. Kablovi za napajanje ne smiju dodirivati stražnju površinu proizvoda. Inače bi se mogao oštetiti.
  - Ne gnječite električne kablove s vratima pećnice i ne provlačite ih preko vrućih površina. U protivnom izolacija kablova može se otopiti i izazvati požar kao rezultat kratkog spoja.
  - Koristite samo originalni kabl. Ne koristite oštećene ili presječene kablove.
  - Ne koristite produžni kabl ili razdjelne utičnice za rukovanje proizvodom.
  - Kontaktirajte ovlaštenu servisnu centar ili uvoznika u vezi s korištenjem odobrenog adaptera u slučajevima kada neophodno koristiti adapter pretvarača (za vrstu utikača).
  - Kontaktirajte uvoznika ili ovlaštenu servisnu centar ako dužina strujnog kabla nije dovoljna.
  - Prijenosni izvori napajanja ili višestruki utikači mogu se pregrijati i izazvati požar. Višestruki utikači i prijenosni izvori napajanja držite podalje od proizvoda.
  - Ako je strujni kabl oštećen, smije ga zamijeniti proizvođač, ovlaštenu servis ili osoba koju je odredio uvoznik kako bi se spriječile moguće opasnosti.
  - **UPOZORENJE:** Prije zamjene svjetla pećnice svakako odspojite proizvod iz strujnog napajanja i izbjegnite opasnost od strujnog udara. Iskopčajte proizvod ili isključite osigurač u razvodnoj kutiji.
- Ako vaš proizvod ima strujni kabl i utikač:

- Nikad ne stavljate utikač proizvoda u slomljenu, olabavljenu utičnicu ili ako utikač ispada iz utičnice. Pripazite je utikač potpuno umetnut u utičnicu. U protivnom, priključci se mogu pregrijati ili izazvati požar.
- Izbjegavajte umetanje uređaja u utikače koji su masni, nečisti ili su možda izloženi vodi (poput onih pored radnih površina na koja voda može dospjeti). U suprotnom, postoji opasnost od kratkog spoja ili do smrti zbog strujnog udara.
- Utikač nikad ne dirajte mokrim rukama!
- Izvucite utikač iz strujne utičnice koristeći tijelo utikača a ne sam kabl.

## 1.4 Siguran transport

- Prije transporta proizvoda iskopčajte ga iz strujnog napajanja.
- Proizvod je težak, proizvod trebaju nositi barem dvije osobe.
- Ne koristite vrata i/ili ručke za transport ili premještanje proizvoda.
- Na uređaj ne stavljajte predmete. Uređaj nosite u uspravnom položaju.

- Kada trebate transportirati proizvod omotajte ga sa zaštitnom folijom sa zračnim jastučićima ili debelim kartonom i dobro zalijepite. Dobro pričvrstite pomične dijelove proizvoda i tako spriječite oštećenja.
- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen nakon transporta. Kontaktirajte uvoznika ili ovlašteni servisni centar ako je oštećen.

## 1.5 Sigurna instalacija

- Prije početka instalacije, isključite električni vod koji će se proizvod priključiti tako što ćete isključiti osigurač.
- Tokom transporta i održavanja uvijek nosite zaštitne rukavice. U protivnom, postoji opasnost od ozljeda zbog oštih rubova!
- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen. Nemojte ga instalirati ako je uređaj oštećen.
- Izbjegavajte koristiti bilo kakve materijale za toplotnu izolaciju za prekrivanje unutrašnjosti namještaja koji će se instalirati.
- Izravna sunčeva svjetlost i izvori toplote, poput električnih ili plinskih grijalica, ne smiju biti smještena u području u kojem se instalira proizvod.

- Područja oko ventilacionih otvora proizvoda ne smiju biti blokirana.
- Kako biste izbjegli pregrijavanje, instalacija proizvoda ne smije se provoditi iza ukrasnih poklopaca.
- U slučajevima kada se crijevo/cijev za plin ili plastična cijev za vodu nalazi iza određenog područja za ugradnju proizvoda, treba garantovati da nema kontakta između proizvoda i ovih vodova. U suprotnom bi se crijevo/cijev moglo zgnječiti.
- Ako postoji utičnica iza mjesta na kojem će se proizvod instalirati, tada mora biti osigurano da proizvod ne dođe u kontakt s utičnicom ni s utikačem ukopčanim u utičnicu.

## **1.6 Sigurna upotreba**

- Provjerite je li proizvod isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vrijeme iskopčajte ga iz strujne utičnice ili isključite napajanje u razvodnoj kutiji.
- Ne koristite proizvod ako se pokvari ili ošteti tokom upotrebe. tada isključite

proizvod iz strujne utičnice. Kontaktirajte uvoznika ili ovlašteni servisni centar.

- Ne koristite proizvod ako mu je staklo na prednjim vratima napuklo ili uklonjeno. U protivnom postoji opasnost od ozljeda i štete za okoliš.
- Nikada nemojte stati na uređaj.
- Nikada ne koristite proizvod kad vam je smanjena sposobnost prosuđivanja ili koordinacija zbog konzumacije alkohola i/ili lijekova.
- Zapaljivi predmeti ne smiju se držati unutar i oko prostora za kuhanje. U suprotnom, to može dovesti do požara.
- Ručka pećnice nije namijenjena za sušenje kuhinjskih krpa. Kada koristite proizvod ne vješajte ručnika, rukavica ili slične tkanine na ručku.
- Šarke na vratima proizvoda pomiču se prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i mogu se zaglaviti. Prilikom otvaranja/zatvaranja vrata ne držite dio sa šarkama.

## **1.7 Temperaturna upozorenja**

- **UPOZORENJE:** Kada se proizvod koristi, proizvod i njegovi dostupni dijelovi bit će

vrući. Trebate izbjegavati dodirivanje proizvoda i grijaćih elemenata. Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje od proizvoda osim ako nisu pod stalnim nadzorom.

- Pored proizvoda ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale jer će površine biti vruće prilikom rada.
- Održavajte rastojanje kada otvarate vrata pećnice tokom ili na kraju kuhanja. Para vam može opeći ruke, lice i/ili oči.
- Tokom rada proizvod je vruć. Trebate izbjegavati dodirivanje vrućih dijelova, unutrašnjosti pećnice i grijaćih elemenata.
- Prilikom rukovanja proizvodom uvijek nosite rukavice za pećnicu otporne na toplotu.

## 1.8 Upotreba pribora

- Važno je da žičana rešetka roštilja i protvan budu ispravno postavljeni na žičanu rešetku. Detaljne informacije pogledajte u dijelu „**Upotreba pribora**“.
- Zatvorite vrata pećnice nakon što ste pribor potpuno gurnuli u prostor za kuhanje, inače bi mogli udariti u staklo vrata i oštetiti ga.

## 1.9 Sigurnost kuhanja

- Budite oprezni kada koristite alkohol u hrani. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može izazvati požar jer se može zapaliti kada dođe u kontakt sa vrućim površinama.
  - Ostaci hrane u prostoru za kuhanje, poput ulja, mogu se zapaliti. Očistite te ostatke prije kuhanja.
  - Opasnost od trovanja hranom. Ne čuvajte hranu u pećnici duže od sat vremena prije i posle pripreme. U suprotnom možete izazvati trovanje hranom ili bolesti.
  - Ne zagrijevajte zatvorene konzerve i staklene tegle u pećnici. Pritisak koji bi se stvorio u konzervi/tegli može izazvati njeno pucanje.
  - Pleh za pečenje, tanjure ili aluminijumsku foliju ne postavljajte direktno na dno pećnice. Akumulirana toplota može oštetiti osnovu pećnice.
- Vodite računa o sljedećim mjerama opreza kada koristite masni pergament papir ili slične materijale:

- Stavite papir za pečenje u posuđe ili pribor za pećnicu (pleh, žičana rešetka, itd.) s hranom i stavite ga u prethodno zagrijanu pećnicu.
- Kako biste spriječili rizik od dodirivanja grijača pećnice i ometanja protoka vrućeg zraka, uklonite sve suvišne dijelove masnog papira koji vise s pribora ili posuda. Nemojte koristiti masni papir na temperaturama pećnice višim od maksimalne temperature uporabe koju navodi proizvođač. Nikada ne stavljajte papir za pečenje na dno pećnice.
- Nemojte ga stavljati na pribor tokom predgrijavanja.
- Uvijek pritisnite tanjurom ili sličnim predmetom kako biste spriječili da materijal leti okolo zbog cirkulacije zraka unutar pećnice.
- Pokrijte samo potrebnu površinu unutar pladnja.
- Nakon svake uporabe, pladanj treba očistiti i zamijeniti sav masni papir ili slične materijale korištene u pladnju. Inače, tečnosti koje kapaju na pladanj mogu izazvati dimljenje ili čak zapaliti plamen.
- Protok zraka stvara se kada se poklopac proizvoda otvori. Masni papir može doći u dodir s grijačima i zapaliti se.
- Kada za prženje koristite rešetku za pečenje, na donju rešetku treba postaviti pladanj. Inače, ulje od hrane i druge komponente koje kapaju na dno pećnice mogu stvoriti jak dim i izazvati plamen.
- Za vrijeme grilovanja zatvorite vrata pećnice. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Hrana koja nije adekvatna za grilovanje predstavlja opasnost od nastanka požara. Grilujte samo hranu koja se smije obrađivati na temperaturi za intenzivno grilovanje. Ne stavljajte hranu predaleko u stražnji dio rešetke. Ovo je najtoplije područje i masna hrana se može zapaliti.



### **1.10 Sigurno održavanje i čišćenje**

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Proizvod nikad ne perite prskanjem ili ulijevanjem vode u njega! Postoji opasnost od strujnog udara!

- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje proizvoda jer to može izazvati strujni udar.
- Nemojte koristiti oštra abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu

ili materijale za izbjeljivanje za čišćenje stakla prednjih vrata pećnice. Ti materijali mogu ogrepsti ili slomiti staklene površine.

## 2 Uputstva za zaštitu okoliša

### 2.1 Direktiva o otpadu

#### 2.1.1 Usaglašenost sa direktivom WEEE i Odlaganje otpadnog proizvoda

Ovaj proizvod je usklađen s Direktivom EU WEEE (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi simbol klasifikacije za odlaganje električne i elektronske opreme (WEEE).



Ovaj proizvod je proizveden od visokokvalitetnih dijelova i materijala koji se mogu ponovno koristiti i pogodni su za recikliranje. Stoga, na kraju njegovog vijeka trajanja ne

zbrinjavajte ovaj otpadni proizvod s ostalim redovnim otpadom iz domaćinstva.

Ondesite ga u sabirni centar za recikliranje električne i elektroničke opreme.

Informacije o navedenim sabirnim centrima možete dobiti od lokalne uprave. Pravilno odlaganje otpadnih uređaja pomaže u sprječavanju negativnih uticaja na okoliš i zdravlje ljudi.

#### Usklađenost sa RoHS direktivom:

Proizvod koji ste kupili je usklađen s Direktivom EU RoHS (2011/65/EU). On ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u Direktivi.

### 2.2 Informacija o ambalaži

Materijali za pakiranje proizvoda su proizvedeni od sekundarnih sirovina u skladu s našim nacionalnim propisima za zaštitu okoliša. Ambalažni otpad nemojte odlagati sa kućnim ili drugim otpadom, odnesite ga na mjesta za prikupljanje ambalažnog materijala određena od strane lokalnih organa.

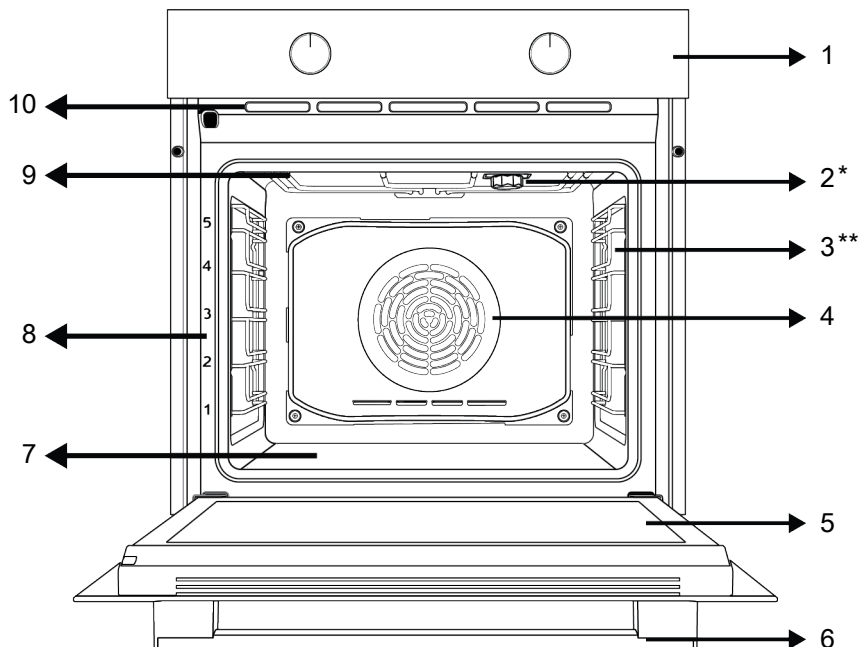
### 2.3 Preporuke za štednju energije

Prema EU 66/2014, informacije o energetskej efikasnosti mogu se naći na računu proizvoda koji se isporučuje uz proizvod.

Sljedeći prijedlozi će vam pomoći da svoj proizvod upotrebljavate na ekološki i energetski učinkovit način:

- Zamrznutu hranu odmrznite prije pečenja.
- U pećnici koristite tamne ili emajlirane posude koje bolje prenose toplotu.
- Ako je navedeno u receptu ili uputstvu za upotrebu, uvijek izvršite prethodno zagrijavanje. Ne otvarajte vrata pećnice često tijekom pečenja.
- Isključite proizvod 5 do 10 minuta prije isteka vremena za produženo pečenje. Mžete uštedjeti do 20% električne energije upotrebom preostale topline.
- Pokušajte da istovremeno pečete više jela u pećnici. Možete istovremeno spremati hranu postavljanjem dvije posude na rešetku. Osim toga, ako spremate jela jedno za drugim, to će uštedjeti energiju jer pećnica neće izgubiti na svojoj toplini.

### 3.1 Predstavljanje proizvoda



1 Kontrolna tabla

3 Žičane police

5 Vrata

7 Donji grijač (ispod čelične ploče)

9 Gornji grijač

2 Sijalica

4 Motor ventilatora (iza čelične ploče)

6 Ručka

8 Pozicije polica

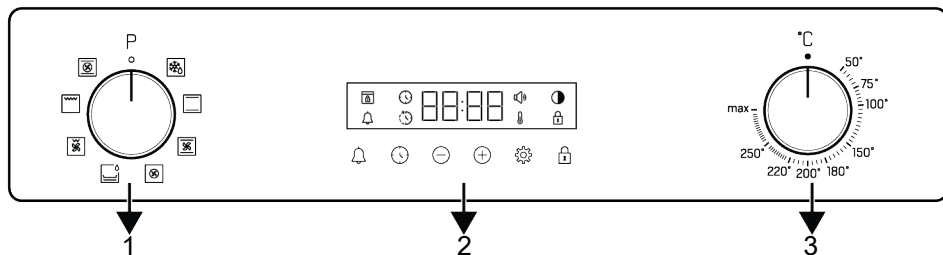
10 Ventilacioni otvori

\* Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Vaš proizvod možda nema sijalicu ili se vrsta i lokacija sijalice mogu razlikovati od slike.

\*\* Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Vaš proizvod možda nije opremljen žicom. Na slici je kao primjer prikazan proizvod sa žicom.

### 3.2 Predstavljanje i upotreba kontrolne table proizvoda

U ovom odjeljku možete pronaći pregled i osnovne namjene kontrolne table proizvoda. Moguće su razlike u slikama i nekim karakteristikama u zavisnosti od vrste proizvoda.



1 Dugme za izbor funkcije

2 Tajmer

3 Dugme za izbor temperature

Ako postoji dugme(dugmad) koje kontroliše(u) vaš proizvod, u nekim modelima to(ta) dugme(dugmad) izlazi(e) kada se pritisne(u) (umetnuta dugmad). Da biste izvršili postavke pomoću ovih dugmadi, prvo pritisnite odgovarajuće dugme i ono će se pojaviti van. Nakon postavke, pritisnite ga ponovo i vratite dugme u prvobitni položaj.

## 3.2.2 Uvod u kontrolnu tablu pećnice

### Dugme za izbor funkcije

Funkcije rada pećnice možete odabrati pomoću gumba za odabir funkcije. Okrenite lijevo/desno iz zatvorenog (gornjeg) položaja za odabir.

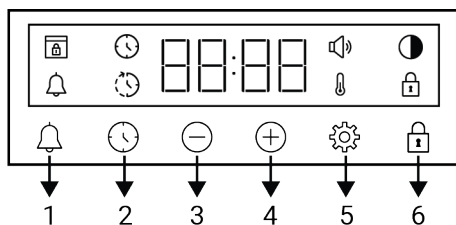
### Dugme za izbor temperature

Možete odabrati temperaturu koju želite kuhati pomoću gumba za temperaturu. Okrenite u smjeru kazaljke na satu iz zatvorenog (gornjeg) položaja za odabir.

### Indikator unutrašnje temperature pećnice

Unutrašnju temperaturu pećnice možete razumjeti iz simbola temperature na displeju tajmera. Simbol temperature se pojavljuje na displeju kada počne kuvanje, a simbol temperature nestaje kada uređaj dostigne zadatu temperaturu. Kada temperatura unutar pećnice padne ispod postavljene temperature, ponovo se pojavljuje simbol temperature.

### Tajmer



1 Tipka za alarm

2 Tipka za podešavanje vremena

3 Tipka za smanjenje

4 Tipka za povećanje

5 Tipka za postavke

6 Tipka za zaključavanje tipki

### Simboli na zaslonu

: Simbol za vrijeme pečenja

: Simbol za kraj vremena pečenja \*

: Simbol alarma

: Simbol nivoa osvijetljenja

: Simbol zaključavanja tipki

: Simbol temperature

: Simbol nivoa jačine zvuka

: Simbol zaključavanja vrata \*

\*Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda.

\*Možda nije dostupno kod vašeg modela.

## 3.3 Radne funkcije pećnice

Na tabeli funkcija; prikazane su radne funkcije koje možete koristiti u vašoj pećnici i najviše i najniže temperature koje se mogu podesiti za ove funkcije.

Redoslijed prikazanih režima rada može se razlikovati od rasporeda na vašem proizvodu.

| Simbol funkcije                                                                    | Opis funkcije                      | Temperaturni opseg (°C) | Opis i upotreba                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Rad sa ventilatorom                | -                       | Pečnica se ne zagrijeva. Radi samo ventilator (na zadnjoj strani). Odgovara za otapanje zamrznute hrane, sporo i na sobnoj temperaturi i za rashlađivanje pečene hrane. Vrijeme potrebno za odmrzavanje cijelog komada mesa je duže nego za hranu sa žitaricama. |
|    | Gornji i donji grijač              | *                       | Hranu zagrijevaju gornji i donji grijač istovremeno. Pogodno za torte, kolače ili peciva i variva u kalupima za pečenje. Pečenje u samo jednom plehu.                                                                                                            |
|    | Donji grijač                       | *                       | Uključen je samo donji grijač. Pogodan je za hranu za koju želite da na dnu malo potamni. Ovu funkciju treba koristiti i za jednostavno paročišćenje.                                                                                                            |
|    | Gornji i donji grijač + ventilator | *                       | Vrući vazduh zagrijan gornjim i donjim grijačima raspoređuje se ravnomjerno i brzo kroz pećnicu pomoću ventilatora. Pečenje u samo jednom plehu.                                                                                                                 |
|    | Grijanje s ventilatorom            | *                       | Vrući zrak koji grije grijač ventilatora se ravnomjerno i brzo raspoređuje po pećnici pomoću ventilatora. Pogodan je za kuvanje u više posuda na različitim nivoima polica.                                                                                      |
|    | Funkcija "3D"                      | *                       | Biće aktivirane funkcije gornjeg grijača, donjeg grijača i toplog ventilatora. Svi dijelovi proizvoda se ravnomjerno i brzo peku. Pečenje u samo jednom plehu.                                                                                                   |
|   | Puni gril                          | *                       | Veliki gril na gornjem dijelu pećnice radi. Pogodan je za grilovanje velikih količina.                                                                                                                                                                           |
|  | Niski gril + ventilator            | *                       | Vruć vazduh zagrijan tokom funkcije malog grila brzo se raspoređuje u pećnici ventilatorom. Pogodan je za grilovanje malih količina.                                                                                                                             |

\* Vaš proizvod radi u temperaturnom rasponu navedenom na regulatoru temperature.

### 3.4 Dodaci uređaja

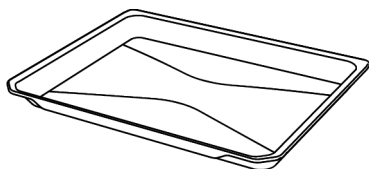
Uz vaš uređaj su isporučeni razni dodaci. U ovom odjeljku dostupni su opisi dodataka i opisi pravilnog korišćenja. Dodaci koji se dostavljaju uz uređaj se mogu razlikovati u zavisnosti od modela uređaja. Svi dodaci opisani u uputstvu za upotrebu možda neće biti dostupni na vašem proizvodu.



Plehovi unutar vašeg uređaja se mogu deformisati zbog uticaja temperature. Navedeno neće uticati na funkcionalnosti. Deformacija nestaje kada se pleh ohladi.

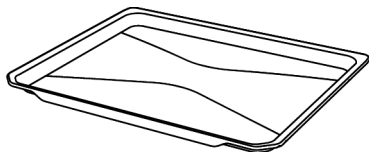
#### Standardni pleh

Koristi se za tijesta, smrznutu hranu i velike komade pečenja.



### Pleh za tijesta

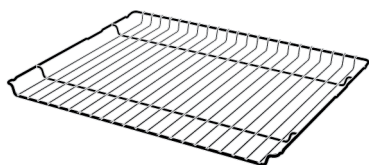
Koristi se za tijesto kao što su kolačići i keksi.



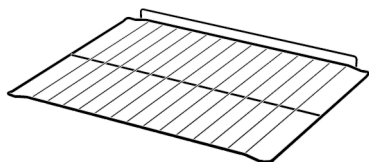
### Žičani gril

Koristi se za pečenje ili stavljanje hrane koja će se peći, pržiti ili kuhati u kaserolama na željenu policu.

**Na modelima sa žičanim policama :**



**Na modelima bez žičanih policica :**

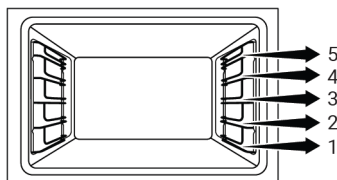


## 3.5 Korišćenje dodatka uređaja

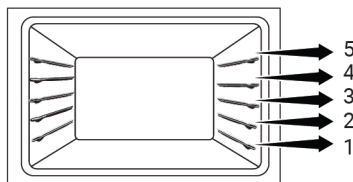
### Police za pripremu hrane

Postoji 5 nivoa položaja policica u prostoru za pripremu hrane. Redosljed policica je označen brojevima na prednjem okviru pećnice.

**Na modelima sa žičanim policama :**



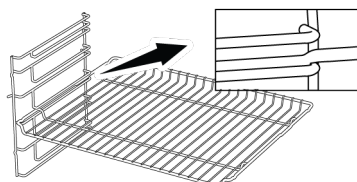
**Na modelima bez žičanih policica :**



### Postavljanje žice za gril na policama za pečenje

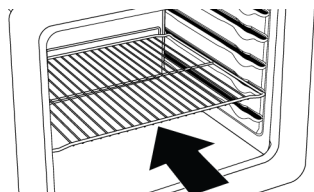
**Na modelima sa žičanim policama :**

Od presudnog je značaja pravilno postaviti žicu za gril na bočne žičane police. Dok postavljate žicu za gril na policu, otvoreni dio mora biti na prednjoj strani. Za bolje rezultate spremanja hrane, žica za gril mora biti pričvršćena graničnikom na žičanoj polici. Ne smije mimoići taj graničnik i dodirivati stražnji zid pećnice.



**Na modelima bez žičanih policica :**

Ključno je da žicu za gril propisno postavite na bočne police. Žica za gril se u samo jednom smjeru može postaviti na policu. Dok postavljate žicu za gril na policu, otvoreni dio mora biti na prednjoj strani.

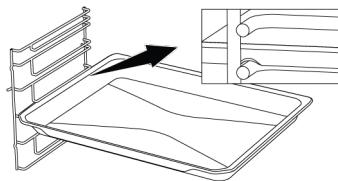


### Postavljanje pleha na police za pečenje

**Na modelima sa žičanim policama :**

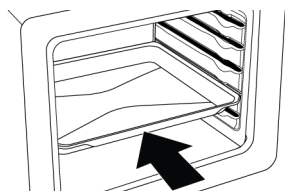
Takođe je od presudnog značaja pravilno postaviti plehove na žičane bočne police. Dok postavljate pleh na željenu policu, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane. Za bolje rezultate pečenja, pleh mora biti pričvršćen

graničnikom za žičanu policu. Ne smije mimoći taj graničnik i dodirivati stražnji zid pećnice.



#### Na modelima bez žičanih policica :

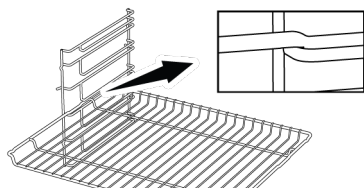
Takođe je od presudnog značaja propisno postaviti plehove na bočne police. Pleh se u samo jednom smjeru može postaviti na policu. Dok postavljate pleh na željenu policu, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane.



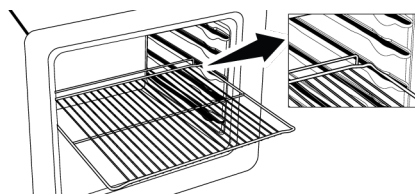
#### Funkcija zaustavljanja žice za gril

Uređaj ima funkciju graničnika koji sprječava prevrtanje žice za gril sa žičane police. Ovom funkcijom lako i bezbjedno možete izvaditi hranu. Dok uklanjate žicu za gril, možete je povući prema naprijed dok ne dosegne graničnik. Morate preći preko graničnika da biste ga potpuno izvukli.

#### Na modelima sa žičanim policama :

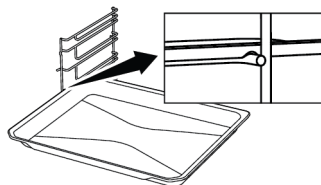


#### Na modelima bez žičanih policica :



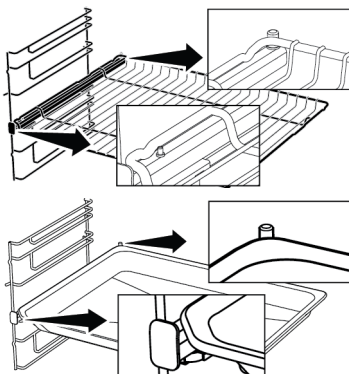
#### Funkcija graničnika pleha - Na modelima sa žičanim policama

Postoji i funkcija graničnika koji sprječava ispadanje pleha sa žičane police. Prilikom uklanjanja pleha, otpustite ga sa zapreke sa zadnje strane i povucite prema sebi dok se ne dosegne prednja strana. Morate preći preko graničnika da biste ga potpuno izvukli.



#### Pravilno postavljanje žičane police i pleha na teleskopske šine-Na modelima sa žičanim policama i teleskopskim modelima

Teleskopske šine vam omogućavaju da lako postavite i izvadite žičanu policu ili pleh. Kada postavljate pleh ili žičanu policu u teleskopske šine, provjerite da li su ispuščenja na prednjem i zadnjem dijelu šine pravilno postavljena na ivice žičane police ili pleha (prikazano na slici).



## 3.6 Tehničke specifikacije

|                                                                         |                                       |
|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Opšte specifikacije                                                     |                                       |
| Vanjske dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina) (mm)                 | 595 /594 /567                         |
| Dimenzije za ugradnju pećnice (visina / širina / dubina) (mm)           | 590-600 /560 /min. 550                |
| Napon/Frekvencija                                                       | 220-240 V ~; 50 Hz                    |
| Tip i presjek kabla koji se koristi / adekvatan za upotrebu u proizvodu | min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Ukupna potrošnja električne energije (kW)                               | 2,6                                   |
| Vrsta pećnice                                                           | Multifunkcionalna pećnica             |

Osnove: Informacije o energetskej naljepnici kućnih električnih pećnica date su u skladu sa standardom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Vrijednosti su određene u funkcijama Gornji i donji grijač ili (ako postoji) Gornji i donji grijač + ventilator sa standardnim opterećenjem.

Klasa energetske efikasnosti se određuje u skladu sa sljedećim prioritetima u zavisnosti od toga da li relevantne funkcije postoje na uređaju ili ne. 1-Eko grijanje s ventilatorom , 2-Grijanje s ventilatorom , 3-Niski gril + ventilator , 4-Gornji i donji grijač.



Tehničke specifikacije se mogu mijenjati bez prethodnog upozorenja u cilju poboljšanja kvaliteta uređaja.



Slike u ovom uputstvu su šematske i možda se neće u potpunosti poklapati sa vašim uređajem.



Vrijednosti navedene na naljepnici uređaja ili u dokumentaciji koju ste dobili uz uređaj su dobijene u laboratorijskim uslovima u skladu sa relevantnim standardima. U zavisnosti od radnih uslova u kojima se nalazi uređaj, stvarne vrijednosti se mogu razlikovati.

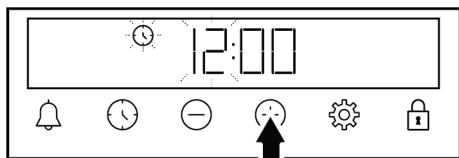
## 4 Prva upotreba

Prije nego što počnete da koristite svoj proizvod, preporučuje se da uradite kako je navedeno u odjeljcima u nastavku.

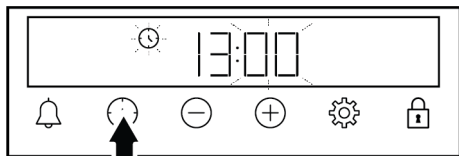
### 4.1 Prvo postavljanje tajmera

**i** Uvijek postavite tačno vrijeme prije upotrebe pećnice. Ako ga ne postavite, ne možete kuhati u nekim modelima pećnice.

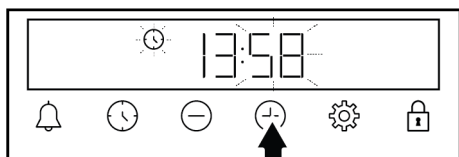
1. Kad prvi put pokrenete pećnicu, na zaslonu će treptati polje za sate „12:00” i simbol ⌚.
2. Podesite tačno vrijeme pomoću tipki (+) / (-).



3. Dodirnite tipku ⌚ ili ⚙️ da biste aktivirali polje za minute.



4. Dodirnite tipke (+) / (-) da biste podesili minute.



5. Potvrdite postavke dodirom na tipku ⌚ ili ⚙️.

⇒ Tačno vrijeme je postavljeno i simbol ⌚ nestaje sa zaslona.

**i** Ako prvo vrijeme nije postavljeno, „12:00” i simboli ⌚ nastavljaju da trepte i pećnica neće početi raditi. Da bi vaša pećnica radila, morate da potvrdite tačno vrijeme dana tako što ćete podesiti tačno vrijeme ili dodirnuti tipku ⌚ kada tačno vrijeme bude „12:00”. Kasnije možete promijeniti postavku tačnog vremena, kao što je opisano u odjeljku „Postavke”.

**i** U slučaju prekida napajanja, postavke tačnog vremena se poništavaju. Potrebno je ponovo izvršiti postavke.

### 4.2 Početno čišćenje

1. Skinite svu ambalažu.
2. Izvadite sve dodatke iz pećnice isporučene uz proizvod.
3. Uključite proizvod 30 minuta, a zatim ga isključite. Na ovaj način će sagoreti i očistiti se ostaci i slojevi koji su ostali u pećnici tokom proizvodnje.
4. Kada uključite proizvod, odaberite najvišu temperaturu i radnu funkciju na kojoj rade svi grijači u vašem proizvodu. Pogledajte “Radne funkcije pećnice [► 13]”. U sljedećem odjeljku možete saznati kako koristiti pećnicu.
5. Sačekajte da se pećnica ohladi.
6. Obrisite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunđerom i osušite krpom.

#### Prije upotrebe dodataka;

Očistite dodatke koje izvadite iz pećnice vodom sa deterdžentom i mekanim sunđerom za čišćenje.

**BILJESKA:** Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja na površini. Ne koristite abrazivne deterdžente, praške za čišćenje, kreme za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.

**BILJESKA:** Prilikom prve upotrebe, dim i miris se mogu pojaviti i trajati nekoliko sati. Ovo je normalno i potrebna vam je samo

dobra ventilacija da biste to uklonili. Izbjegavajte direktno udisanje dima i mirisa koji se stvaraju.

## 5 Korištenje pećnice

### 5.1 Opće informacije o korištenju pećnice

**Ventilator ( Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. \*Možda nije dostupno kod vašeg modela. )**

Vaš proizvod ima ventilator za hlađenje. Ventilator za hlađenje se automatski aktivira kad je potrebno i hladi i prednju stranu proizvoda i namještaja. Automatski se deaktivira kada se proces hlađenja završi. Vrući vazduh izlazi preko vrata pećnice. Nemojte ničim pokrivati ove otvore za ventilaciju. U suprotnom, pećnica se može pregrijati. Ventilator za hlađenje kontinuirano radi tokom rada pećnice ili nakon isključivanja pećnice (otprilike 20-30 minuta). Ako spremate hranu koristeći programiranje tajmera pećnice, na kraju vremena pripreme ventilator za hlađenje isključuje se sa svim funkcijama. Korisnik ne može odrediti vrijeme rada ventilatora za hlađenje. Uključuje se i isključuje automatski. Ovo nije greška.

#### Svijetlo u pećnici

Svijetlo pećnice se uključuje kada pećnica počne da peče. U nekim je modelima svijetlo upaljeno tijekom pečenja, dok se u nekim modelima isključuje nakon određenog vremena.

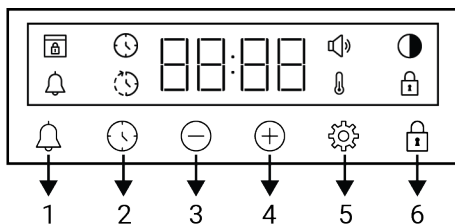
### 5.2 Rad kontrolne jedinice pećnice

#### Opšta upozorenja za kontrolnu jedinicu pećnice

- Maksimalno vrijeme koje se može postaviti za proces pečenja je 5 sati 59 minuta. U slučaju prekida napajanja, program se otkazuje. Morate ponovno podesiti program na uređaju.
- Prilikom bilo kakve postavke, odgovarajući simboli trepere na ekranu. Sačekajte kratko dok se postavke sačuvaju.

- Ako je izvršena neka postavka spremanja hrane, tačno vrijeme se ne može podesiti.
- Ako je vrijeme spremanja hrane postavljeno, kada započne spremanje hrane, preostalo vrijeme se prikazuje na ekranu.
- U slučajevima kada je postavljeno vrijeme spremanja hrane ili vrijeme završetka spremanja hrane; možete automatski otkazati dužim dodirom na tipku .

#### Tajmer



- 1 Tipka za alarm
- 2 Tipka za podešavanje vremena
- 3 Tipka za smanjenje
- 4 Tipka za povećanje
- 5 Tipka za postavke
- 6 Tipka za zaključavanje tipki

#### Simboli na zaslonu

-  : Simbol za vrijeme pečenja
-  : Simbol za kraj vremena pečenja \*
-  : Simbol alarma
-  : Simbol nivoa osvijetljenja
-  : Simbol zaključavanja tipki
-  : Simbol temperature
-  : Simbol nivoa jačine zvuka
-  : Simbol zaključavanja vrata \*

\*Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda.

\*Možda nije dostupno kod vašeg modela.

## Uključivanje pećnice

Kada izaberete radnu funkciju na kojoj želite da spremate hranu pomoću okruglog dugmeta za izbor funkcija i postavite određenu temperaturu pomoću okruglog dugmeta za temperaturu, rerna počinje da radi.

## Isključivanje pećnice

Rernu možete isključiti okretanjem okruglog dugmeta za izbor funkcija i okruglog dugmeta za temperature u položaj „isključeno“ (gore).

## Manuelno spremanje hrane za izbor temperature i funkcije rada rerne

Možete spremati hranu tako što ćete izvršiti manuelnu kontrolu (pod vašom kontrolom) bez postavljanja vremena spremanja hrane odabirom temperature i radne funkcije specifične za vašu hranu.



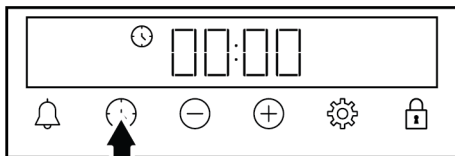
1. Izaberite radnu funkciju na kojoj želite da spremate hranu pomoću okruglog dugmeta za izbor funkcija.
2. Podesite temperaturu na kojoj želite da spremate hranu pomoću okruglog dugmeta za temperaturu.

⇒ Vaša pećnica će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi, a simbol će se pojaviti na ekranu. Kada temperatura u pećnici dostigne postavljenu temperaturu, simbol nestaje. Rerna se ne isključuje automatski jer se ručno spremanje hrane obavlja bez postavke vremena za spremanje hrane. Morate sami kontrolisati pečenje i isključiti pećnicu. Kad je spremanje hrane završeno, isključite rernu okretanjem okruglog dugmeta za odabir funkcije i okruglog dugmeta za temperaturu u položaj „isključeno“ (gore).

## Spremanje hrane postavkom vremena spremanja hrane;

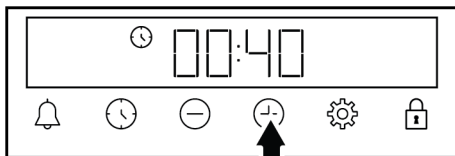
Rernu možete automatski isključiti po isteku vremena odabirom temperature i radne funkcije specifične za vašu hranu i postavke vremena spremanja hrane na tajmeru.

1. Izaberite funkciju rada za spremanje hrane.
2. Dodirnite ključ dok se ne pojavi simbol na ekranu za vrijeme kuhanja.



Nakon što podesite funkciju rada i temperaturu, možete postaviti vrijeme spremanja hrane na 30 minuta tako što ćete direktno dodirnuti tipku za brzu postavku vremena spremanja hrane i promijeniti vrijeme pomoću tipki / .

3. Podesite vrijeme spremanja hrane pomoću tipki / .



vrijeme spremanja hrane povećava se za 1 minut u prvih 15 minuta, nakon 15 minuta povećava se za 5 minuta.

4. Stavite hranu u rernu i podesite temperaturu pomoću okruglog dugmeta za temperaturu.

⇒ Vaša rerna će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi. Postavljeno vrijeme spremanja hrane počinje odbrojavati i simbol pojavljuje

se na ekranu. Kada temperatura u pećnici dostigne postavljenu temperaturu, simbol  nestaje.

5. Nakon isteka postavljenog vremena kuhanja, na ekranu se pojavljuje "End", a simbol  treperi i tajmer se oglašava zvučnim signalom.
6. Upozorenje se oglašava dva minuta. Pritisnite bilo koju tipku da biste zaustavili upozorenje. Upozorenje se zaustavlja i prikazuje se tačno vreme.



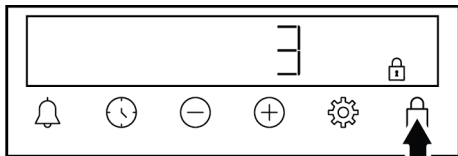
Ako se na kraju zvučnog upozorenja pritisne bilo koje dugme, rena će ponovno početi raditi. Kako biste spriječili ponovni rad pećnice na kraju upozorenja, isključite pećnicu okretanjem dugmeta za temperaturu i dugmeta za funkcije u "0" (isključeni) položaj.

## 5.3 Postavke

### Aktiviranje zaključavanja tipki

Korišćenjem funkcije zaključavanja tipki možete zaštititi tajmer od smetnji.

1. Dodirnite dugme dok se na ekranu ne pojavi simbol .



- ⇒ Simbol  prikazan je na ekranu i počinje odbrojavanje 3-2-1. Zaključavanje dugmeta aktivira se kada odbrojavanje završi. Kada se dodirne bilo koje dugme dok je postavka zaključavanje dugmadi, tajmer daje zvučni signal i simbol  treperi.



Ako otpustite dugme prije isteka odbrojavanja, a zaključavanje dugmeta se ne aktivira.



Dugmad za tajmer se ne može koristiti kada je zaključavanje dugmadi aktivirano. Zaključavanje dugmadi neće se otkazati u slučaju nestanka struje.

### Deaktiviranje zaključavanja tipki

1. Dodirnite dugme dok s ekrana nestane simbol .

⇒ Na ekranu se prikazuje simbol , što znači da je zaključavanje dugmadi aktivirano.

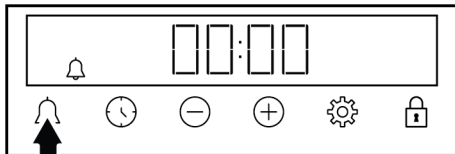
### Postavke alarma

Tajmer uređaja takođe možete da koristite za bilo kakvo upozorenje ili podsjetnik koji se ne odnosi samo na spremanje hrane. Sat sa alarmom nema uticaja na funkcije pećnice. Koristi se za svrhe upozorenja. Na primjer, alarm možete da koristite kada želite da okrenete hranu u pećnici u određeno vrijeme. Čim istekne vrijeme koje ste postavili, tajmer vam daje zvučno upozorenje.

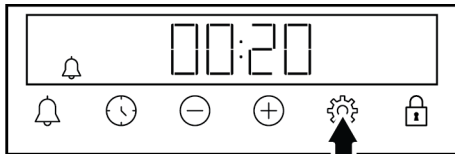


Maksimalno vrijeme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.

1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu.



2. Podesite alarm pomoću / tipki.



- ⇒ Nakon postavke vremena alarma, simbol  ostaje svijetliti i vrijeme alarma počinje odbrojavati. Ako su vrijeme alarma i vrijeme pečenja postavljeni istovremeno, na ekranu se prikazuje kraće vrijeme.

3. Nakon završetka vremena alarma, simbol  počinje treptati i daje vam zvučno upozorenje.

### Isključivanje alarma

1. Na kraju perioda alarma, upozorenje se oglašava dva minuta. Dodirnite bilo koje dugme da biste zaustavili zvučno upozorenje.

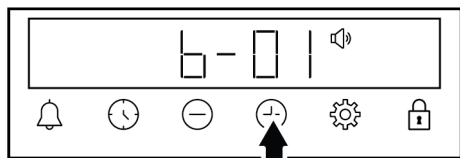
⇒ Upozorenje se zaustavlja i prikazuje se tačno vreme.

### Ako želite da otkazete alarm;

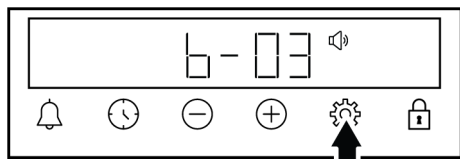
1. Dodirnite dugme  dok se na ekranu ne pojavi simbol  da biste ponovo podesili vrijeme alarma. Dodirnite dugme  dok se na ekranu ne pojavi simbol **00:00**.
2. Alarm možete otkazati i dodirivanjem tipke  duže vrijeme.

### Podešavanje glasnoće

1. Dodirnite dugme  dok se na ekranu ne pojavi simbol .



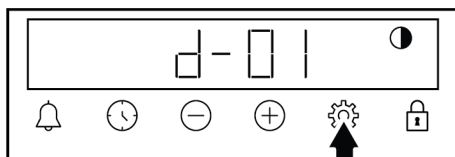
2. Podesite željeni nivo pomoću tipki   . (**b-01-b-02-b-03**)



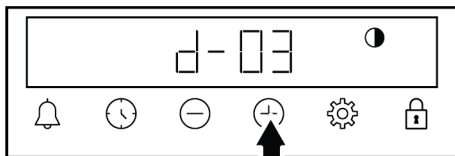
3. Dodirnite dugme  za potvrdu ili pričekajte bez dodirivanja bilo kojeg dugmeta. Postavljena glasnoća nakon nekog vremena postaje aktivna.

### Postavka osvijetljenosti ekrana

1. Dodirnite dugme  dok se na ekranu ne pojavi simbol .



2. Podesite željeni nivo osvijetljenosti pomoću tipki   . (**d-01-d-02-d-03**)

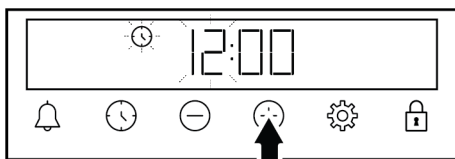


3. Dodirnite dugme  za potvrdu ili pričekajte bez dodirivanja bilo kojeg dugmeta. Postavka svjetline postaje aktivna nakon nekog vremena.

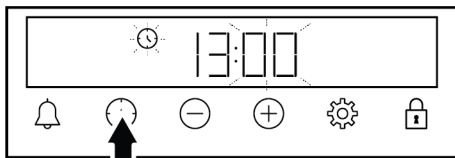
### Promjena tačnog vremena

Na vašoj rerni; da promijenite doba dana koje ste prethodno podesili,

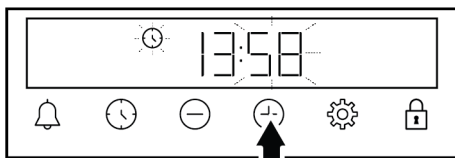
1. Dodirnite dugme  dok se na ekranu ne pojavi simbol .
2. Podesite tačno vrijeme pomoću tipki  .



3. Dodirnite tipku  ili  da biste aktivirali polje za minute.



4. Dodirnite tipke   da biste podesili minute.



5. Potvrdite postavke dodirom na tipku  ili .

⇒ Tačno vrijeme je postavljeno i simbol  nestaje sa ekrana.

## 6 Opće informacije o pečenju

U ovom odjeljku možete pronaći savjete za pripremu i kuhanje hrane.

Pored toga, u ovom odjeljku su opisana neka od jela koje su testirali proizvođači i najprikladnija podešavanja za ta jela. Takođe su navedena odgovarajuće postavke pećnici dodatka za ta jela.

### 6.1 Opća upozorenja o pečenju hrane u pećnici

- Dok otvarate vrata pećnice za vrijeme ili nakon pečenja, može se pojaviti vruća para. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima. Kada otvarate vrata pećnice, stanite na propisnu udaljenost
- Intenzivna para koja se stvara tokom pečenja može stvoriti kondenzovane kapljice vode na unutrašnjosti i spoljašnjosti pećnice i na gornjim djelovima namještaja zbog temperaturne razlike. To je normalna i fizička pojava.
- Temperatura i vrijeme spremanja hrane predviđeni za izvjesno jelo mogu varirati u zavisnosti od recepta i količine. Iz tog razloga, ove vrijednosti su date okvirno.
- Uvijek izvadite neupotrijebljene dodatke iz pećnice prije nego što započnete sa spremanjem hrane. Dodaci koji ostanu u pećnici mogu osujetiti pripremu vašeg jela korišćenjem predviđenih vrijednosti.
- Za jela koja pripremate prema sopstvenom receptu, možete kao referencu koristiti slična jela data u tabelama za pripremu.
- Upotreba isporučenih dodataka osigurava najbolje učinke u pripremi. Uvijek se pridržavajte upozorenja i informacija koje je proizvođač dao za ostalo posuđe koje koristite.
- Izrežite papir za pečenje koji ćete koristiti u pripremi na veličinu koja je odgovarajuća za posudu u kojoj planirate da spremate jelo. Papir za pečenje koji prelazi preko posude može stvoriti

opasnost od požara i uticati na kvalitet vaše pečene hrane. Koristite papir za pečenje koji ćete koristiti u navedenom temperaturnom opsegu.

- Za dobar učinak pečenja stavite hranu na preporučenu ispravnu policu. Ne mijenjajte položaj police tokom pečenja.

### 6.1.1 Peciva i hrana iz pećnice

#### Opće informacije

- Da biste postigli dobre performanse pečenja preporučujemo uporabu dodataka proizvoda. Ako koristite spoljni pribor za spremanje jela, preferirajte tamno posuđe koje se ne lijepi i koje je otporno na toplinu.
- Ako je u tabeli za pečenje preporučeno prethodno zagrijavanje, obavezno stavite hranu u pećnicu nakon prethodnog zagrijavanja
- Ako ćete kuhati koristeći posuđe na žičanom roštilju, postavite ga na sredinu žičane rešetke, a ne blizu stražnjeg zida.
- Svi materijali koji se koriste u pravljenju peciva treba da budu svježi i na sobnoj temperaturi.
- Status kuhanja hrane može varirati ovisno o količini hrane i veličini posuđa.
- Metalni, keramički i stakleni kalupi produžavaju vrijeme kuhanja, a donje površine peciva ne porumene ravnomjerno.
- Ako koristite papir za pečenje, na donjoj površini namirnice može se primijetiti malo porumenjelosti. U ovoj situaciji, možda ćete morati produžiti period kuhanja za otprilike 10 minuta.
- Vrijednosti navedene u tabelama za spremanje određene su nakon rezultata testiranja izvršenih u našim laboratorijama. Vrijednosti koje budu vama odgovarale mogu se razlikovati od tih vrijednosti.

- Stavite hranu na odgovarajuću policu koja se preporučuje u tabeli za spremanje hrane. Polica br. 1. je donja polica pećnice.

### Savjeti za pečenje kolača

- Ako je kolač previše suv, povećajte temperaturu za 10 °C i skratite vrijeme pečenja.
- Ako je kolač nepečen, koristite malu količinu tečnosti ili smanjite temperaturu za 10 °C.
- Ako je vrh kolača izgorio, stavite ga na donju policu, smanjite temperaturu i produžite vrijeme pečenja.
- Ako je unutarnjost torte dobro pečena, a spolja je ljepljiva, koristite manje tečnosti, smanjite temperaturu i produžite vrijeme kuhanja.

### Savjeti za pecivo

- Ako je pecivo previše suvo, povećajte temperaturu za 10 °C i skratite vrijeme pečenja. Navlažite slojeve testa prelivom od mlijeka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako se pecivo predugo peče, vodite računa da debljina tijesta ne bude veća od dubine pleha.
- Ako površina peciva potamni, ali donji dio nije pečen, vodite računa da ne koristite veliku količinu prelija na dnu peciva. Probajte da ravnomjerno rasporedite preliv između slojeva tijesta i preko površine peciva da biste postigli ravnomjerno tamnu boju peciva.
- Pecite tijesto u položaju i na temperaturi prema vrijednostima datim u tabeli. Ako dno i dalje nije dovoljno tamno, stavite ga na donju policu prilikom narednog pečenja.

### Tablica za spremanje peciva i hrane za pečenje

#### Prijedlozi za pečenje u samo jednom plehu

| Hrana                 | Dodaci koje možete koristiti                                              | Radna funkcija          | Pozicija polica                                                           | Temperatura (°C) | Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno) |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------------------------|
| Torta na poslužavniku | Standardni pleh *                                                         | Gornji i donji grijač   | 3                                                                         | 180              | 30 ... 45                             |
| Kolač u kalupu        | Kalup za kolače na žičanom grilu **                                       | Grijanje s ventilatorom | 2                                                                         | 180              | 30 ... 40                             |
| Sitni kolači          | Standardni pleh *                                                         | Gornji i donji grijač   | 3                                                                         | 160              | 25 ... 35                             |
| Sitni kolači          | Standardni pleh *                                                         | Grijanje s ventilatorom | Na modelima sa žičanim policama : 3<br>Na modelima bez žičanih polica : 2 | 150              | 25 ... 35                             |
| Biskvit torta         | Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu ** | Gornji i donji grijač   | 2                                                                         | 160              | 30 ... 40                             |
| Biskvit torta         | Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu ** | Grijanje s ventilatorom | 2                                                                         | 160              | 30 ... 40                             |
| Keksići               | Pleh za tijesta *                                                         | Gornji i donji grijač   | 3                                                                         | 170              | 25 ... 40                             |
| Keksići               | Pleh za tijesta *                                                         | Grijanje s ventilatorom | 3                                                                         | 170              | 20 ... 30                             |

| Hrana          | Dodaci koje možete koristiti                                   | Radna funkcija                     | Pozicija polica | Temperatura (°C) | Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno) |
|----------------|----------------------------------------------------------------|------------------------------------|-----------------|------------------|---------------------------------------|
| Peciva         | Standardni pleh *                                              | Gornji i donji grijač              | 2               | 200              | 30 ... 45                             |
| Peciva         | Standardni pleh *                                              | Gornji i donji grijač + ventilator | 2               | 200              | 30 ... 40                             |
| Peciva         | Standardni pleh *                                              | Grijanje s ventilatorom            | 2               | 180              | 35 ... 45                             |
| Lepinja        | Standardni pleh *                                              | Gornji i donji grijač              | 2               | 200              | 20 ... 35                             |
| Lepinja        | Standardni pleh *                                              | Grijanje s ventilatorom            | 3               | 180              | 20 ... 30                             |
| Cijeli hleb    | Standardni pleh *                                              | Gornji i donji grijač              | 3               | 200              | 30 ... 45                             |
| Cijeli hleb    | Standardni pleh *                                              | Grijanje s ventilatorom            | 3               | 200              | 30 ... 40                             |
| Lazanje        | Staklena/metalna pravougaona posuda na žičanom grilu **        | Gornji i donji grijač              | 2 ili 3         | 200              | 30 ... 45                             |
| Pita od jabuka | Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu ** | Gornji i donji grijač              | 2               | 180              | 50 ... 70                             |
| Pita od jabuka | Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu ** | Grijanje s ventilatorom            | 2               | 170              | 50 ... 70                             |
| Pizza          | Standardni pleh *                                              | Gornji i donji grijač              | 2               | 200 ... 220      | 10 ... 20                             |

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

\*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

\*\*Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

## Predlozi za kuhanje sa dvije posude

| Hrana        | Dodaci koje možete koristiti               | Radna funkcija          | Pozicija polica | Temperatura (°C)                                                            | Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)                                                     |
|--------------|--------------------------------------------|-------------------------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sitni kolači | 2-Standardni pleh *<br>4-Pleh za tijesta * | Grijanje s ventilatorom | 2 - 4           | Na modelima sa žičanim policama :150<br>Na modelima bez žičanih polica :140 | Na modelima sa žičanim policama : 25 ... 40<br>Na modelima bez žičanih polica : 30 ... 45 |
| Keksići      | 2-Standardni pleh *<br>4-Pleh za tijesta * | Grijanje s ventilatorom | 2 - 4           | 170                                                                         | 25 ... 35                                                                                 |
| Peciva       | 1-Standardni pleh *<br>4-Pleh za tijesta * | Grijanje s ventilatorom | 1 - 4           | 180                                                                         | 35 ... 45                                                                                 |
| Lepinja      | 2-Standardni pleh *<br>4-Pleh za tijesta * | Grijanje s ventilatorom | 2 - 4           | 180                                                                         | 20 ... 30                                                                                 |

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

\*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

\*\*Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

### 6.1.2 Meso, riba i meso od peradi

#### Ključne tačke o grilovanju

- Pečenje cijelog pileta, ćurke i velikih komada mesa sa dresingom poput limunovog soka i crnog bibera koji se stavlja prije pečenja, poboljšaće performanse pečenja
- Potrebno je 15 do 30 minuta duže za pečenje mesa sa kostima u odnosu na pečenje iste količine mesa bez kostiju.

- Za svaki centimetar debljine mesa je potrebno približno 4 do 5 minuta pečenja.
- Nakon isteka vremena pečenja, ostavite meso u pećnici oko 10 minuta. Sokovi se bolje raspoređuju kroz meso i ne cure kada se meso siječe.
- Ribu postavite u sredinu žičane police na dnu u vatrostalnoj posudi.
- Kuhajte preporučena jela prema tablici za spremanje hrane sa jednim plehom.

#### Stol za spremanje mesa, ribe i peradi

| Hrana                         | Dodaci koje možete koristiti                           | Radna funkcija                     | Pozicija polica | Temperatura (°C)                     | Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno) |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------------------|-----------------|--------------------------------------|---------------------------------------|
| Stek (cijeli) / Prženi (1 kg) | Standardni pleh *                                      | Gornji i donji grijač + ventilator | 3               | 15 min. 250/ maks, nakon 180 ... 190 | 60 ... 80                             |
| Janjeća plečka (1,5-2 kg)     | Standardni pleh *                                      | Gornji i donji grijač + ventilator | 3               | 15 min. 250/ maks, nakon 170         | 110 ... 120                           |
| Pečena piletina (1,8-2 kg)    | Žičani gril *<br>Stavite jednu posudu na donju policu. | Gornji i donji grijač + ventilator | 2               | 15 min. 250/ maks, nakon 190         | 60 ... 80                             |

| Hrana                      | Dodaci koje možete koristiti                           | Radna funkcija                     | Pozicija polica | Temperatura (°C)                        | Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno) |
|----------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------------------|-----------------|-----------------------------------------|---------------------------------------|
| Pečena piletina (1,8-2 kg) | Žičani gril *<br>Stavite jednu posudu na donju policu. | Grijanje s ventilatorom            | 2               | 200 ... 220                             | 60 ... 80                             |
| Pečena piletina (1,8-2 kg) | Žičani gril *<br>Stavite jednu posudu na donju policu. | Funkcija "3D"                      | 2               | 15 min. 250/<br>maks, nakon 190         | 60 ... 80                             |
| Ćurka (5,5 kg)             | Standardni pleh *                                      | Gornji i donji grijač + ventilator | 1               | 25 min. 250/<br>maks, nakon 180 ... 190 | 150 ... 210                           |
| Ćurka (5,5 kg)             | Standardni pleh *                                      | Funkcija "3D"                      | 1               | 25 min. 250/<br>maks, nakon 180 ... 190 | 150 ... 210                           |
| Riba                       | Žičani gril *<br>Stavite jednu posudu na donju policu. | Gornji i donji grijač + ventilator | 3               | 200                                     | 20 ... 30                             |
| Riba                       | Žičani gril *<br>Stavite jednu posudu na donju policu. | Funkcija "3D"                      | 3               | 200                                     | 20 ... 30                             |

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

\*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

\*\*Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

### 6.1.3 Gril

Kada grilujete crveno meso, ribu ili perad, ona brzo potamni, ima lijepu koricu i ne isušuje se. Fileti mesa, komadići mesa i kobasice su naročito pogodni za grilovanje, kao i povrće sa visokim sadržajem vode poput paradajza i crnog luka.

#### Opšta upozorenja

- Hrana koja nije adekvatna za grilovanje predstavlja opasnost od nastanka požara. Grilujte samo hranu koja se smije obrađivati na temperaturi za intenzivno grilovanje. Takođe, hranu ne stavljajte predaleko u zadnji dio grila. Ovo je najtoplije područje i masna hrana se može zapaliti.
- Za vrijeme grilovanja zatvorite vrata pećnice. Nikada ne grilujte sa otvorenim vratima pećnice. Vruće površine mogu izazvati opekotine!**

#### Ključne tačke grila

- Pripremite hranu slične debljine i težine što je više moguće za grilovanje.
- Rasporedite komade koji će se grilovati na žičanu policu ili u pleh za pečenje sa žičanom policom tako da površina hrane nije veća od površine grijača.
- U zavisnosti od debljine komada za gril, vremena pripreme data u tabeli mogu varirati.
- Ubacite žičanu policu ili pleh za grilovanje na željeni nivo u pećnici. Ako grilujete na žičanoj polici, ubacite pleh na nižu visinu kako bi prikupljao masnoću. Pleh koji ćete ubaciti trebalo bi da bude veličine tako da pokriva cjelokupnu površinu grila. Takav pleh možda nije priložen uz proizvod. Dodajte malo vode u pleh zbog lakšeg čišćenja.

## Tabela za gril

| Hrana                                | Dodaci koje možete koristiti | Pozicija polica | Temperatura (°C) | Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno) |
|--------------------------------------|------------------------------|-----------------|------------------|---------------------------------------|
| Riba                                 | Žičani gril                  | 4 - 5           | 250              | 20 ... 25                             |
| Piletina u komadima                  | Žičani gril                  | 4 - 5           | 250              | 25 ... 35                             |
| Ćufte (teletina) - 12 količina       | Žičani gril                  | 4               | 250              | 20 ... 30                             |
| Janjeći kotleti                      | Žičani gril                  | 4 - 5           | 250              | 20 ... 25                             |
| Odrezak - (meso sjeckano na kockice) | Žičani gril                  | 4 - 5           | 250              | 25 ... 30                             |
| Teleći kotleti                       | Žičani gril                  | 4 - 5           | 250              | 25 ... 30                             |
| Gratinirano povrće                   | Žičani gril                  | 4 - 5           | 220              | 20 ... 30                             |
| Tostirani hleb                       | Žičani gril                  | 4               | 250              | 1 ... 4                               |

Preporučuje se prethodno zagrijavanje 5 minuta za svu hranu koja se griluje.

Komade hrane okrenite nakon 1/2 ukupnog vremena spremanja hrane.

## Niski gril + ventilator

| Hrana                          | Dodaci koje možete koristiti                        | Radna funkcija          | Pozicija polica | Temperatura (°C)               | Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno) |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------|-----------------|--------------------------------|---------------------------------------|
| Riba                           | Žičani gril                                         | Niski gril + ventilator | 4               | 200                            | 30 ... 35                             |
| Piletina u komadima            | Žičani gril                                         | Niski gril + ventilator | 4               | 250                            | 25 ... 35                             |
| Ćufte (teletina) - 12 količina | Žičani gril                                         | Niski gril + ventilator | 4               | 250                            | 30 ... 40                             |
| Stek (cijeli) / Prženi (1 kg)  | Žičani gril - Stavite jednu posudu na donju policu. | Niski gril + ventilator | 3               | 15 min. 250, nakon 180 ... 190 | 90 ... 110                            |

Nemojte prethodno zagrijavati posude preporučeno u ovoj tabeli za roštilj.

## 6.1.4 Testna jela

- Jela u ovoj tabeli pripremljena su u skladu sa standardom EN 60350-1 kako bi se olakšalo testiranje proizvoda za kontrolne ustanove.

## Tabela načina kuhanja testnih obroka

### Prijedlozi za pečenje u samo jednom plehu

| Hrana                   | Dodaci koje možete koristiti | Radna funkcija          | Pozicija polica                                                         | Temperatura (°C) | Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno) |
|-------------------------|------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------------------------|
| Pecivo (slatki kolačić) | Standardni pleh *            | Gornji i donji grijač   | 3                                                                       | 140              | 20 ... 30                             |
| Pecivo (slatki kolačić) | Standardni pleh *            | Grijanje s ventilatorom | Na modelima sa žičanim policama :3<br>Na modelima bez žičanih polica :2 | 140              | 15 .. 25                              |
| Sitni kolači            | Standardni pleh *            | Gornji i donji grijač   | 3                                                                       | 160              | 25 ... 35                             |

| Hrana          | Dodaci koje možete koristiti                                              | Radna funkcija          | Pozicija polica                                                           | Temperatura (°C) | Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno) |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------------------------|
| Sitni kolači   | Standardni pleh *                                                         | Grijanje s ventilatorom | Na modelima sa žičanim policama : 3<br>Na modelima bez žičanih polica : 2 | 150              | 25 ... 35                             |
| Biskvit torta  | Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu ** | Gornji i donji grijač   | 2                                                                         | 160              | 30 ... 40                             |
| Biskvit torta  | Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu ** | Grijanje s ventilatorom | 2                                                                         | 160              | 30 ... 40                             |
| Pita od jabuka | Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **            | Gornji i donji grijač   | 2                                                                         | 180              | 50 ... 70                             |
| Pita od jabuka | Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **            | Grijanje s ventilatorom | 2                                                                         | 170              | 50 ... 70                             |

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

\*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

\*\*Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

## Predlozi za kuhanje sa dvije posude

| Hrana                   | Dodaci koje možete koristiti               | Radna funkcija          | Pozicija polica | Temperatura (°C)                                                            | Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)                                                     |
|-------------------------|--------------------------------------------|-------------------------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sitni kolači            | 2-Standardni pleh *<br>4-Pleh za tijesta * | Grijanje s ventilatorom | 2 - 4           | Na modelima sa žičanim policama :150<br>Na modelima bez žičanih polica :140 | Na modelima sa žičanim policama : 25 ... 40<br>Na modelima bez žičanih polica : 30 ... 45 |
| Pecivo (slatki kolačić) | 2-Standardni pleh *<br>4-Pleh za tijesta * | Grijanje s ventilatorom | 2 - 4           | 140                                                                         | 15 ... 25                                                                                 |

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

\*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

\*\*Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

| Hrana                          | Dodaci koje možete koristiti | Pozicija polica | Temperatura (°C) | Vrijeme pečenja (minimalno) (okvorno) |
|--------------------------------|------------------------------|-----------------|------------------|---------------------------------------|
| Čufte (teletina) - 12 količina | Žičani gril                  | 4               | 250              | 20 ... 30                             |
| Tostirani hleb                 | Žičani gril                  | 4               | 250              | 1 ... 4                               |

Preporučuje se prethodno zagrijavanje 5 minuta za svu hranu koja se griluje.

Komade hrane okrenite nakon 1/2 ukupnog vremena spremanja hrane.

## 7 Održavanje i čišćenje

### 7.1 Opće informacije o čišćenju

#### Opšta upozorenja

- Sačekajte da se uređaj ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Nemojte nanositi deterdžente direktno na vruće površine. Ovo može izazvati trajne mrlje.
- Detaljno očistite i osušite uređaj nakon svake upotrebe. Na taj način ćete lakše ukloniti ostatke hrane, čime izbjegavate da ti ostaci izgore tokom sljedeće upotrebe uređaja. Time se produžava vijek trajanja uređaja i smanjuju problemi sa kojima se često suočavaju korisnici.
- Ne koristite sredstva za paročišćenje za čišćenje uređaja.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja površine. Neprikladna sredstva za čišćenje su: izbjeljivač, proizvodi za čišćenje koji sadrže amonijak, kiselinu ili hlorid, proizvodi za čišćenje parom, sredstva za uklanjanje kamenca, sredstva za uklanjanje mrlja i rđe, abrazivna sredstva za čišćenje (kreme za čišćenje, prašak za ribanje, krema za ribanje, abrazivno sredstvo i pribor za struganje, žica, spužve, krpe za čišćenje koje upijaju prljavštinu i ostatke deterdženta).
- Za čišćenje nakon svake upotrebe nije potreban poseban materijal za čišćenje. Uređaj očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.

- Obavezno nakon čišćenja potpuno obrišite preostalu tečnost i odmah očistite hranu isprskanu oko tijekom pečenja.
- Ne perite nijednu komponentu vašeg uređaja u mašini za pranje sudova osim ako nije drugačije navedeno u korisničkom priručniku.

#### Površine od inoksa i nehrđajuće površine

- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlor za čišćenje površina od nehrđajućeg čelika ili inoksa i ručica.
- Površina od nehrđajućeg inoksa može vremenom promijeniti boju. Ovo je normalno. Nakon svakog rada, očistite deterdžentom pogodnim za nehrđajuću površinu ili površinu od inoksa.
- Koristite meku krpu sa tečnim deterdžentom (neabrazivnim) pogodnim za čišćenje površina od inoksa, pri čemu treba da obratite pažnju da brišete samo u jednom pravcu.
- Odstranite mrlje od kamenca, ulja, škroba i proteina na staklenim površinama i površinama od inoksa bez odlaganja. Mrlje mogu zarđati nakon duže vremena.
- Sredstva za čišćenje poprskana/ nanešena na površinu treba odmah očistiti. Abrazivna sredstva za čišćenje ostavljena na površini uzrokuju pojavu bijelih mrlja na površini.

#### Emajlirane površine

- Da biste očistili prostor predviđen za spremanje hrane, pećnica se mora ohladiti. Čišćenje vrućih površina izazvaće i opasnost od požara i oštećenja emajlirane površine.

- Nakon upotrebe, površine od emajla očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sušerom i osušite suvom krpom.
- Ako vaš proizvod ima funkciju lakog čišćenja parom, možete izvršiti lako čišćenje parom za netvrdokornu trenutnu nečistoću. (Pogledajte "Jednostavno paročišćenje ► 32".)
- Za tvrdokorne mrlje može se koristiti sredstvo za čišćenje pećnice i grila koje se preporučuje na internet stranici vašeg proizvođača i sušer za čišćenje koje ne ostavlja ogrebotine. Ne koristite neko drugo sredstvo za čišćenje rerne u tom slučaju.

### **Katalitičke površine**

- Bočne strane u prostoru za spremanje hrane mogu biti prekrivene samo emajliranim ili katalitičkim zidovima. Navedeno zavisi od modela.
- Katalitički zidovi imaju laganu mat i poroznu površinu. Katalitički zidovi rerne se ne smiju čistiti.
- Katalitičke površine apsorbiraju ulje zahvaljujući svojoj poroznoj strukturi i počinju sjajiti kada je površina zasićena uljem, u tom slučaju preporučuje se zamjena dijelova.

### **Staklene površine**

- Pri čišćenju staklenih površina ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivne materijale za čišćenje. Isti mogu oštetiti staklenu površinu.
- Proizvod očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom od sitnih vlakana koja je predviđena za čišćenje staklenih površina i osušite suvom krpom od sitnih vlakana.
- Ako posle čišćenja ima ostatka deterdženta, obrišite hladnom vodom i osušite čistom i suvom krpom od sitnih vlakana. Sljedeći put preostali deterdžent može oštetiti staklenu površinu.
- Ni pod kojim uslovima ostatke osušene na staklenoj površini ne treba ljuštiti nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim alatima za grabanje.

- Mrlje od kalcijuma (žute mrlje) možete ukloniti sa staklene površine komercijalno dostupnim sredstvom za uklanjanje kamenca, sredstvom za uklanjanje kamenca poput sirćeta ili limunovog soka.
- Ako je površina jako zaprljana, nanosite sredstvo za čišćenje na mrlju sušerom i sačekajte duže vremena da isto adekvatno odreaguje. Zatim očistite staklenu površinu vlažnom krpom.
- Promjene boje i mrlje na staklenoj površini normalna su pojava i ne predstavljaju grešku.

### **Plastični dijelovi i obojene površine**

- Očistite plastične dijelove i obojene površine deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sušerom i osušite suvom krpom.
- Ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivna sredstva za čišćenje. Oni mogu oštetiti površine.
- Uvjerite se da spojevi komponenti proizvoda ne budu ostavljeni vlažni i sa deterdžentom. U suprotnom može doći do korozije na ovim spojevima.

## **7.2 Pribor za čišćenje**

Ne stavljajte dodatke proizvoda u mašinu za pranje sudova osim ako nije drugačije navedeno u korisničkom priručniku.

### **7.3 Čišćenje kontrolne table**

- Prilikom čišćenja ploča s kontrolnim okruglim dugmadima, obrišite tablu i dugmad vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ne uklanjajte tipke i zaptivke ispod da biste očistili kontrolnu tablu. Na taj način možete oštetiti kontrolnu tablu i dugmad.
- Prilikom čišćenja inoksa panela s kontrolnim dugmadima, nemojte koristiti sredstva za čišćenje površina od inoksa oko dugmadi. Indikatori oko dugmeta se mogu izbrisati.
- Očistite kontrolnu tablu osjetljivu na dodir vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja tipki, postavite

zaključavanje tipki prije čišćenja kontrolne table. Ako postupite drugačije, tipke možete nepropisno odabrati.

## 7.4 Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)

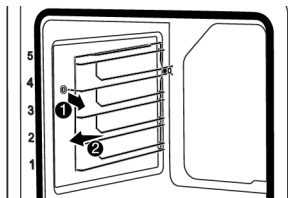
Slijedite korake čišćenja opisane u odjeljku „Opšte informacije o čišćenju“ prema tipovima površine u vašoj pećnici.

### Čišćenje stranica rerne

Bočne strane u prostoru za spremanje hrane mogu biti prekrivene samo emajliranim ili katalitičkim zidovima. Navedeno zavisi od modela. Ako model ima katalitičku stranicu, pogledajte informacije u odjeljku „Katalitički zidovi“. Ako je vaš proizvod model sa žičanim policama, uklonite žičane police prije čišćenja bočnih zidova. Zatim završite čišćenje kako je opisano u odjeljku „Opšte informacije o čišćenju“ prema vrsti bočnog zida.

### Da biste uklonili bočne žičane police:

1. Uklonite prednji dio žičane police povlačenjem na bočni zid u suprotnom smjeru.
2. Povucite žičanu policu prema sebi da biste je potpuno skinuli.



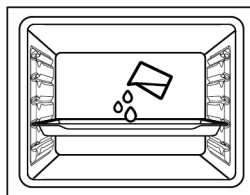
3. Da biste ponovo postavili police, obavite iste korake kao tokom skidanja, ali obrnutim redoslijedom.

## 7.5 Jednostavno paročišćenje

Ovo omogućava čišćenje prljavštine (koja nije tvrdokorna) koja je omekšana parom u pećnici i kapljicama vode koje se lako kondenzuju na unutarnjim površinama pećnice.

1. Izvadite sve dodatke iz pećnice.

2. Sipajte 500 ml vode u pleh i stavite pleh na 2. nivo police u pećnici.



3. Podesite pećnicu na radni režim jednostavnog paročišćenja i uključite je na 100°C tokom 15 minuta.

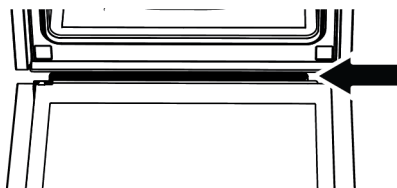
Odmah otvorite vrata i obrišite unutaršnjost pećnice mokrim sunđerom ili krpom. Para će se osloboditi prilikom otvaranja vrata. Ovo može stvoriti rizik od opekotina. Budite oprezni prilikom otvaranja vrata.

U slučaju tvorokornih mrlja, proizvod očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.



U funkciji lakog paročišćenja, očekuje se da dodana voda ispari i kondenzira se na unutarnjoj strani pećnice i na vratima pećnice kako bi se omekšala lagana prljavština nastala u vašoj pećnici. Kondenzat koji se stvori na vratima penice može prsnuti okolo kada se vrata pećnice otvore. Čim otvorite vrata pećnice, obrišite kondenzaciju.

(Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. \*Možda nije dostupno kod vašeg modela.) Nakon kondenzacije unutar pećnice, može se pojaviti lokvica ili vlaga u žlebu spremnika na dnu pećnice. Nakon upotrebe, očistite ovaj žleb vlažnom krpom a zatim posušite.



## 7.6 Čišćenje vrata pećnice

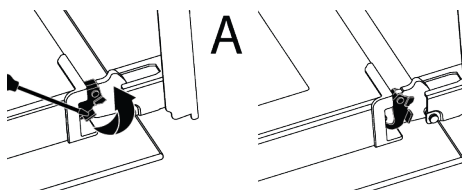
Možete da skinete vrata i staklo rerne da biste ih očistili. Kako ukloniti vrata i staklo objašnjeno je u odjeljcima „**Skidanje vrata pećnice**” i „**Skidanje unutarnjeg stakla na vratima pećnice**”. Nakon što skinete unutrašnje staklo na vratima, očistite ga sredstvom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom. Da biste uklonili ostatke kamenca koji se mogu formirati na staklu pećnice, obrišite staklo sirčetom i isperite.



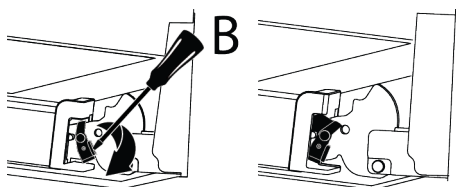
Da biste očistili vrata i stakla rerne nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili sredstva za bijeljenje.

### Skidanje vrata rerne

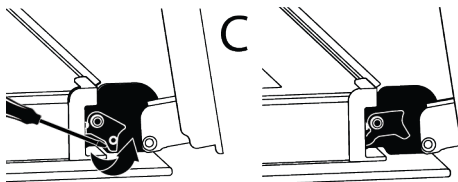
1. Otvorite vrata pećnice.
2. Otvorite klipse na šarkama sa desne i lijeve strane na vratima tako što ćete ih gurnuti nadolje kao što je prikazano na slici.
3. Tipovi šarki su (A), (B), (C) u zavisnosti od modela proizvoda. Sljedeće slike pokazuju kako otvoriti svaku vrstu šarke.
4. (A) tip šarke je dostupan u normalnim tipovima vrata.



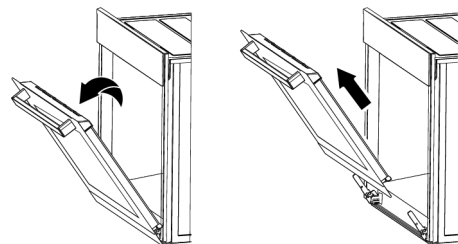
5. B) tip šarke je dostupan u tipovima vrata sa mekim zatvaranjem.



6. Šarke tipa (C) su dostupne u tipovima vrata sa mekim otvaranjem/zatvaranjem.



7. Postavite vrata rerne u poluzatvoren položaj.



8. Skinite vrata tako što ćete ih izvući naviše da biste ih oslobodili iz lijeve i desne šarke.

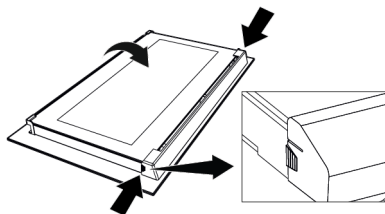


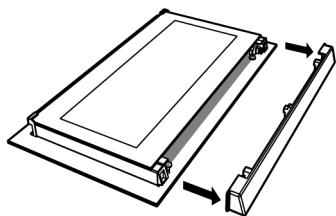
Kada vraćate vrata, obavite iste korake kao tokom skidanja, ali obrnutim redoslijedom. Ne zaboravite da zatvorite klipse na šarkama kada vratite vrata.

## 7.7 Skidanje unutarnjeg stakla sa vrata pećnice

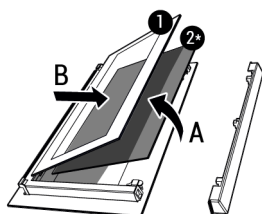
Unutarnje staklo na vratima uređaja može se skinuti za potrebe čišćenja.

1. Otvorite vrata pećnice.
2. Povucite plastični dio pričvršćen na gornjem dijelu ulaznih vrata prema sebi istovremeno pritiskom na tačke pritiska sa obje strane dijela i izvadite ga.





3. Kao što je prikazano na slici, malo podignite staklenu ploču s unutarnje strane (1) prema „A“ a zatim je izvadite povlačenjem prema „B“.



- 1 Staklena ploča sa unutarnje strane      2\* Unutarnje staklo (možda nije dostupno kod vašeg proizvoda)

4. Ako vaš proizvod ima unutarnje staklo (2), ponovite isti postupak da biste ga skinuli (2).
5. Prvi korak za vraćanje vrata u probitno stanje je ponovno postavljanje unutarnjeg stakla (2). Postavite zakošeni ugao staklene ploče tako da nalegne u zakošeni ugao na plastičnom prorezu. (Ako vaš proizvod ima unutrašnje staklo). Unutrašnje staklo (2) mora biti pričvršćeno na plastični prorez najbliži staklenoj ploči s unutarnje strane (1).
6. Prilikom ponovnog postavljanja staklene ploče s unutarnje strane (1) provjerite da li štampana strana stakla leži licem prema unutarnjem staklu. Od ključnog je značaja da donji uglovi staklene ploče s unutarnje strane (1) nalegnu u donje plastične proreze.
7. Gurnite plastični dio prema okviru dok ne čujete zvuk „klik“.

## 7.8 Čišćenje sijalice u pećnici

U slučaju da se staklena površina sijalice u rerni postane zaprlja; očistite je deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunderom i osušite suvom krpom. U slučaju kvara sijalice u rerni, možete zamijeniti sijalicu prema postupku opisanom u sljedećem odjeljku.

### Zamjena sijalice u rerni

#### Opšta upozorenja

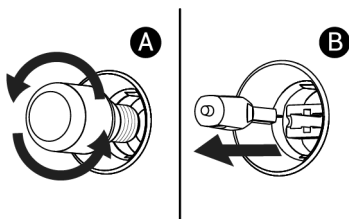
- Prije mijenjanja sijalice provjerite da li je uređaj isključen sa napajanja elektrinom energijom i da li se ohladio, kako biste izbjegli rizik od strujnog udara. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ovu pećnicu napaja sijalica sa žarnom niti snage manje od 40 W, manje od 60 mm visine, manje od 30 mm u prečniku ili halogena lampa sa utičnicom G9 snage manje od 60 W. Sijalice su pogodne za rad na temperaturama iznad 300 °C. Sijalice za pećnice su dostupne kod ovlašćenih servisa ili licenciranih tehničara. Ovaj proizvod sadrži sijalicu energetske klase G.
- Položaj sijalice može se razlikovati od položaja prikazanog na slici.
- Sijalica koja se koristi u ovom proizvodu nije adekvatna za upotrebu u domaćinstvu za osvijetljavanje prostorija. Svrha ove sijalice je da pomogne korisniku da vidi prehrambene proizvode.
- Sijalice koje se koriste u ovom proizvodu podnose ekstremne fizičke uslove kao što su temperature iznad 50 °C.

#### Ako vaša rerna ima okruglu sijalicu:

1. isključite uređaj iz struje.
2. Uklonite zaštitno staklo okrećući ga u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.



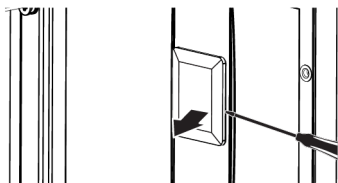
3. Ako je sijalica vaše rerne tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rerne kao što je prikazano na slici i zamijenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamijenite je novom.



4. Vratite zaštitno staklo.

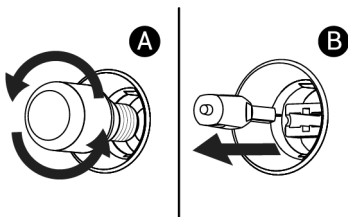
**Ako vaša rerma ima kockastu sijalicu,**

1. isključite uređaj iz struje.
2. Uklonite žičane police kao što je opisano.



3. Šrafcigerom podignite zaštitno staklo sijalice. Prvo uklonite vijak, ako postoji vijak na kvadratnoj lampi u vašem proizvodu.

4. Ako je sijalica vaše rerne tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rerne kao što je prikazano na slici i zamijenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamijenite je novom.



5. Vratite zaštitno staklo, a zatim vratite žičane police.

## 8 Rješavanje problema

Ako problem postoji i nakon što postupite u skladu s uputstvima u ovom odjeljku, obratite se svom dobavljaču ili ovlaštenom servisu. Nikada ne pokušavajte sami da popravite svoj uređaj.

### Para se emituje dok pećnica radi.

- Normalno je da se stvara para tokom rada. >>> Ovo nije greška.

### Tokom kuhanja pojavljuju se kapljice vode

- Para nastala tokom kuhanja kondenzuje se kada dođe u kontakt sa hladnim površinama izvan proizvoda i može formirati kapljice vode. >>> Ovo nije greška.

### Zvuci metala se čuju dok se proizvod zagrijeva i hladi.

- Metalni delovi se mogu širiti i proizvoditi zvukove kada se zagriju. >>> Ovo nije greška.

### Proizvod ne radi.

- Osigurač je možda neispravan ili pregorio. >>> Provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Promijenite ih ako je potrebno ili ih ponovo uključite.
- Uređaj ne smije biti utaknut u utičnicu (s uzemljenjem). >>> Provjerite je li uređaj uključen u utičnicu.
- (Ako na vašem uređaju postoji tajmer) Tipke na kontrolnoj tabli ne rade. >>> Ako vaš proizvod ima zaključavanje tipki, zaključavanje tipki je možda omogućeno, onemogućite zaključavanje tipki.

### Svjetlo na pećnici nije uključeno.

- Sijalica u pećnici je možda neispravna. >>> Zamijenite sijalicu u pećnici.

- Nema struje. >>> Provjerite da li ima napajanja električnom energijom sa mreže i provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Zamijenite osigurače po potrebi ili ih ponovo uključite.

#### **Pećnica ne grije.**

- Pećnica možda nije podešena na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu. >>> Podesite pećnicu na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu.
- Za modele sa tajmerom, vrijeme nije podešeno. >>> Podesite vrijeme.
- Nema struje. >>> Provjerite da li ima napajanja električnom energijom sa mreže i provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Zamijenite osigurače po potrebi ili ih ponovo uključite.

#### **(Za modele sa tajmerom) Zaslon tajmera treperi ili je simbol tajmera ostao otvoren.**

- Ranije je bilo nestanka struje. >>> Podesite vrijeme / Isključite dugmad za funkcije proizvoda i ponovo ih prebacite na željeni položaj.



## Tere tulemast!

---

Hea klient,

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

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

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

### Kasutusjuhendis olevad sümbolid ja nende kirjeldused:



Oht, mis võib lõppeda surma või vigastusega.



Oluline teave või kasulikud näpunäited toote kasutamiseks:



Lugege kasutajajuhendit.



Kuuma pinna hoiatus.

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

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

## Sisukord

|                                                                                                                     |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 EE- Ohutusjuhised.....</b>                                                                                     | <b>40</b> |
| 1.1 Mõeldud kasutamiseks.....                                                                                       | 40        |
| 1.2 Lapse, haavatavate inimeste ja lemmikloomade ohutus.....                                                        | 41        |
| 1.3 Elektriõhutus.....                                                                                              | 41        |
| 1.4 Transpordiohutus.....                                                                                           | 43        |
| 1.5 Paigaldamise ohutus.....                                                                                        | 44        |
| 1.6 Kasutusohutus.....                                                                                              | 44        |
| 1.7 Hoiatused temperatuuri kohta.....                                                                               | 45        |
| 1.8 Tarvikute kasutus.....                                                                                          | 45        |
| 1.9 Toiduvalmistamise ohutus.....                                                                                   | 45        |
| 1.10 Hooldus- ja puhastusohutus.....                                                                                | 47        |
| <b>2 Keskkonnajuhised .....</b>                                                                                     | <b>47</b> |
| 2.1 Jäätmedirektiiv.....                                                                                            | 47        |
| 2.1.1 Elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmeid käsitlevate määruste (WEEE) järgimine ja jäätmete kõrvaldamine..... | 47        |
| 2.2 Pakendi teave.....                                                                                              | 47        |
| 2.3 Soovitused energiasäästuks.....                                                                                 | 47        |
| <b>3 Teie toode.....</b>                                                                                            | <b>48</b> |
| 3.1 Toote tutvustus.....                                                                                            | 48        |
| 3.2 Toote juhtpaneeli tutvustus ja kasutamine.....                                                                  | 49        |
| 3.2.1 Juhtpaneel.....                                                                                               | 49        |
| 3.2.2 Ahju juhtpaneeli tutvustus.....                                                                               | 49        |
| 3.3 Ahju tööfunktsioonid.....                                                                                       | 50        |
| 3.4 Toote tarvikud.....                                                                                             | 50        |
| 3.5 Toote lisaseadmete kasutamine..                                                                                 | 51        |
| 3.6 Tehniline kirjeldus.....                                                                                        | 53        |
| <b>4 Esmakasutus.....</b>                                                                                           | <b>54</b> |
| 4.1 Esmaseadistus.....                                                                                              | 54        |
| 4.2 Seadme esmane puhastamine.....                                                                                  | 54        |
| <b>5 Ahju kasutamine .....</b>                                                                                      | <b>55</b> |
| 5.1 Üldteave ahju kasutamise kohta ..                                                                               | 55        |
| 5.2 Ahju juhtseadme töö.....                                                                                        | 55        |
| 5.3 Sätted.....                                                                                                     | 57        |
| <b>6 Üldteave küpsetamise kohta.....</b>                                                                            | <b>58</b> |
| 6.1 Üldhoiatused mikrolaineahjus küpsetamise kohta.....                                                             | 59        |
| 6.1.1 Pagaritooted ja ahjutoidud.....                                                                               | 59        |
| 6.1.2 Liha, kala ja linnuliha.....                                                                                  | 62        |
| 6.1.3 Grill.....                                                                                                    | 63        |

|                                                           |           |
|-----------------------------------------------------------|-----------|
| 6.1.4 Katsetatud road.....                                | 64        |
| <b>7 Hooldus ja puhastus .....</b>                        | <b>65</b> |
| 7.1 Üldteave puhastamise kohta .....                      | 65        |
| 7.2 Tarvikute puhastamine.....                            | 67        |
| 7.3 Juhtpaneeli puhastamine.....                          | 67        |
| 7.4 Ahi sisemuse (toiduvalmistamise ala) puhastamine..... | 67        |
| 7.5 Hõlbus aurupuhastus.....                              | 67        |
| 7.6 Ahjuukse puhastamine.....                             | 68        |
| 7.7 Ahjuukse siseklaasi eemaldamine .....                 | 69        |
| 7.8 Ahjuvalgusti puhastamine.....                         | 69        |
| <b>8 Veatsing .....</b>                                   | <b>70</b> |



## 1 EE- Ohutusjuhised

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



### 1.1 Mõeldud kasutamiseks

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

## 1.2 Lapse, haavatavate inimeste ja lemmikloomade ohutus



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



## 1.3 Elektriohutus

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

olema teostatud kvalifitseeritud elektrik poolt. Ärge kasutage toodet ilma maanduseta vastavalt kohalikele / riiklikele eeskirjadele.

- Pistik või seadme elektriühendus peab olema kergesti juurdepääsetavas kohas. Kui see pole võimalik, peaks elektripaigaldisel, millega toode on ühendatud, olema mehhanism (kaitse, lüliti, pealüliti jne), mis on vastavuses elektrieskirjadega ja ühendab kõik poolused võrgust lahti.
- Enne remonti, hooldust ja puhastamist tõmmake toode vooluvõrgust välja või lülitage kaitseüliti välja.
- Ühendage toode maandatud pistikupessa, mis vastab pinge ja sageduse väärtustele, mis on välja toodud tüübisildil.
- Kui teie tootel pole kaablit, kasutage ainult peatükis "Tehnilised andmed" kirjeldatud ühenduskaablit.
- Ärge laske toitejuhtmel seadme alla ja taha kinni jääda. Ärge asetage voolujuhtmele raskeid esemeid. Toitejuhet ei tohiks painutada, purustada ja see ei tohi puutuda kokku ühegi soojusallikaga.

- Toote paika panemisel pärast monteerimist või puhastamist veenduge, et toitekaabel ei jääks kinni.
- Ahju tagumine külg muutub kasutamisel kuumaks. Toitekaablid ei tohi puudutada toote tagumist pinda. Vastasel juhul võib see kahjustada.
- Ärge laske toitejuhtmel ukse ja ahju vahele kinni jääda ega jääda kuumadele pindadele. Vastasel juhul võib toitejuhtme isolatsioon sulada ja põhjustada lühise tagajärjel tulekahju.
- Kasutage ainult originaaljuhet. Ärge kasutage lõigatud või kahjustatud kaableid.
- Ärge kasutage toote kasutamiseks pikendusjuhet või mitmepistikut.
- Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega või importijaga, et kasutada heakskiidetud adapterit juhtudel, kui on vaja kasutada konverteri adapterit (pistikutüübi jaoks).
- Võtke ühendust importija või volitatud teeninduskeskusega, kui toiteliini pikkus on ebapiisav.

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

Kui Teie seadmel on toitejuhe ja pistik:

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

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

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

## 1.4 Transpordiohutus

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

## 1.5 Paigaldamise ohutus

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

kindlasti tagada, et toode ei puutuks kokku nende kommunaaljuhtmetega. Vastasel juhul võib voolik/toru puruneda.

- Kui toote paigalduskoha taga on pistikupesa, tuleb tagada, et toode ei puutuks kokku pistikupesaga ega pistikupessa ühendatud pistikuga.

## 1.6 Kasutusohutus

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

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

### **1.7 Hoiatused temperatuuri kohta**

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

### **1.8 Tarvikute kasutus**

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

### **1.9 Toiduvalmistamise ohutus**

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

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

Arvestage rasvase pärgamendipaberi või sarnaste materjalide kasutamisel järgmisi ettevaatusabinõusid:

- Asetage rasvakindel paber kööginõusse või ahju tarvikule (ahjuplaadile, traatrestile jne) koos toiduga ja asetage see eelkuumutatud ahju.
- Et vältida ohtu, et ahju kütteelemendid võivad puudutada ja takistada kuuma õhu liikumist, eemaldage kõik üleliigsed rasvapaberi osad, mis ripuvad tarvikute või mahutite küljes. Ärge kasutage rasvakindlat paberit ahju

temperatuuril, mis on kõrgem kui tootja poolt määratud maksimaalne

kasutustemperatuur. Ärge kunagi asetage rasvakindlat paberit ahju põhjale.

- Ärge asetage seda eelsoojendamise ajal tarvikute peale.
- Vajutage alati taldrikuga või sarnase esemega alla, et materjal ei lendaks ahjus oleva õhuringluse tõttu ringi.
- Katke ainult vajalik pind salve sees.
- Pärast igat kasutamist tuleb salve puhastada ja salves kasutatud rasvapaber või muud sarnased materjalid asendada. Vastasel juhul võivad kandikule tilkuvad vedelikud põhjustada suitsetamist või isegi leekide süttimist.
- Toote kaane avamisel tekib õhuvool. Rasvakindel paber võib sattuda kokkupuutesse kütteelementidega ja süttida.
- Kui kasutate praadimiseks grillirestikut, tuleks alumisele restile asetada salv. Vastasel juhul võivad ahjupõhjale tilkuv toiduõli ja muud komponendid tekitada tugevat suitsu ja põhjustada tulekahju.

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



### 1.10 Hooldus- ja puhastusohutus

- Enne toote puhastamist oodake, kuni toode jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!

## 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

- Ärge peske toodet pihustades või valades sellele vett! Võite saada elektrilöögi!
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit, kuna see võib põhjustada elektrilöögi.
- Ärge kasutage ahju esikse klaasi puhastamiseks karmi abrasiivseid puhastusvahendeid, metallkraabitsat, traatvilla või pleegitusaineid. Need materjalid võivad põhjustada klaaspindade kriimustamist ja purunemist.

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 keskkonnanäeskirjadele. Ärge visake pakendijäätmeid samasse kohta koos olme- ja muude jäätmetega, vaid viige need kohalike omavalitsuste poolt loodud pakendimaterjalide kogumispunktidest.

### 2.3 Soovitused energiasäästuks

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

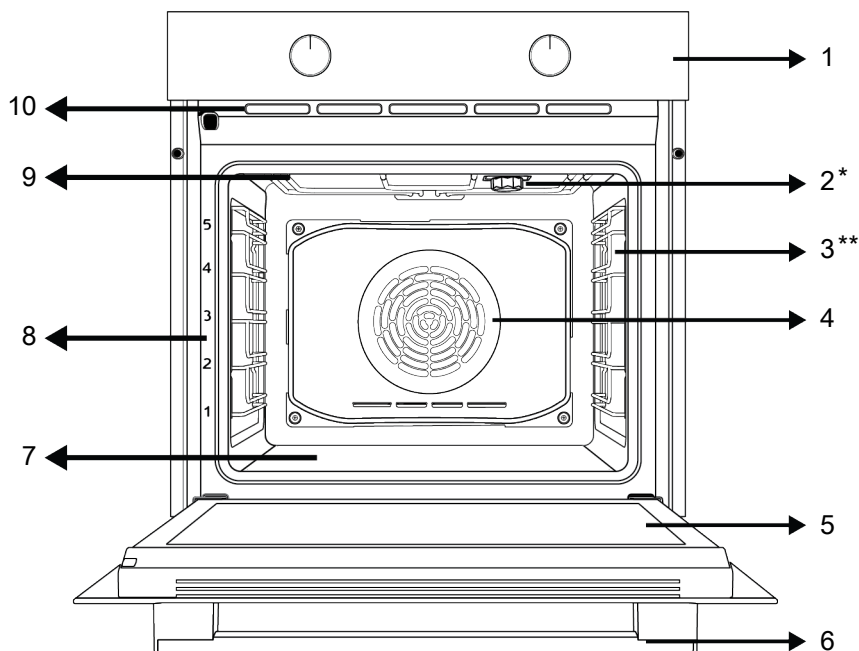
Järgmine teave aitab Teil kasutada toodet ökoloogilisel ja energiat säästvamal viisil.

- 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 jääsoojust kasutades säästa kuni 20% elektrienergiast.
- Üritage valmistada ahjus korraga rohkem kui üks roog. Saate kahte rooga samal ajal valmistada, asetades traatrestile kaks keedunõu. Lisaks, kui valmistate oma toite üksteise järel, säästab see energiat, kuna ahi ei kaota oma soojust.

## 3 Teie toode

### 3.1 Toote tutvustus



1 Kontrollpaneel

3 Traadist riulid

5 Uks

7 Alumine kütteseade (terasplaadi all)

9 Ülemine kütteseade

2 Lamp

4 Ventilaatori mootor (terasplaadi taga)

6 Käepide

8 Riulite positsioonid

10 Ventilatsioonivad

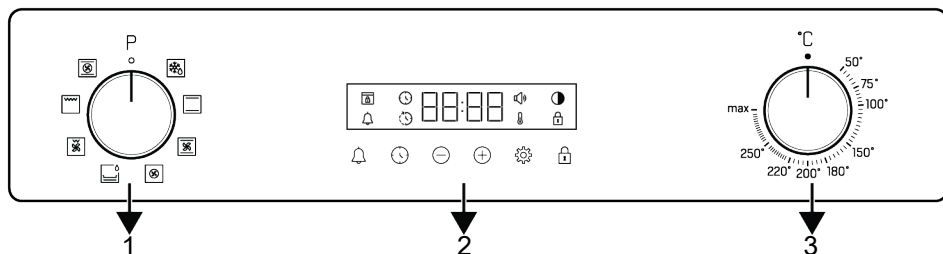
\* Varieerub olenevalt mudelist. Teie toode ei pruugi olla varustatud lambiga või lambi tüüp ja asukoht võivad erineda joonisel kujutatust.

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

## 3.2 Toote juhtpaneeli tutvustus ja kasutamine

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

### 3.2.1 Juhtpaneel



- 1 Funktsiooni valimise nupp  
3 Temperatuuri valiku nupp

- 2 Taimer

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.

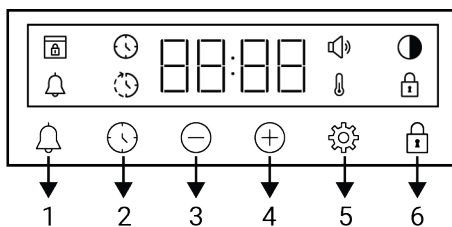
#### Temperatuuri valiku nupp

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

#### Ahju sisetemperatuuri indikaator

Ahju sisetemperatuuri saate aru taimeri ekraanil oleva temperatuuri sümboli järgi. Temperatuuri sümbol ilmub ekraanile, kui küpsetamine algab, ja temperatuuri sümbol kaob, kui seade saavutab seatud temperatuuri. Kui temperatuur ahjus langeb alla seatud temperatuuri, ilmub uuesti temperatuuri sümbol.

#### Taimer



- 1 Äratusklahv  
2 Aja seadmise klahv  
3 Vähenda klahv  
4 Suurendamisklahv  
5 Seadete klahv  
6 Klahviluku võti

#### Kuva sümbolid

- 🕒 : Küpsetusaja sümbol  
🕒 : Küpsetamise lõpuaja sümbol \*  
🔔 : Häire sümbol  
🌙 : Heleduse sümbol  
🔒 : Klahviluku sümbol  
🌡 : Temperatuuri sümbol  
🔊 : Helitugevuse taseme sümbol  
🔑 : Ukseluku sümbol \*

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

### 3.3 Ahju tööfunktsioonid

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

temperatuurid, mida nende funktsioonide jaoks saab seadistada. Siin näidatud töörežiimide järjekord võib erineda teie toote paigutusest.

| Funktsiooni sümbol                                                                 | Funktsiooni kirjeldus                          | Temperatuurivahemik (°C) | Kirjeldus ja kasutamine                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Töö ventilaatoriga                             | -                        | Ahju ei köeta. Töötab ainult ventilaator (tagaseinas). Graanulitega külmutatud toit sulatatakse aeglaselt toatemperatuuril, küpsetatud toit jahutatakse. Terve lihatüki sulatamiseks kulub aeg on pikem kui teraviljaga toitude puhul. |
|    | Ülemine ja alumine kuumutus                    | *                        | Toitu soojendatakse korraga ülevalt ja alt. Sobib kookidele, küpsetistele või kookidele ja hautistele küpsetusvormides. Küpsetamine toimub ühe kandikuga.                                                                              |
|    | Alumine kuumutus                               | *                        | Ainult madalam küte on sisse lülitatud. See sobib toitudele, mis vajavad põhja pruunistamist. Seda funktsiooni tuleks kasutada ka lihtsaks aurupuhastamiseks.                                                                          |
|    | Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel     | *                        | Ülemise ja alumise küttekeha poolt soojendatav kuum õhk jaotub koos ventilaatoriga ühtlaselt ja kiiresti kogu ahjus. Küpsetamine toimub ühe kandikuga.                                                                                 |
|    | Kuumutus ventilaatoriga                        | *                        | Ventilaatoriga soojendatav kuum õhk jaotub koos ventilaatoriga ühtlaselt ja kiiresti kogu ahjus. See sobib mitmel alusel küpsetamiseks erinevatel riulitasanditel.                                                                     |
|    | 3D-funktsioon                                  | *                        | Töötavad ülemise kütte, alumise kütte ja ventilaatorkütte funktsioonid. Küpsetatava toote iga pool valmib võrdset ja kiiresti. Küpsetamine toimub ühe kandikuga.                                                                       |
|   | Grillimine täisvõimsusel                       | *                        | Ahju laes olev suur grill töötab. Sobib suures koguses grillimiseks.                                                                                                                                                                   |
|  | Grillimine madalal võimsusel ventilaatori toel | *                        | Väikese grilliga soojendatud kuum õhk jaotub ventilaatoriga kiiresti ahju. Sobib väiksemate koguste grillimiseks.                                                                                                                      |

\* Teie toode töötab temperatuurinupul määratud temperatuurivahemikus.

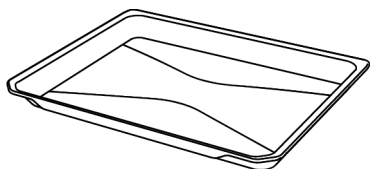
### 3.4 Toote tarvikud

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.

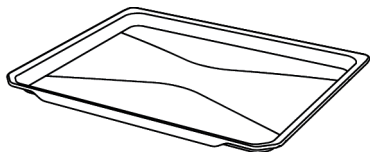
#### Standardne salv

Seda kasutatakse küpsetiste, külmutatud toitade ja suurte tükide praadimiseks.



### Kondiitriplaat

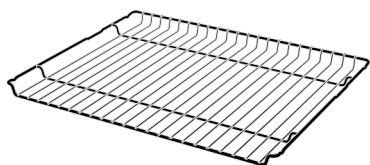
Seda kasutatakse küpssetiste, näiteks küpsiste ja küpsiste jaoks.



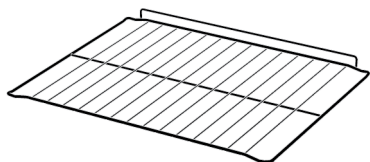
### Traatgrill

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

### Traatriiuliga mudelitel :



### Ilma traatriiuliteta mudelitel :

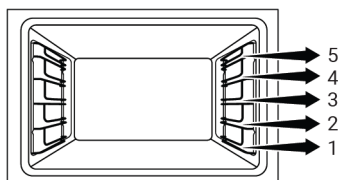


## 3.5 Toote lisaseadmete kasutamine

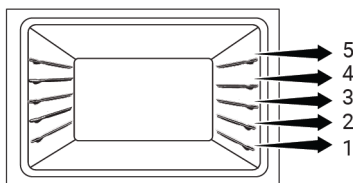
### Toiduvalmistamise riulid

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

### Traatriiuliga mudelitel :



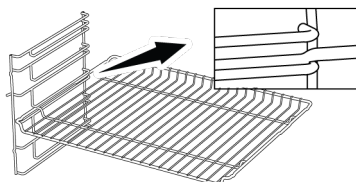
### Ilma traatriiuliteta mudelitel :



### Traatresti asetamine küpsetusriiulitele

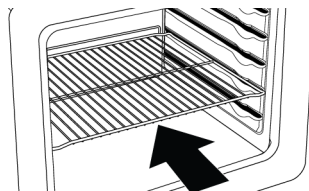
#### Traatriiuliga mudelitel :

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



#### Ilma traatriiuliteta mudelitel :

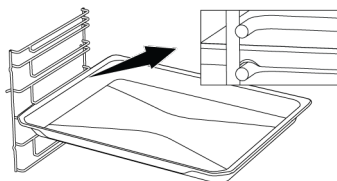
Väga oluline on asetada traatrest korralikult külgriulitele. Traatrestil on riulile asetamisel üks suund. Traatresti soovitud riulile asetades peab avatud osa olema esiküljel.



### Kandiku asetamine küpsetusriiulitele

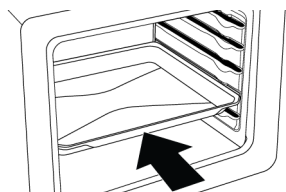
#### Traatriiuliga mudelitel :

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



### Ilma traatriuliteta mudelitel :

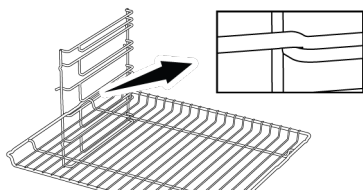
Samuti on oluline asetada kandikud korralikult külgriiulitele. Salvel on riiulile asetamisel üks suund. Kandiku soovitud riiulile asetamisel peab selle hoidmiseks mõeldud pool olema esiküljel.



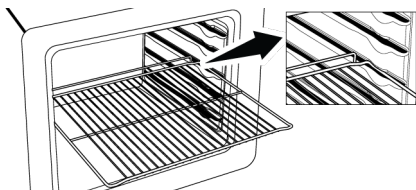
### Traatresti peatamisfunktsioon

Seal on peatamisfunktsioon, mis takistab traatvõre traatriulist 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.

### Traatriuliga mudelitel :

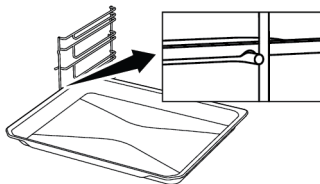


### Ilma traatriuliteta mudelitel :



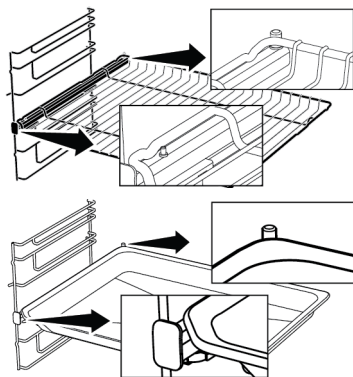
### Salve peatamise funktsioon -Traatriuliga mudelitel

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



### Traatvõre ja aluse õige paigutamine teleskoopsiinidele-Traatriulitega mudelitel ja teleskoopmudelitel

Tänu teleskoopsiinidele saab plaate või 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

ET

|                                                                        |                                           |
|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Üldised kirjeldused                                                    |                                           |
| Toote välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus) (mm)                         | 595 /594 /567                             |
| Ahju paigaldusmõõtmed (kõrgus/laius/sügavus) (mm)                      | 590-600 /560 /min. 550                    |
| Pinge/Sagedus                                                          | 220-240 V ~; 50 Hz                        |
| Juhtme tüüp ja ristlõige, mida kasutatakse / sobib tootes kasutamiseks | vähemalt H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Energiaarve (kW)                                                       | 2,6                                       |
| Ahju tüüp                                                              | Multifunktsionaalne ahi                   |

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

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

-  Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid ette teatamata muuta.
-  Selles juhendis olevad joonised on skemaatilised ja ei pruugi täpselt teie tootega ühtida.
-  Toote etiketil või sellega kaasasolevas dokumentatsioonis märgitud väärtused on saadud laboritingimustes vastavalt asjakohastele standarditele. Need väärtused võivad erineda sõltuvalt toote töö- ja keskkonningimustest.

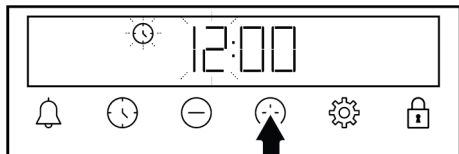
## 4 Esmakasutus

Enne seadme kasutuselevõttu on järgmistes jaotistes soovitatav toimida järgmiselt.

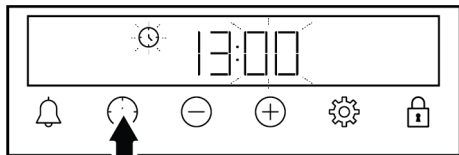
### 4.1 Esmaseadistus

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

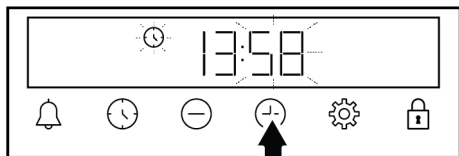
1. Pärast ahju esmakordset sisselülitamist hakkavad ekraanil vilkuma tekst "12:00" ja sümbol .
2. Määrake kellaaeg klahvide  $\oplus/\ominus$  abil.



3. Minutivälja aktiveerimiseks puudutage  või klahvi .



4. Minutite määramiseks vajutage klahve  $\oplus/\ominus$ .



5. Kinnitage säte klahvi  või  vajutusega.

⇒ Kellaaeg on määratud ja sümbol  kaob ekraanilt.

 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". Kellaaaja sätet saate hiljem muuta nagu on jaotises „Sätted” kirjeldatud.

 Elektrikatkestuse korral kellaaaja sätet tühistatakse. See tuleb uuesti seadistada.

### 4.2 Seadme esmane puhastamine

1. Eemaldage kõik pakkematerjalid.
2. Eemaldage ahjust kõik kaasas olevad tarvikud.
3. Lülitage toode 30 minutiks sisse ja seejärel välja. Sel viisil põletatakse ja eemaldatakse jäägid ja kihid, mis võisid tootmise ajal ahju jääda.
4. Toote kasutamisel valige kõrgeim temperatuur ja tööfunktsioon, millega kõik Teie kuumutuselemendid töötada saavad. Vt "Ahju tööfunktsioonid [► 50]. Järgmisest jaotisest saate teada, kuidas ahju kasutada.
5. Oodake, kuni ahi jahtub.
6. Pühkige toote pinnad niiske lapiga või käsna ja kuivatage lapiga.

#### Enne tarvikute kasutamist:

Ahjust eemaldatud tarvikud puhastage puhastusvahendi, vee ja pehme puhastuskäsna.

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

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

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

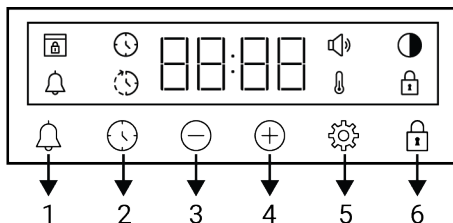
### 5.2 Ahju juhtseadme töö

#### 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 kellaaega 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.

#### Taimer



- 1 Äratusklahv
- 2 Aja seadmise klahv
- 3 Vähenda klahv
- 4 Suurendamisklahv
- 5 Seadete klahv
- 6 Klahviluku võti

#### Kuva sümbolid

-  : Küpsetusaja sümbol
-  : Küpsetamise lõpuaja sümbol \*
-  : Häire sümbol
-  : Heleduse sümbol
-  : Klahviluku sümbol
-  : Temperatuuri sümbol
-  : Helitugevuse taseme sümbol
-  : Ukseluku sümbol \*

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

#### 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.

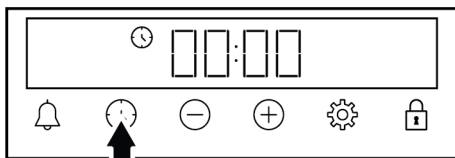


1. Valige funktsiooni valimise nupu abil tööfunktsioon, millega soovite toidu valmistada.
2. Seadke temperatuuri nupu abil temperatuur, millega soovite toidu valmistada.
  - ⇒ Teie ahi hakkab valitud funktsiooni ja temperatuuri kasutades kohe tööle ning ekraanile ilmub sümbol . Kui temperatuur ahjus 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:

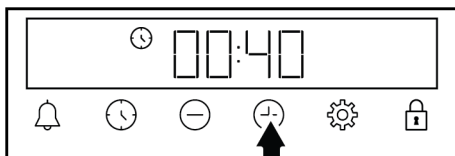
Kui soovite, et ahi lülituks toiduvalmistamise aja lõppedes automaatselt välja, valige toidule vastava temperatuur ja tööfunktsioon ning seadke taimer toiduvalmistamise ajale.

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 kestus on kaks minutit.

Hoiatuse peatamiseks vajutage suvalist nuppu. Hoiatus lõpeb ja ekraanile ilmub kellaeg.



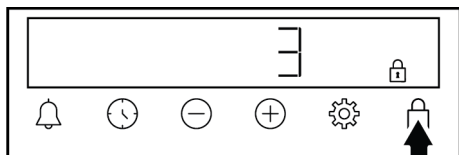
Kui helisignaali lõpus vajutatakse mõnda klahvi, hakkab ahi uuesti tööle. Ahju taaskäivituse vältimiseks hoiatuse lõpus lülitage ahi välja. Selleks keerake temperatuurinuppu ja funktsiooninuppu asendisse 0 (väljas).

## 5.3 Sätted

### Klahviluku aktiveerimiseks

Klahviluku funktsiooni abil saate kaitsta taimerit sekkumiste eest.

1. Hoidke klahvi 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 .



Klahvi 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 klahvi all, kuni sümbol  kaob ekraanilt.

- ⇒ Sümbol  kaob ekraanilt ning klahvilukk lülitatakse välja.

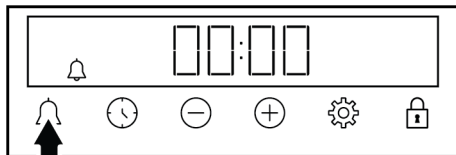
## Alarmi sätestamiseks

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.

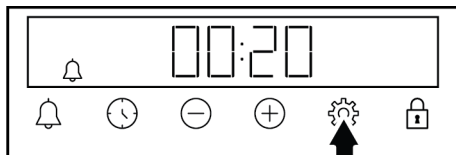


Kõige hilisem võimalik helisignaali on 23 tunni ja 59 minuti pärast.

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

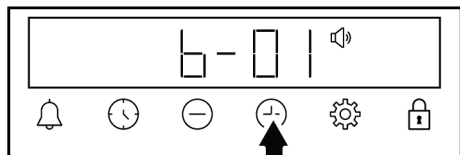
1. Alarmi ajavahemiku möödudes kahe minuti jooksul kostub hoiatussignaali. Helisignaali peatamiseks vajutage suvalist klahvi.
- ⇒ Hoiatus lõpeb ja ekraanile ilmub kellaeg.

## Alarmi tühistamiseks

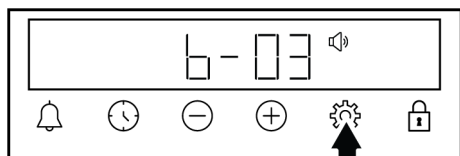
1. Alarmi aja tühistamiseks vajutage klahvi , kuni ekraanile ilmub sümbol . Hoidke klahvi  all, kuni ekraanile ilmub teade „00:00“.
2. Alarmi saab tühistada ka klahvi  pika vajutusega.

## Helitugevuse seadistus

1. Hoidke klahvi  all, kuni ekraanile ilmub sümbol .



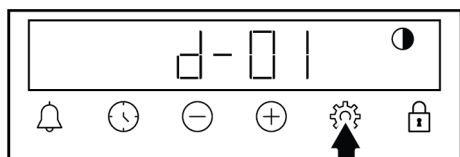
2. Määrake soovitud tase klahvide / abil. **(b-01-b-02-b-03)**



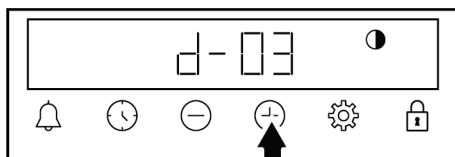
3. Vajutage kinnitamiseks klahvi  või oodake veidi ilma klahve vajutamata. Helitugevuse säte lülitub mõne aja pärast sisse.

## Ekraani heleduse määramine

1. Hoidke klahvi  all, kuni ekraanile ilmub sümbol .



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

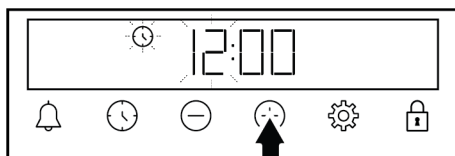


3. Vajutage kinnitamiseks klahvi  või oodake veidi ilma klahve vajutamata. Heleduse säte lülitub mõne aja pärast sisse.

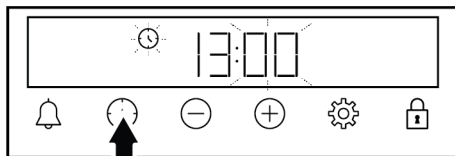
## Kellaaja muutmine

Varem määratud ahju kellaaja muutmiseks

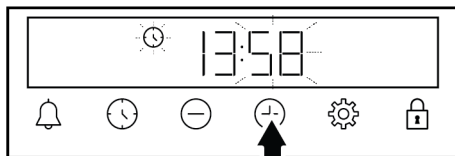
1. Hoidke klahvi  all, kuni ekraanile ilmub sümbol .
2. Määrake kellaag klahvide / abil.



3. Minutivälja aktiveerimiseks puudutage  või klahvi .



4. Minutite määramiseks vajutage klahve /.



5. Kinnitage säte klahvi  või  vajutusega.

⇒ Kellaag on määratud ja sümbol  kaob ekraanilt.

## 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 toitude kohta, mis on toodud toiduvalmistamise nõuannete tabelites.
- Kaasasolevate tarvikute kasutamine tagab Teile parimat toiduvalmistamist. Järgige alati Teie poolt kasutatavate väliste köögitarvete puhul antud hoiatusi ja teavet.
- Lõigake rasvakindlat paberit, mida toiduvalmistamisel kasutate, kasutatavasse köögianumasse sobivateks tükkideks. Köögianumast ulatuv rasvakindel paber võib põhjustada põletusi ja mõjutada Teie küpsetamise kvaliteeti. Kasutage rasvakindlat paberit ettenähtud temperatuuride vahemikus.
- Hea tulemuse tagamiseks küpsetamisel asetage toit soovitatud riulile. Ärge muutke küpsetamise ajal riuliasendit.

## 6.1.1 Pagaritooted ja ahjutoidud

### Üldteave

- Hea toiduvalmistamise tagamiseks soovitame kasutada toote tarvikuid. Kui kavatsete kasutada väliseid kööginõusid, eelistage tumedaid, mittekleepuvaid ja kuumuskindlaid nõusid.
- Kui toiduvalmistamise nõuannete tabelis soovitatakse eelsoojendamist, pange toit pärast eelsoojendamist kindlasti ahju.
- Kui kavatsete süüa teha traatrestil asuvate kööginõude abil, asetage need traatresti 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 pagaritoodete on liiga kuiv, tõstke temperatuuri 10 °C võrra ja lühendage küpsetusaega. Niisutage tainalehed kastmega, mis koosneb piima, õli, muna ja jogurti segust.
- Kui pagaritoodete valmib aeglaselt, veenduge, et Teie valmistatud pagaritoodete ei ulatuks oma paksuse tõttu väljaspoole ahjuplaati.
- Kui pagaritoodete on väljast pruunistunud, kuid põhi pole küpsetatud, veenduge, et pagaritoodete jaoks kasutatav kastmekogus ei ole kogunenud pagaritoodete põhjas. Ühtlaseks pruunistumiseks üritage kaste ühtlaselt taignalehtede ja pagaritoodete vahel jaotada.
- Küpsetage oma pagaritoodete toiduvalmistamise nõuannete tabelis äratoodud asendis ja temperatuuri juures. Kui põhi pole ikka veel piisavalt pruunistunud, asetage see järgmise sammuna alumisele riulile.

### Küpsetusnõuannete tabel küpsetiste ja ahjuroogade jaoks

#### Soovitused ühe plaadiga küpsetamiseks

| Toit            | Kasutatav tarvik                                              | Töõfunktsioon                              | Riuli asend                                                       | Temperatuur (°C) | Küpsetusaeg (min) (umbes) |
|-----------------|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------------|
| Kook kandikul   | Standardne salv *                                             | Ülemine ja alumine kuumutus                | 3                                                                 | 180              | 30 ... 45                 |
| Kook vormis     | Koogivorm traatrestil **                                      | Kuumutus ventilaatoriga                    | 2                                                                 | 180              | 30 ... 40                 |
| Väikesed koogid | Standardne salv *                                             | Ülemine ja alumine kuumutus                | 3                                                                 | 160              | 25 ... 35                 |
| Väikesed koogid | Standardne salv *                                             | Kuumutus ventilaatoriga                    | Traatriuliliga mudelitel : 3<br>Ilma traatriuliteta mudelitel : 2 | 150              | 25 ... 35                 |
| Biskviidi kook  | Ümmargune koogivorm, 26 cm läbimõõduga traatrest klambriga ** | Ülemine ja alumine kuumutus                | 2                                                                 | 160              | 30 ... 40                 |
| Biskviidi kook  | Ümmargune koogivorm, 26 cm läbimõõduga traatrest klambriga ** | Kuumutus ventilaatoriga                    | 2                                                                 | 160              | 30 ... 40                 |
| Küpsis          | Kondiitriplaat *                                              | Ülemine ja alumine kuumutus                | 3                                                                 | 170              | 25 ... 40                 |
| Küpsis          | Kondiitriplaat *                                              | Kuumutus ventilaatoriga                    | 3                                                                 | 170              | 20 ... 30                 |
| Kondiitritooted | Standardne salv *                                             | Ülemine ja alumine kuumutus                | 2                                                                 | 200              | 30 ... 45                 |
| Kondiitritooted | Standardne salv *                                             | Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel | 2                                                                 | 200              | 30 ... 40                 |

| Toit            | Kasutatav tarvik                                            | Töõfunktsioon               | Riuli asend | Temperatuur (°C) | Küpsetusaeg (min) (umbes) |
|-----------------|-------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------|------------------|---------------------------|
| Kondiitritooted | Standardne salv *                                           | Kuumutus ventilaatoriga     | 2           | 180              | 35 ... 45                 |
| kukkel          | Standardne salv *                                           | Ülemine ja alumine kuumutus | 2           | 200              | 20 ... 35                 |
| kukkel          | Standardne salv *                                           | Kuumutus ventilaatoriga     | 3           | 180              | 20 ... 30                 |
| Terve leib      | Standardne salv *                                           | Ülemine ja alumine kuumutus | 3           | 200              | 30 ... 45                 |
| Terve leib      | Standardne salv *                                           | Kuumutus ventilaatoriga     | 3           | 200              | 30 ... 40                 |
| Lasanje         | Klaasist/metallist ristkülikukujuline anum traatrestil **   | Ülemine ja alumine kuumutus | 2 või 3     | 200              | 30 ... 45                 |
| õunapirukas     | Ümmargune must metallvorm, 20 cm läbimõõduga traatrestil ** | Ülemine ja alumine kuumutus | 2           | 180              | 50 ... 70                 |
| õunapirukas     | Ümmargune must metallvorm, 20 cm läbimõõduga traatrestil ** | Kuumutus ventilaatoriga     | 2           | 170              | 50 ... 70                 |
| Pitsa           | Standardne salv *                                           | Ülemine ja alumine kuumutus | 2           | 200 ... 220      | 10 ... 20                 |

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide toiduainete puhul.

\*Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.

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

## Soovitused kahe plaadiga küpsetamiseks

| Toit            | Kasutatav tarvik                          | Töõfunktsioon           | Riuli asend | Temperatuur (°C)                                                    | Küpsetusaeg (min) (umbes)                                                         |
|-----------------|-------------------------------------------|-------------------------|-------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Väikesed koogid | 2-Standardne salv *<br>4-Kondiitriplaat * | Kuumutus ventilaatoriga | 2 - 4       | Traatriiuliga mudelitel :150<br>Ilma traatriiuliteta mudelitel :140 | Traatriiuliga mudelitel : 25 ... 40<br>Ilma traatriiuliteta mudelitel : 30 ... 45 |
| Küpsis          | 2-Standardne salv *<br>4-Kondiitriplaat * | Kuumutus ventilaatoriga | 2 - 4       | 170                                                                 | 25 ... 35                                                                         |
| Kondiitritooted | 1-Standardne salv *<br>4-Kondiitriplaat * | Kuumutus ventilaatoriga | 1 - 4       | 180                                                                 | 35 ... 45                                                                         |
| kukkel          | 2-Standardne salv *<br>4-Kondiitriplaat * | Kuumutus ventilaatoriga | 2 - 4       | 180                                                                 | 20 ... 30                                                                         |

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide toiduainete puhul.

\*Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.

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

ET

## 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

| Toit                         | Kasutatav tarvik                                    | Töõfunktsioon                              | Riuli asend | Temperatuur (°C)                       | Küpsetusaeg (min) (umbes) |
|------------------------------|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------|-------------|----------------------------------------|---------------------------|
| Praad (terve) / Praad (1 kg) | Standardne salv *                                   | Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel | 3           | 15 min. 250/ maks., pärast 180 ... 190 | 60 ... 80                 |
| Lamba sääre (1,5-2 kg)       | Standardne salv *                                   | Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel | 3           | 15 min. 250/ maks., pärast 170         | 110 ... 120               |
| Praetud kana (1,8-2 kg)      | Traatgrill *<br>Asetage üks alus alumisele riulile. | Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel | 2           | 15 min. 250/ maks., pärast 190         | 60 ... 80                 |
| Praetud kana (1,8-2 kg)      | Traatgrill *<br>Asetage üks alus alumisele riulile. | Kuumutus ventilaatoriga                    | 2           | 200 ... 220                            | 60 ... 80                 |
| Praetud kana (1,8-2 kg)      | Traatgrill *<br>Asetage üks alus alumisele riulile. | 3D-funktsioon                              | 2           | 15 min. 250/ maks., pärast 190         | 60 ... 80                 |
| kalkun (5,5 kg)              | Standardne salv *                                   | Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel | 1           | 25 min. 250/ maks., pärast 180 ... 190 | 150 ... 210               |
| kalkun (5,5 kg)              | Standardne salv *                                   | 3D-funktsioon                              | 1           | 25 min. 250/ maks., pärast 180 ... 190 | 150 ... 210               |
| Kala                         | Traatgrill *<br>Asetage üks alus alumisele riulile. | Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel | 3           | 200                                    | 20 ... 30                 |
| Kala                         | Traatgrill *<br>Asetage üks alus alumisele riulile. | 3D-funktsioon                              | 3           | 200                                    | 20 ... 30                 |

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide toiduainete puhul.

\*Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.

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

### 6.1.3 Grill

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

#### Üldhoiatused

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

#### Grillimise põhipunktid

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

#### Grillimise nõuannete tabel

| Toit                                                             | Kasutatav tarvik | Riuli asend | Temperatuur (°C) | Küpsetusaeg (min) (umbes) |
|------------------------------------------------------------------|------------------|-------------|------------------|---------------------------|
| Kala                                                             | Traatgrill       | 4 - 5       | 250              | 20 ... 25                 |
| Kana tükid                                                       | Traatgrill       | 4 - 5       | 250              | 25 ... 35                 |
| Lihapall (vasikaliha) - 12 summa                                 | Traatgrill       | 4           | 250              | 20 ... 30                 |
| Lambakarbonaad                                                   | Traatgrill       | 4 - 5       | 250              | 20 ... 25                 |
| Praad - (lihakuubikud)                                           | Traatgrill       | 4 - 5       | 250              | 25 ... 30                 |
| Vasikaliha karbonaad                                             | Traatgrill       | 4 - 5       | 250              | 25 ... 30                 |
| Köögiviljagratiin                                                | Traatgrill       | 4 - 5       | 220              | 20 ... 30                 |
| Röstleib                                                         | Traatgrill       | 4           | 250              | 1 ... 4                   |
| Kõigi grillitoitude puhul on soovitatav eelsoojendada 5 minutit. |                  |             |                  |                           |
| Pöörake toidutükke pärast 1/2 kogu grillimisajast.               |                  |             |                  |                           |

#### Grillimine madalal võimsusel ventilaatori toel

| Toit                                                       | Kasutatav tarvik                                 | Töõfunktsioon                                  | Riuli asend | Temperatuur (°C)                | Küpsetusaeg (min) (umbes) |
|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------|---------------------------------|---------------------------|
| Kala                                                       | Traatgrill                                       | Grillimine madalal võimsusel ventilaatori toel | 4           | 200                             | 30 ... 35                 |
| Kana tükid                                                 | Traatgrill                                       | Grillimine madalal võimsusel ventilaatori toel | 4           | 250                             | 25 ... 35                 |
| Lihapall (vasikaliha) - 12 summa                           | Traatgrill                                       | Grillimine madalal võimsusel ventilaatori toel | 4           | 250                             | 30 ... 40                 |
| Praad (terve) / Praad (1 kg)                               | Traatgrill - Asetage üks alus alumisele riulile. | Grillimine madalal võimsusel ventilaatori toel | 3           | 15 min. 250, pärast 180 ... 190 | 90 ... 110                |
| Ärge eelsoojendage selles grillitabelis soovitatud nõusid. |                                                  |                                                |             |                                 |                           |

## 6.1.4 Katsetatud road

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

ET

### Toiduvalmistamise tabel katsetatud roogadega

#### Soovitused ühe plaadiga küpsetamiseks

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

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide toiduainete puhul.

\*Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.

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

## Soovitused kahe plaadiga küpsetamiseks

| Toit                    | Kasutatav tarvik                          | Töofunktsioon           | Riili asend | Temperatuur (°C)                                                  | Küpsetusaeg (min) (umbes)                                                       |
|-------------------------|-------------------------------------------|-------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Väikesed koogid         | 2-Standardne salv *<br>4-Kondiitriplaat * | Kuumutus ventilaatoriga | 2 - 4       | Traatriuliga modelitel :150<br>Ilma traatriuliteta modelitel :140 | Traatriuliga modelitel : 25 ... 40<br>Ilma traatriuliteta modelitel : 30 ... 45 |
| Murukook (magus küpsis) | 2-Standardne salv *<br>4-Kondiitriplaat * | Kuumutus ventilaatoriga | 2 - 4       | 140                                                               | 15 ... 25                                                                       |

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide toiduainete puhul.

\*Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.

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

## Grill

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

Kõigi grillitoitude puhul on soovitatav eelsoojendada 5 minutit.

Pöörake toidutükke pärast 1/2 kogu grillimisajast.

## 7 Hooldus ja puhastus

### 7.1 Üldteave puhastamise kohta

#### Üldhoiatused

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

- aurupuhastusvahendid, katlakivieemaldajad, plekieemaldajad ja rooste eemaldajad, abrasiivsed puhastusvahendid (kreemjad puhastusvahendid, küürimispulber, küürimiskreem, abrasiivsed ja kriimustavad küürimisvahendid, traat, käsnad, mustuse ja pesuainejääke sisaldavad puhastuslapid).
- Pärast 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 ühtki seadme komponenti nõudepesumasinas, kui kasutusjuhendis pole teisiti öeldud.

## Roostevabast terasest pinnad

- Ärge kasutage roostevabast terasest pindade ja käepidemete puhastamiseks hapet ega kloori sisaldavaid puhastusvahendeid.
- Roostevabast terasest pind võib aja jooksul värvi muuta. See on normaalne. Puhastage roostevabale pinnale sobiva pesuvahendiga pärast 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

- Enne puhastamist peab toiduvalmistamiseks kasutatud ala jahtuma. Kuumade pindade puhastamine võib põhjustada tuleohtu ja emailipinna kahjustusi.
- Pärast iga kasutamist puhastage emailitud pinnad nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsnaga ning pühkige kuivaks kuiva lapiga.
- Kui Teie seadmel on lihtne aurupuhastusfunktsioon, saate kerge mittepüsiva mustuse hõlpsasti auruga ära puhastada. Vt Hõlbus aurupuhastus [p 67]
- Raskelt eemaldatavate plekkide korral võib kasutada Teie tootemargi veebisaidil soovitatud ahju- ja grillresti jaoks mõeldud puhastusvahendeid ning mittekriimustavat küürimiskäsna. Ärge kasutage välist ahjupuhastit.

## Katalüütilised pinnad

- Toiduvalmistamise ala külgseinad on kas emailitud või katalüütilised. See varieerub mudeliti.

- Katalüütilistel seintel on kerge matt ja poorne pind. Ahju katalüütilisi seinu ei tohi puhastada.
- Katalüütilised pinnad imavad õli tänu oma poorsele struktuurile ja hakkavad särama, kui pind on õliga küllastunud. Sellisel juhul on soovitatav osad vahetada.

## Klaaspinnad

- Klaaspindade puhastamisel ärge kasutage tugevast metallist kaabitsaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad klaasi pinda kahjustada.
- Puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja klaaspindadele mõeldud mikrokiudlapiga ning pühkige need kuivaks kuiva mikrokiudlapiga.
- Kui pärast puhastamist on pinnal jäänud pesuvahendit, pühkige see maha külma veega ja pühkige pind kuivaks puhta ja kuiva mikrokiudlapiga. Pesuvahendi jäägid võivad järgmisel töökorral klaasi pinda kahjustada.
- Mitte mingil juhul ei tohi klaaspinnal kuivanud jääke puhastada sakiliste nugade, traatvilla või muude sarnaste kraapimisvahenditega.
- Kaltsiumiplekid (kollased plekid) klaaspinnalt saate eemaldada müügis saadaval oleva katlakivieemaldusvahendiga, näiteks äädika või sidrunimahla.
- Kui pind on tugevalt määrdunud, kandke puhastusvahend plekile käsnaga 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 Tarvikute puhastamine

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

## 7.3 Juhtpaneeli puhastamine

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

## 7.4 Ahi sisemuse (toiduvalmistamise ala) puhastamine

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

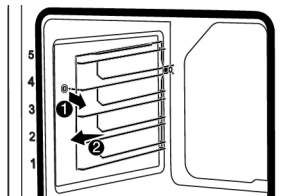
### Ahju külgeinte puhastamine

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 traatriilitega mudel, eemaldage traatriilid enne külgeinte puhastamist. Seejärel järgige jaotises "Üldteave puhastamise kohta" kirjeldatud puhastamisetappe vastavalt ahju külgeina tüüpidele.

## Külgetraatriulite eemaldamiseks toimige järgmiselt:

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

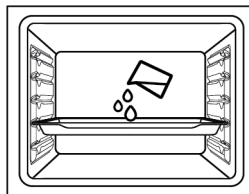


3. Riilule uuesti kinnitamiseks tuleb nende eemaldamisel teostatud toimingud vastupidises järjekorras korrata.

## 7.5 Hõlbus 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 käsnaga 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 kondensaat võib ahjuukse avamisel tilkuda. Niipea, kui avate ahjuukse, pühkige see kondensaadist kuivaks.

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



## 7.6 Ahjuukse puhastamine

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



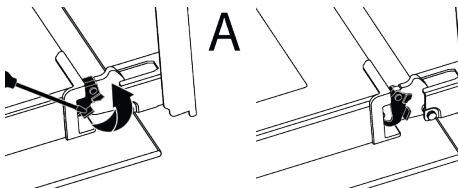
Ärge kasutage ahjuukse ja -klaasi puhastamiseks tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid, metallikaabitsaid, traatvilla ja pleegitusaineid.

### Ahjuukse eemaldamine

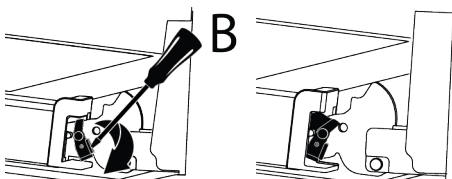
1. Avage ahjuuks.
2. Avage paremal ja vasakul esiukse hingepesa klambrid, vajutades allapoole, nagu joonisel näidatud.

3. Hingetüübid on vastavalt tootemudelile erinevad: (A), (B), (C). Järgmistel joonistel on näidatud, kuidas avada igat tüüpi hingeid.

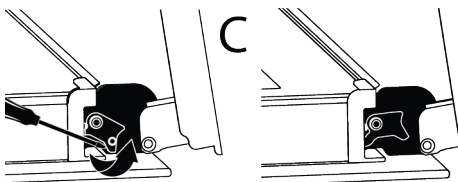
4. A-tüüpi hinge on saadaval tavaliste uksetüüpide puhul.



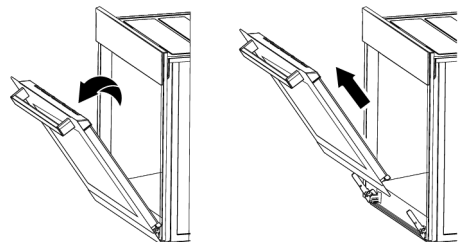
5. B-tüüpi hinge on saadaval pehmet sulguvate uksetüüpide puhul.



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



7. Viige ahjuuks pooleldi avatud asendisse.



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

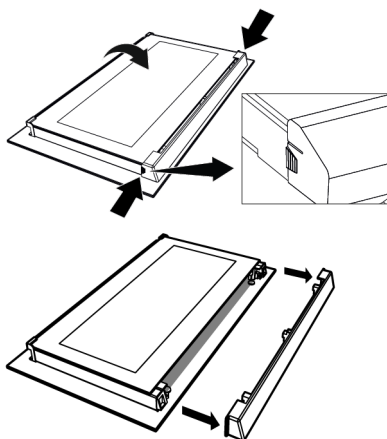


Ahjuukse uuesti kinnitamiseks tuleb selle eemaldamisel teostatud toimingud vastupidises järjekorras korrata. Ukse paigaldamisel sulgege kindlasti hinge pesa klambrid.

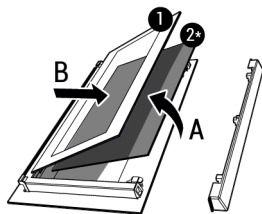
## 7.7 Ahjuukse siseklaasi eemaldamine

Toote esiukse siseklaasi võib puhastamiseks eemaldada.

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



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



1 Sisim klaas

2\* Siseklaas (ei pruugi teie tootes saadaval olla)

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

## 7.8 Ahjuvalgusti puhastamine

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

### Ahjuvalgusti väljavahetamine

#### Üldhoiatused

- Elektrilöögi ohu vältimiseks ühendage seade lahti ja oodake, kuni ahi jahtub, enne ahjuvalgusti väljavahetamist. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Antud ahi on varustatud hõõglambiga võimsusega alla 40 W, kõrgusega alla 60 mm ja läbimõõduga alla 30 mm, või G9-sokliga halogeenlambiga võimsusega alla 60 W. Elektripirnid sobivad kasutamiseks temperatuuril üle 300 °C. Ahjulambid on saadaval volitatud teenindusest või litsentseeritud tehnikutelt. Antud seade on varustatud G-energiaklassiga elektripiriga.
- Valgusti asukoht võib erineda joonisel näidatust.

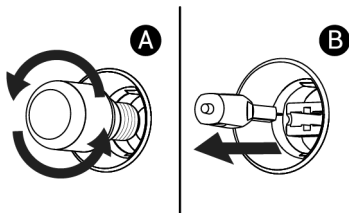
- Selles tootes kasutatav valgusti ei sobi kasutamiseks kodutubade valgustuses. Selle valgusti eesmärk on aidata kasutajal toiduaineid näha.
- Antud seadmes kasutatavad elektripirnid peavad vastu pidama ekstreemsetele füüsilistele tingimustele, näiteks temperatuuridele üle 50 °C.

#### Kui teie ahjus on ümmargune valgusti,

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



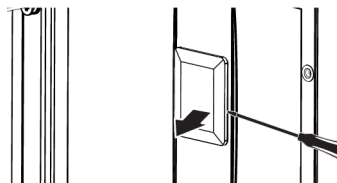
3. Kui Teie ahjuvalgusti on joonisel A näidatud tüüpi elektripirn, siis keerake ahju see joonisel näidatud viisil ja vahetage see uue vastu. Kui mudeli tüüp on B, tõmmake see välja nagu joonisel näidatud ja asendage see uuega.



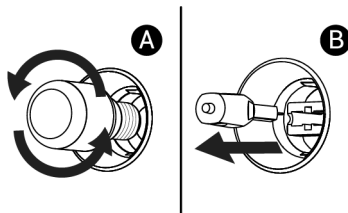
4. Pange klaasist kaas tagasi.

#### Kui Teie ahjus on ruudukujuline valgusti,

1. ühendage toode vooluvõrgust lahti.
2. Eemaldage traatriulid 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 traatriulid tagasi.

## 8 Veatsing

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.
- Taimeriga mudelite puhul ei ole kellaaega määratud. >>> Määrake aeg.
- Elektrit pole. >>> Veenduge, et vooluvõrk on töökorras ja kontrollige kaitsmekarbis olevaid kaitsmeid. Vajadusel vahetage kaitsmed või aktiveerige need uuesti.

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

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

