



Sisseehitatav ahi

Kasutusjuhend

Ugradbena pećnica

Uputstvo za upotrebu



BIM22400XMS

ET / BS

285.4474.94/R.AE/10.08.2021/5-3

7757888320

Tutvuge palun esmalt käesoleva kasutusjuhendiga!

Lugupeetud klient!

Aitäh, et otsustasite Bekou toote kasuks. Loodetavasti jäätte selle kaasaegse tehnoloogia järgi valmistatud kvaliteetse toote tööga rahule. Selleks tutvuge enne toote kasutamist hoolikalt kasutusjuhendi ja köigi kaasasolevate dokumentidega ja hoidke need alles. Kui annate toote üle uuele omanikule, pange kaasa ka kasutusjuhend.

Järgige köiki kasutusjuhendis toodud hoiatusi ja juhiseid.

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

Sümbolite tähendused

Kasutusjuhendis kasutatakse järgmisi sümboleid:



Ouline teave või kasulikud nõuanded.



Hoiatus eluohtlike või vara kahjustavate olukordade kohta.



Hoiatus elektrilöögi kohta.



Hoiatus tulekahju kohta.



Hoiatus tuliste pindade kohta.



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

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

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

2 Üldine teave 9

Ülevaade	9
Pakendi sisu	10
Tehnilised andmed	11

3 Paigaldamine 12

Enne paigaldamist	12
Paigaldamine ja ühendamine	14
Toote kõrvaldamine kasutuselt	16

4 Ettevalmistused 17

Nõuandeid energia säästmiseks	17
-------------------------------------	----

Esimene kasutuskord.....	17
Kellaaja sisestamine.....	17
Seadme esmane puastamine	18
Esmane kuumutamine	18

5 Kuidas ahju kasutada 19

Üldine teave küpsetamise, rõstimise ja grillimise kohta	19
Elektriahju kasutamine	19
Töörežiimid	20
Ahju juhtseadme kasutamine	22
Küpsetusaegade tabel	27
Kuidas grilli kasutada	30
Küpsetamisaegade tabel grillimiseks	31

6 Hoidmine ja hooldus 32

Üldine teave	32
Juhtpaneeli puastamine.....	32
Ahju puastamine	32
Ahjuukse puastamine	34
Ukse siseklaasi eemaldamine	35
Ahjuvalgusti pirni vahetamine.....	35

7 Probleemide lahendamine 37

1 Olulised hoiatused ning juhised ohutuse tagamiseks ja keskkonna säästmiseks

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

Üldine ohutus

- Üle 8-aastased lapsed ja füüsiline, meeleselv, vaimupuudega inimesed või isikud, kellel puuduvad vastavad kogemused või teadmised, võivad seadet kasutada juhul, kui nad teevad seda järelevalve all või on saanud seadme kasutamiseks vajalikud juhised ning mõistavad sellega kaasnevaaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi omapead seadet puhastada ja hooldada.
- Seadet ei tohi kasutada lapsed ega füüsiline, meeleselv, vaimse puudega isikud või kogemusteta ja vastavate teadmisteta isikud, kui nad ei tegutse nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve või juhendamise all.

Lapsed ei tohi seadmega mängida, kui puudub järelevalve.

- Kui toode antakse kellelegi teisele isiklikuks kasutamiseks või uuele omanikule, tuleb anda kaasa ka kasutusjuhend, toote etiketid ja muud olulised dokumendid ja osad.
- Paigaldus- ja remonttööd tuleb alati jätta volitatud teeninduse hooleks. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamatute isikute tehtud protseduuridest ja võivad muuta garantii kehtetuks. Enne paigaldamist tutvuge hoolikalt juhistega.
- Ärge kasutage toodet, kui see on rikkis või sellel on nähtavaid vigastusi.
- Kontrollige pärast iga kasutuskorda, et toote funktsiooninupud on välja lülitatud.

Elektriohutus

- Rikkis toodet ei tohi kasutada, vaid see tuleb lasta volitatud teeninduses korda teha.

Elektrilöögi oht!

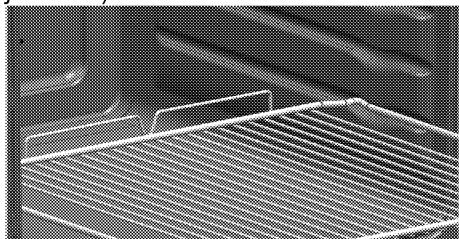
- Toote võib ühendada ainult maandatud elektrikontakti-/liiniga, mille pinge ja kaitse vastavad tabelile "Tehnilised andmed". Laske maandus paigaldada kvalifitseeritud elektrikul olenemata sellest, kas kasutate toodet transformatoriga või ilma. Meie ettevõte ei vastuta probleemide eest, mis on tingitud toote kasutamisest ilma kohalikele eeskirjadele vastava maandusesta.
- Ärge kunagi peske toodet veega uhtudes või üle kallates! Elektrilöögi oht!
- Paigaldamise, hoolduse, puhastamise ja remondi ajaks tuleb toode vooluvõrgust lahitada.
- Kui toote toitejuhe saab viga, peab tootja, hooldusfirma või vastava kvalifikatsiooniga elektrik ohu vältimiseks selle välja vahetama.
- Seade tuleb paigaldada nii, et selle saab võrgust täielikult lahti ühendada. Lahtiühendamise võimalus tuleb tagada voolupistikuga või püsielektrisüsteemi paigaldatud lülitiga, mis vastab ehitusnõuetele.
- Kasutamisel ahju tagakülg kuumeneb. Veenduge, et elektrijuhtmed ei puutu vastu ahju tagakülge, sest kuumus võib neid kahjustada.
- Ärge muljuge toitejuhet ahjuukse ja korpuse vahel ja ärge asetage seda tuliste pindade peale. Juhtme isolatsioon võib sulada ning lühise tõttu võib tekkida tulekahju.
- Elektriseadmetel ja -süsteemidel peaksid töid teostama ainult volitatud ja vastava kvalifikatsiooniga isikud.
- Kahjustuste tekkimisel lülitage toode välja ning lahutage see vooluvõrgust. Selleks lülitage välja kaitsekork.
- Veenduge, et kaitsme voolutugevus vastab toote niminaidajatele.

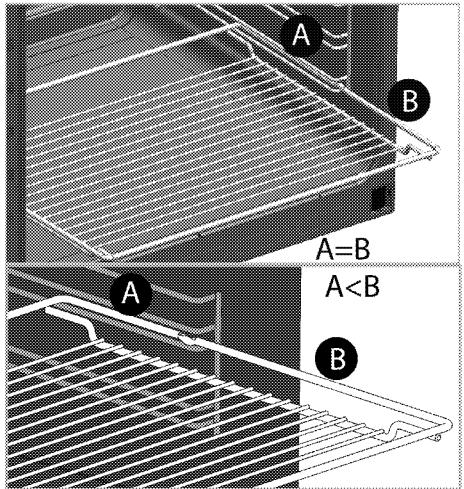
Toote ohutu kasutamine

- **HOIATUS:** Seade ja selle välispinnad muutuvad kasutamise käigus tuliseks. Kindlasti tuleb hoiduda kokkupuutest kuumutuselementidega. Alla 8-aastased lapsed tuleb seadmest eemal hoida, välja arvatud juhul, kui nad on

täiskasvanu pideva jälgimise all.

- Ärge kasutage toodet, kui mõtlemisvõime või koordinatsioon on alkoholi ja/või uimastite tarbimise tagajärvel halvenenud.
- Olge toitutesse alkohoolseid jooke lisades ettevaatlik. Kõrgel temperatuuril alkohol aurustub ning võib tuliste pindadega kokku puutudes põhjustada tulekahju.
- Ärge asetage toote lähedusse kergestisüttivaid materjale, kuna selle küljed võivad kasutamise ajal kuumeneda.
- Kasutamise käigus seade kuumeneb. Kindlasti tuleb hoiduda kokkupuutest ahju sees paiknevate kuumutuselementidega.
- Ärge tökestage ventilatsiooniavasid.
- Ärge kuumutage ahjus suletud konservikarpe ja klaaspurke. Purgis tekkida võiva surve tagajärvel võib see lõhkeda.
- Ärge asetage küpsetusplaate, nõusid või fooliumit ahju põhja. Kogunev kuumus võib ahju põhja kahjustada.
- Ärge kasutage ahju ukseklaasi puhastamiseks tugevatoimelisi abrasiivseid puhastusvahendeid ega teravaid metallkraabitsaid, sest need võivad pinda kriimustada ning põhjustada klaasi purunemise.
- Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.
- (Varieerub olenevalt toote mudelist.) Traatresti ja ahjuplaadi asetamine siinidele Traatrest ja/või ahjuplaat tuleb kindlasti asetada siinidele õigesti. Lükake traatrest või küpsetusplaat kahe siini vaheli ja enne sellele toidu asetamist veenduge, et see püsib kindlalt paigal (vt allorebat joonist).





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

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

Toote tuleohutuse tagamine:

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

Ettenähtud otstarve

- Toode on möeldud ainult kodukasutuseks. Kasutamine ettevõtluses ei ole lubatud.
- **TÄHELEPANU:** Seade on möeldud ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muuks otstarbeksi, näiteks ruumi kütmiseks.
- Toodet ei tohi kasutada taldrikute soojendamiseks grillielemendi all, käterätikute ja nõudepesulappide vms kuivatamiseks (riputades

need käepidemete külge) ja kütmiseks.

- Tootja ei võta mingit vastutust ebaõige kasutamise või käsitsemise tagajärjel tekkinud kahjude eest.
- Ahju võib kasutada toidu sulatamiseks, küpsetamiseks, hautamiseks ja grillimiseks.

Laste ohutuse tagamine

- **HOIATUS:** Ligipääsetavad osad võivad kasutamisel kuumeneda. Väikelased tuleb eemal hoida.
- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale väljaspool laste käeulatust. Käidelge kõiki pakendijäätmeid vastavalt keskkonnastandarditele.
- Elektriseadmed on lastele ohtlikud. Hoidke lapsed töötavast seadmest eemal ja ärge laske neil seadmega mängida.
- Ärge asetage seadme kohale asju, mida lapsed võiksid üritada kätte saada.
- Kui uks on avatud, ärge toetage sellele raskeid asju ja ärge lubage lastel selle peal

istuda. Muidu võib uks alla vajuda või hinged kahjustada saada.

Toote kõrvaldamine kasutuselt

WEEE direktiivi täitmine ja romuseadme kõrvaldamine:



Seade vastab Euroopa Liidu WEEE direktiivile (2012/19/EL). Seadmel on elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) liigiti kogumise tähis. Seade on valmistatud kvaliteetsetest osadest ja materjalidest, mis sobivad ringlussevõtmiseks ja taaskasutamiseks. Ärge visake tarbetuks muutunud seadet tavalise olmeprügi ega muude jäätmete hulka. Viige see elektri- ja elektroonikajäätmete kogumispunkti. Kogumispunktide kohta saate täpsemat teavet kohalikust omavalitsusest.

RoHS-direktiivi täitmine:

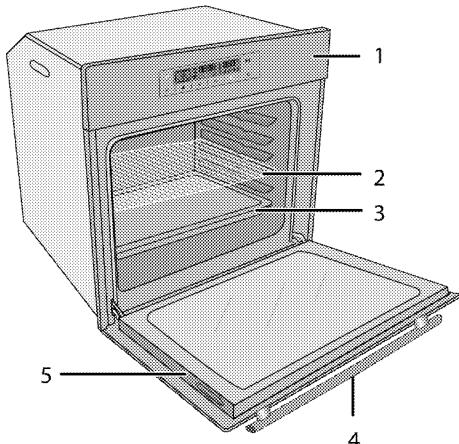
Seade vastab Euroopa Liidu RoHS-direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda direktiivis mainitud kahjulikke ja keelatud materjale.

Pakkematerjali kõrvaldamine

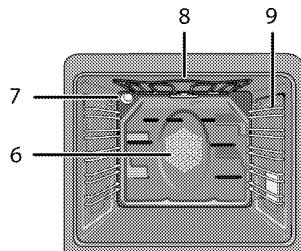
- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale ohutus kohas, kust lapsed neid kätte ei saa. Tooto pakend on valmistatud taaskasutatavatest materjalidest. Kõrvaldage pakkematerjalid nõuetekohaselt ja sorteerige vastavalt taaskasutatavate jäätmete kogumise eeskirjadele. Ärge visake neid olmeprügi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

2 Üldine teave

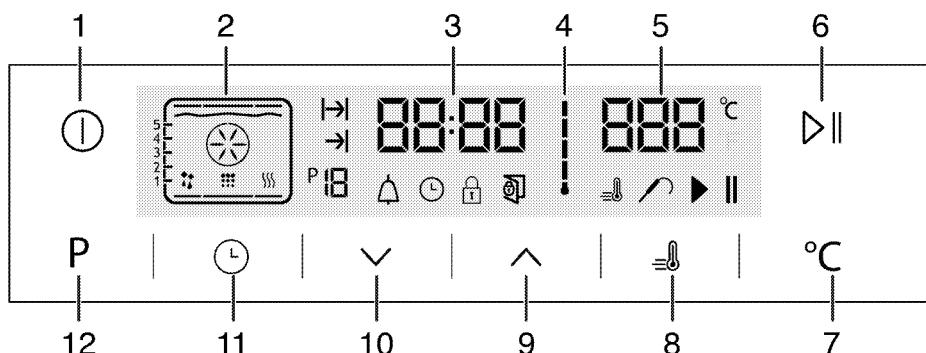
Ülevaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Traatrest
- 3 Kandik
- 4 Käepide
- 5 Uks



- 6 Ventilaatori mootor (terasplaadi taga)
- 7 Tuli
- 8 Ülemine kuumutuselement
- 9 Riiluli asendid



- 1 Sisse-/väljalülituslahv
- 2 Funktsiooninäit
- 3 Praeguse kellaaja näidu väl
- 4 Ahju sisetemperatuuri tähis
- 5 Temperatuurinäidu väl
- 6 Küpsetamise alustamise/löpetamise klahv
- 7 Temperatuuriseade klahv

- 8 Võimenduse tähis (kiire eelkuumutus)
- 9 Plussklahv
- 10 Miinusklahv
- 11 Seadistuslahv
- 12 Funktsiooninäidikule naasmise klahv

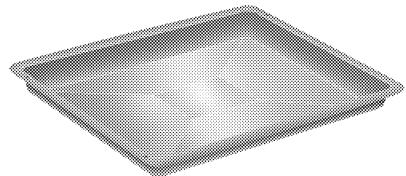
Pakendi sisu

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

1. Kasutusjuhend

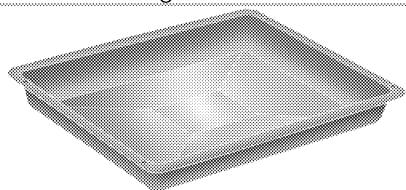
2. Harilik plaat

Kasutatakse küpsetiste, külmutatud toitude ning suurette praadide valmistamiseks.



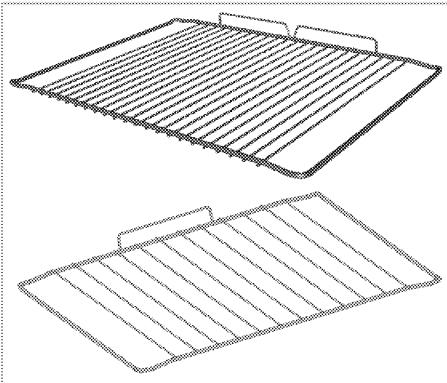
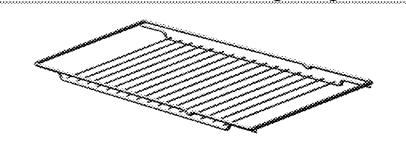
3. Sügav ahjuplaat

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



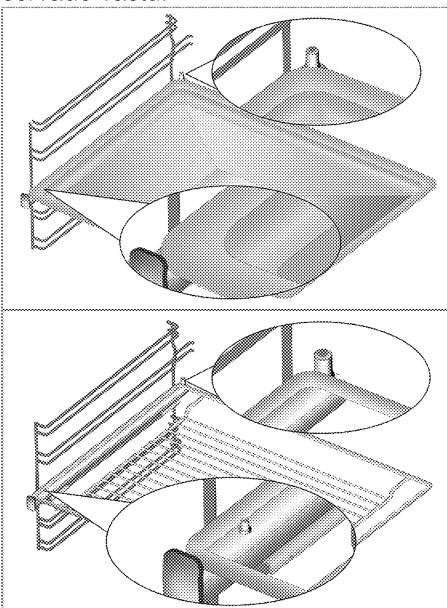
4. Traatrest

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



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

Teleskoopsiinid võimaldavad küpsetusplaate ja traatresti hõlpsasti ahju panna ja ahjust välja võtta. Kui kasutate küpsetusplaati ja traatresti teleskoopsiinidega, peavad tihvitid teleskoopsiinide tagaosas toetuma traatresti ja küpsetusplaadi servade vastu.



Tehnilised andmed

Pinge/sagedus	220-240 V ~ 50/60 Hz
Energiatarve kokku	3.1 kW
Juhtme tüüp/ristlõige	minH05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus)	595 mm/594 mm/567 mm
Paigaldusmõõtmed (kõrgus/laius/sügavus)	**590 või 600 mm/560 mm/min 550 mm
Peamine ahi	Multifunktionsaalne ahi
Sisevalgusti	15/25 W
Grilli energiatarve	2.2 kW

Põhialused: teave elektriahjude energiamärgise kohta on esitatud vastavalt standardile EN 60350-1 / IEC 60350-1. Need väärtsused on saadud standardkoormusel alumise-ülemise kuumutiga või ventilaatoriga kuumutusrežiimis (kui see on olemas).

Energiatõhususe klass määratatakse vastavalt järgmistele prioriteetidele olenevalt sellest, kas vastav funksioon on tootel olemas või mitte. 1 – Ökonoomne ventilaatoriga kuumutamine, 2 – Üliaeglane kuumutamine, 3 – Kiire kuumutamine, 4 – Ventilaatoriga kuumutamine (ülemine ja alumine küttekeha), 5 – Ülemise ja alumise küttekehaga kuumutamine.

** Vt Paigaldamine, lk 12.

i Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid etteteatamiseta muuta.

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

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

3 Paigaldamine

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

i Toote paigalduskoha ning elektrisüsteemi ettevalmistamine on kliendi ülesanne.

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

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

Kahjustatud toode võib kujutada ohtu.

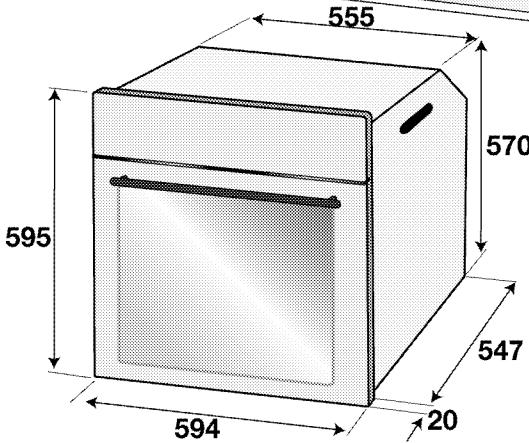
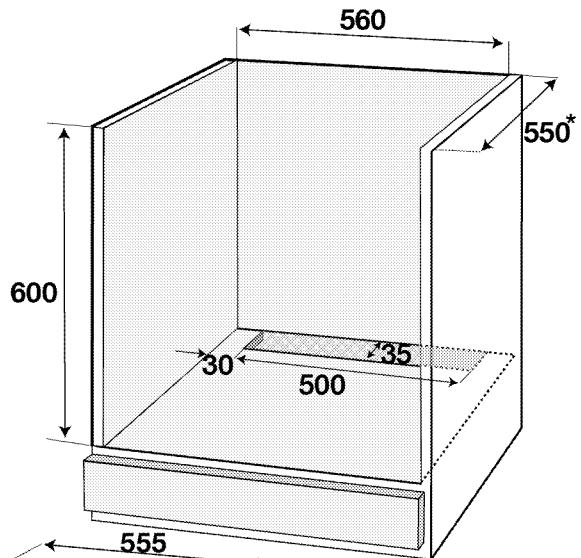
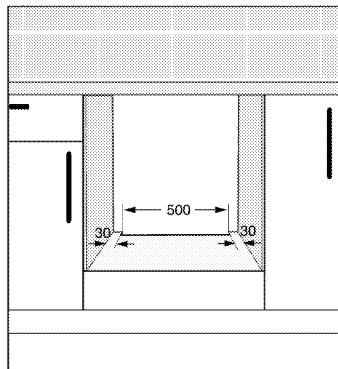
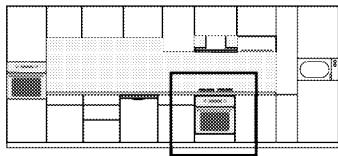
Enne paigaldamist

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

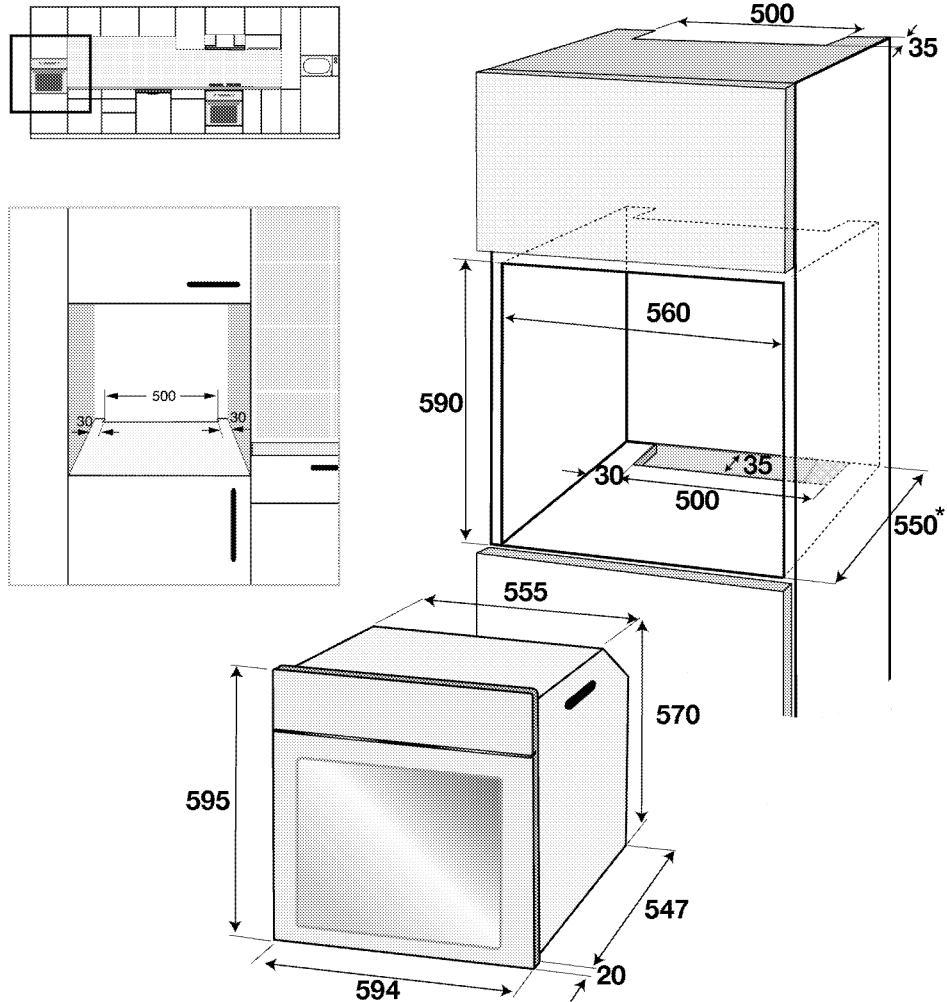
- Pinnad, sünteetilised laminaadid ja kasutatavad puhastusvahendid peavad olema kuumuskindlad (vähemalt 100 °C).
- Köögikapid peavad olema horisontaalsed ja kinnitatud.
- Kui ahju all on sahtel, tuleb ahju ja sahtli vahelle paigaldada riul.
- Kandke seadet vähemalt kahe inimesega.
- Ahju teisaldamisel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

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

i Ärge kasutage toote töstmiseks või liigutamiseks ust ega uksekäepidet.



* min



* min

Paigaldamine ja ühendamine

- Toodet tohib paigaldada ja ühendada ainult vastavalt ametlikele paigalduseeskirjadele.

Elektriühendused

Ühendage toode maandatud elektrikontaktu/-liiniga, millel on sobivate näitajatega minikaitselülit (vt tabelit "Tehnilised andmed"). Laske maandus paigaldada kvalifitseeritud elektrikul

olenemata sellest, kas kasutate toodet transformaatoriga või ilma. Meie ettevõte ei vastuta kahjude eest, mis on tingitud toote kasutamisest ilma kohalikke eeskirjadele vastava maanduseta.

! Toote võivad vooluvõrku ühendada ainult autoriseeritud ja kvalifitseeritud isikud. Toote garantiaaeg algab alles pärast nõuetekohast paigaldamist. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamatute isikute tehtud protseduuridest.

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

- Ühendus peab vastama riiklikele eeskirjadele.
- Võrgutoite näitajad peavad vastama seadme tüübislidle märgitud andmetele. Tüübislidi vaatamiseks avage eesuks.
- Toote toitejuhe peab vastama tehniliste andmete tabelis toodud väärustustele.

! Enne elektritööde tegemist ühendage toode vooluvõrgust lahti. Elektrilöögi oht!

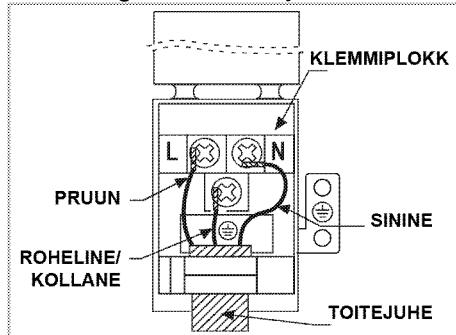
Toitejuhtme ühendamine

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

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

Soovitatakse kasutada lisakaitseks jäakvoolukatkestit.

Kui tootega on kaasas juhe:

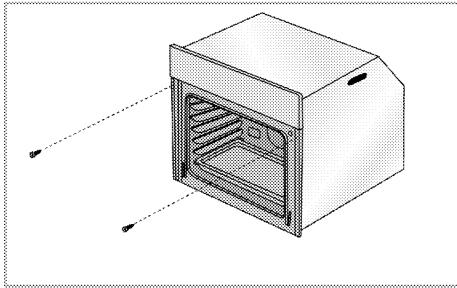


2. Ühefaasilise ühenduse puhul ühendage juhtmed alljärgnevalt:

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

Toote paigaldamine

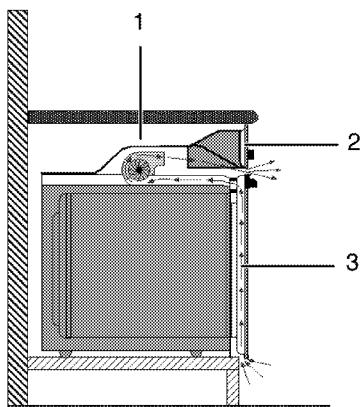
1. Lükake ahi kappi, rihtige otseks ja kinnitage paika, vältides ühtlasi toitejuhtme vigastamist ja muljumist.



Kinnitage ahi joonisel näidatud viisil kahe kruviga.

Pärast paigaldamist veenduge, et kruvid on kõvasti kinni ja ahi ei liigu. Kui ahi pole paigaldatud juhiste järgi või kruvid pole piisavalt tugevasti kinni, võib ahi kasutamise ajal ümber kukkuda.

Jahutusventilaatoriga toodete puul (Teie tootel ei pruugi seda olla.)



1 Jahutusventilaator

2 Juhtpaneel

3 Uks

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

i Jahutusventilaator töötab pärast ahju väljalülitamist veel umbes 20–30 minutit.

Kui kasutasite küpsetamiseks ahju programmeeritud timerit, lülitub küpsetusaja lõppedes koos kõigi teiste funktsioonidega välja ka jahutusventilaator.

Lõppkontroll

1. Toote kasutamine.
2. Kontrollige funktsioone.

Toote kõrvaldamine kasutuselt

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

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

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

4 Ettevalmistused

Nõuandeid energia säästmiseks

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

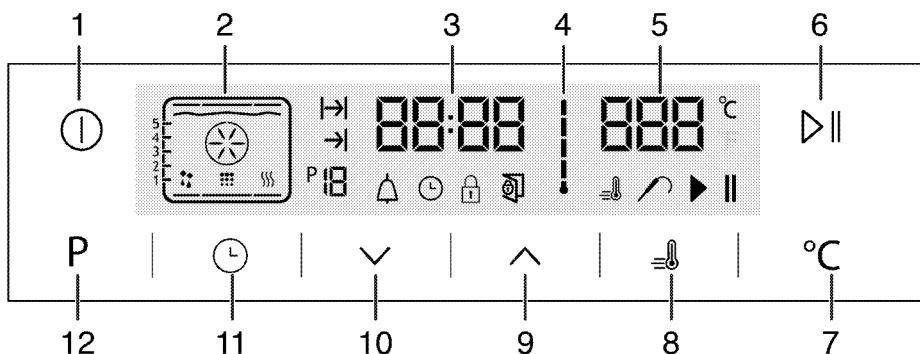
- Kasutage ahjus tumedaid ja emailkattega küpsetusnõusid, kuna need juhivad paremini soojust.
- Roogade valmistamisel eelkuumutage ahju, kui nii on soovitatud kasutusjuhendis või retseptis.
- Küpsetamise ajal vältige ahjuukse sagedast avamist.
- Kui uks on suletud, optimeeritakse ÖKONOOMSE

VENTILAATORKUUMUTUSE režiimis energia säästmiseks sisetemperatuuri ja see võib kuvatud väärustusest erineda.

- Kui vähegi võimalik, küpsetage ahjus korraga mitut rooga. Traatrestile võib asetada kaks hautamisanumat.
- Samuti võib valmistaada mitu rooga üksteise järel. Ahi on juba eelnevalt kuum.
- Saate säasta energiat, kui lülitate ahju välja mõned minutid enne küpsetusaja lõppu. Ärge avage ahjuust.
- Külmutatud road sulatage enne kuumutamist üles.

Esimene kasutuskord

Kellaaja sisestamine



- 1 Sisse-/väljalülitusklahv
- 2 Funktsiooninäit
- 3 Praeguse kellaaja näidu välj
- 4 Ahju sisetemperatuuri tähis
- 5 Temperatuurinäidu välj
- 6 Küpsetamise alustamise/lõpetamise klahv
- 7 Temperatuuriseade klahv
- 8 Võimenduse tähis (kiire eelkuumutus)
- 9 Plussklahv
- 10 Miinusklahv

- 1.Ahju esmakordsel kasutamisel süttib tähis \odot , puudutage tunniväärtuse seadmiseks klahve \wedge/\vee .
- 2.Väärtuse kinnitamiseks puudutage sümbolit \odot ja oodake kinnitamiseks 4 sekundit ilma ühtki klahvi puudutamata.

- i** Kui kellaaja ei sisestata, hakkab kell käima kella 12:00-st.
Tähis⌚ süttib, et anda märku sellest, et kellaaja on määramata. Kohe kui kellaaja on määratud, tähis kustub.

Seadme esmane puhastamine

- i** Mõned puhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada.
Ärge kasutage tugevatoimelisi puhastusaineid, puhastuspulbrit või -pastat ega teravaid esemeid.
1. Eemaldage kõik pakkematerjalid.
 2. Pühkige seadme pindu niiske lapi või käsnaga ja kuivatage lapiga.

Esmane kuumutamine

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

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

Elektriahhi

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

Grillahi

1. Võtke kõik küpsetusplaadid ja traatrest ahjust välja.
2. Sulgege ahjuuks.
3. Valige kõige võimsam grilli kuumutusaste, vt *Kuidas grilli kasutada, lk 30*.
4. Laske ahjul töötada umbes 15 minutit.
5. Lülitage grill välja, vt *Kuidas grilli kasutada, lk 30*

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

5 Kuidas ahju kasutada

Üldine teave küpsetamise, rõstimise ja grillimise kohta

 Kuumad pinnad tekitavad põletusi!

Toode võib kasutamisel olla kuum. Ärge kuna puudutage kuumi põleteid, ahju sisekülg, kütteelemente jne. Hoidke lapsed eemal!

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

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

Nõuanded küpsetamiseks

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

Nõuanded rõstimiseks

- Terve kana, kalkun ja suured lihatükid küpsevad paremini läbi, kui neid immutada kastmega, nt sidrunimahla ja musta pipraga.
- Kontidega liha küpsetamiseks kulub samas mõõdus kontideta lihaga vörreldes umbes 15–30 minutit kauem aega.
- Liha iga sentimeetri kohta (paksus) tuleb küpsemisaega arvestada umbes 4–5 minutit.
- Laske lihal pärast küpsetusaja lõppu umbes 10 minutit ahjus jahtuda. Mahl

jaguneb paremini üle kogu liha ja ei jookse liha lõikamisel välja.

- Kala tuleb asetada kuumuskindla alusega keskmisele või alumisele siinile.

Nõuanded grillimiseks

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

- Jaotage grillitavad tükid traatrestile või küpsetusplaadile nii, et nad ei jäääks kuumuti välispriiridest välja.
- Lükake traatriil või restiga küpsetusplaat ahjus soovitud siinile. Kui kasutate grillimisel traatriiulit, lükake alumisele siinile küpsetusplaat, et rasv maha ei tilguks. Ahju tuleb lükata küpsetusplaat, mis katab kogu grillimisala. Plaati ei pruugi tootega kaasas olla. Lisage küpsetusplaadile veidi vett, et seda oleks kergem puhastada.



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

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

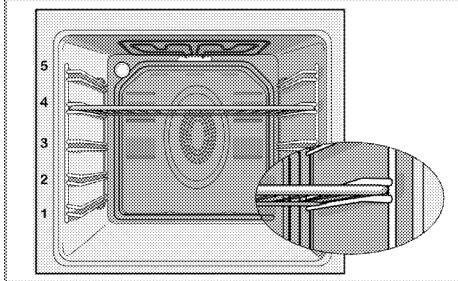
Elektriahju kasutamine

Elektriahju väljalülitamine

Oluline on asetada traatrest traatriiulile õigesti. Traatrest tuleb asetada traatriiulite vahele, nagu joonisel näidatud.

Ärge lükake traatresti vastu ahju tagaseina. Et grill töötaks tõhusalt,

lükake traatrest riili esiserva juurde ja fikseerige see ukse abil.
(Varieerub olenevalt toote mudelist.)



Töorežiimid

Sin näidatud töorežiimide järjekord võib erineda teie toote süsteemist.

1. Ülemine ja alumine kuumutus



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

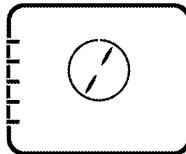
Näidikul on kirjas sobiv riulivahе.

2. Alumine/ülemine kuumutus koos ventilaatoriga



Alumise ja ülemise kuumuti poolt köetud õhk kandub ventilaatori toimel kiiresti ja ühtlaselt üle terve ahju. Kasutage küpsetamiseks korraga ühte panni.

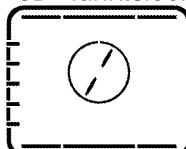
3. Ventilaatorkuumutus



Tagumise kuumuti poolt köetud soe õhk kandub ventilaatori toimel kiiresti ja ühtlaselt üle terve ahju. Sobib toidu küpsetamiseks erinevates riulivahedes ja enamasti pole eelkuumutus vajalik. Võimaldab küpsetada mitme panniga.

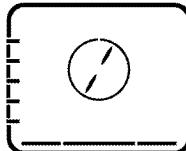
- i** Ahjuukse avamisel lõpetab ventilaator töö, et kuum õhk ahjus püsiks.

4. "3D" funktsioon



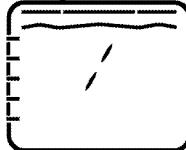
Töötavad ülemine kuumutus, alumine kuumutus ja ventilaatorkuumutus. Toit pruunistub ning küpseb ühtlaselt ja kiiresti läbi. Kasutage küpsetamiseks korraga ainult ühte panni.

5. Pitsafunktsioon



Töötavad alumine kuumutus ja ventilaatorkuumutus. Sobib pitsa küpsetamiseks.

6. Täisgrill + ventilaator



Täisgrilli poolt köetud õhk kandub ventilaatori toimel väga kiiresti üle terve

ahju. See sobib suure hulga liha grillimiseks.

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

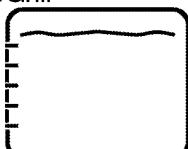
7. Täisgrill



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

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

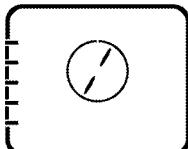
8. Grill



Töötab väike grill ahju laes. Sobib grillimiseks ja vormiroogade valmistamiseks.

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

9. Ökonomne ventilaatorsoojendus

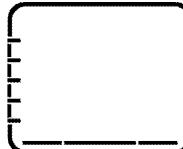


Seda funktsiooni saate kasutada energia säästmiseks ventilaatorkuumutuse asemel 160–220 °C temperatuurivahemikus. Küpsetusaeg pikeneb mõnevõrra.

Selle funktsiooniga seotud küpsetusajad on kirjas tabelis

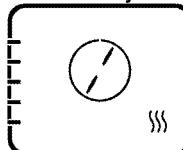
"Ökonomne ventilaatorsoojendus".

10. Alumine kuumutus



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

11. Soojas hoidmine



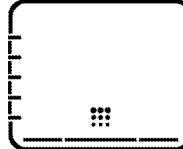
Kasutatakse toidu hoidmiseks serveerimistemperatuuril pika aja välitel.

12. Kasutamine ventilaatoriga



Ahju ei kuumatata. Töötab ainult ventilaator (tagaseinas). Sobib külmutatud peenestatud toidu aeglaseks sulatamiseks toatemperatuurini ja küpsetatud toidu jahutamiseks. Lihatüki sulatamiseks kuluv aeg on pikem kui teradest koosneva toidu puhul.

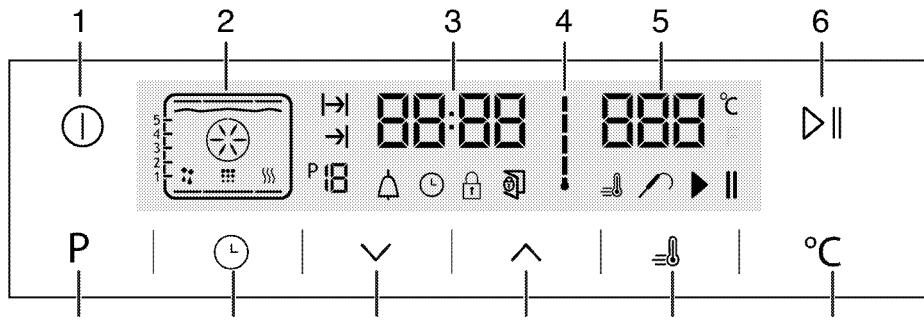
13. Hölbus auruga puhastamine (See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)



See funktsioon muudab mustuse (mis pole ahjus liiga kaua seisnud) pehmeks ja hölpsalt eemaldatavaks.

Auruga puastamise kirjeldust vt
Ahju juhtseadme kasutamine

jaotisest „Hölbus auruga puastamine”.



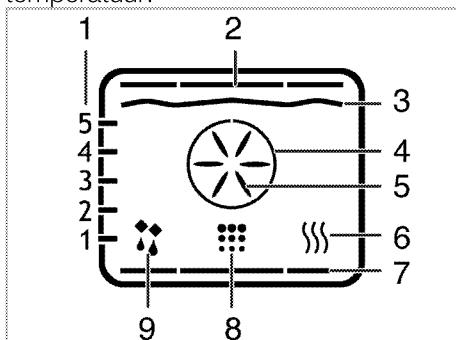
- 1 Sisse-/väljalülitusklahv
- 2 Funktsiooninäit
- 3 Praeguse kellaaja näidu välj
- 4 Ahju sisetemperatuuri tähis
- 5 Temperatuurinäidu välj
- 6 Küpsetamise alustamise/löpetamise klahv
- 7 Temperatuuriseade klahv
- 8 Võimenduse tähis (kiire eelkuumutus)
- 9 Plussklahv
- 10 Miinusklahv
- 11 Seadistusklahv
- 12 Funktsiooninäidikule naasmise klahv

- : Praeguse kellaaja näidu välj
- : Küpsetusaja tähis
- : Küpsetusaja lõpu tähis*
- : Funktsiooni number
- : Märguande tähis
- : Kella tähis
- : Klahviluku sümbol
- : Avatud ukse tähis
- : Võimenduse tähis (kiire eelkuumutus)
- : Lihatermomeetri tähis
- : Küpsetamise peatamise tähis
- : Küpsetamise alustamise tähis

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

Funktsioonitabel:

Funktsioonitabel näitab ahju funktsioone ning vastavaid maksimaalseid ja minimaalseid temperatuure. Funktsiooni valimisel kuvatakse soovitatav temperatuur.



- 1 Riili asendid
- 2 Ülemine kuumuti
- 3 Grillkuumuti
- 4 Võimendus kuumutiga
- 5 Võimendus ventilaatoriga
- 6 Soojas hoidmine
- 7 Alumine kuumuti
- 8 Puastusasend
- 9 Kasutamine ventilaatoriga

i Funktsioonid varieeruvad olenevalt toote mudelist!

Funktsionitabel	Temperatuurivahemik (°C)
Ülemine ja alumine kuumutus	40-280
Alumine/ülemine kuumutus koos ventilaatoriga	40-280
Küpsetusventilaator	40-280
"3D" funktsioon	40-280
Pitsafunktsioon	40-280
Ventilaatoriga suur grill	40-280
Täisgrill	40-280
Madal grill	40-280
Ökonomne ventilaatorkuumutus	160-220
Alumine kuumutus	40-220
Soojas hoidmine	40-100

i Ohutuse tagamiseks on maksimaalne küpsetusaeg kõigis režiimides peale soojashoidmisse 6 tundi. Voolukatkestuse korral programm tühistatakse. Ahi tuleb uesti programmeerida.

i Muudatuste tegemisel vilguvad näidikul vastavad tähisid.

i Kellaaga ei saa muuta, kui ahi töötab ükskõik millises funktsioonis või kui ahi on programmeeritud poolautomaatseks või automaatseks tööks.

i Isegi kui ahi pole sisse lülitatud, süttib ahuu ukse avamisel ahjutuli.

Ahuu kasutamine

1. Ahju avamiseks hoidke sõrme ligikaudu 2 sekundit klahvil ①.
» Pärast ahuu sisselülitumist ilmub näidikule esimene tööfunktsioon. Näidiku selles režiimis saab seada küpsetusaja,

küpsetusaja lõpu ja võimenduse (kiirkuumutuse) funktsiooni.

i Kui näidikul seadeid ei muudeta, lülitub ahi automaatselt 20 sekundi jooksul välja.

Manuaalne küpsetusrežiim temperatuuri ja tööfunktsiooni seadmisega

Saate küpsetamiseks valida temperatuuri ja roa jaoks sobiva tööfunktsiooni ning juhtida küpsetamist käsitsi ilma küpsetamise kestust määramata.

1. Pärast ahuu avamiseks nupu ① puudutamist ilmub näidikule esimene tööfunktsioon.
2. Valige tööfunktsioon, puudutades klahve ↗↖.
3. Kui soovite muuta tööfunktsiooni jaoks soovitatavat temperatuuri, puudutage temperatuurivälja aktiveerimiseks nuppu °C.
» Tähis °C vilgub.
4. Määrake soovitud temperatuur klahvidega ↗↖.
5. Kinnitage temperatuuriväärtus, puudutades klahvi °C.
6. Pange toit ahuu.
7. Kui temperatuur ja tööfunktsioon sobivad, puudutage küpsetamise alustamiseks klahvi ►|||. Näidikule ilmub tähis ►.
» Teie ahi hakkab tööle valitud režiimis ja suurendab sisetemperatuuri eelseatud temperatuurini. Sisetemperatuuri tähise kõik astmed süttivad, kui sisetemperatuur saavutab määratud temperatuuri. Funktsiooninäidikule ilmuvalt täiendavad aktiivsed küttekehad ja panni soovituslik asend.
8. Kui küpsetusaega pole seatud, ei lülitu ahi manuaalse küpsetusrežiimi töltu automaatselt välja. Küpsetamise

lõpetamiseks puudutage uuesti klahvi ► ||.

» Ahi lõpetab küpsetamise ja näidikule ilmub tähis ||.

9. Ahju sulgemiseks hoidke sõrme ligikaudu 2 sekundit nupul ①.

Küpsetamine määratud küpsetusajaga

Ahju väljalülitamise tagamiseks saate valida roa jaoks sobiva temperatuuri ja tööfunktsiooni ning juhtida küpsetamist käsitsi ilma küpsetamise kestust määramata.

1. Pärast ahju avamiseks nupu ① puudutamist ilmub näidikule esimene tööfunktsioon.
2. Valige tööfunktsioon, puudutades klahve ~\~.
3. Kui soovite muuta tööfunktsiooni jaoks soovitatavat temperatuuri, puudutage temperatuurivälja aktiveerimiseks nuppu °C.
» Tähis °C vilgub.
4. Määrase soovitud temperatuur klahvidega ~\~.
5. Kinnitage temperatuuriväärtus, puudutades klahvi °C.
6. Puudutage klahvi ②, kuni küpsetusaja kohta kuvatakse näidikul tähis ➤|.
7. Määrase küpsetusaeg, puudutades klahve ~\~ ja kinnitage seadeväärtus, puudutades klahvi ②.
» Kui küpsetusaeg on määratud, kuvatakse tähis ➤| näidikul püsivalt.
8. Pange toit ahju.
9. Kui temperatuur, tööfunktsioon ja küpsetusaeg sobivad, puudutage küpsetamise alustamiseks klahvi ►||.
Näidikule ilmub tähis ►|.

» Ahi soojeneb seatud temperatuurini ning jäab sellele temperatuurile kuni valitud küpsetusaja lõpuni.
» Teie ahi hakkab tööle valitud režiimis ja suurendab sisetemperatuuri eelseatud

temperatuurini. Ahi jäab määratud küpsetusaja lõpuni sellele temperatuurile. Sisetemperatuuri tähise kõik astmed süttivad, kui sisetemperatuur saavutab määratud temperatuuri.

Funktsiooninäidikule ilmuvad täiendavad aktiivsed küttekehad ja panni soovituslik asend.

10. Kui küpsetamine on lõppenud, kõlab helisignaal ja näidikule ilmub teade "End" (Löpp).

11. Helisignaali vaigistamiseks puudutage suvalist klahvi.

» Helisignaal vaikib ja ahi lõpetab automaatsest töötamise.

Küpsetusaja lõpu hilisemaks seadmine (See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

Ahju töötamise ja automaatse väljalülitamise tagamiseks saate määrama roa jaoks sobiva temperatuuri ja tööfunktsiooni, küpsetusaja ja selle hilisema lõpetamisaiga ning juhtida küpsetamist käsitsi ilma küpsetamise kestust määramata.

1. Pärast ahju avamiseks nupu ① puudutamist ilmub näidikule esimene tööfunktsioon.
2. Valige tööfunktsioon, puudutades klahve ~\~.
3. Kui soovite muuta tööfunktsiooni jaoks soovitatavat temperatuuri, puudutage temperatuurivälja aktiveerimiseks nuppu °C.
» Tähis °C vilgub.
4. Määrase soovitud temperatuur klahvidega ~\~.
5. Kinnitage temperatuuriväärtus, puudutades klahvi °C.
6. Puudutage klahvi ②, kuni küpsetusaja kohta kuvatakse näidikul tähis ➤|.
7. Määrase küpsetusaeg, puudutades klahve ~\~ ja kinnitage seadeväärtus, puudutades klahvi ②.

- » Kui küpsetusaeg on määratud, kuvatakse tähis näidikul püsivalt.
- 8.Puudutage klahvi , kuni küpsetusaja lõpu kohta kuvatakse näidikul tähis .
- 9.Määrake küpsetusaeg, puudutades nuppe ja kinnitage seadeväärtus, puudutades klahvi .
- » Kui küpsetusaja lõpp on määratud, kuvatakse tähis näidikul püsivalt.
- 10.Pange toit ahju.
- 11.Kui temperatuur, tööfunktsioon, küpsetusaeg ja küpsetusaja lõpp sobivad, puudutage küpsetamise alustamiseks klahvi . Näidikule ilmub tähis .
- » Ahju taimer arvutab automaatselt välja küpsetamise algusaja, lahutades küpsetusaja lõpust küpsetusaja. Küpsetamise algusaja saabudes aktiveeritakse valitud töorežiim ning ahi soojeneb määratud temperatuurini. Ahi jäab määratud küpsetusaja lõpuni sellele temperatuurile. Sisetemperatuuri tähise kõik astmed süttivad, kui sisetemperatuur saavutab määratud temperatuuri. Funktsiooninäidikule ilmuvalt täiendavad aktiivsed küttekehad ja panni soovituslik asend.
- 12.Kui küpsetamine on lõppenud, kölab helisignaal ja näidikule ilmub teade "End" (Löpp).
- 13.Helisignaali vaigistamiseks puudutage suvalist klahvi.
- » Helisignaal vaikib ja ahi lõpetab automaatselt töötamise.

i Kui soovite tühistada küpsetusaja või küpsetusaja koos selle lõpuga pärast nende seadistamist, peate nullima küpsetusaja.

Võimenduse (kiire eelkuumutuse) seadistamine

Et ahi saavutaks soovitud temperatuuri kiiremini, võite kasutada võimenduse (kiire eelkuumutuse) funktsiooni.

i Võimenduse funktsiooni ei saa valida sulatus-, ökonoomne ventilaatorkuumutus , soojashoidmisse ega puhastusrežiimis. Voolukatkestuse korral võimenduse seadistus tühistatakse.

- 1.Puudutage pärast temperatuuri, tööfunktsiooni, küpsetusaja ja selle lõpu määramist klahvi .
- » Näidikul kuvatakse püsivalt tähis ja võimendus (kiire eelkuumutus) lülitub sisse.
- » Kui ahi saavutab soovitud temperatuuri, võimenduse tähis kaob ning ahi jätkab tööd enne võimendust valitud funktsioonis.
- 2.Võimendusfunktsiooni tühistamiseks puudutage uuesti klahvi .
- » Tähis kustub ja võimendus (kiire eelkuumutus) lülitub välja.

Elektriahju väljalülitamine

Puudutage ahju väljalülitamiseks klahvi .

Klahviluku sisselülitamine

Ahju kasutamist saab tõkestada klahviluku funktsiooni sisselülitamisega.

- 1.Puudutage klahvi , kuni näidikul kuvatakse tähis .
- » Näidikule ilmub tähis "OFF" (Väljas).
- 2.Puudutage klahviluku sisselülitamiseks klahvi .
- » Pärast klahviluku sisselülitamist ilmub näidikule tähis „On" (Sees) ja tähis jäab põlema. Kinnitamiseks puudutage klahvi .

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

- Klahviluku väljalülitamiseks puudutage klahvi**
- Puudutage klahvi , kuni näidikul kuvatakse tähis .
 - » Näidikule ilmub tähis "On" (Sees).
 - Klahviluku väljalülitamiseks vajutage klahvi .
 - » Pärast klahviluku sisselülitamist kuvatakse näidikul tähis „OFF“ (Väljas). Kinnitamiseks puudutage klahvi .
- i** Kuni klahviluku funktsioon on sisse lülitatud, ei saa ahju klahve kasutada. Voolukatkestuse korral klahviluku seadistusi ei tühistata.

Märguandekella seadmine

- Toote taimerit saab kasutada märguande või meeldetuletuse funktsioonis küpsetusprogrammist sõltumatult.
- Märguandekella funktsioon ei mõjuta ahju tööd. Seda kasutatakse ainult hoiatusena. Näiteks võite seda kasutada, kui soovite küpsetist teatud aja möödudes ümber pöörata. Määratud aja möödumisel kõlab taimeri hoiatussignaal.
- Puudutage klahvi , kuni näidikul kuvatakse tähis .

- i** Maksimaalne märguande aeg on 23 tundi ja 59 minutit.
- Seadke märguande kestus klahvidega  .
 - » Pärast märguande aja seadmist jäab tähis  põlema ja näidikule ilmub märguande aeg.
 - Kui märguande aja lõppemisel hakkab tähis  vilkuma ja kõlab hoiatussignaal.

Märguande väljalülitamine

- Hoiatussignaal kõlab 2 minutit. Hoiatussignaali vaigistamiseks vajutage suvalist klahvi.
- » Hoiatussignaal vaigistatakse ning näidikule ilmub praegune kellaaeag.

Märguande tühistamine

- Märguande tühistamiseks puudutage klahvi , kuni näidikul kuvatakse tähis .
 - Hoidke all klahvi , kuni näidikule ilmub "00:00".
- i** Näidikul kuvatakse märguande aeg. Kui korraga on seatud märguande aeg ning küpsetusaeg, näidatakse näidikul lühemat ajavahemikku.

Kellaaja muutmine

- Puudutage korduvalt klahvi , kuni näidikul kuvatakse tähis .
 - Puudutage tunniväärtuse seadmiseks klahve  .
 - Väärtuse kinnitamiseks puudutage sümbolit  ja oodake kinnitamiseks 4 sekundit ilma ühtki klahvi puudutamata.
- i** Voolukatkestuse korral kellaaja seaded kustuvad. Need tuleb uuesti paika seada. Kui ahi töötab mis tahes funktsioonis, siis kellaaga muuta ei saa.

Helitugevuse reguleerimine

- Kui ahi on ooterežiimis, puudutage korduvalt klahvi , kuni näidikul kuvatakse tähis 'VOL'.
- Vajutage klahve  , et seada üks järgmistest toonidest: L0, L1 või L2.
- Seadeväärtuse kinnitamiseks vajutage klahvi  ja oodake kinnitamiseks 4 sekundit ilma ühtki klahvi puudutamata.

Ökorežiimi märgutule seadeväärtuse muutmine

- Kui ahi on ooterežiimis, puudutage korduvalt klahvi , kuni näidikul kuvatakse tähis 'LP'.
- Vajutage klahve  , et seada valik On (sees) või ECO (öko).
- Seadeväärtuse kinnitamiseks vajutage klahvi  ja oodake kinnitamiseks 4 sekundit ilma ühtki klahvi puudutamata.

4. Kui ooterežiimis või ahju töötamise ajal on ahjuuks avatud ja seadeväärtus on ON (sees), siis jäab märgutuli püsivalt põlema.

5. Kui ooterežiimis või ahju töötamise ajal on ahjuuks avatud ja seadeväärtus on ECO (öko), siis märgutuli süttib ja seejärel kustub 15 sekundi pärast.

Kui ahju töötamise ajal puudutatakse mis tahes klahvi (v.a klahvid ① ja ②), siis märgutuli süttib ja seejärel kustub 15 sekundi pärast.

Küpsetusaegade tabel

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

Küpsetamine ja rõstimine

i 1. siiniks loetakse ahju alumist riilivahet.

Roog	Plaatide arv	Kasutatavad lisatarvikud	Töorežiim	Siini asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (ligikaudne, min)
Koogid küpsetusplaadil	Üks plaat	Harilik plaat*		3	180	25 ... 30
Koogid vormis	Üks plaat	Koogivorm ja traatrest**		2	180	40 ... 50
Väikesed koogid	Üks plaat	Harilik plaat*		3	160	25 ... 35
	Üks plaat	Harilik plaat*		3	150	30 ... 40
	2 plaati	1-Küpsetusplaat* 3-Harilik plaat*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 plaati	1-Harilik plaat* 3-Küpsetusplaat* 5-Stugav ahjuplaat*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskviitkook	Üks plaat	26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm traatrestil**		3	160	25 ... 35
	Üks plaat	26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm traatrestil**		2	150	30 ... 40
	2 plaati	1-26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm traatrestil** 4-26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm küpsetusplaadil**		1 - 4	150	35 ... 45
Küpsised	Üks plaat	Küpsetusplaat*		3	180	25 ... 30
	2 plaati	1-Küpsetusplaat* 3-Harilik plaat*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 plaati	1-Küpsetusplaat* 3-Harilik plaat* 5-Stugav ahjuplaat*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Taignatooted	Üks plaat	Harilik plaat*		2	200	30 ... 40
	2 plaati	1-Küpsetusplaat* 5-Harilik plaat*		1 - 5	200	45 ... 55

Roog	Plaatide arv	Kasutatavad lisatarvikud	Töörežiim	Sini asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (lõigikaudne, min)
	3 plati	1-Küpsetusplaat* 3-Harilik plaat* 5-Stügav ahjuplaat*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Muretaigen	Üks plaat	Harilik plaat*		2	200	25 ... 35
	2 plati	1-Küpsetusplaat* 3-Harilik plaat*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 plati	1-Küpsetusplaat* 3-Harilik plaat* 5-Stügav ahjuplaat*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Juuretis	Üks plaat	Harilik plaat*		2	200	35 ... 45
Lasanje	Üks plaat	Klaasist/metallist kandiline vorm traatrestil**		2 - 3	200	30 ... 40
Pitsa	Üks plaat	Harilik plaat*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Üks plaat	Harilik plaat*		3	200	10 ... 15
Bifsteek (suur tükki) / praad	Üks plaat	Harilik plaat*		3	25 min 250/max, seejärel 180 ... 190	100 ... 120
Lambakints (pajaroog)	Üks plaat	Harilik plaat*		3	25 min 250/max, seejärel 190	70 ... 90
	Üks plaat	Harilik plaat*		3	25 min 250/max, seejärel 190	60 ... 80
Kanapraad (1,8-2 kg)	Üks plaat	Harilik plaat*		2	15 min 250/max, seejärel 180 ... 190	60 ... 80
	Üks plaat	Harilik plaat*		2	15 min 250/max, seejärel 180 ... 190	60 ... 80
Kalkun (5,5 kg)	Üks plaat	Harilik plaat*		1	25 min 250/max, seejärel 180 ... 190	150 ... 210
	Üks plaat	Harilik plaat*		1	25 min 250/max, seejärel 180 ... 190	150 ... 210
Kala	Üks plaat	Harilik plaat*		3	200	20 ... 30
	Üks plaat	Harilik plaat*		3	200	20 ... 30

Kõigi toitude puhul on soovitatav eelkuumutamine.

* Lisatarvikud ei pruugi kuuluda komplekti.

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

Küpsetustabel testtoitudele

Selle küpsetustabeli toidud on valmistatud järgides standardit EN

60350-1, et riiklikel kontrollasutustel oleks tooteid lihtsam testida.

Roog	Plaatide arv	Kasutatavad lisatarvikud	Töörežiim	Siini asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (liigikaudne min)
Murekook	Üks plaat	Harilik plaat*		3	140	20 ... 30
	Üks plaat	Harilik plaat*		3	140	20 ... 30
	2 plaatti	1-Harilik plaat* 3-Küpsetusplaat*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 plaatti	1-Harilik plaat* 3-Küpsetusplaat* 5-Sügav ahjuplaat*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Väiksed koigid	Üks plaat	Harilik plaat*		3	160	25 ... 35
	Üks plaat	Harilik plaat*		3	150	30 ... 40
	2 plaatti	1-Küpsetusplaat* 3-Harilik plaat*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 plaatti	1-Harilik plaat* 3-Küpsetusplaat* 5-Sügav ahjuplaat*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskviitkook	Üks plaat	26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm traatrestil**		3	160	25 ... 35
	Üks plaat	26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm traatrestil**		2	150	30 ... 40
	2 plaatti	1-26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm traatrestil** 4-26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm küpsetusplaadil**		1 - 4	150	35 ... 45
Öunapirukas	Üks plaat	20 cm läbimõõduga ümmargune must metallist nõu traatrestil**		2	180	50 ... 60
	Üks plaat	20 cm läbimõõduga ümmargune must metallist nõu traatrestil**		2	170	50 ... 60
	2 plaatti	1-20 cm läbimõõduga ümmargune must metallist nõu traatrestil** 4-20 cm läbimõõduga ümmargune must metallist nõu küpsetusplaadil**		1 - 4	170	50 ... 60

Kõigi toitude puhul on soovitatav eelkuumutamine.

* Lisatarvikud ei pruugi kuuluda komplekti.

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

Ökonomne ventilaatorsoojendus

- i** Ärge muutke küpsetustemperatuuri, kui seade on alustanud tööd Ökonomne ventilaatorsoojendus režiimis.

i Ärge avage ust, kui seade töötab režiimis. Kui uks on suletud, optimeeritakse energia säästmiseks sisetemperatuuri ja see võib kuvatud väärusest erineda.

Roog	Plaatide arv	Kasutatavad lisatarvikud	Siini asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (lõigikaudne, min)
Väiksed koogid	Üks plaat	Hariilik plaat*	3	160	25 ... 35
Küpsised	Üks plaat	Hariilik plaat*	3	180	25 ... 35
Taignatooted	Üks plaat	Hariilik plaat*	3	200	45 ... 55
Muretaigen	Üks plaat	Hariilik plaat*	3	200	35 ... 45

* Lisatarvikud ei pruugi kuuluda komplekti.

Nõuandeid kookide küpsetamiseks

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

Nõuandeid küpsetiste tegemiseks

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

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

Nõuandeid köögiviljade

küpsetamiseks

- Kui köögiviljade küpsetusnõüs saab mahl otsa ja need hakkavad kuivama, siis tasub köögivilju küpsetada ahjuplaadi asemel kaanega pannil. Kaanega suletud nõüs jääb toit mahlaseks.
- Kui köögiviljaroog jääb tooreks, keetke köögiviljad eelnevalt läbi või valmistage neid nagu purgitoitu ja asetage siis ahju.

Kuidas grilli kasutada

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

Grilli sisselülitamine

1. Pärast ahju avamiseks nupu ① puudutamist ilmub näidikule esimene tööfunktsioon.
2. Soovitud grillifunktsiooni valimiseks puudutage klahve ↗/↖.
3. Kui soovite muuta tööfunktsiooni jaoks soovitatavat temperatuuri, puudutage

- temperatuurivälja aktiveerimiseks nuppu $^{\circ}\text{C}$.
 » Tähis $^{\circ}\text{C}$ vilgub.
4. Määrase soovitud temperatuur klahvidega \wedge/\vee .
5. Kinnitage temperatuuriväärtus, puudutades klahvi $^{\circ}\text{C}$.
6. Kui temperatuur ja tööfunktsioon sobivad, puudutage grillimise alustamiseks klahvi $\blacktriangleright \parallel$. Näidikule ilmub tähis \blacktriangleright .
- » Teie ahi hakkab tööle valitud režiimis ja suurendab sisetemperatuuri eelseatud temperatuurini. Sisetemperatuuri tähise kõik astmed süttivad, kui sisetemperatuur saavutab määratud temperatuuri. Funktsiooninäidikule ilmuvalt täiendavad aktiivsed küttekehad ja panni soovituslik asend.

Küpsetamisaegade tabel grillimiseks

Grillimine elektrigrilliga

Toit	Kasutatavad lisatarvikud	Sini asend	Soovitatav temperatuur ($^{\circ}\text{C}$)**	Grillimisaeg (iliigikaudu)
Kala	Traatrest	4...5	250	20...25 min. #
Villiutatud kana	Traatrest	4...5	250	25...35 min.
Lambakarbonaad	Traatrest	4...5	250	20...25 min.
Röstitoif	Traatrest	4...5	250	25...30 min. #
Vasikakarbonaad	Traatrest	4...5	250	25...30 min. #
Röstleib *	Traatrest	4	250	1...3 min.

sõltuvalt paksusest

*Eelsoojendage 5 minutit

**Kui teie toote grillimistemperatuuri ei saa reguleerida, töötab grill soovitatud temperatuuril.

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

Toit	Kasutatavad lisatarvikud	Sini asend	Temperatuur ($^{\circ}\text{C}$)	Küpsetusaeg (iliigikaudne, min)
Röstleib	Traatrest	4	250	1...3 min
Lihapallid (loomaliha) - 12 tükid	Traatrest	4	250	25...35 min
Keerake toitu, kui möödunud on 2/3 kogu grillimisajast. Kõiki grillitavaid toiduaineid on soovitatav 5 minutit eelkuumutada.				

7. Grillimise lõpetamiseks puudutage

uesti nuppu $\blacktriangleright \parallel$.

» Ahi lõpetab grillimise ja näidikule ilmub tähis \parallel .

Grilli väljalülitamine

1. Ahju sulgemiseks hoidke sõrme ligikaudu 2 sekundit nupul ①.



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

Ärge paigutage grillitavat toitu liiga kaugel ahju tahaossa.

See on kõige kuumem piirkond ning rasvane toit võib süttida.

6 Hoidmine ja hooldus

Üldine teave

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

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

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

- Puastage toodet põhjalikult pärast iga kasutuskorda. Sel viisil on lihtsam eemaldada toiduvalmistroostik ja vältides nende kõrbemist seadme järgmisel kasutuskorral.
- Toote puastamiseks pole vaja spetsiaalseid puastusvahendeid. Kasutage toote puastamiseks sooja vett koos vedela pesuvahendiga, pehmet lappi või käsna ning kuivatamiseks kuiva lappi.
- Liigne vedelik tuleb pärast puastamist alati ära pühkida ja pritsmed kohe kuivatada.
- Ärge kasutage roostevabast terasest või inoxist pindade ja käepideme puastamiseks puastusvahendeid, mis sisaldavad hapet või kloriidi. Nende osade puastamiseks kasutage pehmet lappi ja vedelat puastusvahendit (mitteabrasiivset), tömmates lappiga ainult ühes suunas.

i Mõned puastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada.
Ärge kasutage tugevatoimelisi puastusaineid, puastuspulbrit või -pastat ega teravaid esemeid.

i Ärge kasutage puastamiseks aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.

Juhtpaneeli puastamine

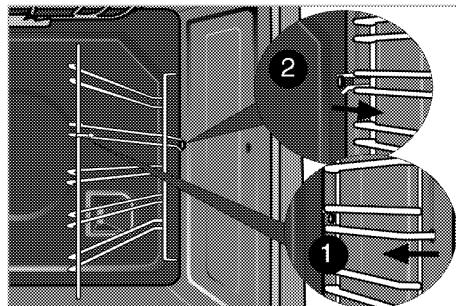
Puastage juhtpaneeli ja nuppe niiske lapiiga ning seejärel pühkige need kuivaks.

i Ärge eemaldage juhtpaneeli puastamiseks nuppe, kui teie tootel neid on.
Muidu võite juhtpaneeli kahjustada!

Ahju puastamine

Külgseina puastamine(Varieerub olenevalt toote mudelist.)
(See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

1. Eemaldage küljeraami eesmine osa, tömmates seda külgseinast eemale.
2. Võtke küljeraam välja, tömmates seda enda suunas.

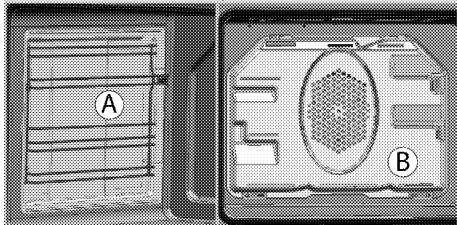


Katalüütised seinad

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

Teie toote katalüütised (A) ja/või tagasein (B) võivad seestpoolt olla kaetud katalüütilise emailiga. Katalüütised seinad on heledat matti värviga ja poorse pinnaga. Ahju katalüütisi seinu ei tohiks puastada. Tänu perforeeritud struktuurile imavad katalüütised pinnad rasva ja kui pind on rasvaga täitunud,

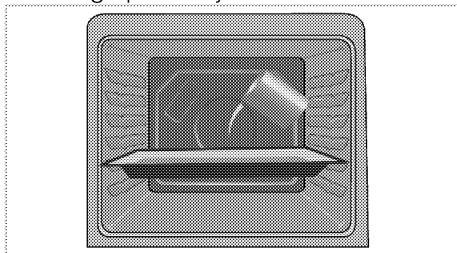
hakkab see läikima. Sellisel juhul on soovitatav osad välja vahetada.



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

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

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



3. Valige funktsioon „Hölbus auruga puhastamine“. Näidikule ilmub puhastamise kestus ja seda ei saa muuta. Saate määrata selle puhastusfunktsiooni lõpuaja.
4. Avage uks ja pühkige ahju sisepindu niiske käsna või lapiga.
5. Kasutage törksa mustuse eemaldamiseks sooja vett koos vedela pesuvahendiga, pehmet lappi või käsna ning kuivatamiseks kuiva lappi.

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

Ahjuukse puhastamine

Kasutage ahjuukse puhastamiseks sooja vett koos vedela pesuvahendiga, pehmet lappi või käsna ning kuivatamiseks kuiva lappi. Puhastage klaas äädikaga ja loputage seejärel veega, et eemaldada ahjuklaasil tekkida võivad lubjaplekid.

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

i Eesukse siseklaas on kaetud kergesti puhastatava materjaliga. Ärge kasutage klaaspinna puhastamiseks tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid, metallist kaabitsaid, küürimisnuustikuid ega valgendasaineid, sest need võivad pinda kriimustada. See võib kattematerjali rikkuda.

Ahjuukse puhastamine

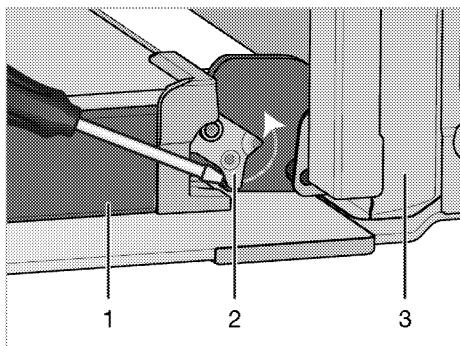
i Ärge kasutage ahjuukse ja -klaasi puhastamiseks tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid, metallikaabitsaid, traatvilla ja pleegitusaineid.

i Ahjuukse siseklaas on kaetud kergesti puhastatava materjaliga. Ärge kasutage pliidiplaadi klaaspinna puhastamisel abrasiivseid puhastusvahendeid, metallist kaabitsaid, terasvilla ega pleegitusaineid, näiteks valgendaajat.

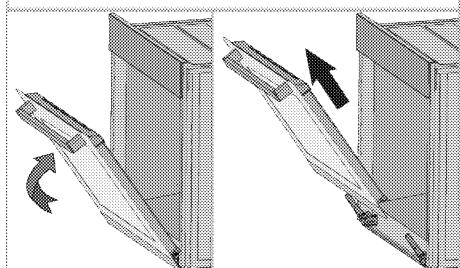
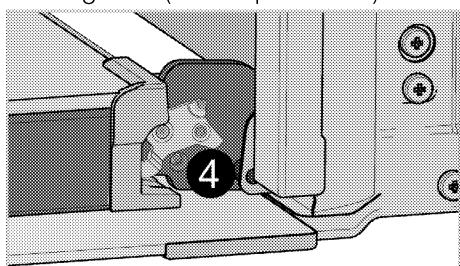
Puhastamiseks võite ahjuuksed ja -klaasid eemaldada. Ahjuukse ja -klaaside eemaldamist selgitatakse jaotistes "Ahjuukse eemaldamine" ja "Ahjuukse siseklaaside eemaldamine". Pärast ahjuukse siseklaaside eemaldamist puhastage need sooga vee ja pehme riide või käsnaga abil ning kuivatage need kuiva lapiga. Puhastage klaas äädikaga ja loputage seejärel veega, et eemaldada ahjuuklaasil tekkida võivad lubjaplekid.

Ahjuukse eemaldamine

1. Avage eesuks (1).
2. Ava klambreib eesmisse ukse parempoolses ja vasakpoolses küljes hingekorpuse (2) abil, lükates konksu sisse, nagu joonisel näidatud. Lukk peaks välja nägema nagu (4).



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



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

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

"Soft Open & Soft Close"

funktsioon

Mõned mudelid võivad sisaldada funktsiooni Soft Close & Soft Open. Funktsioon Soft Close võimaldab kasutajal sujuvalt sulatusahi ukse sulgeda, viies selle umbes 15 cm suletud asendist ja vajutades seda ettevaatlikult. Automaatne summutussüsteem aitab tihedalt ukse sulgeda. Sarnane funktsioon on täheldatud ahjuukse täieliku avanemise ajal; Umbes 9 cm täiesti lahtisest positsioonist lõöb aurusti sisse õrna avanemisega.

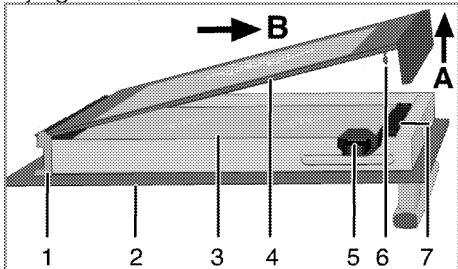
Ukse siseklaasi eemaldamine

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

Ahjuukse sisemist klaaspaneeli saab puhastamiseks eemaldada.

Kui ukse sisemine klaaspaneel vajab puhastamist;

1. Pärast ahjuukse eemaldamist toimige järgmiselt;



1 Hinge korpus

2 Välimine klaaspaneel

3 Sisemine klaaspaneel

4 Kõige sisemine klaaspaneel

5 Labidas

6 Tihvt

7 Tihvti pesa

2. Nagu joonisel näidatud, kergitage kõige sisemist klaaspaneeli (4) labida (5) abil veidi A suunas. Kui kuulete

klõpsatust, tömmake paneel B suunas välja.

3. Seejärel puhastage sisemise klaaspaneeli (3) pind. Seda ei ole vaja eemaldada.
4. Kui olete välimise klaaspaneeli (2) puhtaks teinud, tuleb uks esmalt uuesti kokku monteerida. Selleks paigaldage kõige sisemisem klaaspaneel (4).
5. Alustuseks asetage kõige sisemise klaaspaneeli (4) alumine osa hinge korpusesse (1). Seejärel lükake kõige sisemise klaasi ülaosas olevaid tihvte (6) korpuse (7) poole, kuni kuulete klõpsatust.

Ahjuvalgusti pirni vahetamine

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

i Selles ahjus kasutatakse hõõglampi võimsusega alla 40 W, kõrgusega alla 60 mm, läbimõõduga alla 30 mm või halogeenlambi pistikupesaga G9, võimsusega alla 60 W. Lambid sobivad kasutamiseks temperatuuril üle 300 ° C.

Ahjulampe saab hankida volitatud hooldusagentidelt või litsentsiga tehnikutelt.

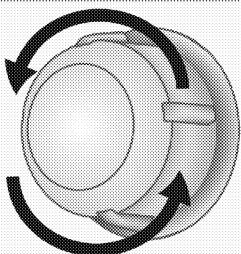
i Valgusti asukoht ei pruugi olla sama mis joonisel.

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

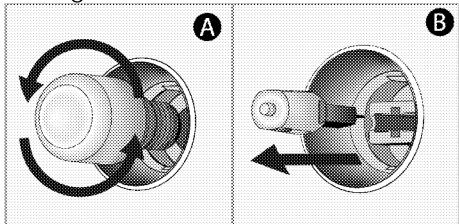
i Sellel seadmel kasutatud lambid peavad vastu pidama ekstreemsetele tingimustele, nt üle 50 °C temperatuurile.

Kui ahjul on ümar valgusti:

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



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

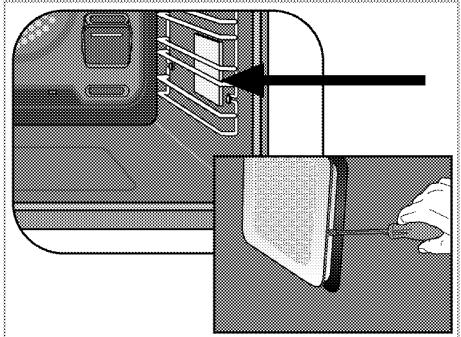


- 4.Paigaldage klaaskate tagasi.

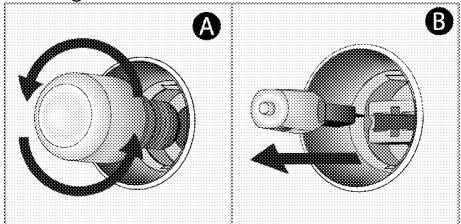
Kui ahjul on nelinurkne valgusti:

- 1.Lahutage toode vooluvõrgust.

2.Eemaldage traatrakised, nagu kirjeldatud. Vt *Ahju puhastamine*, lk 32.



- 3.Eemaldage klaaskate kruvikeeraja abil.
- 4.Kui teie ahjutuli on alloreval joonisel kujutatud (A) tüüpi, eemaldage see joonisel näidatud viisil keerates ja asendage uuega. Kui teie ahjutuli on (B) tüüpi, eemaldage see joonisel näidatud viisil tömmates ja asendage uuega.



- 5.Paigaldage uuesti klaaskate ja seejärel traatrakised.

7 Probleemide lahendamine

Kasutamise ajal tuleb ahjust auru.

- Auru tekkimine töötamisel on tavalline. >>> Tegemist ei ole rikkega.

Toote kuumenemisel ja jahtumisel on kuulda metaiset heli..

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

Toode ei tööta.

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

Ahju tuli ei tööta.

- Ahju pim on vigane. >>> Vahetage pim välja.
- Voolukatkestus. >>> Kontrollige, kas vool on olemas. Kontrollige elektrikilbi kaitsmeid. Vajadusel vahetage või lähtestage kaitsmehed.

Ahi ei lähe soojaks.

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



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

beko

Ugradbena pećnica

Uputstvo za upotrebu



BS

Molimo prvo pročitajte ovaj priručnik za korisnika!

Poštovani Korisniče,

Hvala vam što ste izabrali Beko proizvod. Nadamo se da ćete uživati u najboljim rezultatima vašeg proizvoda koji je proizведен pomoću najmodernije tehnologije visoke kvalitete. Stoga, molimo vas pažljivo pročitajte ovaj cijeli priručnik za korisnika i sve druge prateće dokumente prije upotrebe proizvoda i čuvajte ih kao referencu za buduću upoterbu. Ako uručite ovaj proizvod nekom drugom, također mu/joj predajte i ovaj priručnik za korisnika. Slijedite sva upozorenja i informacije u ovom priručniku za korisnika.

Zapamtite da se ovaj priručnik za korisnika može primijeniti i za nekoliko drugih modela. Razlike između modela će biti identifikovane u ovim uputstvima.

Pojašnjenje simbola

Sljedeći simboli su korišteni u ovom priručniku za korisnika:



Važne informacije ili korisni savjeti za upotrebu.



Upozorenje za opasne situacije po pitanju života i imovine.



Upozorenje u vezi elektro šoka.



Upozorenje u vezi rizika od požara.



Upozorenje na vruće površine.

Arçelik A.Ş.

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



**1 Važna uputstva i upozorenja
za sigurnost i okoliš 4**

Opće mjere sigurnosti.....	4
Električna sigurnost	4
Sigurnost proizvoda.....	6
Predviđena upotreba	8
Sigurnost za djecu.....	8
Odlaganje starog proizvoda.....	8
Odlaganje materijala za pakovanje	9

2 Opće informacije 10

Pregled.....	10
Sadržaj pakovanja	11
Tehničke specifikacije	12

3 Instalacija 13

Prije instalacije.....	13
Instalacija i povezivanje	15
Odlaganje starog proizvoda.....	17

4 Priprema 19

Savjeti za uštedu energije.....	19
Prva upotreba	19
Podešavanje vremena	19

Prvo čišćenje uređaja.....	20
Početno zagrijavanje.....	20

5 Kako rukovati pećnicom 21

Opće informacije o pečenju, prženju i roštiljanju	21
Kako rukovati električnom pećnicom.....	22
Načini rada.....	22
Kako upravljati kontrolnom jedinicom pećnice	24
Tabela vremena kuhanja	30
Kako rukovati roštiljom	33
Vrijeme pripremanja hrane korištenjem funkcije roštilja	34

6 Održavanje i njega 35

Opšte informacije.....	35
Čišćenje kontrolne ploče	35
Čišćenje pećnice	35
Čišćenje vrata rerne	37
Uklanjanje unutrašnjeg stakla na vratima..	38
Zamjena svjetla u pećnici	38

7 Rješavanje problema 40

1 Važna uputstva i upozorenja za sigurnost i okoliš

Ovaj odjeljak sadrži sigurnosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštite od rizika od lične povrede ili oštećenja imovine. Ne pridržavanje ovih uputstava će poništiti svaku garanciju.

Opće mjere sigurnosti

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca dobi od 8 godina i starija kao i osobe sa reduciranim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i znanja ukoliko im je obezbijedjen nadzor ili uputstvo u vezi upotrebe uređaja na bezbjedan način i razumijevanja opasnosti koje mogu biti uključene.

Djeca se ne smiju igrati sa uređajem. Djeca bez nadzora ne smiju obavljati radnje oko čišćenja i održavanja.

- Uređaj nije namijenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili s nedostatkom iskustva i znanja, osim ako su pod nadzorom ili ako su instruirani po pitanju upotrebe uređaja.

Djeca koju nadgledate ne smiju se igrati s uređajem.

- Ako je proizvod uručen nekom drugom za ličnu upotrebu ili da se koristi kao rabljeni proizvod, takođe treba uručiti priručnik za korisnika, oznake proizvoda i druge relevantne dokumente kao i dijelove proizvoda .
- Postupke ugradnje i opravke uvijek moraju izvoditi ovlašteni serviseri. Proizvođač se neće držati odgovornim za oštećenja nastala uslijed procedura koje su izvodile neovlaštene osobe što takođe može prouzrokovati da garancija bude nevažeća. Prije ugradnje, pažljivo pročitajte uputstva.
- Nemojte koristiti uređaj ukoliko je u kvaru ili ako na njemu ima vidljivih oštećenja.
- Uvjerite se da su funkcijeske tipke proizvoda isključene nakon svake upotrebe.

Električna sigurnost

- Ukoliko proizvod ima grešku, ne bi trebalo njim rukovati dok se greška ne popravi od strane zastupnika iz

ovlaštenog servisa. Postoji rizik od elektro šoka!

- Proizvod spojite samo na uzemljeni izlaz/vod s naponom i zaštitu kao što je specificirano u odjeljku "Tehničke specifikacije". Neka uzemljenje izvrši kvalifikovani električar dok se proizvod koristi sa ili bez transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna za bilo kakve probleme nastale zbog toga što proizvod nije bio uzemljen u skladu sa lokalnim regulativama.
- Nikada ne perite proizvod poljevanjem ili posipanjem vode po njemu! Postoji rizik od elektro šoka!
- Proizvod mora biti iskopčan za vrijeme ugradnje, održavanja, čišćenja i popravke.
- Ako je napojni kabal za priključivanje proizvoda oštećen, isti se mora zamijeniti od strane proizvođača, njegovog zastupnika ili sličnih kvalifikovanih osoba da bi se izbjegli neželjeni rizici.
- Uredaj mora biti ugrađen tako da se može u

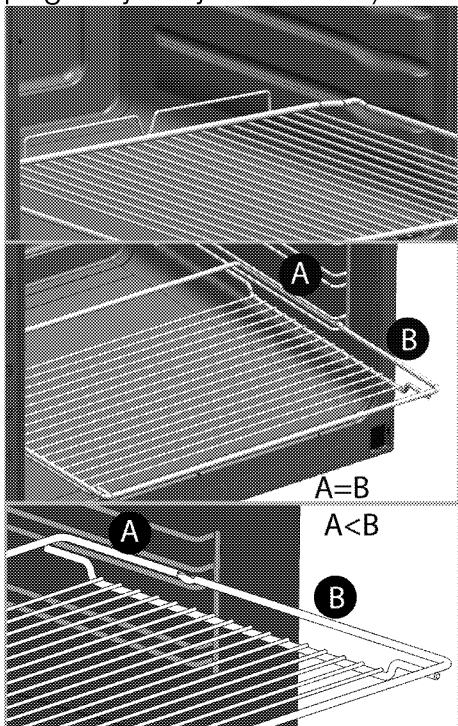
potpunosti iskopčati sa mreže. Separacija mora biti obezbijeđena bilo pomoću glavnog utikača, bilo pomoću sklopke ugrađene u fiksnu električnu instalaciju, u skladu sa konstrukcionim propisima.

- Stražnja površina pećnice zagrije se prilikom korištenja. Budite sigurni da električni priključak nema kontakta sa stražnjom površinom; u suprotnom, spoj se može oštetiti.
- Nemojte dozvoliti da se napojni kabal zaglavi između vrata pećnice i okvira i nemojte voditi kabal preko toplih površina. U suprotnom, izolacija kabla bi se mogla istopiti što može izazvati požar kao rezultat kratkog spoja.
- Sve radove na električnoj opremi i sistemima trebaju izvoditi samo ovlaštene i kvalificirane osobe.
- U slučaju bilo kakvog oštećenja, isključite uređaj i iskopčajte ga sa napajanja. Da biste ovo uradili, isključite osigurač u kući.
- Provjerite da je jačina osigurača kompatibilna sa vašim proizvodom.

Sigurnost proizvoda

- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi postaju vreli za vrijeme upotrebe. Potrebno je voditi računa da bi se izbjeglo dodirivanje grijnih elemenata. Djecu mlađu od 8 godina treba držati dalje od uređaja ukoliko nisu pod stalnim nadzorom.
- Osobe čije su prosudbe ili koordinacija smanjene pod uticajem alkohola i/ili droga ne smiju koristiti uređaj.
- Budite oprezni kada koristite alkoholna pića u vašem posuđu. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može izazvati požar jer se zapali kada stupi u kontakt sa vrućim površinama.
- Nemojte stavljati nikakve zapaljive materijale u blizini proizvoda jer i bočne strane mogu postati vruće tokom upotrebe.
- Uređaj postaje vrući za vrijeme upotrebe. Potrebno je voditi računa da bi se izbjeglo dodirivanje grijnih elemenata unutar pećnice.
- Držite sve otvore za ventilaciju očišćenim od prepreka.
- Nemojte zagrijavati zatvorene konzerve niti staklene posude u pećnici. Pritisak koji se može stvoriti u tim konzervama/posudama može dovesti do njihovog pucanja.
- Nemojte stavljati pladnjeve za pečenje, posuđe ili aluminijsku foliju direktno na dno pećnice. Akumuliranje toplote moglo bi uzrokovati oštećenja na dnu pećnice.
- Nemojte koristiti grubu abrazivna sredstva za čišćenje ili oštре metalne strugače da čistite staklo na vratima pećnice jer oni mogu izgrevati površinu, što može rezultirati lomom na staklu.
- Nemojte koristiti čistače na paru da čistite uređaj jer bi to moglo prouzrokovati strujni udar.
- (Varira u ovisnosti od modela proizvoda.)
Ispravno postavljanje žičanog nosača i pladnja na stalke za rešetku
Važno je da se žičana rešetka i/ili pladanj postave ispravno na stalak. Umetnите žičanu rešetku ili pladanj između 2 tračnice i osigurajte da bude uravnoteženo prije nego

stavite hranu na to (Molimo pogledajte slijedeću sliku).



- Nemojte koristiti proizvod ukoliko je staklo na prednjim vratima uklonjeno ili slomljeno.
- Uvijek koristite rukavice za pećnicu otporne na vrućinu kada stavljate ili uklanjate posuđe u/iz vrele pećnice.
- Postavite papir za pečenje u posudu za kuhanje ili na dodatnu opremu pećnice (pladanj, žičanu rešetku itd.) zajedno s hranom i potom ubacite sve u prethodno zagrijanu pećnicu. Uklonite višak dijelova papira za

pečenje koji se preljeva izvan dodatne opreme ili posude da bi se spriječio rizik dodirivanja grijnih elemenata pećnice. Nikada ne koristite papir za pečenje na radnoj temperaturi koja je viša od naznačene vrijednosti za papir za pečenje. Nemojte stavljati papir za pečenje direktno na bazu pećnice.

- **UPOZORENJE:** Prije zamjene lampice, uvjerite se da je napojni kabl uređaja isključen iz utičnice ili da je automatska sklopka isključena kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
- Uređaj ne smije biti instaliran iza dekorativnih vrata kako bi se izbjeglo pregrijavanje.

Za sigurnost od požara na proizvodu;

- Provjerite da li utikač odgovara utičnici kao i to da ne uzrokuje iskrenje.
- Ne upotrebljavajte oštećen ili sječen ili produžni kabal osim originalnog kabla.
- Budite sigurni da tečnost ili vлага na utičnici ne dospiju u proizvod preko utikača.

Predviđena upotreba

- Ovaj proizvod je dizajniran za upotrebu u domaćinstvu. Komercijalna upotreba nije dopuštena.
- **OPREZ:** Ovaj uređaj je samo za kuhanje. On se ne smije koristiti u druge svrhe, na primjer grijanje prostorije.
- Uređaj se ne smije koristiti za zagrijavanje tanjira ispod roštilja, sušenje peškira ili krpa itd. vješanjem istih na ručkama kao ni u svrhu zagrijavanja.
- Proizvođač nije odgovoran za bilo kakve štete uzrokovane nepropisnim korištenjem ili greškama pri rukovanju.
- Uređaj se može koristiti za odmrzavanje, pečenje, prženje i roštiljanje hrane.

Sigurnost za djecu

- **UPOZORENJE:** Pristupačni dijelovi mogu postati vrući tokom upotrebe. Malu djecu treba držati dalje od uređaja.
- Ambalažni materijali mogu predstavljati opasnost za djecu. Držite ambalažne materijale dalje od dohvata djece. Molimo odložite sve dijelove pakovanja i skladu sa ekološkim propisima.

- Električni proizvodi predstavljaju opasnost za djecu. Držite djecu dalje od proizvoda kada je on u funkciji i nemojte dozvoliti djeci da se igraju s tim proizvodom.
- Ne ostavljajte iznad uređaja bilo kakve predmete koje djeca mogu dosegnuti.
- Kada su vrata otvorena, nemojte stavljati bilo kakve teške predmete na njih i ne dajte djeci da sjedaju na njih. Vrata se mogu oboriti ili se mogu oštetiti šarke na vratima.

Odlaganje starog proizvoda

Uskladenost sa WEEE Direktivom i odlaganje otpadnog proizvoda:



Ovaj proizvod je u skladu sa EU WEEE Direktivom (2012/19/EU). Ovaj proizvod posjeduje klasifikacijski simbol za otpadnu električnu i elektroničku opremu (WEEE).

Ovaj proizvod je proizveden od visoko kvalitetnih dijelova koji se mogu ponovo upotrijebiti i koji su pogodni za recikliranje. Nemojte odlagati otpadni proizvod s običnim kućnim i drugim otpadima čiji je vijek trajanja prošao. Odnesite taj otpad na odlagalište za reciklažu električne i elektroničke opreme. Molimo vas posavjetujte se sa lokalnim institucijama da saznate gdje se nalaze ova odlagališta.

Usklađenost sa RoHS Direktivom:

Proizvod koji ste kupili je u skladu sa EU RoHS Direktivom (2011/65/EU). On ne sadrži nikakve štetne i zabranjene materijale specificirane u ovoj Direktivi.

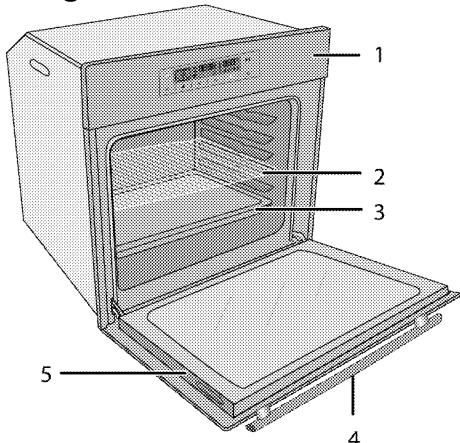
Odlaganje materijala za pakovanje

- Materijal za pakovanje predstavlja opasnost po djecu. Čuvajte materijal

za pakovanje na sigurnom mjestu van dohvata djece. Materijali za pakovanje ovog proizvoda napravljeni su od reciklirajućeg materijala. Pravilno ih odložite i sortirajte ih u skladu sa uputstvima za reciklažu otpada. Nemojte ih odlagati zajedno sa običnim kućnim otpadom.

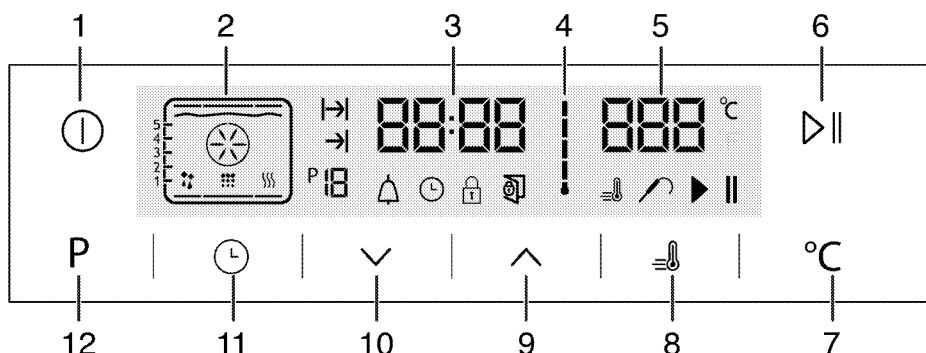
2 Opće informacije

Pregled



- 1 Upravljačka ploča
- 2 Žičani nosač
- 3 Pladanj
- 4 Drška
- 5 Vrata

- 6 Motor ventilatora (iza čelične ploče)
- 7 Lampa
- 8 Grijni element na vrhu
- 9 Položaji police



- 1 Tipka za UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE
- 2 Funkcijski ekran
- 3 Polje pokazivača trenutnog vremena
- 4 Simbol unutrašnje temperature pećnice
- 5 Polje indikatora temperature
- 6 Start/stop tipka za kuhanje
- 7 Tipka za podešavanje temperature

- 8 Znak pojačavača (brzo predzagrijavanje)
- 9 Tipka plus
- 10 Tipka minus
- 11 Tipka za podešavanje
- 12 Tipka za povratak na funkciju displeja

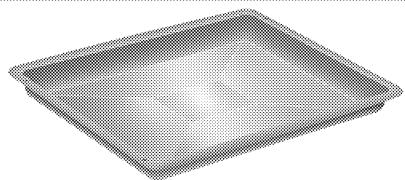
Sadržaj pakovanja

- i** Isporučeni pribor se može razlikovati ovisno od modela proizvoda. Svaki komad dodatnog pribora koji je opisan u priručniku za korisnika ne mora biti isporučen uz vaš proizvod.

1.Uputstvo za upotrebu

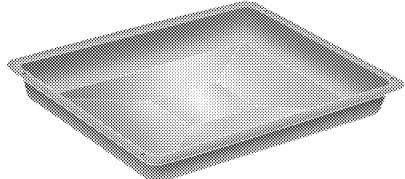
2.Standardni pladanj

Upotrebljava se za peciva, zamrznutu hranu i velike pečenice.



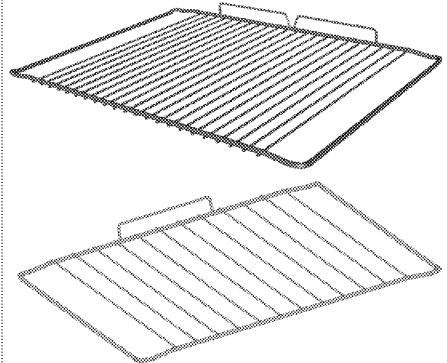
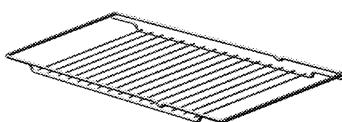
3.Duboki pladanj

Upotrebljava se za peciva, velike pečenice, sočna jela, kao i za prikupljanje masnoće tokom roštiljanja.



4.Rešetka roštilja

Upotrebljava se za prženje i za postavljanje hrane koju treba peći, pržiti ili kuhati u loncu na željenoj polici.

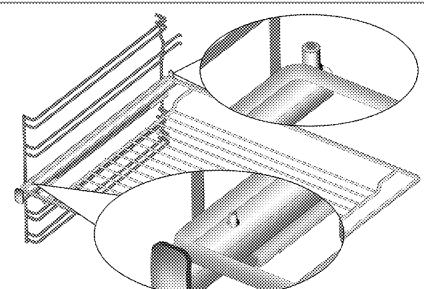
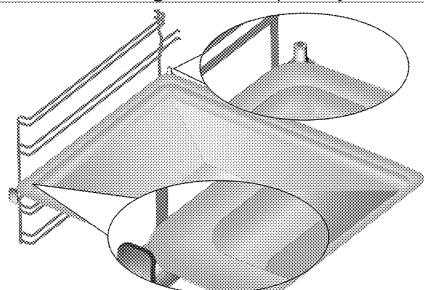


5.Ispravno postavljanje žičanog nosača i pladnja na teleskopske stalke

(Ova funkcija je opcionalna. Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)

Teleskopski stolci omogućavaju vam da lako postavite i uklonite pladnjeve i žičani nosač.

Kada koristite pladnjeve i žičani nosač sa teleskopskim stalcima, osigurajte da zakačke na stražnjem odjeljku teleskopskog stolka stoe nasuprot rubova žičanog nosača i pladnja.



Tehničke specifikacije

Napon/frekvencija	220-240 V ~ 50/60 Hz
Ukupna potrošnja električne energije	3.1 kW
Vrsta kabla/poprečni presjek	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Vanjske dimenzije (visina/širina/dubina)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimenzije za ugradnju (visina/širina/dubina)	**590 ili 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Glavna pećnica	Multifunkcijska pećnica
Unutrašnja lampica	15/25 W
Potrošnja električne energije roštilja	2.2 kW

Osnove: Informacije o električnim pećnicama na etiketi o energiji date su u skladu sa EN 60350-1 / IEC 60350-1 standardima. Te vrijednosti su determinirane pod standardnim opterećenjem sa donjim-gornjim grijачima ili funkcijama zagrijavanja potpomognutim ventilatorom (ukoliko postoje). Klasa energetske efikasnosti je determinirana u skladu sa slijedećim prioritetima što zavisi od toga da li relevantne funkcije postoje na uređaju ili ne. 1-Kuhanje uz eco-ventilator, 2- Turbo sporo kuhanje, 3- Turbo kuhanje, 4- Zagrijavanje donje/gornje površine potpomognuto ventilatorom, 5- Zagrijavanje donje i gornje površine.

** Pogledajte . *Instalacija, Stranica 13.*

i Tehničke specifikacije su podložne izmjenama bez prethodne obavijesti kako bi se poboljšao kvalitet uređaja.

i Slike u ovom priručniku su shematske i moguće je da se ne podudaraju tačno s vašim uređajem.

i vrijednosti prikazane na najljepnicama uređaja ili u priloženoj dokumentaciji postignute su u laboratorijskim uvjetima u skladu sa relevantnim standardima. Ovisno o uvjetima okoline i rada uređaja, ove vrijednosti mogu varirati.

3 Instalacija

Proizvod mora biti ugrađen od strane ovlaštene osobe u skladu sa propisima koji su na snazi. U suprotnom, garancija će postati nevažeća. Proizvođač se neće držati odgovornim za oštećenja nastala uslijed procedura koje su izvodile neovlaštene osobe i garancija može biti nevažeća.

i Priprema lokacije i elektro instalacije za ovaj proizvod je u nadležnosti korisnika.

! Prilikom instalacije, uređaj mora biti spojen u skladu sa svim lokalnim propisima o plinskim i/ili električnim instalacijama.

! Prije instalacije, izvršiti vizuelno provjeru da li na proizvodu ima bilo kakvih nedostataka. Ako da, nemojte vršiti instalaciju.
Oštećeni proizvodi predstavljaju rizik za vašu sigurnost.

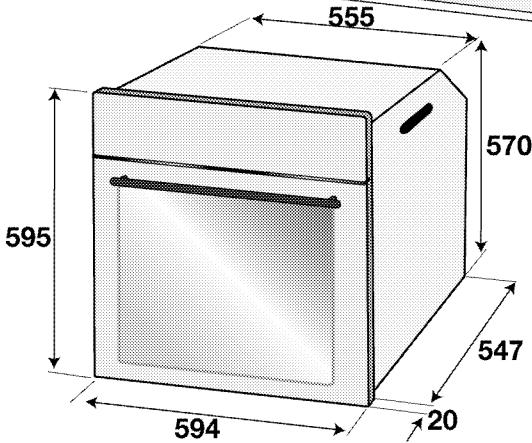
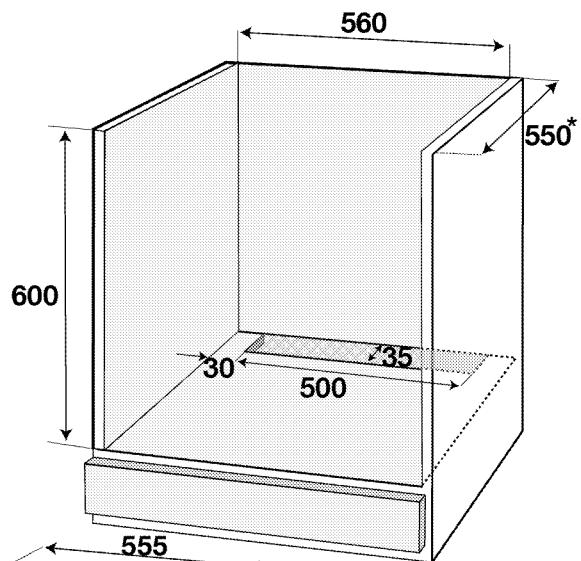
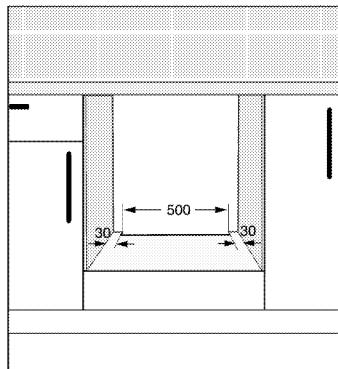
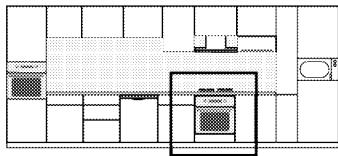
Prije instalacije

Uredaj je namijenjen za instaliranje u komercijalno dostupnim kuhinjskim kabinetima. Između uređaja i kuhinjskih zidova i namještaja mora se ostaviti dovoljno prostora radi sigurnosti.
Pogledati sliku (mjere u mm).

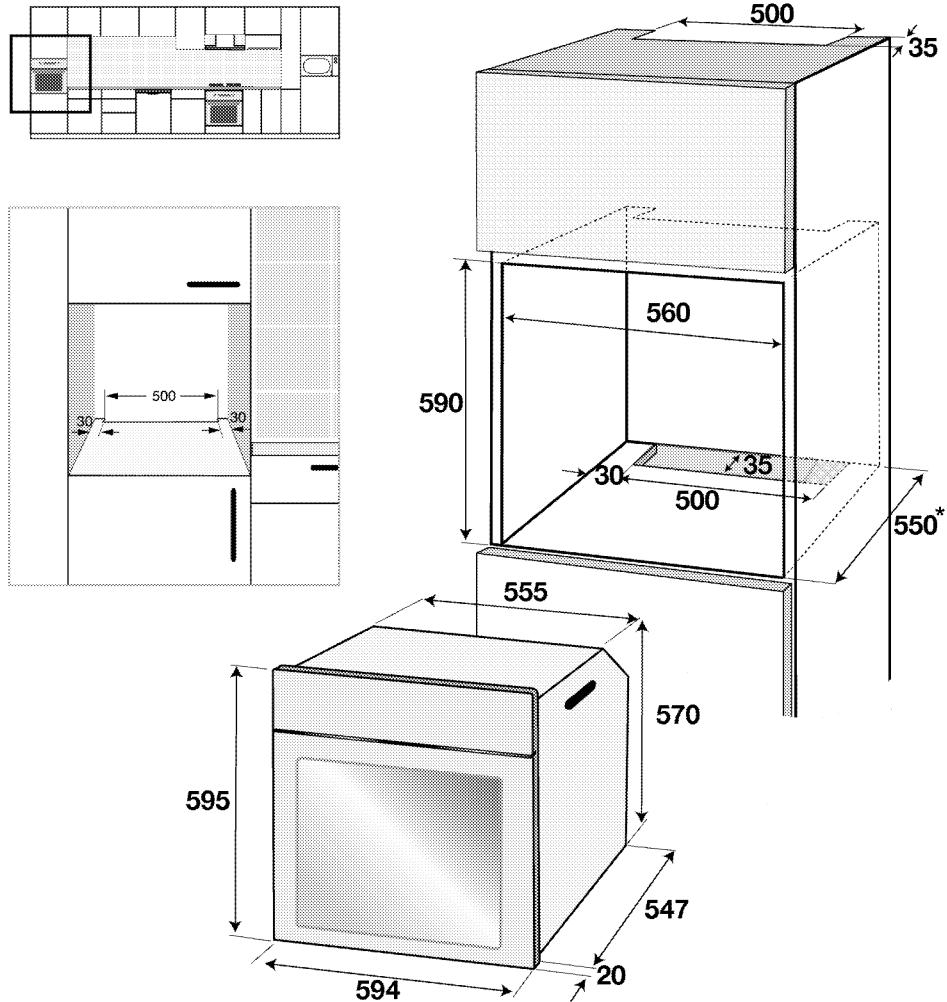
- Površine, sintetički laminati i ljepljiva moraju biti otporna na toplotu (minimalno 100 °C).
- Kuhinjski ormarići moraju biti postavljeni u ravninu i učvršćeni.
- Ako se ispod pećnice nalazi ladica, mora se instalirati polica između pećnice i ladice.
- Uređaj trebaju prenositi najmanje dvije osobe.
- Držite pećnicu za drške s obje strane da biste je pomjerili.
- Prije postavke proizvoda izvadite sve materijale i dokumente iznutra.
- Kuhinjski namještaj mora biti u skladu s dimenzijama navedenim na donjoj slici. Na stražnjem dijelu kuhinjskog namještaja potrebno je otvoriti otvor s dimenzijama navedenim na donjoj slici kako bi se osigurala dovoljna ventilacija.

i Nemojte instalirati proizvod pored frižidera ili zamrzivača. Toplota koju emitira vaš proizvod će povećati potrošnju energije uređaja za rashlađivanje.

i Ne koristite vrata i/ili ručku da biste prenosili ili premještali ovaj proizvod.



* min.



* min.

Instalacija i povezivanje

- Proizvod se isključivo može instalirati i priključiti u skladu sa statutarnim pravilima instalacije.

Električno spajanje

Priključite proizvod na uzemljenu utičnicu/vod koji su zaštićeni minijaturnom automatskom sklopkom odgovarajućeg kapaciteta kao što je navedeno u tabeli "Tehničke

specifikacije". Neka uzemljenje uradi kvalifikovani električar dok se proizvod koristi sa ili bez transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna za bilo kakva oštećenja koja mogu nastati zbog korištenja proizvoda bez uzemljenja u skladu s lokalnim propisima.

! Uredaj mora biti spojen na napojnu mrežu samo od strane ovlaštene i kvalifikovane osobe. Period garancije za proizvod počinje samo nakon ispravno izvršene instalacije. Proizvođač se neće držati odgovornim za oštećenja nastala uslijed procedura koje su izvodile neovlaštene osobe.

! Kabal za napajanje se ne smije pritiskati, savijati ili gnječiti, niti doći u kontakt sa vrućim dijelovima na proizvodu. Oštećeni kabal za napajanje se mora zamijeniti od strane kvalifikovanog električara. U suprotnom, postoji rizik od elektro šoka, kratkog spoja ili požara!

- Pri spajanju mora se pridržavati državnih propisa.
- Podaci napojnog voda moraju odgovarati podacima navedenim na etiketi o tipu proizvoda. Otvorite prednja vrata da vidite etiketu o tipu.
- Napojni kabal vašeg proizvoda se mora slagati sa vrijednostima iz tabele "Tehničke specifikacije".

! Prije započinjanja bilo kakvog rada na električnim instalacijama, iskopčajte uređaj iz napajanja. Postoji rizik od elektro šoka!

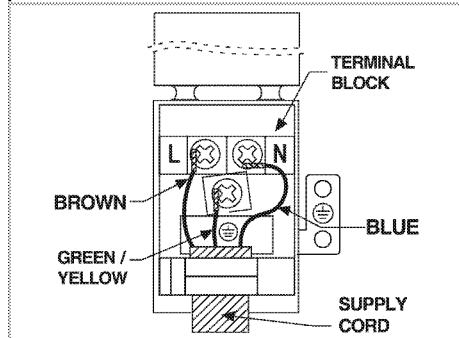
Spajanje napojnog kabla

i Dok obavljate spajanje žica, morate se pridržavati nacionalnih/lokalnih propisa o električnoj energiji i morate koristiti odgovarajući utičnicu/vod i utikač za pećnicu. U slučaju da su energetska ograničenja proizvoda izvan trenutnog kapaciteta nosivosti utikača i utičnice/voda, proizvod se mora spojiti direktno preko fiksne električne instalacije, bez korištenja utikača i utičnice/voda.

1. Nije moguće prekinuti sve polove u izvoru napajanja, jedinica prekida s minimalno 3 mm kontaktnog zazora (osigurači, prekidači linijske sigurnosti, kontaktori) mora biti spojena i svi polovi ove jedinice prekida moraju biti u blizini (ne iznad) proizvoda u skladu sa IEE direktivama. Ne pokoravanje ovim uputstvima može prouzrokovati probleme u radu i učiniti nevažećom garanciju za proizvod.

Preporučuje se dodatna zaštita putem prekidača strujnog kola zaostale električne energije.

Ako je kabal isporučen uz ovaj proizvod:



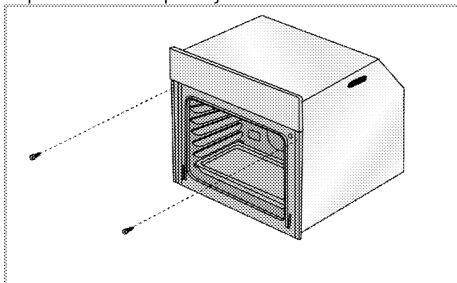
2. Za jednofazno spajanje, spojite žice kao što je označeno ispod:

- Smeđa/Crna žica = L (Faza)
- Plava/sed žica = N (Nula)

- Zeleni/žuti kabal = (E)  (Uzemljenje)
- » ili
- sed/Crna žica = L (Faza)
- Plava/Smeđa žica = N (Nula)
- Zeleni/žuti kabal = (E)  (Uzemljenje)

Instalacija proizvoda

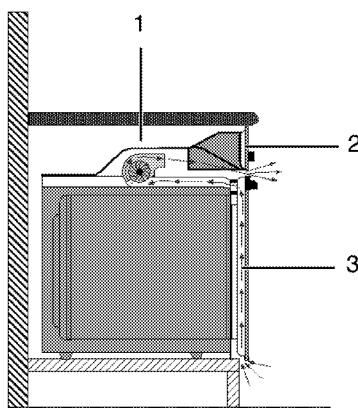
1. Gurnite pećnicu u kabinet, poravnajte i pričvrstite je, a s druge strane osigurajte da napojni kabal ne bude prekinut i/ili prikliješten.



Pričvrstite pećnicu s 2 šarafom kao što je prikazano.

Nakon postavke provjerite jesu li vijci dovoljno zategnuti i da se pećница ne pomjera. Pećnica se može prevrnuti tokom upotrebe ako nije postavljena prema uputstvima i ako vijci nisu dovoljno zategnuti.

Za proizvode sa ventilatorom za hlađenje (Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)



1 Ventilator za hlađenje

2 Upravljačka ploča

3 Vrata

Ugrađeni ventilator hlađi ugradbeni kabinet i prednji dio proizvoda.

i Ventilator za hlađenje nastavlja s radom tokom 20 - 30 minuta nakon što se pećnica isključi. Ukoliko ste kuhali tako što ste programili programator na pećnici, ventilator za hlađenje će također biti isključen po završetku vremena kuhanja zajedno sa svim ostalim funkcijama

Završna provjera

- 1.Rukovanje proizvodom.
- 2.Provjерite funkcije.

Odlaganje starog proizvoda.

- Sačuvajte originalnu kutiju u koju je proizvod bio upakovani i transportujte proizvod u istoj. Slijedite uputstva na kutiji. Ukoliko nemate originalnu kutiju, upakujte proizvod u zaštitnu foliju sa zračnim mjehurićima ili debelu

kartonsku ambalažu i čvrsto omotajte ljepljivom trakom.

- Da biste spriječili da žičana polica i pleh oštete vrata pećnice, stavite komad kartona sa unutrašnje strane vrata pećnice, tako da odgovara položaju pleha. Zalijepite trakom vrata pećnice za bočne zidove.
- Ne koristite vrata ili ručku da biste podizali ili premještali ovaj proizvod.

i Nemojte stavljati nikakve predmete na proizvod i pomjerajte ga u uspravnom položaju.

i Provjerite generalno izgled vašeg proizvoda radi bilo kakvih oštećenja koja su se mogla desiti tokom transporta.

4 Priprema

Savjeti za uštedu energije

Sljedeće informacije će vam pomoći da koristite vaš uređaj na ekološki način i da štedite energiju:

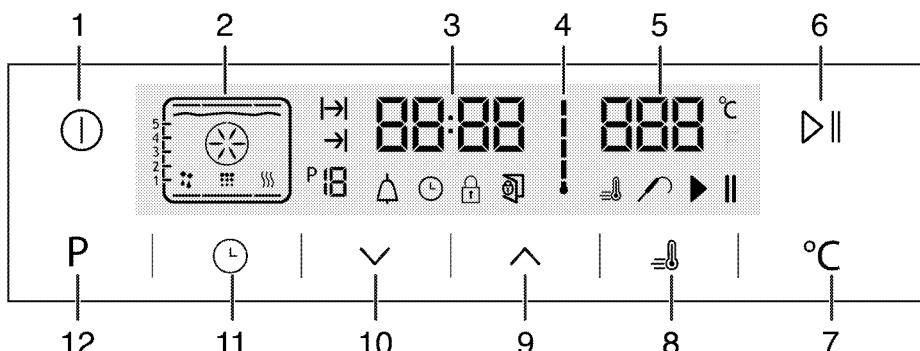
- Koristite emajlirane plehove ili plehove tamne boje u pećnici jer će time biti ostvaren bolji prenos topote.
- Prilikom pripremanja jela, izvršite operacije prethodnog zagrijavanja ako se to savjetuje u korisničkom priručniku ili uputama za kuhanje.
- Ne otvarajte često vrata pećnice za vrijeme kuhanja.
- Ako vrata nisu otvorena, unutrašnja temperatura je optimizirana radi uštede energije na način rada ZAGRIJAVANJE ECO

VENTILATOROM i može se razlikovati u odnosu na displej.

- Pokušajte istovremeno kuhati (spremati) više od jednog jela u pećnici kad god je to moguće. Možete kuhati tako što ćete staviti dvije posude za kuhanje na rešetku roštilja.
- Spremajte više jela jedno za drugim. Pećnica će već biti vruća.
- Možete uštediti energiju tako što ćete isključiti vašu pećnicu par minuta prije isteka vremena kuhanja. Ne otvarajte vrata pećnice.
- Odmrznite zamrznuta jela prije kuhanja.

Prva upotreba

Podešavanje vremena



- 1 Tipka za UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE
- 2 Funkcijski ekran
- 3 Polje pokazivača trenutnog vremena
- 4 Simbol unutrašnje temperature pećnice
- 5 Polje indikatora temperature
- 6 Start/stop tipka za kuhanje
- 7 Tipka za podešavanje temperature
- 8 Znak pojačavača (brzo pred-zagrijavanje)
- 9 Tipka plus
- 10 Tipka minus

11 Tipka za podešavanje

12 Tipka za povratak na funkciju displeja

1. Kod inicijalnog rada pećnice \odot simbol svijetli, dodirnite \wedge / \vee tipke da podešite sat.

2. Potvrdite postavke dodirom \odot simbola i sačekajte 4 sekunde bez dodirivanja bilo koje tipke da biste potvrdili.

i Ako trenutno vrijeme nije podešeno, indikator vremena će početi s povećavanjem/kretanjem prema gore od 12:00. ☺ simbol će biti aktiviran kako bi pokazao da trenutno vrijeme nije podešeno. To će nestati čim se vrijeme podesi.

Prvo čišćenje uređaja

i Neki deterdženti i materijali za čišćenje mogu izazvati oštećenja na površini.

Nemojte koristiti agresivne deterdžente, praškove/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštре predmete dok čistite.

- 1.Uklonite sve materijale korištene za pakovanje
- 2.Obrisite površine uređaja vlažnom krpom ili spužvom i posušite krpom.

Početno zagrijavanje

Uključite uređaj da grije nekih 30 minuta i zatim ga isključite. Na taj način, bilo kakvi ostaci proizvodnje ili slojevi će sagorjeti i biti uklonjeni.

! Vruće površine izazivaju opekotine!

Uređaj može biti vruć kada se koristi. Nikad nemojte dirati vruće gorionike, unutrašnje dijelove pećnice, grijalice itd. Držite djecu dalje od uređaja.

Uvijek koristite rukavice za pećnicu otporne na vrućinu kada stavljate ili uklanjate posuđe u/iz vrele pećnice.

Električna pećnica

- 1.Izvadite sve pladnjeve za pečenje i rešetku roštilja van iz pećnice.
- 2.Zatvorite vrata pećnice.
- 3.Odaberite položaj Static.

Pećnica sa roštiljom

- 1.Izvadite sve pladnjeve za pečenje i rešetku roštilja van iz pećnice.
- 2.Zatvorite vrata pećnice.
- 3.Odaberite najveću jačinu roštilja; pogledajte *Kako rukovati roštiljom, Stranica 33.*
- 4.Pustite pećnicu da radi oko 15 minuta.
- 5.Isključite vašu pećnicu; Pogledajte *Kako rukovati roštiljom, Stranica 33*

i Dim i miris mogu se javiti tokom nekoliko sati prilikom inicijalnog puštanja u rad. To je sasvim normalno. Osigurajte da je prostorija dobro ventilirana da bi se uklonio dim i miris. Izbjegavajte direktno inhaliranje dima i mirisa koji se ispušta.

5 Kako rukovati pećnicom

Opće informacije o pečenju, prženju i roštiljanju

! Vruće površine izazivaju opekotine!

Uređaj može biti vruć kada se koristi. Nikad nemojte dirati vruće gorionike, unutrašnje dijelove pećnice, grijalice itd. Držite djecu dalje od uređaja.

Uvijek koristite rukavice za pećnicu otporne na vrućinu kada stavlјate ili uklanjate posuđe u/iz vrele pećnice.

! Vodite računa kada otvarate vrata pećnice jer iz njene unutrašnjosti može izlaziti para.

Izlazeća para može prouzrokovati opekotine na vašim rukama, licu i/ili očima.

Savjeti za pečenje

- Koristite odgovarajuće obložene neljepljive metalne ploče i aluminijске posude ili silikonske kalupe otporne na toplotu.
- Maksimalno koristite prostor na polici.
- Postavite kalup za pečenje na srednju policu.
- Odaberite ispravan položaj police prije nego uključite pećnicu ili roštilj. Ne mijenjajte položaj police kada je pećnica vruća.
- Držite vrata pećnice zatvorenim.

Savjeti za prženje

- Tretiranje cijelog piletina, čurke i velikih komada mesa sa začinima poput limunovog soka i crnog bibera prije kuhanja povećati će performanse kuhanja.
- Pečenje mesa s kostima traje oko 15 do 30 minuta duže u poređenju sa prženjem mesa bez kosti iste veličine.

- Svaki centimetar debljine mesa zahtijeva vrijeme kuhanja otprilike 4 do 5 minuta.
- Pustite da meso odstoji u pećnici oko 10 minuta nakon završetka kuhanja. Sok se bolje raspoređuje po cijelom komadu pečenja i ne curi kada se meso sječe.
- Ribu treba staviti na srednju ili donju policu u pladnju otpornom na toplotu.

Savjeti za roštiljanje

Kada se meso, riba i perad pripremaju na roštilju, brzo poprime smeđu boju, imaju finu koricu i ne isušuju se. Ravni komadi, mesni ražnjići i kobasice posebno su podesni za roštilj, kao i povrće sa velikom količinom tečnosti, kao što su paradajz i crveni luk.

- Rasporedite komadiće koji će se roštiljati na rešetci ili na plehu za pečenje sa rešetkom na takav način da pokriveni prostor ne prelazi veličinu grijaca.
- Gurnite žičanu policu ili pladanj za pečenje sa rešetkom na željeni nivo u pećnicu. Ako roštiljate na žičanoj polici, gurnite pladanj za pečenje na donju policu kako bi se pokupila masnoća. Pladanj za pečenje koji trebate gurnuti mora biti odgovarajuće veličine tako da obuhvata cijelo područje za roštiljanje. Ovaj pladanj možda neće biti isporučen uz proizvod. Dodajte malo vode u pladanj za pečenje radi lakšeg čišćenja.



Hrana koja nije pogodna za roštiljanje nosi sa sobom rizik od požara. Roštiljajte samo hrana koja je podesna za veliku toplotu prženja. Nemojte stavljati hrana suviše daleko u pozadinu roštilja. To je najtoplij i dio pećnice i zamašćena hrana se može zapaliti.

Kako rukovati električnom pećnicom

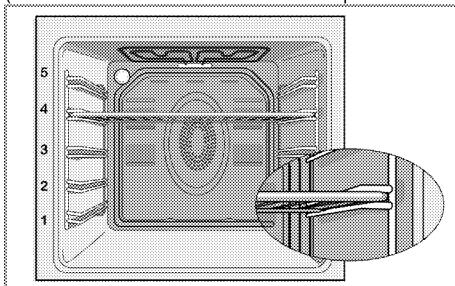
Isključivanje električne pećnice

Važno je pravilno postaviti žičanu rešetku na žičani nosač. Žičana rešetka mora biti umetnuta između nosača kao što je prikazano na slici.

Nemojte dopustiti da žičana rešetka stoji naslonjena na stražnji zid pećnice.

Kliznite vašu rešetku na prednji odjeljak nosača i namjestite je uz pomoć vrata kako biste postigli dobre performanse roštiljanja.

(Varira u ovisnosti od modela proizvoda.)



Načini rada

Redoslijed režima rada prikazan ovdje može odstupati od redoslijeda na vašem proizvodu.

1. Gornje i donje zagrijavanje



Hrana je zagrijana istovremeno s donje i gornje strane. Na primjer, to je pogodno za kolače, tjestenine, ili kolače i kaserole u kalupima za pečenje. Kuhanje samo sa jednim plehom.

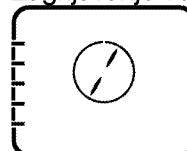
Odgovarajući položaj nosača će biti prikazan na ekranu.

2. Zagrijavanje donje/gornje strane potpomognuto ventilatorom



Topli zrak zagrijan stražnjim i gornjim grijačima ravnomjerno se raspoređuje po cijeloj pećnici brzo uz pomoć ventilatora. Kuhanje samo sa jednim plehom.

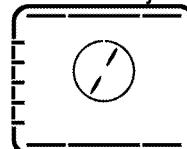
3. Zagrijavanje ventilatorom



Topli zrak zagrijan grijačem potpomognutim ventilatorom ravnomjerno se raspoređuje po cijeloj pećnici brzo uz pomoć ventilatora. Podesno za pripremanje jela na različitim nivoima nosača, a prethodno zagrijavanje u većini slučajeva nije potrebno. Podesno za pripremanje hrane na više plehova.

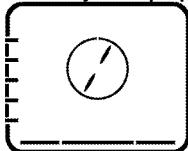
i Kada su vrata pećnice otvorena, motor ventilatora neće raditi da bi se topli zrak zadržao u unutrašnjosti.

4. "3D" funkcija



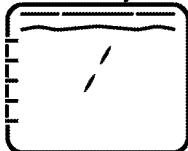
Zagrijavanje gornje i donje strane i zagrijavanje potpomognuto ventilatorom su u funkciji. Hrana se kuha ravnomjerno i brzo svuda okolo. Kuhanje samo sa jednim plehom.

5. Funkcija za pripremanje pizze



Zagrijavanje donje strane i zagrijavanje potpomognuto ventilatorom su u funkciji. Podesno za pečenje pizze.

6. Puni roštilj+ventilator



Topli zrak zagrijan punim roštiljom raspoređuje se veoma brzo u pećnici uz pomoć ventilatora. Podesno za roštiljanje velikih količina mesa.

- Stavite velike ili srednje velike porcije na odgovarajući policu ispod grijača roštilja za roštiljanje.
- Okrenite hrani nakon što protekne polovina vremena roštiljanja.

7. Puni roštilj



Veliki roštilj na stropu pećnice je u funkciji. Podesno za roštiljanje velikih količina mesa.

- Stavite velike ili srednje velike porcije na odgovarajući policu ispod grijača roštilja za roštiljanje.
- Okrenite hrani nakon što protekne polovina vremena roštiljanja.

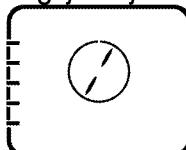
8. Roštilj



Mali roštilj na stropu pećnice je u funkciji. Pogodno za roštiljanje i gratinirana jela.

- Stavite male ili srednje velike porcije na odgovarajući policu ispod grijača roštilja za prženje.
- Okrenite hrani nakon što protekne polovina vremena roštiljanja.

9. Zagrijavanje eko ventilatorom



Za uštedu energije, možete koristiti ovu funkciju umjesto operacija kuhanja koje biste izvodili korištenjem zagrijavanja ventilatorom na temperaturnom opsegu 160-220°C. No, vrijeme kuhanja će se malo povećati.

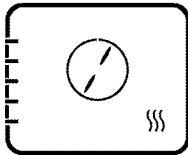
Vremena kuhanja vezana za ovu funkciju prikazana su u tabeli "Zagrijavanje eko ventilatorom".

10. Zagrijavanje dna



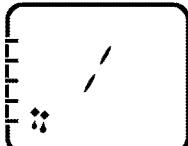
Samo zagrijavanje donje strane je u funkciji. To je pogodno za pizze i za kasnije rumenjenje hrane s donje strane.

11. Čuvanje toplote



Koristi se za čuvanje hrane na određenoj temperaturi spremne za serviranje na dugi vremenski period.

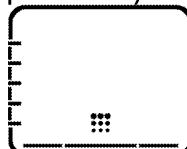
12. Rad sa ventilatorom



Pećnica se ne zagrijava. Radi samo ventilator (u stražnjem zidu). Smrznuta zrnasta hrana polako se odmrzava na sobnoj temperaturi, a pripremljena hrana se hlađe. Vrijeme potrebno za odmrzavanje cijelog komada mesa

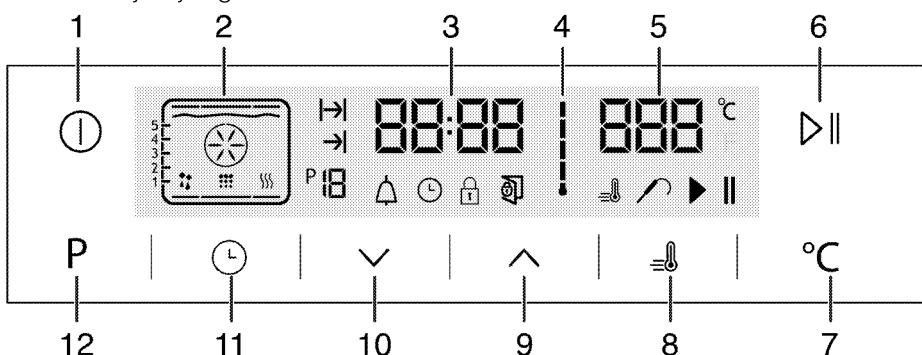
duže je od vremena odmrzavnja hrane sa žitaricama.

13. Lako čišćenje parom
(Ova funkcija je opcionalna. Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)



Ova funkcija omogućava da se prljavština (koja ne стоји предugo) u pećnici omeša i da se lako očisti. Pogledajte odjeljak "Čišćenje - lako čišćenje parom" da biste jednostavno čistili parom.

Kako upravljavati kontrolnom jedinicom pećnice



- 1 Tipka za UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE
- 2 Funkcijski ekran
- 3 Polje pokazivača trenutnog vremena
- 4 Simbol unutrašnje temperature pećnice
- 5 Polje indikatora temperature
- 6 Start/stop tipka za kuhanje
- 7 Tipka za podešavanje temperature
- 8 Znak pojačavača (brzo pred-zagrijavanje)
- 9 Tipka plus
- 10 Tipka minus
- 11 Tipka za podešavanje
- 12 Tipka za povratak na funkciju displeja

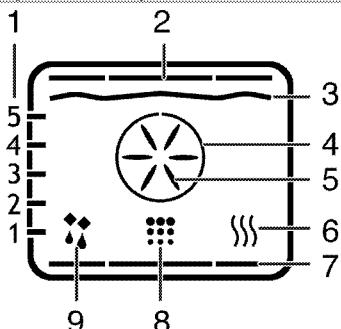
- | | |
|------|-------------------------------------|
| → | : Simbol vremena kuhanja |
| → | : Simbol vremena završetka kuhanja* |
| P 18 | : Broj funkcije |
| △ | : Simbol za alarm |
| ⌚ | : Simbol sata |
| 🔒 | : Simbol zaključane tipke |
| 🔓 | : Simbol otvorenih vrata |



- : Znak pojačavača (brzo pred-zagrijavanje)
- : Znak sonde za meso
- : Simbol pauze kuhanja
- : Simbol početka kuhanja
- (Ova funkcija je opcionalna. Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)**

Tabela funkcija:

Tabela funkcija ukazuje na funkcije koje mogu biti korištene u pećnici i njihove odnosne maksimalne i minimalne temperature. Preporučena temperatura prikazuje se kada je odabrana funkcija.



- 1 Položaji police
- 2 Gornji grijač
- 3 Grijač za roštilj
- 4 Pomoćni grijač
- 5 Pomoćni ventilator
- 6 Čuvanje toplote
- 7 Zagrijavanje dna
- 8 Položaj čišćenja
- 9 Rad sa položajem ventilatora

i Funkcije se razlikuju ovisno od modela proizvoda!

Tabela funkcija	Opseg temperature (°C)
Grijanje dna/vrh-a potpomognuto ventilatorom	40-280
Kuhanje potpomognuto ventilatorom	40-280
"3D" funkcija	40-280
Funkcija za pizzu	40-280
Veliki roštilj potpomognut ventilatorom	40-280
Puni roštilj	40-280
Donji roštilj	40-280
Grijanje eco ventilatorom	160-220
Grijanje dna	40-220
Održavanje topline	40-100

i Maksimalno podesivo vrijeme kuhanja u režimima osim održavanja topline je ograničeno na 6 sati zbog sigurnosnih razloga. Program će biti otkazan u slučaju nestanka struje. Morate ponovo programirati pećnicu.

i Dok pravite bilo kakva podešavanja, odnosni simboli na satu će treperiti.

i Trenutno vrijeme se ne može podeševati dok pećnica radi u bilo kojoj funkciji, ili ako je podešeno poluautomatsko ili automatsko programiranje na pećnici.

i Čak i ako je pećnica isključena, lampica pećnice svijetli kada su vrata pećnice otvorena.

Kako rukovati pećnicom

1. Dodirnite ① tipku tokom otprilike 2 sekunde da biste otvorili pećnicu.
- » Prvo se pojavljuje funkcija za rad na displeju nakon što se pećnica uključi. Kada je displej u ovom režimu, vrijeme kuhanja, vrijeme završetka kuhanja i funkcija pojačivača (brzo zagrijavanje) se mogu podešiti.

Tabela funkcija	Opseg temperature (°C)
Gornje i donje grijanje	40-280

i Pećnica će se isključiti automatski u roku od 20 sekundi ako nikakve postavke pećnice nisu učinjene na ovom ekranu.

Manualno kuhanje odabirom temperature i funkcije rada

Možete kuhati tako što ćete odabratи temepreaturu i funkciju rada koji su specifični za vaše jelo, manualno kontrolišući bez podešavanja dužine trajanja kuhanja.

1. Prvo funkcija rada se pojavljuje na displeju nakon dodira na ① tipku da biste otvorili pećnicu.
2. Odaberite funkciju rada tako što ćete dodirnuti tipke.
3. Ako želite promijeniti temperaturu koja je preporučena za funkciju rada, omogućite temperaturno polje dodirom na °C tipku.
» °C simbol treperi.
4. Podesite željenu temperaturu tako što ćete dodirnuti tipke.
5. Potvrdite postavke temperature dodirom na °C tipku.
6. Stavite vaše jelo u pećnicu.
7. Dodirnite ►|| tipku da počnete kuhanje ako su temperatura i funkcija rada odgovarajući. ► simbol se pojavljuje na displeju.
» Vaša pećnica će spremno početi s radom u odabranoj funkciji i povećati će unutrašnju temperaturu do podešene temperature. Svaki stepen simbola unutrašnje temperature će se upaliti kako unutrašnja temperatura bude dostizala podešenu temperaturu. Dodatni aktivni grijaci i preporučeni položaj pladnja se pojavljuju na displeju funkcija.
8. Pećnica se ne isključuje automatski zbog manualnog načina kuhanja bez podešavanja vremena kuhanja.

Možete završiti kuhanje ponovnim dodirom na ►|| tipku.

» Pećnica završava kuhanje i || simbol se pojavljuje na displeju.

9. Dodirnite ① tipku tokom otprilike 2 sekunde da biste zatvorili pećnicu.

Kuhanje pomoću podešavanja vremena kuhanja;

Možete osigurati da se pećnica isključuje odabirom temeprature i funkcije rada koji su specifični za vaše jelo i podešavanjem vremena kuhanja, manualno kontrolišući podešavanje vremena trajanja kuhanja.

1. Prvo funkcija rada se pojavljuje na displeju nakon dodira na ① tipku da biste otvorili pećnicu.
2. Odaberite funkciju rada tako što ćete dodirnuti tipke.
3. Ako želite promijeniti temperaturu koja je preporučena za funkciju rada, omogućite temperaturno polje dodirom na °C tipku.
» °C simbol treperi.
4. Podesite željenu temperaturu tako što ćete dodirnuti tipke.
5. Potvrdite postavke temperature dodirom na °C tipku.
6. Dodirnite ② dok se ➔ simbol ne pojavi na displeju za vrijeme kuhanja.
7. Podesite vrijeme kuhanja dodirom na tipke i potvrdite podešavanje dodirom na ② tipku.
» Kada je vrijeme kuhanja podešeno, ➔ simbol će se pojaviti na displeju neprestano.
8. Stavite vaše jelo u pećnicu.
9. Dodirnite ►|| tipku da počnete kuhanje ako su temperatura, funkcija rada i vrijeme kuhanja odgovarajući. ► simbol se pojavljuje na displeju.
» Pećnica će biti zagrijana na podešenu temperaturu i održavat će tu

temperaturu do kraja vremena kuhanja koje ste odabrali.

» Vaša pećnica će spremno početi s radom u odabranoj funkciji i povećat će unutrašnju temperaturu do podešene temperature. Ona održava tu temperaturu do kraja podešenog vremena kuhanja. Svaki stepen simbola unutrašnje temperature će se upaliti kako unutrašnja temperatura bude dostizala podešenu temperaturu. Dodatni aktivni grijaci i preporučeni položaj pladnja se pojavljuju na displeju funkcija.

10.Nakon što se proces kuhanja završi,

"End" se pojavljuje na displeju i oglašava se alarm.

11.Dodirnite bilo koju tipku da utišate alarm.

» Alarm prestaje i pećnica automatski završava s radom.

Podešavanje vremena završetka kuhanja na kasnije vrijeme; (Ova funkcija je opcionalna. Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)

Možete osigurati da pećnica radi i da se isključuje automatski tako što ćete podesiti temperaturu i funkciju rada koji su specifični za vaše jelo, vrijeme kuhanja i vrijeme završetka kuhanja na kasnije vrijeme, manualno kontrolišući bez podešavanja vremena trajanja kuhanja.

1.Prvo funkcija rada se pojavljuje na displeju nakon dodira na  tipku da biste otvorili pećnicu.

2.Odaberite funkciju rada tako što ćete dodirnuti  tipke.

3.Ako želite promijeniti temperaturu koja je preporučena za funkciju rada, omogućite temperaturno polje dodirom na  tipku.

»  simbol treperi.

4.Podesite željenu temperaturu tako što ćete dodirnuti  tipke.

5.Potvrđite postavke temperature dodirom na  tipku.

6.Dodirnite  dok se  simbol ne pojavi na displeju za vrijeme kuhanja.

7.Podesite vrijeme kuhanja dodirom na  tipke i potvrđite podešavanje dodirom na  tipku.

» Kada je vrijeme kuhanja podešeno,  simbol će se pojaviti na displeju neprestano.

8.Dodirnite  dok se  simbol ne pojavi na displeju za vrijeme završetka kuhanja.

9.Podesite vrijeme kuhanja dodirom na  tipke i potvrđite podešavanje dodirom na  tipku.

» Kada je vrijeme završetka kuhanja podešeno,  simbol će se pojaviti na displeju neprestano.

10.Stavite vaše jelo u pećnicu.

11.Dodirnite  tipku da počnete kuhanje ako su temperatura, funkcija rada, vrijeme kuhanja i vrijeme završetka kuhanja odgovarajući.  simbol se pojavljuje na displeju.

» Programator pećnice automatski računa vrijeme početka za kuhanje oduzimajući vrijeme kuhanja od vremena završetka kuhanja koje ste podesili. Odabrani način rada je aktiviran kada je početak vremena kuhanja dospio i pećnica je zagrijana do podešene temperaturu. Ona održava tu temperaturu do kraja podešenog vremena kuhanja. Svaki stepen simbola unutrašnje temperature će se upaliti kako unutrašnja temperatura bude dostizala podešenu temperaturu. Dodatni aktivni grijaci i preporučeni položaj pladnja se pojavljuju na displeju funkcija.

- 12.Nakon što se proces kuhanja završi, "End" se pojavljuje na displeju i oglašava se alarm.
- 13.Dodirnite bilo koju tipku da utišate alarm.
 - » Alarm prestaje i pećnica automatski završava s radom.

i Ako želite otkazati samo vrijeme kuhanja ili vrijeme kuhanja plus vremena završetka kuhanja nakon što ste ih podesili, trebate resetovati vrijeme kuhanja.

Podešavanje pojačivača (brzo prethodno zagrijavanje)

Koristite funkciju pojačivača (brzo prethodno zagrijavanje) kako biste učinili da pećnica brže dosegne željenu temepraturu.

i Pojačivač nije moguće odabrat u položajima za odmrzavanje, grijanje eco ventilatorom , održavanje topote i čišćenje. Postavke pojačivača će biti otkazane u slučaju prekida napajanja.

- 1.Dodirnite  tipku nakon podešavanja temperature, funkcija rada, vremena kuhanja i vremena završetka kuhanja.
 - »  simbol se pojavljuje neprestano i podešavanje pojačivača (brzo prethodno zagrijavanje) je omogućeno.
 - » Simbol pojačivača nestaje čim pećnica dostigne željenu temepraturu i pećnica nastavlja s radom u funkciji u kojoj je bila prije funkcije pojačivača.
- 2.Dodirnite ponovo  tipku da biste otkazali funkciju pojačivača.
 - »  simbol nestaje i podešavanje pojačivača (brzo prethodno zagrijavanje) je onemogućeno.

Isključivanje električne pećnice

Dodirnite  tipku da biste isključili pećnicu.

Aktiviranje tipke za zaključavanje

Možete srpiječiti mijenjanje zadanih parametara na pećnici aktiviranjem funkcije za zaključavanje tipku.

- 1.Dodirnite  dok se  simbol ne pojavi na displeju.
- » "OFF" će se pojaviti na displeju.
- 2.Pritisnite  da biste aktivirali zaključavanje tipki.
 - » Kada je zaključavanje tipki aktivirano, "On" se pojavljuje na displeju i  simbol ostaje upaljen. Potvrdite dodriom na .

i Tipke pećnice nisu u funkciji kada je aktivirano zaključavanje tipki.

Zaključavanje tipki neće biti otkazano u slučaju nestanka struje.

Da biste deaktivirali zaključavanje tipki, dodirnite

- 1.Dodirnite  dok se  simbol ne pojavi na displeju.
- » "On" će se pojaviti na displeju.
- 2.Onemogućite zaključavanje tipki pritiskom na  tipku.
- » "OFF" će se pojaviti kada se zaključavanje tipki deaktivira. Potvrdite dodriom na .

i Tipke pećnice nisu u funkciji kada je aktivirana funkcija zaključavanja tipki. Zaključavanje tipki neće biti otkazano u slučaju prekida napajanja.

Podešavanje sata za alarm

Možete koristiti programator proizvoda za bilo koje upozorenje ili podsjetnik osim programa kuhanja.

Sat za alarm nema utjecaj na funkcije pećnice. On se koristi samo kao upozorenje. Na primjer, ovo je korisno kada želite okrenuti hranu u pećnici u određenom vremenu. Programator će vam dati zvučno upozorenje na kraju podešenog vremena.

1.Dodirnite Δ dok se \odot simbol ne pojavi na displeju.

i Maksimalno vrijeme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.

2.Podesite vrijeme trajanja alarma tako što ćete koristiti \wedge/\vee tipke.

» Δ simbol će ostati upaljen i vrijeme alarma će se pojaviti na displeju kada je vrijeme alarma podešeno.

3.Na kraju vremena alarma, Δ simbol počinje treperiti i zvučno upozorenje se oglašava.

Isključivanje alarma

1.Zvučno upozorenje se oglašava tokom 2 minute. Da prekinete zvučno upozorenje, samo pritisnite bilo koju tipku.

» Zvučno upozorenje će se utišati i trenutno vrijeme će biti prikazano.

Otkazivanje alarma:

1.Dodirnite \odot dok se Δ simbol ne pojavi na displeju da biste otkažali alarm.

2.Pritisnite i držite \vee tipku dok se "00:00" ne prikaže.

i Vrijeme alarma će biti prikazano. Ako su vrijeme alarma i vrijeme kuhanja podešeni podudarno, najkraće vrijeme će biti prikazano.

Mijenjanje vremena tokom dana

1.Dodirnite \odot tipku u kratkim intervalima dok se \odot simbol ne pojavi na displeju.

2.Dodirnite \wedge/\vee tipke da podesite sate.

3.Potrdite postavke dodirom \odot simbola i sačekajte 4 sekunde bez dodirivanja bilo koje tipke da biste potvrdili.

i Postavke trenutnog vremena su otkazane u slučaju nestanka struje. Potrebno je ponovno podesiti. Trenutno vrijeme se ne može mijenjati kada je bilo koja od funkcija pećnice u upotrebi.

Podežavanje glasnoće

1.Dok je pećnica u stanju mirovanje, dodirnite \odot tipku u kratkim intervalima dok se ne pojavi 'VOL' na displeju.

2.Pritisnite \wedge/\vee tipke da podesite jedan od L0, L1 ili L2 tonova.

3.Pritisnite \odot tipku ili sačekajte 4 sekunde bez dodirivanja bilo koje tipke da biste potvrdili postavku

Prilagođavanje postavke za eko lampicu

1.Dok je pećnica u stanju mirovanje, dodirnite \odot tipku u kratkim intervalima dok se ne pojavi 'LP' na displeju.

2.Pritisnite \wedge/\vee tipke da podesite On ili ECO opciju.

3.Pritisnite \odot tipku ili sačekajte 4 sekunde bez dodirivanja bilo koje tipke da biste potvrdili postavku

4.Kada je podešeno na ON; dok su vrata pećnice otvorena u stanju mirovanja i tokom rada lampica je UKLJUČENA kontinuirano.

5.Kada je podešeno na EKO; dok su vrata pećnice otvorena u stanju mirovanja i tokom rada lampica je UKLJUČENA i potom ISKLJUČENA nakon 15 sekundi.

Ako se dodirne bilo koja tipka tokom rada (osim \odot tipki) lampica je UKLJUČENA i potom ISKLJUČENA nakon 15 sekundi.

Tabela vremena kuhanja

i Vremena u ovoj karti služe kao vodič. Vremena mogu varirati zbog temperature hrane, debljine, vrste i vaših vlastitih preferencija u vezi kuhanja.

Pečenje i prženje

i 1. polica pećnice je **donjapolica**.

Posuda	Broj pladnjeva	Dodatna oprema za korištenje	Način rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (približno u min.)
Kolači u plehu	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	180	25 ... 30
Kolači u kalupu	Jedan pladanj	Kalup za tortu na rešetci roštilja**		2	180	40 ... 50
Mali kolači	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	160	25 ... 35
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	150	30 ... 40
	2 pladnja	1-Pladanj za tjesto* 3-Standardni pladanj*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 pladnja	1-Standardni pladanj* 3-Pladanj za tjesto* 5-Duboki pladanj*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskvit kolač	Jedan pladanj	Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na rešetci roštilja**		3	160	25 ... 35
	Jedan pladanj	Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na rešetci roštilja**		2	150	30 ... 40
	2 pladnja	1-Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na rešetci roštilja** 4-Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na pladnju za tjesto**		1 - 4	150	35 ... 45
Kolači	Jedan pladanj	Pladanj za tjesto*		3	180	25 ... 30
	2 pladnja	1-Pladanj za tjesto* 3-Standardni pladanj*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 pladnja	1-Pladanj za tjesto* 3-Standardni pladanj* 5-Duboki pladanj*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Kolači od tjesteta	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		2	200	30 ... 40
	2 pladnja	1-Pladanj za tjesto* 5-Standardni pladanj*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 pladnja	1-Pladanj za tjesto* 3-Standardni pladanj* 5-Duboki pladanj*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Filovana tjestenina	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		2	200	25 ... 35

Posuda	Broj pladnjeva	Dodatna oprema za koristenje	Način rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (približno u min.)
	2 pladnja	1-Pladanj za tjesto* 3-Standardni pladanj*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 pladnja	1-Pladanj za tjesto* 3-Standardni pladanj* 5-Duboki pladanj*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kvasac	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		2	200	35 ... 45
Lazanje	Jedan pladanj	Staklena/metalna pravouglaona tava na rešetci roštilja**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	200	10 ... 15
Govedi odrezak (cijel) / pržen	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	100 ... 120
Janjeći but (lonac)	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	25 min. 250/max, zatim 190	70 ... 90
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	25 min. 250/max, zatim 190	60 ... 80
Pileće pečenje (1,8-2 kg)	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		2	15 min. 250/max, zatim 180 ... 190	60 ... 80
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		2	15 min. 250/max, zatim 180 ... 190	60 ... 80
Ćurka (5.5 kg)	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	200	20 ... 30
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	200	20 ... 30

Preporučuje se prethodno zagrijavanje za sve vrste hrane.

* Moguće je da ovaj dodatni pribor ne bude isporučen s proizvodom.

** Ovaj dodatni pribor nije isporučen s proizvodom. Ovaj dodatni pribor je komercijalno dostupan.

Tabela kuhanja za testiranje jela

Jela u ovoj tabeli kuhanja su pripremljena u skladu sa EN 60350-1

kako bi se omogućilo kontrolnim institucijama da testiraju proizvode.

Posuda	Broj pladnjeva	Dodatačna oprema za korištenje	Nacin rada	Počinjaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (pribiljivo u min.)
Shortbread	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	140	20 ... 30
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	140	20 ... 30
	2 pladnja	1-Standardni pladanj* 3-Pladanj za tjesto*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 pladnja	1-Standardni pladanj* 3-Pladanj za tjesto* 5-Duboki pladanj*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Mali kolači	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	160	25 ... 35
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	150	30 ... 40
	2 pladnja	1-Pladanj za tjesto* 3-Standardni pladanj*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 pladnja	1-Standardni pladanj* 3-Pladanj za tjesto* 5-Duboki pladanj*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskvit kolač	Jedan pladanj	Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na rešetci roštilja**		3	160	25 ... 35
	Jedan pladanj	Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na rešetci roštilja**		2	150	30 ... 40
	2 pladnja	1-Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na rešetci roštilja** 4-Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na pladnju za tjesto**		1 - 4	150	35 ... 45
Pita s jabukama	Jedan pladanj	Okrugla crna metalna posuda prečnika 20 cm na rešetci roštilja**		2	180	50 ... 60
	Jedan pladanj	Okrugla crna metalna posuda prečnika 20 cm na rešetci roštilja**		2	170	50 ... 60
	2 pladnja	1-Okrugla crna metalna posuda prečnika 20 cm na rešetci roštilja** 4-Okrugla crna metalna posuda prečnika 20 cm na pladnju za tjesto**		1 - 4	170	50 ... 60

Preporučuje se prethodno zagrijavanje za sve vrste hrane.

* Moguće je da ovaj dodatni pribor ne bude isporučen s proizvodom.

** Ovaj dodatni pribor nije isporučen s proizvodom. Ovaj dodatni pribor je komercijalno dostupan.

Zagrijavanje eko ventilatorom

- i** Nemojte mijenjati temperaturu kuhanja nakon što kuhanje započne u "Zagrijavanje eko ventilatorom" modu.

i Nemojte otvarati vrata tokom kuhanja u "Zagrijavanje eko ventilatorom" modu. Ako vrata nisu otvorena, unutrašnja temperatura je optimizirana radi uštede energije i može se razlikovati u odnosu na displej.

Postava	Broj pladanja	Dodatačna oprema za korištenje	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (približno u min.)
Mali kolači	Jedan pladanj	Standardni pladanj*	3	160	25 ... 35
Kolači	Jedan pladanj	Standardni pladanj*	3	180	25 ... 35
Kolači od tijesta	Jedan pladanj	Standardni pladanj*	3	200	45 ... 55
Filovana tjestenina	Jedan pladanj	Standardni pladanj*	3	200	35 ... 45

* Moguće je da ovaj dodatni pribor ne bude isporučen s proizvodom.

Upute za pečenje kolača

- Ako je kolač previše suh, povećajte temperaturu za nekih 10°C i smanjite vrijeme kuhanja.
- Ako je kolač vlažan, koristite manje tečnosti ili snizite temperaturu za 10°C.
- Ako je kolač previše taman na vrhu, postavite ga na nižu policu, snizite temperaturu i povećajte vrijeme kuhanja.
- Ako je skuhano dobro s unutrašnje strane ali je gnjecavo s vanjske strane koristite manje tečnosti, snizite temperaturu i povećajte vrijeme kuhanja.

po slojevima tijesta kako bi ravnomjerno porumenili.

i Pecite tijesto u skladu sa režimom rada i temperaturom koji su dati u tabeli kuhanja. Ako donji dio još nije dovoljno rumen, slijedeći put ga stavite na jednu policu niže.

Uputstva za kuhanje povrća

- Ako jelo od povrća ostaje bez sokova i postaje previše suho, kuhatite ga u tavi sa poklopcem umjesto u plehu. Zatvorene posude će sačuvati sokove koje daje jelo.
- Ako se jelo od povrća ne skuha, prokuhatite povrće unaprijed ili ga pripremite kao konzerviranu hranu i stavite u pećnicu.

Kako rukovati roštiljom

! Zatvorite vrata pećnice tokom pečenja na roštilju.

Vruće površine mogu izazvati opekotine!

Uključivanje roštilja

- Prvo funkcija rada se pojavljuje na displeju nakon dodira na ① tipku da biste otvorili pećnicu.
- Dodirnite **↖/↘** da odaberete željenu funkciju roštilja.
- Ako želite promijeniti temperaturu koja je preporučena za funkciju rada,

- omogućite temperaturno polje dodirom na tipku.
 » simbol treperi.
4. Podesite željenu temperaturu tako što ćete dodirnuti tipke.
5. Potvrdite postavke temperature dodirom na tipku.
6. Dodirnite tipku da počnete roštiljanje ako su temperatura i funkcija rada odgovarajući. simbol se pojavljuje na displeju.

» Vaša pećnica će spremno početi s radom u odabranoj funkciji i povećat će unutrašnju temperaturu do podešene temperature. Svaki stepen simbola unutrašnje temperature će se upaliti kako unutrašnja temperatura bude dostizala podešenu temperaturu.

Dodatni aktivni grijaci i preporučeni

polozaj pladnja se pojavljuju na displeju funkcija.

7. Možete završiti roštiljanje ponovnim dodirom na tipku.

» Pećnica završava roštiljanje i simbol se pojavljuje na displeju.

Isključivanje roštilja

1. Dodirnite tipku tokom otprilike 2 sekunde da biste zatvorili pećnicu.



Hrana koja nije pogodna za roštiljanje nosi sa sobom rizik od požara. Roštiljajte samo hranu koja je podesna za veliku toplotu prženja.

Nemojte stavljati hranu suviše daleko u pozadinu roštilja. To je najtoplji dio pećnice i zamašćena hrana se može zapaliti.

Vrijeme pripremanja hrane korištenjem funkcije roštilja

Roštiljanje električnim roštiljom

Hrana	Dodatačna oprema za korištenje	Položaj police	Preporučena temperatura (°C)**	Vrijeme roštiljanja (približno)
Riba	Rešetka roštilja	4...5	250	20...25 min. #
Pileći odrezak	Rešetka roštilja	4...5	250	25...35 min.
Sjeckana janjetina	Rešetka roštilja	4...5	250	20...25 min.
Govede pečenje	Rešetka roštilja	4...5	250	25...30 min. #
Sjeckana teletina	Rešetka roštilja	4...5	250	25...30 min. #
Tost *	Rešetka roštilja	4	250	1...3 min.

* ovisno o debijini

Prethodno zagrijati tokom 5 minuta

**Ako se temperatura roštilja vašeg proizvoda ne može podesiti, roštilj će raditi na preporučenoj temperaturi.

Jela u ovoj tabeli kuhanja su pripremljena u skladu sa EN 60350-1 kako bi se omogućilo kontrolnim institucijama da testiraju proizvode.

Hrana	Dodatačna oprema za korištenje	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (približno u min.)
Tost	Rešetka roštilja	4	250	1...3 min.
Ćufte (govedina) - 12 komadi	Rešetka roštilja	4	250	25...35 min.

Okrenite hranu nakon 2/3 ukupnog vremena roštiljanja.

Preporučuje se prethodno zagrijavanje od 5 minuta za prženje svake vrste hrane.

6 Održavanje i njega

Opšte informacije

Životni vijek proizvoda će biti produžen, a učestali problemi će se smanjiti ukoliko se proizvod čisti u redovnim intervalima.

! Isključite uređaj s glavnog napajanja prije započinjanja aktivnosti oko održavanja i čišćenja.

Postoji rizik od elektro šoka!

! Sačekajte da se uređaj ohladi prije čišćenja.

Vruće površine mogu izazvati opekotine!

- Očistite temeljito proizvod nakon svake upotrebe. Na taj način će biti moguće lakše uklanjanje ostataka kuhanja, te oni neće gorjeti prilikom narednog korištenja uređaja.
- Za čišćenje uređaja nisu potrebna posebna sredstva za čišćenje. Koristite toplu vodu s tečnošću za pranje, mekanu krpu ili spužvu da očistite proizvod i zatim ga prebrišite suhom krpom.
- Uvijek osigurajte da bilo kakav višak tečnosti bude temeljito obrisan nakon čišćenja i sve što je proljeveno da se odmah posuši brisanjem.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje koja sadrže kiseline ili hlorid da biste čistili površine od nehrđajućeg materijala ili od inoksa niti za čišćenje ručke. Koristite mekanu krpu sa tečnim deterdžentom (ne abrazivnim) da prebrišete te dijelove, obratite pažnju da brišete u jednom smjeru.

i Neki deterdženti i materijali za čišćenje mogu izazvati oštećenja na površini.

Nemojte koristiti agresivne deterdžente, praškove/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštре predmete dok čistite.

i Nemojte koristiti čistače na paru da čistite uređaj jer bi to moglo prouzrokovati strujni udar.

Čišćenje kontrolne ploče

Očistite kontrolnu ploču i kontrolne tipke vlažnom krpom te ih potom osušite.

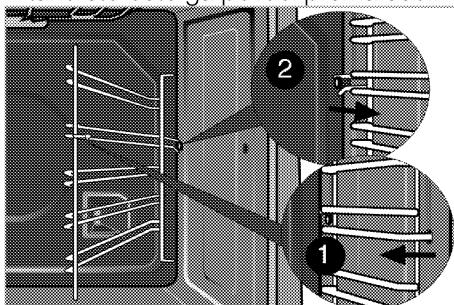
i Ako je proizvod opremljen dugmadima/tipkama, nemojte uklanjati kontrolnu dugmad da čistite kontrolnu tablu. Kontrolna tabla bi se mogla oštetiti!

Čišćenje pećnice

Čišćenje bočnih zidova(Varira u ovisnosti od modela proizvoda.)

(Ova funkcija je opcionalna. Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)

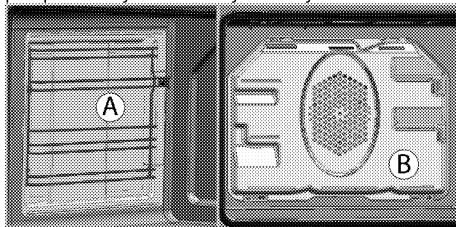
- 1.Uklonite prednji dio bočnog nosača tako što ćete ga povući u smjeru suprotnom od bočnog zida.
- 2.Uklonite bočni nosač u potpunosti tako što ćete ga povući prema sebi.



Katalitički zidovi

(Ova funkcija je opcionalna. Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)

Unutrašnji bočni zidovi (A) i/ili stražnji zid (B) vašeg proizvoda mogu biti obloženi katalitičkim emajlom. Katalitički zidovi imaju svijetlu mat boju i poroznu površinu. Katalitički zidovi pećnice se ne trebaju čistiti. Zahvaljujući svojoj perforiranoj strukturi, katalitičke površine apsorbiraju mast i kad se površina ispuni mašću, počinju sjajiti. U ovom slučaju preporučuje se zamjena dijelova.

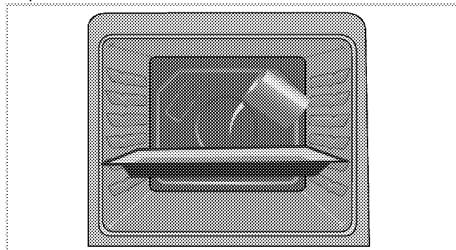


Lako čišćenje parom

(Ova funkcija je opcionalna. Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)

To osigurava lako čišćenje jer se prljavština (bez predugog čekanja) omekša pomoću pare koja se formira unutar pećnice i vodenih kapljica koje se kondenzuju na unutrašnjim površinama pećnice.

- 1.Uklonite sav pribor iz pećnice.
- 2.Ulije 500 ml vode u pladanju pećnice i postavite pladanju na 2. polici u pećnici.



- 3.Odaberite funkciju za lagano čišćenje parom. Vrijeme trajanja čišćenja će se

pojaviti na ekranu i dato vrijeme nije moguće promjeniti. Možete podesiti vrijeme završetka za ovu funkciju čišćenja.

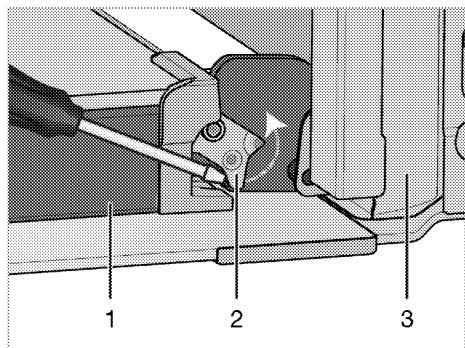
- 4.Otvorite vrata i obrišite unutrašnje površine u pećnici sa vlažnom sružicom ili krpom.
 - 5.Koristite toplu vodu s tečnošću za pranje, mekanu krpu ili sružicu da očistite postojana zaprljanja i zatim prebrišite suhom krpom.
- i** U toku režima laganog čišćenja pomoću pare, voda se postavlja u pladanju tako da se ostaci/prljavština u unutrašnjosti pećnice isparavaju i kondenzuju u šupljinu pećnice i unutrašnje staklo pećnice, tako da voda može da kaplje kada je vrata pećnice otvorena. Obrišite kondenzaciju čim se vrata pećnice otvore.

Čišćenje vrata pećnice

Da biste očistili vrata pećnice, koristite toplu vodu s tečnošću za pranje, mekanu krpu ili sružicu da očistite proizvod i zatim prebrišite suhom krpom. Staklo obrišite octom, a zatim ga isperite kako bi uklonili ostatke kamena koji se mogu pojaviti na staklu pećnice.

- i** Nemojte koristiti bilo kakva gruba abrazivna sredstva za čišćenje ili oštре metalne strugače za čišćenje vrata pećnice. Njima se može izgrevati površina i uništiti staklo.

i Unutrašnje staklo prednjih vrata obloženo je materijalom koji se lako čisti. Nemojte koristiti jako abrazivna sredstva za čišćenje ili strugače od tvrdog metala za čišćenje staklenog poklopca jer oni mogu uzrokovati ogrebotine. Tako se može uništiti obloženi materijal.



Čišćenje vrata rerne

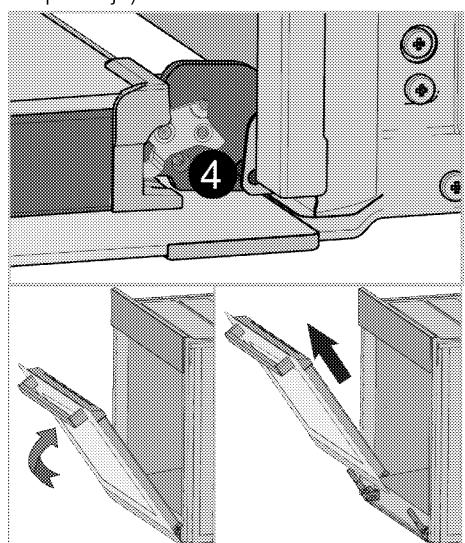
i Da biste očistili vrata i stakla rerne nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili sredstva za bijeljenje.

i Unutrašnje staklo vrata rerne prekriveno je materijalom koji se lako čisti. Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje, strugače od tvrdog metala, žičanu vunu ili sredstva za bijeljenje, kao što je belilo.

Možete da skinete vrata i staklo rerne da biste ih očistili. Kako ukloniti vrata i staklo objašnjeno je u odjelicima „Skidanje vrata rerne“ i „Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima rerne“. Nakon što skinete unutrašnje staklo na vratima, očistite ga sredstvom za pranje posuđa, topлом vodom i mekom krpom ili sunderom i osušite suvom krpom. Staklo obrišite octom, a zatim ga isperite kako bi uklonili ostatke kamenca koji se mogu pojaviti na staklu pećnice.

Skidanje vrata pećnice

1. Otvorite prednja vrata (1).
2. Otvorite klipove na kućištu zgloba (2) sa desne strane i lijeve strane prednjih vrata pritiskom na kuku kao što je prikazano na slici. Brava bi trebalo da izgleda (4) kada je otvorena.



3. Pomjerite prednja vrata do polovine.
4. Uklonite prednja vrata povlačenjem prema gore kako biste ih oslobođili veze sa šarkama na lijevoj i desnoj strani.

- i** Koraci koje ste izvodili prilikom procesa skidanja trebali bi biti ponovljeni obrnutim redoslijedom kada sklapate vrata. Nemojte zaboraviti zatvoriti spojnice na kućištu šarki prilikom postavljanja vrata.

Soft Open & Soft Close funkciju

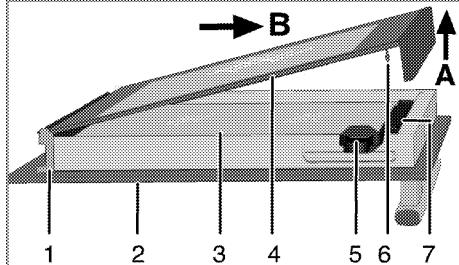
Neki modeli mogu uključiti funkciju Soft Close & Soft Open. Soft Close funkcija omogućava korisniku da glatko zatvara vrata pećnice približavajući ga oko 15 cm od zatvorenog položaja i nežno ga gura. Sistem automatske klapne pomaže u bloku zatvaranja vrata. Slična karakteristika se primećuje dok su vrata pećnice u potpunosti otvorena; Otpriklje 9 cm od potpuno otvorenog položaja, sistem zatvarača zagreva i omogućava nežno otvaranje.

Uklanjanje unutrašnjeg stakla na vratima

(Ova funkcija je opcionalna. Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)

Unutrašnja staklena ploča na vratima pećnice može se skinuti radi čišćenja. Kod čišćenja za ploču unutrašnjeg stakla;

1.Nakon uklanjanja vrata pećnice, nastavite sa sljedećim koracima;



- 1 Ležište za baglame
- 2 Vanjska staklena ploča
- 3 Unutrašnja staklena ploča
- 4 Najudaljenija staklena ploča

- 5 Lopatica
- 6 Zakačka
- 7 Kućište spojnice
- 2.Kao što je prikazano na slici, podignite najudaljeniju staklenu ploču (4) lagano u smjeru A pomoću lopatice (5) dok ne čujete zvuk "klik", a zatim povucite prema van u smjeru B.
- 3.Zatim očistite direktno površinu unutrašnje staklene ploče (3). Nije potrebno da se ona pomjera is svog ležišta.
- 4.Po završetku čišćenja vanjske staklene ploče (2), prvi korak ponovnog sklapanja vrata jeste ponovna ugradnja najudaljenije staklene ploče (4).
- 5.Prvo postavite donji dio najudaljenijeg stakla (4) u ležište za baglame (1). Zatim gurnite zakačke (6) gornje strane najudaljenijeg stakla do njihovog ležišta (7) dok ne čujete zvuk "klik".

Zamjena svjetla u pećnici

! Prije zamjene sijalice u pećnici, budite sigurni da je uređaj isključen iz elektro mreže i ohlađen kako biste izbjegli rizik od elektro šoka.

Vruće površine mogu izazvati opekotine!

i U ovoj pećnici koristi se žarulja sa žarnom niti snage manje od 40 W, visine manje od 60 mm, promjera manje od 30 mm ili halogen lampa sa utičnicom tipa G9, snage manje od 60 W. Svjetiljke su pogodne za rad na temperaturama iznad 300 °C. Lampe za pećnicu možete nabaviti od ovlaštenog servisera ili tehničara sa licencom.

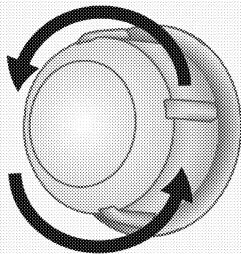
i Pozicija lampice može biti drugačija od one prikazane na slici.

i Lampica koja se koristi u ovom uređaju nije pogodna za osvjetljavanje prostorija u domaćinstvu. Namijenjena upotreba za ovu lampicu je da pomogne korisniku da vidi namirnice.

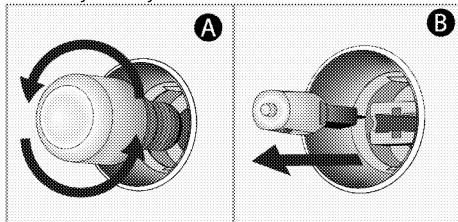
i Lampice koje se koriste u ovom uređaju moraju podnosići ekstremne fizičke uslove kao što su temperature iznad 50°C.

Ukoliko je vaša pećnica opremljena okruglom lampicom:

- 1.Iskopčajte proizvod sa napajanja.
- 2.Okrenite stakleni poklopac u smjeru suprotnom od smjera kretanja kazaljke na satu kako biste ga skinuli.



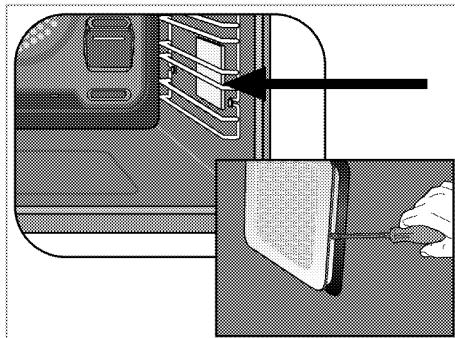
- 3.Ako je lampica vaše pećnice tipa (A), kako je prikazano na slici u nastavku, izvadite je tako što ćete je rotirati kao što je prikazano i zamjenite je. Ako je lampica tipa (B), povucite je i izvadite kao što je prikazano na slici i zamjenite je.



- 4.Vratite stakleni poklopac na mjesto.

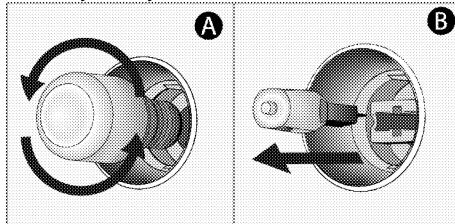
Ukoliko je vaša pećnica opremljena četvrtastom lampicom:

- 1.Iskopčajte proizvod sa napajanja.
- 2.Uklonite rešetkaste stalke kao što je opisano. Pogledajte Čišćenje pećnice, Stranica 35.



- 3.Uklonite zaštitni stakleni poklopac uz pomoć odvijača.

- 4.Ako je lampica vaše pećnice tipa (A), kako je prikazano na slici u nastavku, izvadite je tako što ćete je rotirati kao što je prikazano i zamjenite je. Ako je lampica tipa (B), povucite je i izvadite kao što je prikazano na slici i zamjenite je.



- 5.Ponovo vratite stakleni poklopac, a zatim i rešetkaste stalke.

7 Rješavanje problema

Pećnica ispušta paru kada je u upotrebi.

- Uobičajeno je da tokom rada iz uređaja izlazi para. >>> *Nije riječ o kvaru.*

Proizvod odašilje metalne zvukove dok se zagrijava i hlađi.

- Kada se metalni dijelovi zagrijavaju, mogu se širiti i praviti zvukove. >>> *Nije riječ o kvaru.*

Proizvod ne radi.

- Osigurač napajanja je pokvaren ili je pregorio. >>> *Provjerite osigurače u kutiji s osiguračima. Ako je potrebno, zamijenite ih ili vratite u početni položaj.*
- Proizvod nije uključen u (uzemljen) utičnicu. >>> *Provjerite utikač na kablu.*

Svetlo u pećnici ne radi.

- Sijalica u pećnici je pokvarena. >>> *Zamijenite sijalicu u pećnici.*
- Napajanje je prekinuto. >>> *Provjerite da li ima napajanja. Provjerite osigurače u kutiji s osiguračima. Ako je potrebno, zamijenite ih ili vratite u početni položaj.*

Pećnica se ne zagrijava.

- Funkcija i/ili temperatura nisu podešene. >>> *Podesite funkciju i temperaturu pomoću sklopke/tipke za odabir funkcije ili temperature.*
- Napajanje je prekinuto. >>> *Provjerite da li ima napajanja. Provjerite osigurače u kutiji s osiguračima. Ako je potrebno, zamijenite ih ili vratite u početni položaj.*



Ukoliko ne možete ukloniti problem čak iako ste implementirali uputstva iz ovog odjeljka, posavjetujte se sa ovlaštenim serviserom ili trgovcem kod kojeg ste kupili vaš proizvod. Nikada ne pokušavajte sami popravljati neispravan proizvod.

