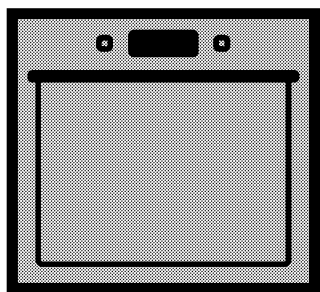


Built-in Oven

User manual



BIM25800XMS

EN | ET

285.4438.46/R.AF/02.10.2018/6-1

Please read this user manual first!

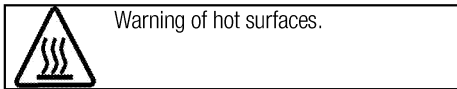
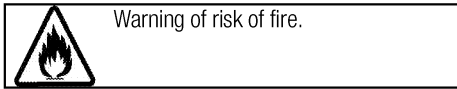
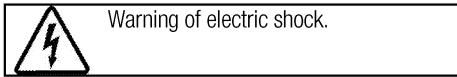
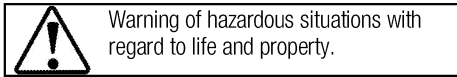
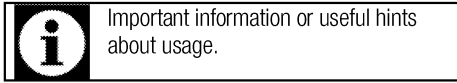
Dear Customer,

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

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

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



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



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

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

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

2 General information 9

Overview	9
Package contents	10
Technical specifications	11

3 Installation 12

Before installation	12
Installation and connection	14
Future Transportation.....	15

4 Preparation 16

Tips for saving energy	16
Initial use.....	16
Time setting	16
First cleaning of the appliance	17
Initial heating.....	17

5 How to operate the oven 18

General information on baking, roasting and grilling	18
How to operate the electric oven	18
Operating modes.....	20
How to operate the oven control unit	22
Using the keylock.....	26
Using the clock as an alarm.....	26
Cooking times table.....	27
Cooking guide functions	28
Settings menu.....	31
How to operate the grill.....	32
Cooking times table for grilling.....	33

6 Maintenance and care 34

General information.....	34
Cleaning the control panel	34
Cleaning the oven	34
Removing the oven door	35
Removing the door inner glass.....	35
Replacing the oven lamp.....	36

7 Troubleshooting 38

1 Important instructions and warnings for safety and environment

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

General safety

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

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

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

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

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

Electrical safety

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

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

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

- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

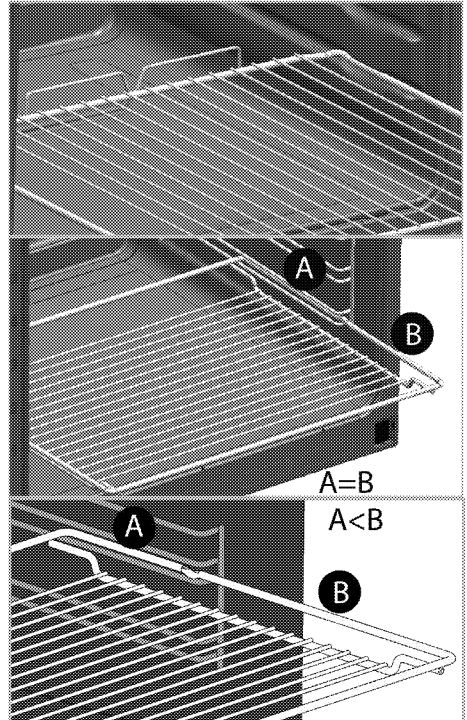
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use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

hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness.

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

Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly

It is important to place the wire shelf and/or tray onto the rack properly. Slide the wire shelf or tray between 2 rails and make sure that it is balanced before placing food on it (Please see the following figure).



- Do not use the product if the front door glass removed or cracked.
- Do not use the oven handle to hang towels for drying. Do not hang up towel, gloves, or similar textile products when the grill function is at open door.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

- Place the baking paper into the cooking pot or on to the oven accessory (tray, wire grill etc) together with the food and then insert all into the preheated oven. Remove the excess parts of the baking paper overflowing from the accessory or the pot in order to prevent the risk of touching the oven's heating elements. Never use the baking paper in an operating temperature higher than the indicated value for the baking paper. Do not place the baking paper directly on the base of the oven.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

Prevention against possible fire risk!

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

Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.

- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths etc. by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.
- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

Safety for children

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.

- When the door is open, do not load any heavy object on it and do not allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

Disposing of the old product

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



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

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste

product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

Compliance with RoHS Directive:

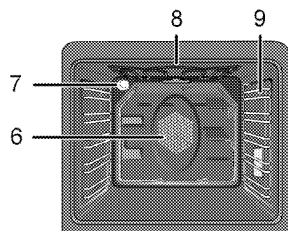
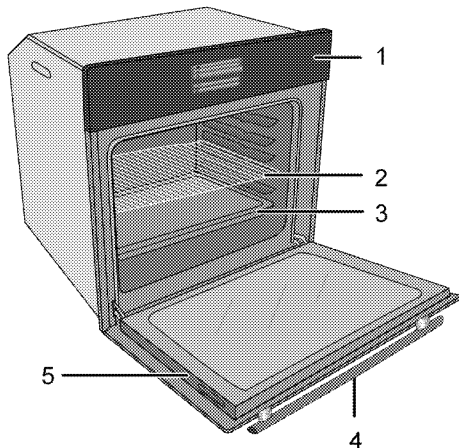
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

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

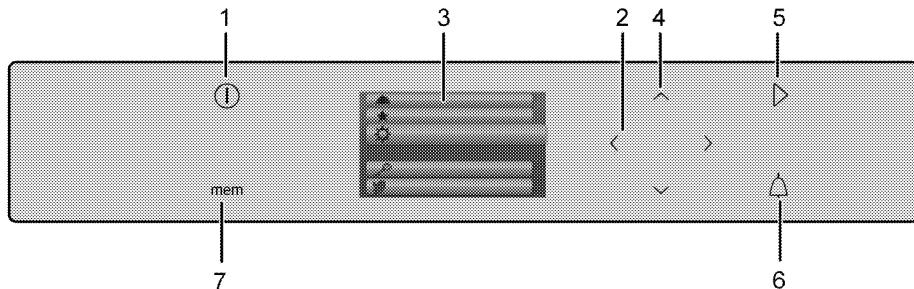
2 General information

Overview



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

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



- 1 ON/OFF key
- 2 Right/left keys (Menu proceed)
- 3 Display
- 4 Up/down keys (Menu step)
- 5 Start/stop cooking key
- 6 Alarm key
- 7 Menu key

Package contents

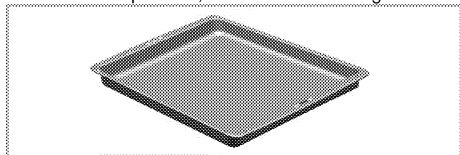


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

1. **User manual**

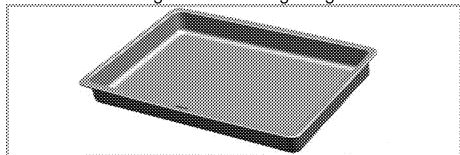
2. **Oven tray**

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



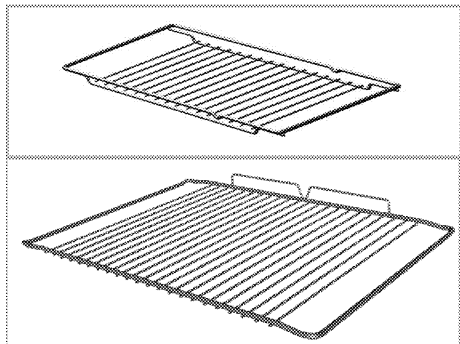
3. **Deep tray**

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



4. **Wire Shelf**

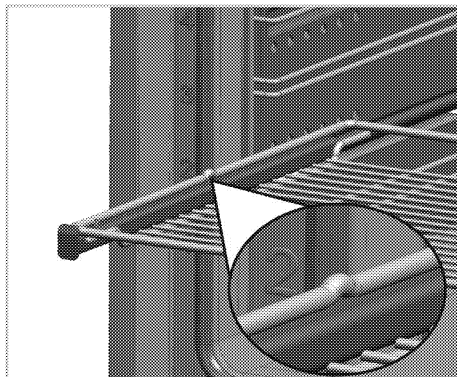
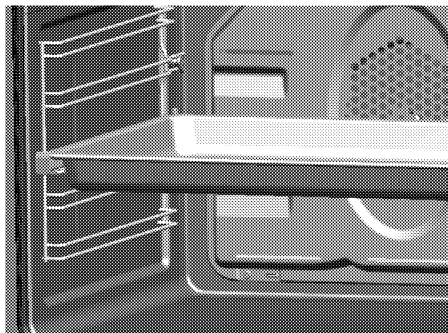
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



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

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

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



Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Total power consumption	3.1kW
Fuse	16 A
Cable type / section	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
External dimensions (height / width / depth)	595 mm/594 mm/567 mm
Installation dimensions (height / width / depth)	**590 or 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Main oven	Multifunction oven
Inner lamp	15/25 W
Grill power consumption	2.2 kW

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

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

** See. *Installation*, page 12.



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



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



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

3 Installation

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



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



DANGER:

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



DANGER:

Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.
Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

The appliances must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating. The appliance is intended for installation in commercially available kitchen cabinets. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

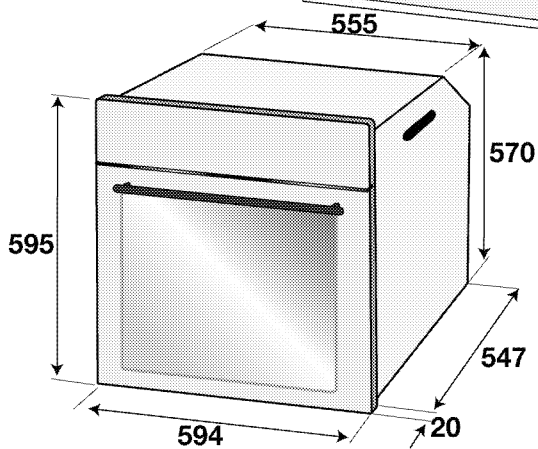
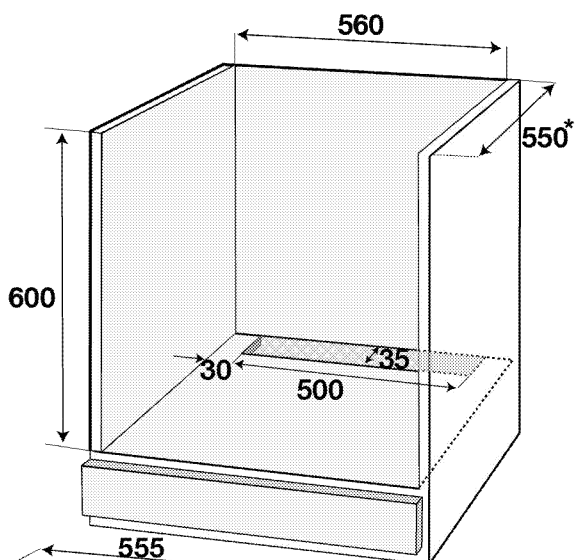
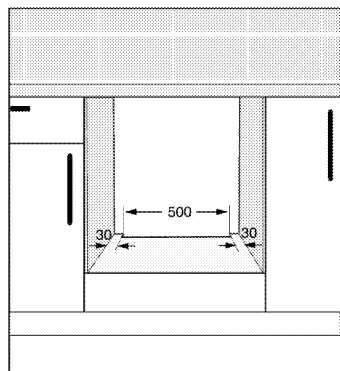
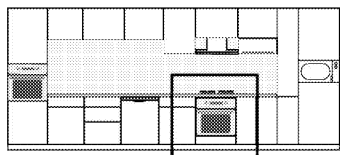
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- Kitchen cabinets must be set level and fixed.
- If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed in order to separate from the oven and drawer.
- Carry the appliance with at least two persons.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



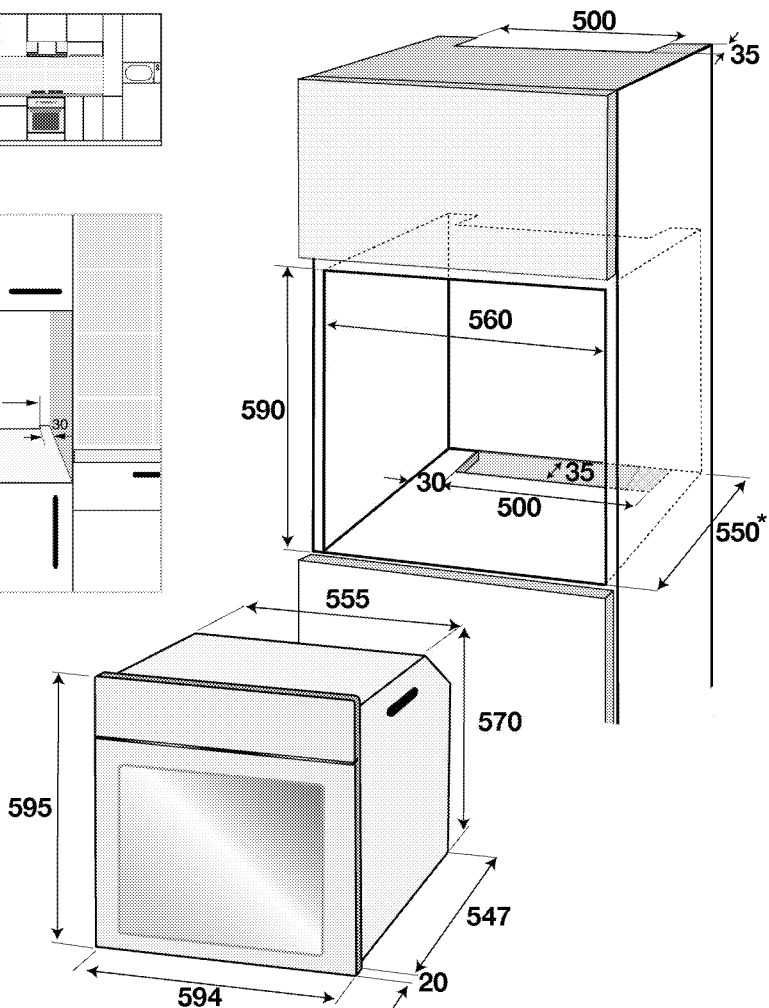
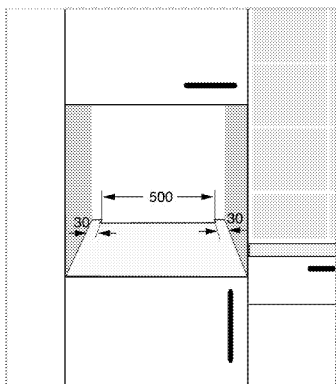
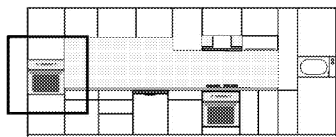
Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.



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



* min.



* min.

Installation and connection

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

Electrical connection

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

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



DANGER:

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

**DANGER:**

The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.

A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

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

**DANGER:**

Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.

There is the risk of electric shock!



Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob).

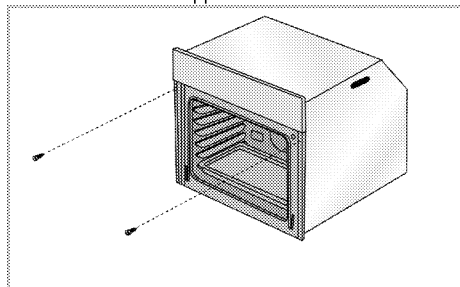


While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through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

Plug the power cable into the socket.

Installing the product

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

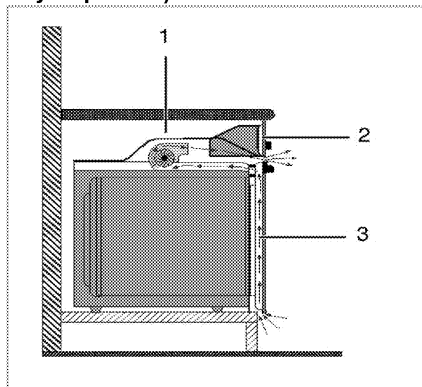


Secure the oven with 2 screws as illustrated.

After the installation, make sure that the screws are sufficiently tightened and the oven does not move.

Oven may tip over during use if it is not installed as per

the instructions and if the screws are not sufficiently tightened.

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

- 1 Cooling fan
- 2 Control panel
- 3 Door

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



Cooling fan continues to operate for about 20-30 minutes after the oven is switched off.

If you have cooked by programming the timer of the oven, cooling fan will also be switched off at the end of the cooking time together with all functions.

Final check

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

Future Transportation

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



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



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

4 Preparation

Tips for saving energy

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

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.

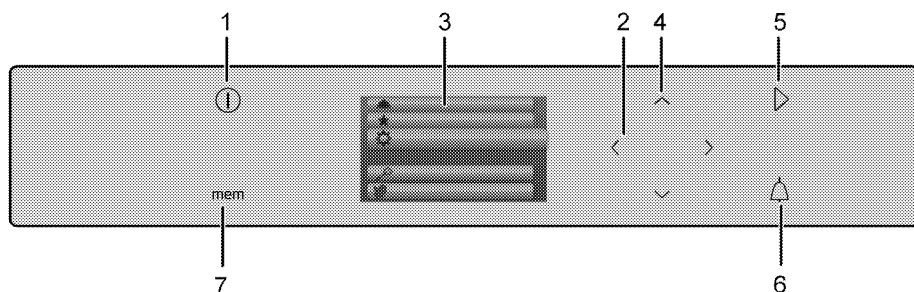
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.

Initial use

Time setting

Plug in the power cable and switch on the product's fuse.

You have to set the language before setting the time.



- 1 ON/OFF key
- 2 Right/left keys (Menu proceed)
- 3 Display
- 4 Up/down keys (Menu step)
- 5 Start/stop cooking key
- 6 Alarm key
- 7 Menu key

Set the language

1. First an animation and then the Quick Start menu will appear on the display when the oven is operated for the first time.
2. Touch Menu key (7) to exit the Quick Start menu and return to the Main menu.
3. Touch the Up/Down keys (4) to scroll to the "Settings" menu.



4. Touch the Right key (2) once to access the "Language" menu.



5. Touch the Up/Down key (4) to set the desired language.
6. Touch the Right key (2) to desired language setting.

Set the time

1. Touch the Up/Down keys (4) to scroll to the "Settings" menu.
2. Touch and release the Left key (2) twice to access the "Day Time" menu.
3. First set the time by touching the Up/Down keys (4).
4. Touch the Right key (2) once to activate minutes section. Touch the Up/Down keys (4) to scroll to set the minute.



Each value you set will be saved automatically once you exit, by touching the Left key (2) .



Adjust the time prior to using the oven.

First cleaning of the appliance



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

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

Initial heating

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



WARNING

Hot surfaces cause burns!

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

Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.
4. Select the highest grill power; See .
5. Operate the oven for about 30 minutes.
6. Turn off your oven; See

Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 32*.
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 32*



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

5 How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling



WARNING

Hot surfaces cause burns!

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



DANGER:

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

- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

Tips for grilling

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

- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf in such a way that the space covered does not exceed the size of the heater.
- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide the baking tray to the lower rack to collect fats. Add some water in the tray for easy cleaning.



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

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

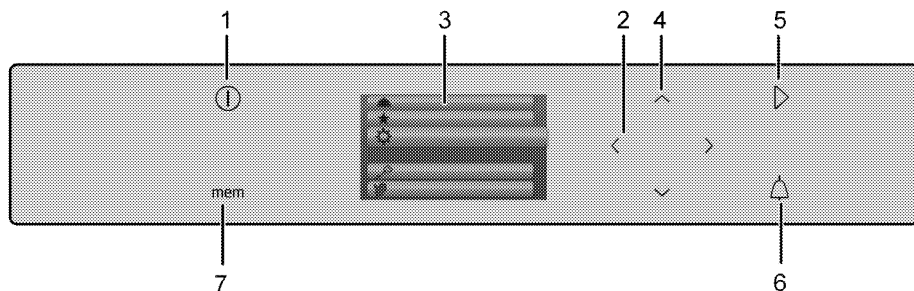
Tips for baking

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

Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.

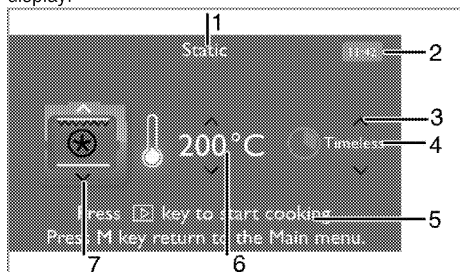
How to operate the electric oven



- 1 ON/OFF key
- 2 Right/left keys (Menu proceed)
- 3 Display
- 4 Up/down keys (Menu step)
- 5 Start/stop cooking key

- 6 Alarm key
- 7 Menu key

Touch ① key to turn on the oven. First an animation and then the Quick Start menu will appear on the display.



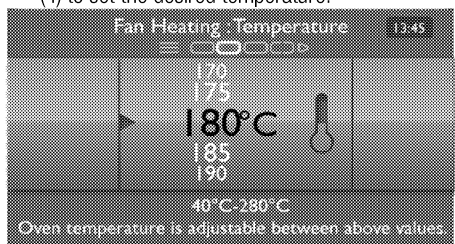
- 1 Function Info Field: Name of the function selected in Quick menu is displayed.
- 2 Time of the Day Field: Displays adjusted time.
- 3 Active Selection Symbol: When it is on function, temperature or time fields, it indicates that the relevant field can be changed.
- 4 Cooking Time Field: Indicates the set cooking time.
- 5 Footer Field: Contains information for the next step.
- 6 Temperature Field: Indicates the set temperature.
- 7 Function Field: Displays the symbol of the set function.

Select temperature and operating mode in Quick Start Menu

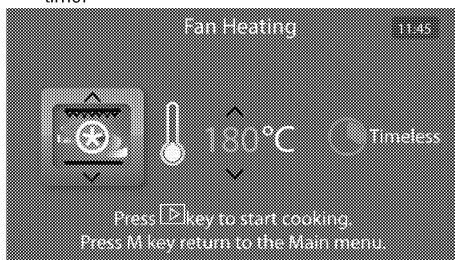
1. Touch the Up/Down keys (4) to select the desired function. For example: Fan Heating function is selected.



2. Touch the Right key (2) once again to access the "Temperature" menu. Touch the Up/Down keys (4) to set the desired temperature.



3. Touch the Right key (2) to set the "Cook Time" in following steps.
4. Select "Timeless" if you want to control the cooking time yourself instead of allowing the oven to automatically finish the cooking after a certain time.



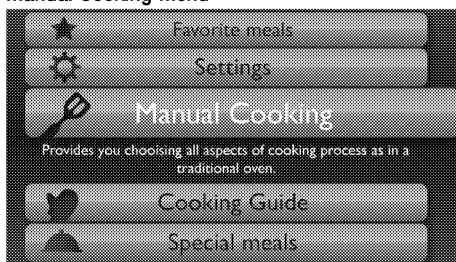
5. If cooking function, temperature and time values are suitable, touch the [Start] key for about 3 seconds to start cooking. To start cooking, you have to press and hold the [Start] key until the [Start] symbol in the display becomes full.

 If you want to cancel the cooking at an earlier time, touch [Start] key for 3 seconds to end cooking.

To make a detailed cooking, touch Menu key (7) to exit the Quick Start menu and return to the Main menu.

At the main menu select "Manual cooking" by (4) key and then by touching the (2) key, "Functions" menu is selected.

Manual Cooking Menu



Function table indicates the functions that can be used in the oven and their respective maximum and minimum temperatures.

Function table:

Function	Recommended temperature (°C)	Temperature range (°C)
Static	200	40-280
Static with Fan	175	40-280
Fan Heating	180	40-280
Multi Cooking	205	40-280
Pizza	210	40-280

Grill with Fan (fan assisted large grill)	200	40-260
Grill	280	40-280
Low Grill	280	40-280
Eco Fan Heating	180	160-220
Bottom Heating	180	40-220
Keep warm	60	40-100
Low temperature cooking	75	40-130
Defrost	50	40-60
* Functions vary depending on the product model.		

i Maximum adjustable cooking time in modes except warm keeping is limited with 6 hours due to safety reasons. Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven.

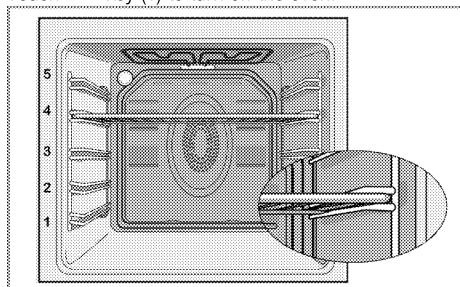
i Current time cannot be set while the oven is operating in any function, or if manual or full automatic programming is made on the oven.

i If more than 2 minutes elapses without making any selection on the selection screen (except while cooking), the oven will switch to standby mode.

i Even if the oven is switched off, oven lamp lights up when the oven door is opened.

Switching off the electric oven

Touch  key (1) to turn off the oven.



Rack positions (For models with wire shelf)

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

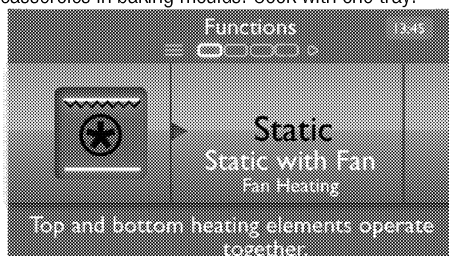
Do not let the wire shelf stand against the rear wall of the oven. Slide your wire shelf to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain a good grill performance.

Operating modes

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

Static

Food is heated simultaneously from the top and bottom. It is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray.



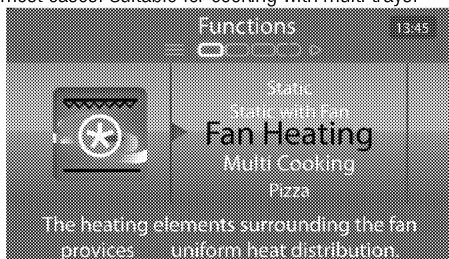
Static with Fan

Hot air heated by the bottom and top heaters is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Cook with one tray.



Fan Heating

Warm air heated by the rear heater is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. It is suitable for cooking your meals in different rack levels and preheating is not required in most cases. Suitable for cooking with multi trays.

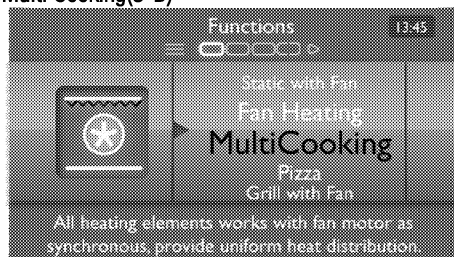


i When the oven door is opened, the fan motor will not run in order to keep the hot air inside.

Multi Cooking(3-D)

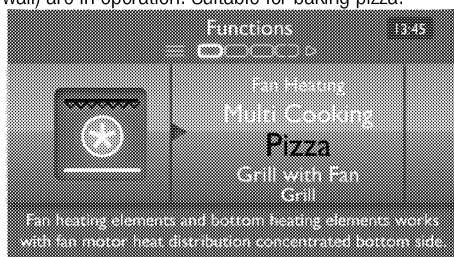
Top heating, bottom heating and fan assisted heating are in operation. Food is cooked evenly and quickly all around. Cook with one tray.

Multi Cooking(3-D)



Pizza

Bottom heating and fan assisted heating (in the rear wall) are in operation. Suitable for baking pizza.



Grill with Fan

Hot air heated by the full grill is distributed very fast in the oven by means of the fan. It is suitable for grilling large amount of meat.

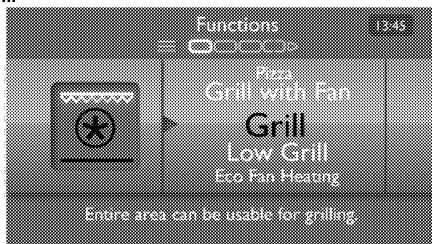


- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

Grill

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

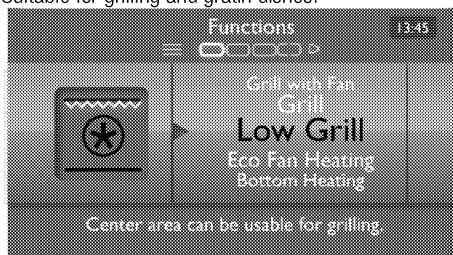
Grill



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

Low Grill

Small grill at the ceiling of the oven is in operation. Suitable for grilling and gratin dishes.



- Put small or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

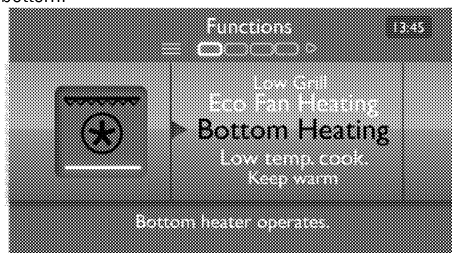
Eco Fan Heating

To save power, you can use this function instead of the cooking operations that you would perform by using Fan Heating at 160-220 °C temperature range. However, the cooking time will increase a little bit. Cooking times related to this function are indicated in "Eco Fan Heating" table.



Bottom Heating

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



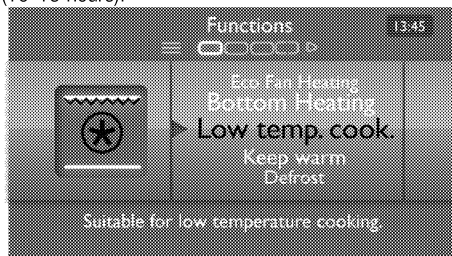
Keep warm

Used for keeping food at a temperature ready for serving for a long period of time.



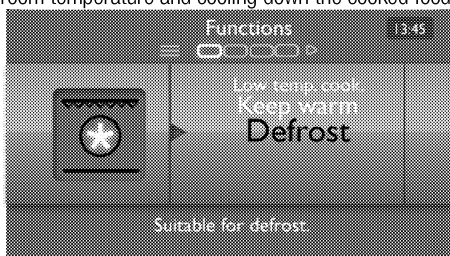
Low temperature cooking

Used for cooking at low temperatures in longer times (10-15 hours).

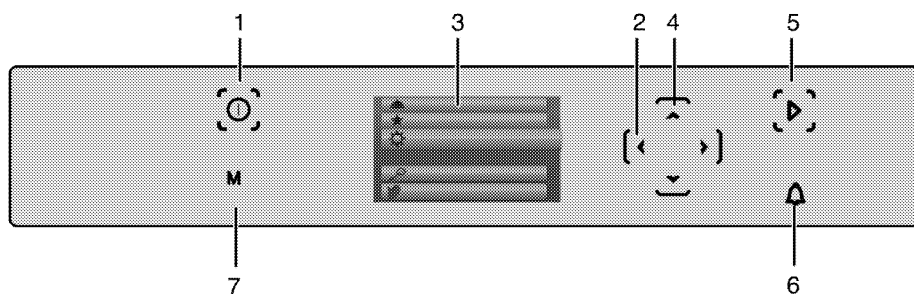


Defrost

Suitable for thawing frozen granular food slowly at room temperature and cooling down the cooked food.



How to operate the oven control unit



- 1 ON/OFF key
- 2 Right/left keys (Menu proceed)
- 3 Display
- 4 Up/down keys (Menu step)
- 5 Start/stop cooking key
- 6 Alarm key
- 7 Menu key

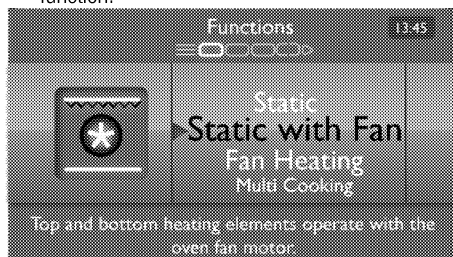
Starting manual cooking

1. Touch key to turn on the oven.
2. Touch Menu key (7) to exit the Quick Start menu and return to the Main menu.
3. In the Main Menu, touch the Up/Down keys (4) to scroll to the "Manual Cooking" menu.

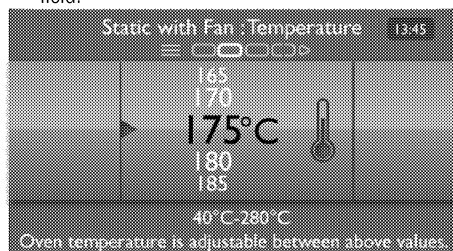
For example: Starting manual cooking with "Static with fan" function at the temperature of 175°C, without activating booster for 25 minutes and Day time: 13:45 explained at the following steps;



4. Touch the Right key (2) once to access the "Functions" menu.
5. Touch the Up/Down keys (4) to select the desired function.



6. Touch the Right key (2) once again to access the "Temperature" menu. Touch the Up/Down keys (4) to set the desired temperature. Adjustable temperature range will be shown on the subtext field.



7. If you want to activate the Booster function, touch the Right key (2) once to access the "Booster" menu. Touch the Up/Down keys (4) to activate the Booster function.

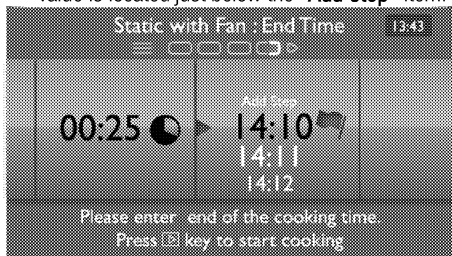


8. Touch the Right key (2) to access the "Cook Time". Touch the Up/Down keys (4) to set the desired cooking time.



i The cooking time you set is automatically added to the time of the day and end of cooking time setting starts from this value.

9. For this mode, select the value where the cooking time is added to the time of the day. This time value is located just below the "Add step" item.

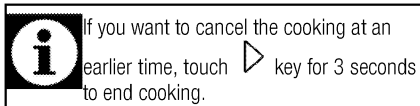


10. Touch the Right key (2) once to access the "Cooking Overview Screen".



i The Cooking Overview Screen includes under which function, at what degree and for how long the cooking will be performed. Recommended tray position is also stated.

11. Place your dish on the recommended rack and close the door.
12. If cooking function, temperature and time values are suitable, touch the [Right] key for about 3 seconds to start cooking. To start cooking, you have to press and hold the [Right] key until the [Full] symbol in the display becomes full.



Setting "Cooking End Time" to a time you wish;

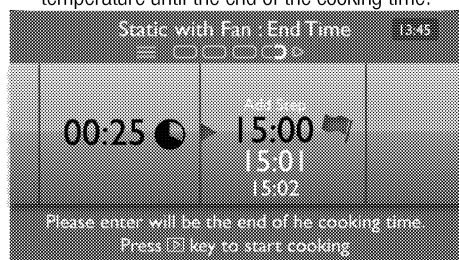
After repeating the steps from 1 to 8 mentioned above, "Starting Manual Cooking", see page, alarm.

1. Touch the Right key (2) to access the "End Time".

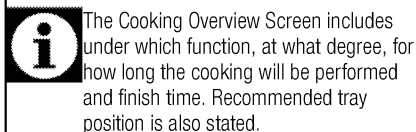
Touch the Up/Down keys (4) to scroll to set the desired end of cooking time.

Oven timer automatically calculates the startup time by deducting the cooking time from the end of cooking time you have set.

2. Let's say cooking end time is set to 15:00 with a cooking time of 25 minutes as the figure above. So the starting time is 14:35 which is found by deducting 25 minutes from 15:00.
3. Selected operation mode is activated when the startup time of cooking has come and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of the cooking time.

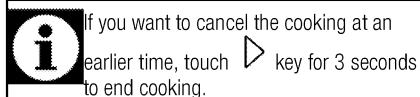


4. Touch the Right key (2) to access the "Cooking Overview Screen".



5. Place your dish on the recommended rack and close the door.
6. If cooking function, temperature and time values are suitable, touch the key for about 3 seconds to start cooking. To start cooking, you

have to press and hold the key until the symbol in the display becomes full.



7. When cooking is finished, "Cooking was completed. You can save the cooking profile" message is displayed on the footer area.

Touch the Right key (2) to save the cooking as a profile or turn off the oven by touching the key.

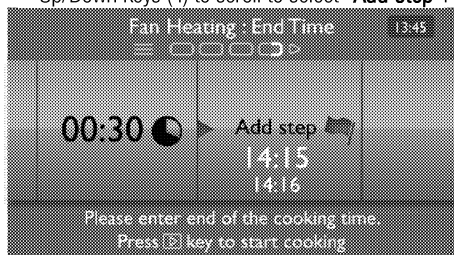


Add step function

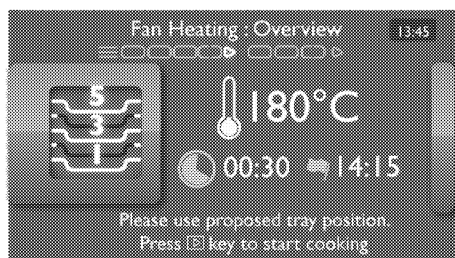
This function allows you to make a multifunction cooking by setting a second operation mode, temperature and time for the dish after setting a temperature and time in a particular operation mode for the same dish. For example, your oven will cook the dish in the "Fan Heating" mode for a certain time. Then, to have its bottom and top roasted, it may continue cooking by automatically switching to the Static mode.

After repeating the steps from 1 to 8 mentioned above, "Starting Manual Cooking", page 22.

1. After determining the cook time, touch the Right key (2) to access the "End Time". Touch the Up/Down keys (4) to scroll to select "Add step".



2. Touch the Right key (2) to access the "Fan Heat Overview Screen". The function, temperature and time you have set are displayed.



3. Touch the Right key (2) once to select the second operation mode, temperature and time you want to set as explained above and scroll to the "Static Overview Screen".



i The Cooking Overview Screen includes under which function, at what degree, at what time and for how long the cooking will be performed. Recommended tray position is also stated.

4. Place your dish on the recommended rack and close the door.
5. If cooking function, temperature and time values are suitable, touch the key for about 3 seconds to start cooking. To start cooking, you have to press and hold the key until the symbol in the display becomes full.

i The oven will operate in the first set operation mode for the first set time. When this time is over, it carries on cooking according to the second operation mode and time you have set.

i If you want to cancel the cooking at an earlier time, touch key for 3 seconds to end cooking.

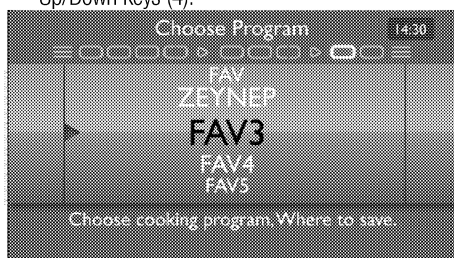
6. When cooking is finished, "Cooking was completed. You can save the cooking profile" message is displayed on the footer area. Touch the Right key (2) to save the cooking as a profile or turn off the oven by touching the key.



Saving the cooking profile

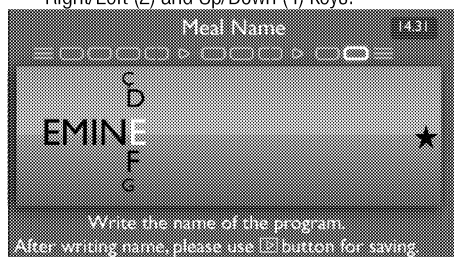
When the cooking you have set with a certain temperature and time comes to an end, you may save these settings as a favorite meal profile and may access these settings later from the "Favorite Meals" menu.

1. Touch the Right key (2) once at the end of cooking.
2. Select the program you want to save by using the Up/Down keys (4).



i You can save the cooking settings on an existing favorite meal profile or add it as a new record.

3. Touch the Right key (2) again and write the name of the favorite meal profile by the help of Right/Left (2) and Up/Down (4) keys.



i Profile name can be 12 characters long at most.

4. Save the profile by touching the key until the symbol is full or touch the Left key (2) until you exit the menu.

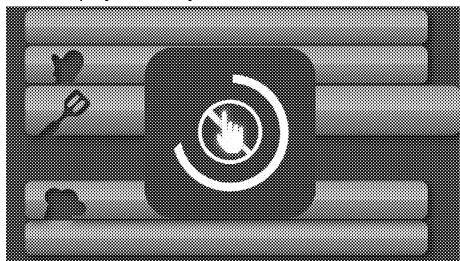


You may save maximum 10 cooking profiles in your favorites.

Using the keylock

Activating the keylock

1. Touch and keys simultaneously for 3 seconds. To activate the keylock, you have to press and hold the and keys until the displayed symbol is full.



If you press any key after activating the keylock, **"Keys Locked"** warning is displayed and a "hand" icon appears in the time of the day section at the upper right corner.



Keylock can not be deactivated before the **"Keys locked"** warning message disappears when the keylock is active. You can cancel the keylock by touching the and keys simultaneously once the message disappears.



Oven keys cannot be used when the keylock is activated.

You can turn off the oven by touching the key when the keylock is activated. You must deactivate the keylock to turn on the oven again.

Deactivating the keylock

1. To deactivate the keylock, touch and keys simultaneously for 3 seconds.

Using the clock as an alarm

You can use the clock of the product for any warning or reminder apart from the cooking programme.

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



Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

To set the alarm:

1. Touch the key on the control panel for about 2 seconds.

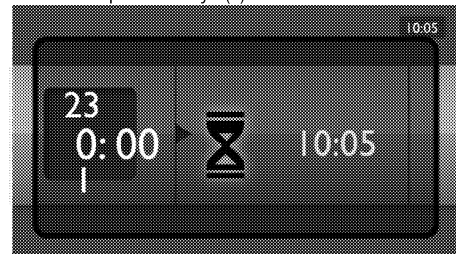
Alarm screen will be activated.

2. Touch the Left key (2) once to activate the hour digit of the alarm clock.

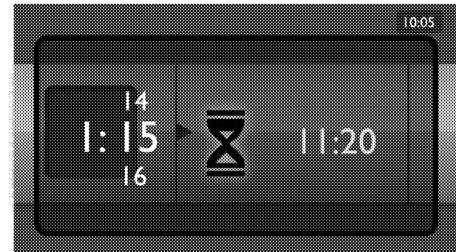
Touch the Up/Down keys (4) to scroll to set the hour.

3. Touch the Right key (2) once again to activate the minute digit.

Touch the Up/Down keys (4) to scroll to set the minute.



4. Alarm time and end of alarm time will be fixed.



5. To exit the alarm display and return to the menu screen, touch the key for about 2 seconds.



Alarm screen will disappear, but the alarm will keep running and the symbol will appear in time of the day section at upper right corner. To see the remaining alarm time you may switch to the alarm screen by touching the key for about 2 seconds.

6. Alarm will be given after the alarm time has elapsed. Press any key to stop the alarm.

Cooking times table



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

Baking and roasting



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

Dish	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in tray*	One level		3	175	25 ... 30
Cakes in mould*	One level		2	180	40 ... 50
Cakes in cooking paper*	One level		3	175	25 ... 30
	2 levels		1 - 5	175	30 ... 40
	3 levels		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Sponge cake*	One level		3	200	5 ... 10
	2 levels		1 - 5	175	20 ... 30
Cookies*	One level		3	175	25 ... 30
	2 levels		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 levels		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Dough pastry*	One level		2	200	30 ... 40
	2 levels		1 - 5	200	45 ... 55
	3 levels		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rich pastry*	One level		2	200	25 ... 35
	2 levels		1 - 5	200	35 ... 45
	3 levels		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Leaven*	One level		2	200	35 ... 45
	2 levels		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagna*	One level		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	One level		2	200 ... 220	15 ... 20
	One level		3	200	10 ... 15
Beef steak (whole) / Roast	One level		3	25 min. 250/max, then 180 ... 190	100 ... 120
Leg of Lamb (casserole)	One level		3	25 min. 250/max, then 190	70 ... 90
	One level		3	25 min. 250/max, then 190	60 ... 80
Roasted chicken	One level		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	55 ... 65
	One level		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	55 ... 65
Turkey (5.5 kg)	One level		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
	One level		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
Fish	One level		3	200	20 ... 30
	One level		3	200	20 ... 30

When cooking with 2 trays at the same time, place the deeper tray on the upper rack and the other one on the lower rack.

* It is suggested to perform preheating for all foods.

Eco Fan Heating



Do not change the cooking temperature after cooking starts in Eco Fan Heating mode.



Do not open the door during cooking in the Eco Fan Heating mode.

Dish	Cooking level number	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in cooking paper	One level	3	200	35 ... 40
Cookies	One level	3	200	30 ... 35
Dough pastry	One level	3	200	40 ... 45
Rich pastry	One level	3	200	40 ... 45

Tips for baking cake

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

Tips for baking pastry

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



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

Tips for cooking vegetables

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

Cooking guide functions

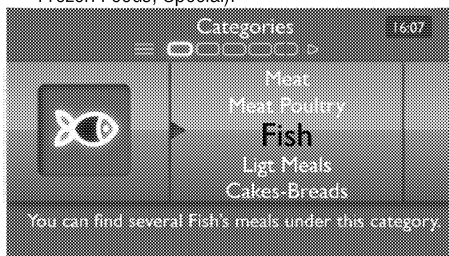
Selecting ready food functions from the cooking guide

Cooking Guide menu contains meal programmes that are prepared specially for you by professional cooks and stored in the memory of the control unit. Preparation of the meal is explained step-by-step through pictures in this menu. Furthermore, the temperature, rack position and cooking functions are automatically determined according to the type and weight of the meal.

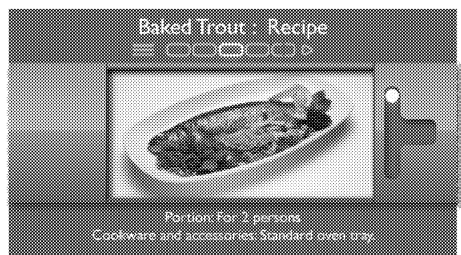
You can change the weight and cooking time according to your meal and your taste.

To select the Cooking Guide functions:

1. Touch  key to turn on the oven.
2. Touch Menu key (7) to exit the Quick Start menu and return to the Main menu.
3. In the Main Menu, touch the Up/Down keys (4) to scroll to the **"Cooking Guide"** menu.
4. Touch the Right key (2) once to access the **"Categories"** menu.
5. Touch the Up/Down keys (4) to select the desired main meal menu (Meat, Meat Poultry, Fish, Light Meals, Cakes-Breads, Desserts, Dried Food, Frozen Foods, Special).



6. To access the meals under the main meal menu, touch the Right key (2) once. Touch the Up/Down keys (4) to set the desired meal.



7. Touch the Right key (2) once to access the recipe of the meal you selected.

Touch the Up/Down keys (4) to scroll to read the recipe and prepare the meal accordingly.

8. After preparing the meal, touch the Right key (2) once to access the weight section. Touch the Up/Down keys (4) to set the weight of meal.

i Temperature will be adjusted automatically according to the meal and weight you have selected.

9. Touch the Right key (2) once to access the cooking time and end of cooking time screen. Recommended cooking time and end of cooking time will be displayed according to the meal and weight you have selected.

If you want to change the cooking time and end of cooking time, touch the Up/Down keys (4) to make the desired settings.

10. Touch the Right key (2) to access the "Cooking Overview Screen".

i The Cooking Overview Screen includes under which function, at what degree, at what time and for how long the cooking will be performed. Recommended tray position is also stated.

11. Place your meal on the recommended rack and close the door.

12. If cooking function, temperature and time values are suitable, touch the key for about 3 seconds to start cooking. To start cooking, you have to press and hold the key until the symbol in the display becomes full.

i If you want to cancel the cooking at an earlier time, touch key for 3 seconds to end cooking.

Convenience food menu:

i It may vary according to the model and languages

Meat	Meat Poultry	Fish	Light Meals	Cakes-Breads	Desserts	Dried Food	Frozen Foods	Special
Stuffed Lamb Arms	Chicken < 1600 gr	Trout	Stuffed Peppers	Cookies	Fruit Pie	Dried apple	Frozen Vegetable Gratin	Making Yoghurt
Lamb Roast	Chicken > 1600 gr	Bass	Baked Macaroni	Phyllo Pastry with Cheese	Apple Pie	Dried Quince		Fermenting
Roast Beef	Chicken Piece	Fish with Vegetables	Potato Crusted	Biscuit	Apple Strudel	Dried Pear		
Lamb	Chicken Fillet	Poached Anchovy	Quiche Vegetables	Raisin Pie	Meringue			
Steak	Chicken Baguette	Trout on Tile	Moussaka	Puff Pastry	Éclair			
Meat Loaf	Roast Turkey	Bass, Fillet	Potatoes Boereks	Tea Bread	Baked Rice Pudding			
Baked	Turkey	Fish on	Potatoes	Baguette	Crème			

Meatballs	Drumstick	Shish			Caramel			
Roast beef	Turkey Fillet	Fish Casserole	Casserole	Sandwich Bread	Hot Chocolate Soufflé			
Beef Sirloin	Duck	Salmon Fillet	Quiche Potato	Yeast Cake	Crème Brûlée			
Meat Loaf (pork)	Goose	Salted Salmon	Lasagna	Croissant	Honeyed Apple in Syrup			
Roast Pork	Pheasant hunter style		Fresh Vegetables	Easter Cake	Chocolate Cake			
Pork Chops	Pheasant			Cinnamon Rolls	Cocoa Cake			
	Rabbit			Bun with Cheese Filling	Sponge Cake Dough			
				Bagel	Soft Pastry in Syrup			
				Pizza	Semolina Cake in Syrup			

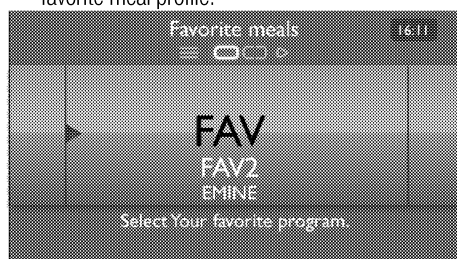


"Special meals" menu includes different recipes for different countries. To select a meal from "Special meals" menu, perform the operations in "Cooking Guide" menu.

Selecting a program from the "Favorite Meals" menu

You can access the cooking profiles you made and saved before from the **"Favorite Meals"** main menu.

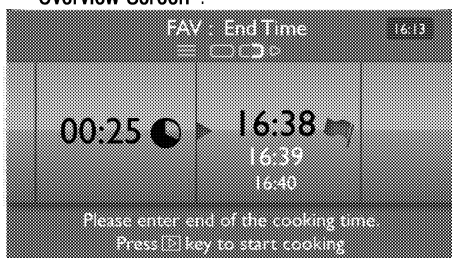
1. Touch  key to turn on the oven.
2. Touch Menu key (7) to exit the Quick Start menu and return to the Main menu.
3. In the Main Menu, touch the Up/Down keys (4) to scroll to the **"Favorite Meals"** menu.
4. Touch the Right key (2) once to access the cooking profiles you saved before.
5. Touch the Up/Down keys (4) to select the desired favorite meal profile.



6. Touch the Right key (2) once to access the cooking time and end of cooking time screen. The cooking time you saved previously in the selected cooking profile will be displayed.

If you want to change the cooking time and end of cooking time, touch the Up/Down keys (4) to make the desired settings.

7. Touch the Right key (2) to access the **"Cooking Overview Screen"**.



The Cooking Overview Screen includes under which function, at what degree, at what time and for how long the cooking will be performed. Recommended tray position is also stated.

8. Place your meal on the recommended rack and close the door.
9. If cooking function, temperature and time values are suitable, touch the  key for about 3

seconds to start cooking. To start cooking, you have to press and hold the  key until the  symbol in the display becomes full.



If you want to cancel the cooking at an earlier time, touch  key for 3 seconds to end cooking.

Settings menu

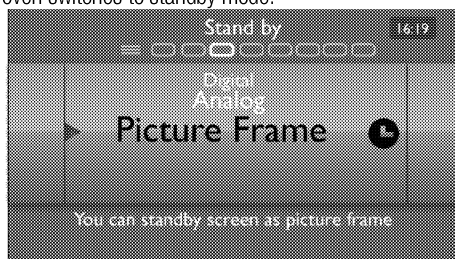
In the "Settings" menu you can adjust the language, time of the day, screen standby mode, clock color, screen theme, brightness and volume level respectively.

1. Touch  key to turn on the oven.
2. Touch Menu key (7) to exit the Quick Start menu and return to the Main menu.
3. In the Main Menu, touch the Up/Down keys (4) to scroll to the **"Settings"** menu.

"Language" and "Day Time" settings are explained at "Initial time setting", see page,

Standby

You can determine the image to be displayed when the oven switches to standby mode.



1. In the "Settings" menu, touch the Right key (2) to access the **"Standby"**.
2. Touch the Up/Down keys (4) to select the desired style (Picture Frame, Digital, Analog).
3. The selected standby mode setting will be saved automatically.

Clock Color

You can change the color of clock styles that appear in standby mode.



1. In the **"Settings"** menu, touch the Right key (2) to access the **"Clock Color"**.

2. Touch the Up/Down keys (4) to set the desired color.
3. The selected clock color setting will be saved automatically.

Theme

You can change the theme of the screen.

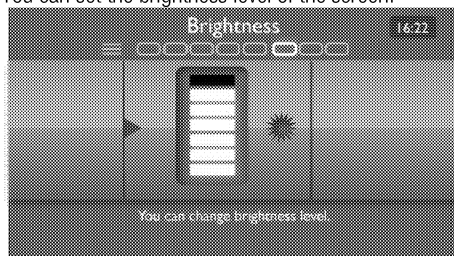


1. In the "Settings" menu, touch the Right key (2) to access the **"Theme"**.
2. Touch the Up/Down keys (4) to select the theme style (Deep Blue, Moon Dust, Autumn Leaves).
3. Touch  key for 3 seconds to save the theme setting.

"Wait.. Theme is changing..." will appear on the display.

Brightness

You can set the brightness level of the screen.



1. In the "Settings" menu, touch the Right key (2) to access the **"Brightness"**.
2. Touch the Up/Down keys (4) to set the desired brightness level.
3. The selected brightness setting will be saved automatically.

Volume

You can set the volume levels of the warnings given by the oven for various cases.



1. In the "Settings" menu, touch the Right key (2) to access the **"Volume"**.
2. Touch the Up/Down keys (4) to set the desired volume.
3. The selected volume level will be saved automatically.

USB File Transfer

If you want to add different images to be displayed on the screen when oven switches to standby mode, you may upload them by means of USB.

To upload the desired image, the special program supplied with the product or that could be downloaded through internet is required. This program will collect your visuals under the "Photoframe" file. Save this file on the USB memory stick.



If there is no file in USB memory stick or the images contained in the memory stick are not in correct format, **"File not found..!"** message will appear on the display.

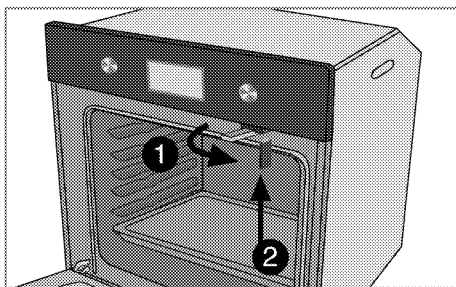


You may upload maximum 15 visuals in the oven control system. If you add more, **"File Exceeds Limit..!"** warning will appear on the display. Whenever a new visual is saved, previous visuals in the control system will be deleted.

1. In the "Settings" menu, touch the Right key (2) to access the **"USB File Transfer"**.



2. Open the oven door.
3. Turn and open the USB protective cover (1) under the control panel, on the right side.



4. Insert the USB memory stick (2) where the "Photoframe" is saved into the USB slot under the protective cover (1).
5. **"Copying Files, Please Wait..."** will appear on the display. When this message disappears, your visuals will be saved into the control system.



6. Remove the USB memory stick from the oven and turn the protective cover again to place it in its housing.

How to operate the grill



WARNING

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

Switching on the grill

1. Touch key to switch on the oven.
2. Touch Menu key (7) to exit the Quick Start menu and return to the Main menu.
3. In the Main Menu, scroll to the **"Cooking"** menu with Up/Down keys (4).
4. Touch Right key (2) once to access the **"Functions"** menu.
5. Select the desired grill function with Up/Down keys (4).



6. Touch Right key (2) once again to access the **"Temperature"** menu. Set the desired temperature with Up/Down keys (4). Adjustable temperature range will be shown on the subtext field.
7. If you want to activate the Booster function, touch Right key (2) once to access the **"Booster"** menu. Select the Booster function with Up/Down keys (4).
8. Touch Right key (2) to access the **"Cook time"** menu. Set the desired cooking time with Up/Down keys (4).
9. Touch Right key (2) to access the **"Cook end time"** menu. Set the desired end of cooking time with Up/Down keys (4).



Touch Right key (2) to access the **"Cooking Overview Screen"**. The Cooking Overview Screen includes under which function, at what degree, at what time and for how long the cooking will be performed. Recommended tray position is also stated.

10. Place your dish on the recommended rack and close the door.
11. If cooking function, temperature and time values are suitable, touch the key for about 3 seconds to start cooking. To start cooking, you have to press and hold the key until the symbol in the display becomes full.

If you want to cancel the cooking at an earlier time, touch key for 3 seconds to end cooking.

- » When cooking is finished, **"Cooking was completed. You can save the cooking profile"** message is displayed on the footer area. Touch the Right key (2) to save the cooking as a profile or switch off the oven by touching the key.

Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat. Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

Cooking times table for grilling

Grilling with electric grill

Food	Rack position	Recommended temperature (°C)**	Grilling time (approx.)
Fish	4..5	250/max	20...25 min. #
Sliced chicken	4...5	250/max	25...35 min.
Lamb chops	4..5	250/max	20...25 min.
Roast beef	4...5	250/max	25...30 min. #
Veal chops	4..5	250/max	25...30 min. #
Toast bread*	4	250/max	1...3 min.

depending on thickness

*Preheat for 5 minutes

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

6 Maintenance and care

General information

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



DANGER:

Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.

There is the risk of electric shock!



DANGER:

Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

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



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.



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

Cleaning the control panel

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



If your product is equipped with buttons/knobs do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.

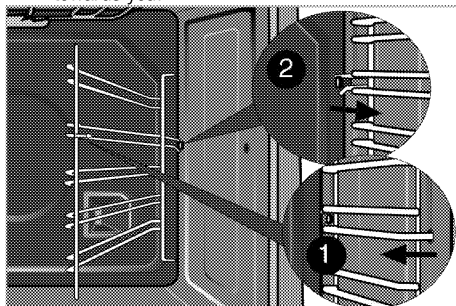
Control panel may get damaged!

Cleaning the oven

To clean the side wall

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

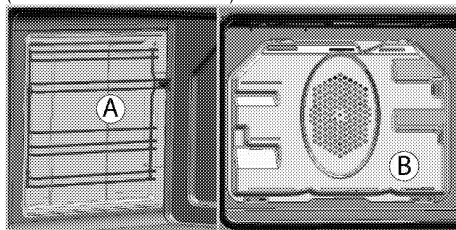
1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.



Catalytic walls

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

The inner side walls (A) and/or the rear wall (B) of your product may be coated with catalytic enamel. Catalytic walls have a light matte colour and a porous surface. Catalytic walls of the oven should not be cleaned. Porous surfaces of the catalytic walls are automatically cleaned by absorbing and converting the spilled oil (steam and carbon dioxide).

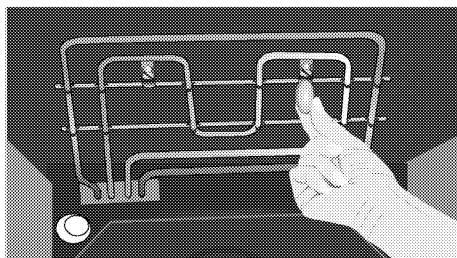


Clean oven ceiling

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

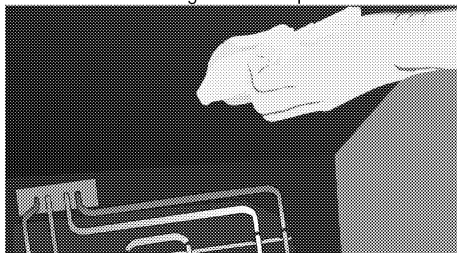
The grill element can be folded down to enable cleaning of the oven cavity ceiling.

1. Loosen the locking screws at the front of the grill element with a screwdriver or coin.



The grill element folds down. It remains anchored at the oven ceiling.

2. Clean oven ceiling with a damp cloth.



3. Fold the grill element up again and tighten the locking screws with a screwdriver or a coin.

Clean oven door

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



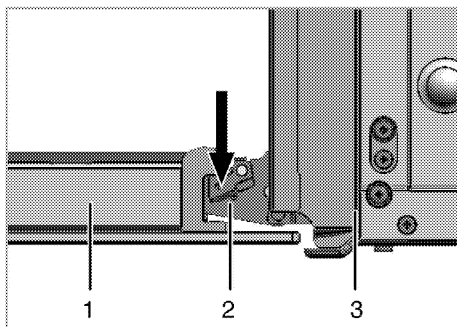
Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.



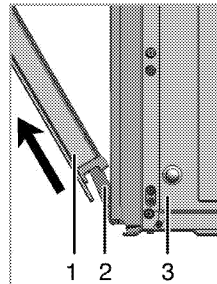
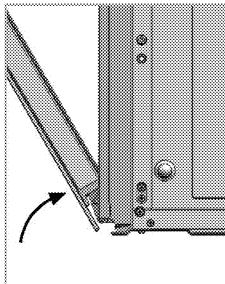
Front door inner glass is coated to easy clean material. Do not use any harsh abrasive cleaners, hard metal scrapers, scouring pads or bleach to clean front door inner glass as they may scratch the surface. This may destroy the coating material.

Removing the oven door

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



- 1 Front door
- 2 Hinge
- 3 Oven



3. Move the front door to half-way.
4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

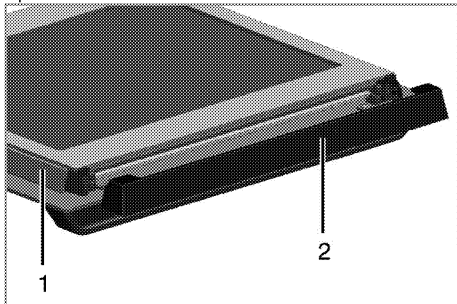


Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

Removing the door inner glass

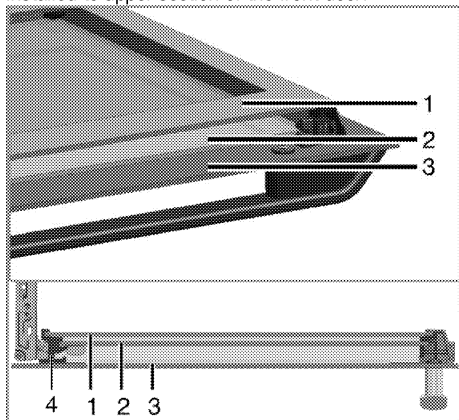
(This feature is optional. It may not exist on your product.)

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



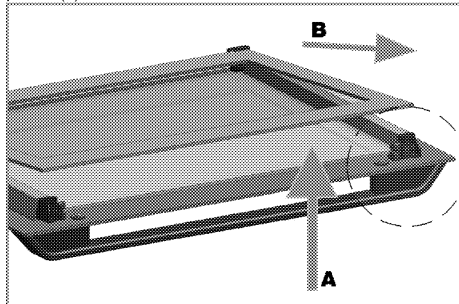
- 1 Frame
- 2 Plastic part

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



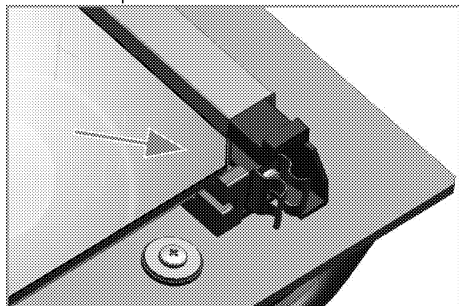
- 1 Innermost glass panel
- 2 Inner glass panel
- 3 Outer glass panel
- 4 Plastic glass panel slot-Lower

As illustrated in figure, raise the innermost glass panel (1) slightly in direction **A** and pull it out in direction **B**. Repeat the same procedure to remove the inner glass panel (2).



The first step to regroup the door is reinstalling inner glass panel (2).

As illustrated in figure, place the chamfered corner of the glass panel so that it will rest in the chamfered corner of the plastic slot.



Inner glass panel (2) must be installed into the plastic slot close the innermost glass panel (1).

When installing the innermost glass panel (1), make sure that the printed side of the panel faces towards the inner glass panel.

It is important to seat lower corner of inner glass panel into the lower plastic slot.

Push the plastic part towards the frame until you hear a "click".

Replacing the oven lamp



DANGER:

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



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



Position of lamp might vary from the figure.



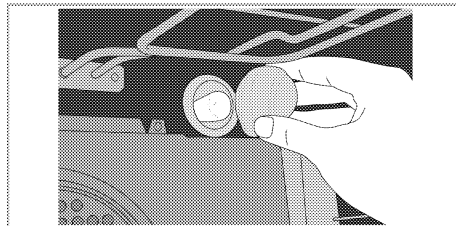
The lamp used in this appliance is not suitable for household room illumination. The intended purpose of this lamp is to assist the user to see foodstuffs.



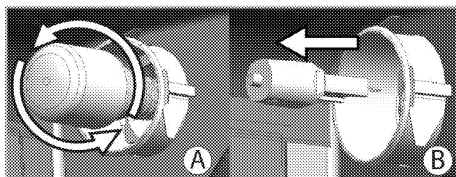
The lamps used in this appliance have to withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

If your oven is equipped with a round lamp:

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



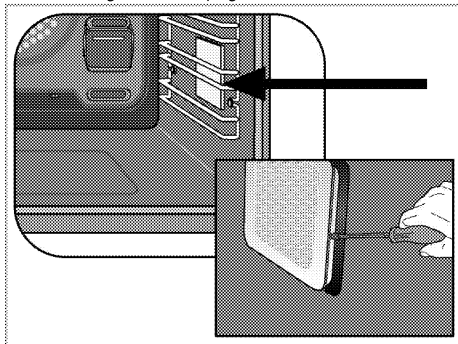
3. If your oven lamp is of type (A) shown in the figure below, remove it by rotating as shown and replace it. If it is of type (B), pull and remove it as shown in the figure and replace it.



4. Install the glass cover.

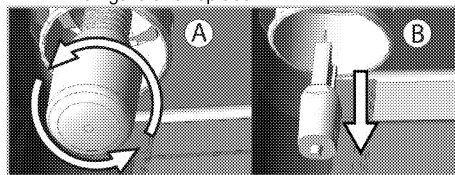
If your oven is equipped with a square lamp:

1. Disconnect the product from mains.
2. Remove the wire racks as described. See *Cleaning the oven, page 34.*



3. Remove the protective glass cover with a screwdriver.

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



5. Install the glass cover and then the wire racks.

7 Troubleshooting

Oven emits steam when it is in use.

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

Product emits metal noises while heating and cooling.

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

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*
- Buttons/knobs/keys on the control panel do not function. >>> *Keylock may be enabled. Please disable it. (See. Using the keylock, page 26)*

Oven light does not work.

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

Oven does not heat.

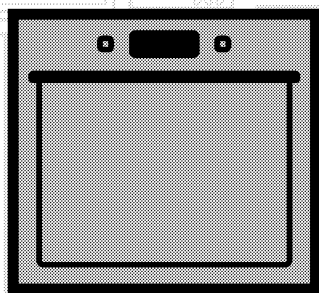
- Might not be set to a certain cooking function and/or temperature. >>> *Set the oven to a certain cooking function and/or temperature.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*



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

Sisseehitav ahi

Kasutusjuhend



ET

beko

Tutvuge palun esmalt käesoleva kasutusjuhendiga!

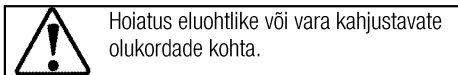
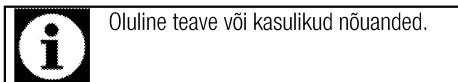
Lugupeetud klient!

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

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

Sümbolite tähendused

Kasutusjuhendis kasutatakse järgmisi sümboleid:



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

1 Olulised hoiatused ning juhised

ohutuse tagamiseks ja keskkonna säästmiseks 4

Üldine ohutus	4
Elektriohutus	4
Toote ohutu kasutamine	5
Ettenähtud otstarve	7
Laste ohutuse tagamine	7
Toote kõrvaldamine kasutuselt	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	15

4 Ettevalmistused 16

Nõuandeid energia säästmiseks	16
Esimene kasutuskord	16
Kellaaja sisestamine	16

Seadme esmane puhastamine	17
Esmane kuumutamine	17

5 Kuidas ahju kasutada 18

Üldine teave küpsetamise, röstimise ja grillimise kohta	18
Elektriahju kasutamine	18
Töörežiimid	20
Ahju juhtseadme kasutamine	22
Klahviluku kasutamine	26
Kella kasutamine märguande funktsioonis	26
Küpsetusaegade tabel	27
Retseptimenüü funktsioonid	28
Seadistuste menüü	31
Kuidas grilli kasutada	33
Küpsetamisaegade tabel grillimiseks	34

6 Hoidmine ja hooldus 35

Üldine teave	35
Juhtpaneeli puhastamine	35
Ahju puhastamine	35
Ahjuukse eemaldamine	36
Ukse siseklaasi eemaldamine	36
Ahjuvalgusti pirni vahetamine	37

7 Probleemide lahendamine 39

1 Olulised hoiatused ning juhised ohutuse tagamiseks ja keskkonna säästmiseks

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

Üldine ohutus

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

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

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

Lapsed ei tohi seadmega mängida, kui puudub järelevalve.

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

muud olulised dokumendid ja osad.

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

Elektriohutus

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

kohalikele eeskirjadele vastava maanduseta.

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

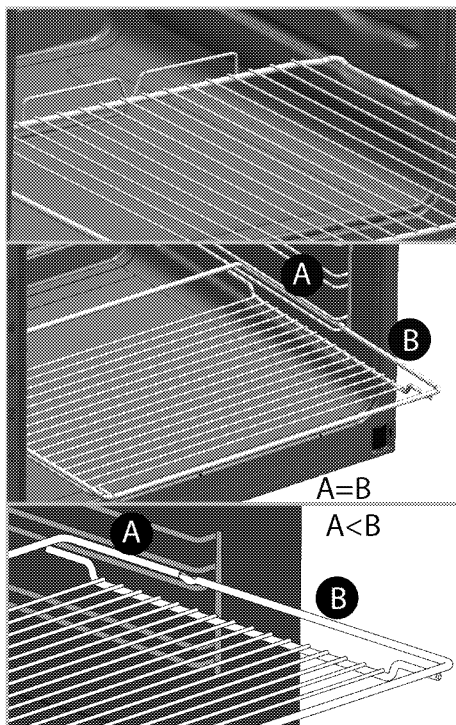
- Elektriseadmetel ja -süsteemidel peaksid töid teostama ainult volitatud ja vastava kvalifikatsiooniga isikud.
- Kahjustuste tekkimisel lülitage toode välja ning lahutage see vooluvõrgust. Selleks lülitage välja kaitsekork.
- Veenduge, et kaitsme voolutugevus vastab toote niminäitajatele.

Toote ohutu kasutamine

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

hoiduda kokkupuutest ahju sees paiknevate kuumutuselementidega.

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



- Ärge kasutage toodet, kui selle esiukse klaas on eemaldatud või mõranenud.
- Uksekäepide ei ole mõeldud käterättide kuivatamiseks. Ärge riputage ahju külge rätikuid, kindaid vms riideesemeid, kui uks on lahti ja grillifunktsioon töötab.
- Toitu kuuma ahju pannes või välja võttes kasutage alati kuumuskindlaid pajakindaid.
- Katke pann või ahjutarvik (nt plaat või rest) küpsetuspaberiga, asetage selle peale toit ning pange kõik eelsoojendatud ahju. Üle ahjutarviku või panni ääre ulatuv küpsetuspaber tuleb eemaldada, et see ei puutuks

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

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

Toote tuleohutuse tagamine:

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

Ettenähtud otstarve

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

need käepidemete külge) ja kütmiseks.

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

Laste ohutuse tagamine

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

Toote kõrvaldamine kasutuselt

WEEE direktiivi täitmine ja romuseadme kõrvaldamine:



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

Seade on valmistatud kvaliteetsetest osadest ja materjalidest, mis sobivad ringlussevõtmiseks ja taaskasutamiseks. Ärge visake tarbetuks muutunud seadet tavalise olmeprügi ega muude jäätmete hulka. Viige see elektri- ja elektroonikajäätmete kogumispunkti. Kogumispunktide kohta saate täpsemat teavet kohalikust omavalitsusest.

RoHS-direktiivi täitmine:

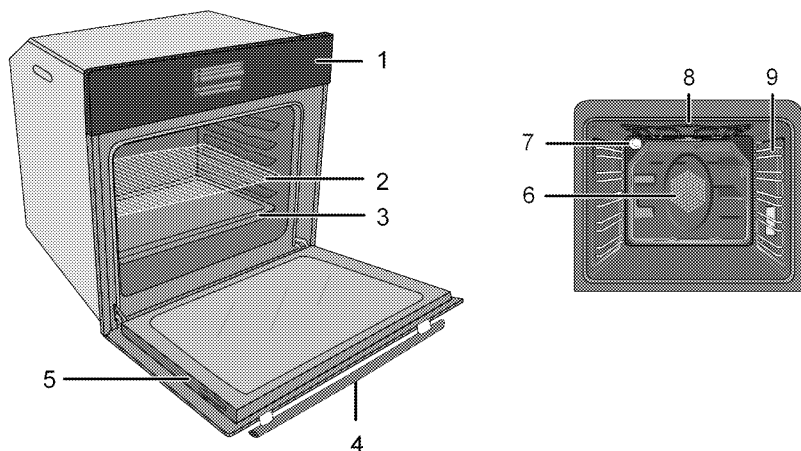
Seade vastab Euroopa Liidu RoHS-direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda direktiivis mainitud kahjulikke ja keelatud materjale.

Pakkematerjali kõrvaldamine

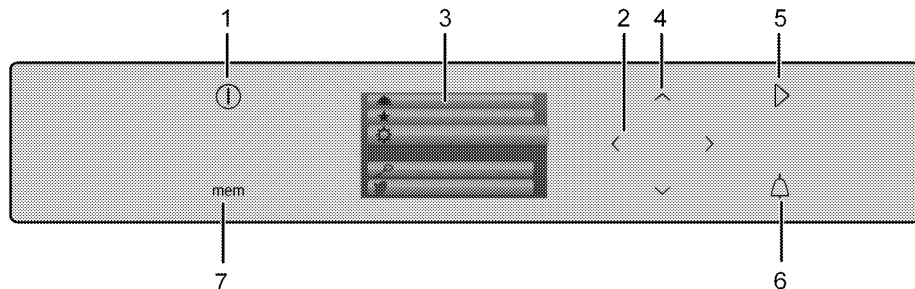
- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale ohutus kohas, kust lapsed neid kätte ei saa. Toote pakend on valmistatud taaskasutatavatest materjalidest. Kõrvaldage pakkematerjalid nõuetekohaselt ja sorteerige vastavalt taaskasutatavate jäätmete kogumise eeskirjadele. Ärge visake neid olmeprügi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

2 Üldine teave

Ülevaade



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



- | | |
|---|--|
| 1 | Sisse-/väljalülitusklahv |
| 2 | Paremale/vasakule liikumise klahvid (menüütoimingud) |
| 3 | Näit |
| 4 | Üles/alla liikumise klahvid (menüüvalikud) |
| 5 | Küpsetamise alustamise/lõpetamise klahv |
| 6 | Märguande klahv |
| 7 | Menüüklahv |

Pakendi sisu

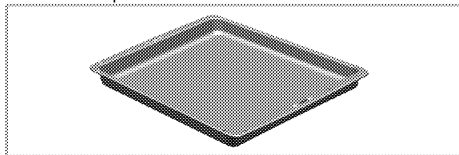


Lisavarustus võib sõltuvalt toote mudelist varieeruda. Kõiki kasutusjuhendis kirjeldatud lisasid ei pruugi teie tootel olla.

1. Kasutusjuhend

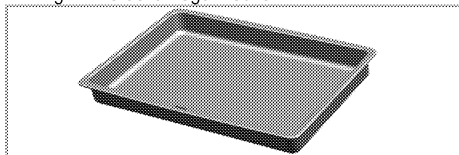
2. Ahjuplaat

Kasutatakse küpsetiste, külmutatud toitade ning suurte praadide valmistamiseks.



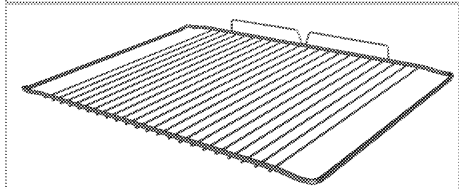
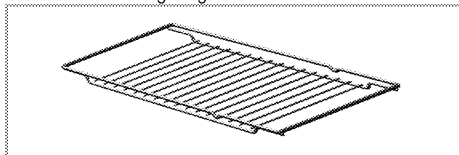
3. Sügav ahjuplaat

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



4. Traatrest

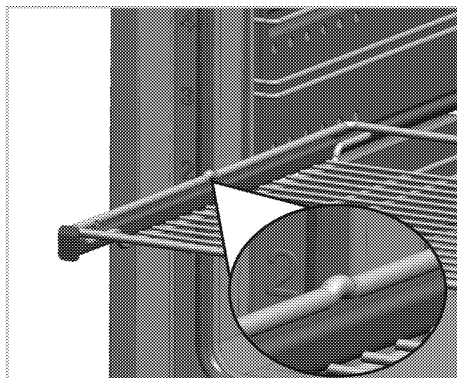
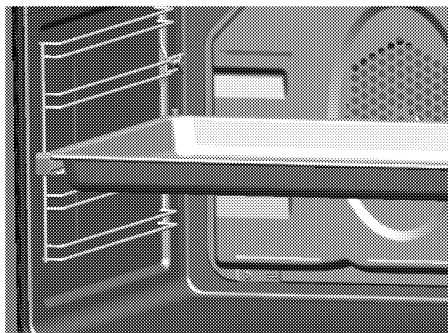
Kasutatakse praadide valmistamiseks või haudenõus valmistatavate roogade asetamiseks soovitud kõrgusega siinile.



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

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

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



Tehnilised andmed

Pinge/sagedus	220-240 V ~ 50 Hz
Energiatarve kokku	3.1kW
Kaitse	16 A
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	Multifunktsionaalne ahi
Sisevalgusti	15/25 W
Grilli energiatarve	2.2 kW

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

** Vt Paigaldamine, lk 12.



Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid etteteatamiseta muuta.



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



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

3 Paigaldamine

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



Toote paigalduskoha ning elektrisüsteemi ettevalmistamine on kliendi ülesanne.



OHT:

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



OHT:

Enne paigaldamist vaadake üle, kas tootel ei ole defekte. Defektide esinemisel ärge laske toodet paigaldada. Kahjustatud toode võib kujutada ohtu.

Enne paigaldamist

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

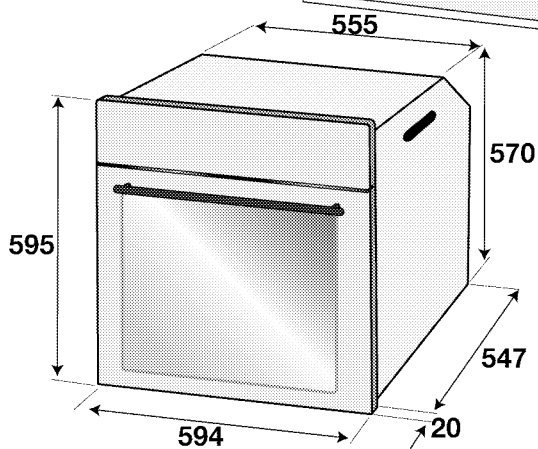
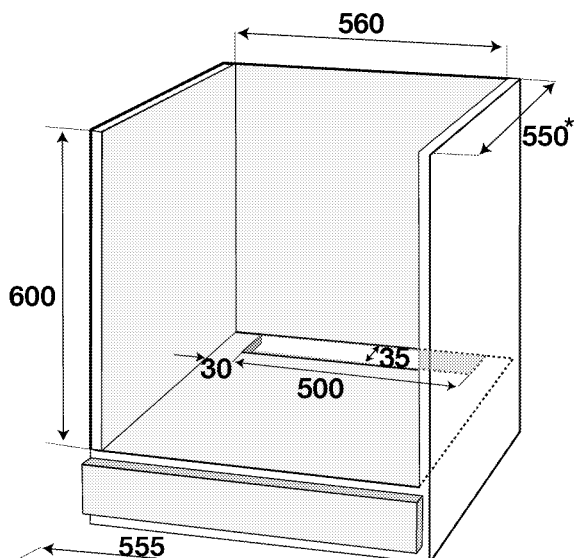
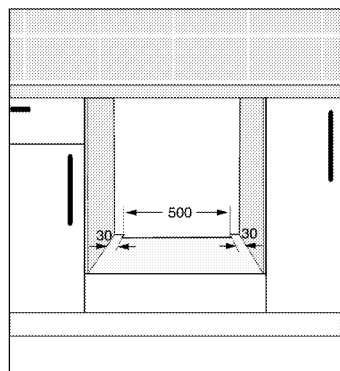
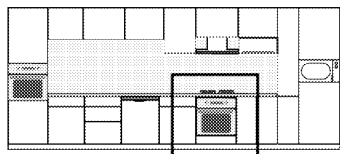
- Pinnad, sünteetilised laminaadid ja kasutatavad puhastusvahendid peavad olema kuumuskindlad (vähemalt 100 °C).
- Köögikapid peavad olema horisontaalsed ja kinnitatud.
- Kui ahju all on sahtel, tuleb ahju ja sahtli vahele paigaldada riiul.
- Kandke seadet vähemalt kahe inimesega.
- Ahju teisaldamisel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



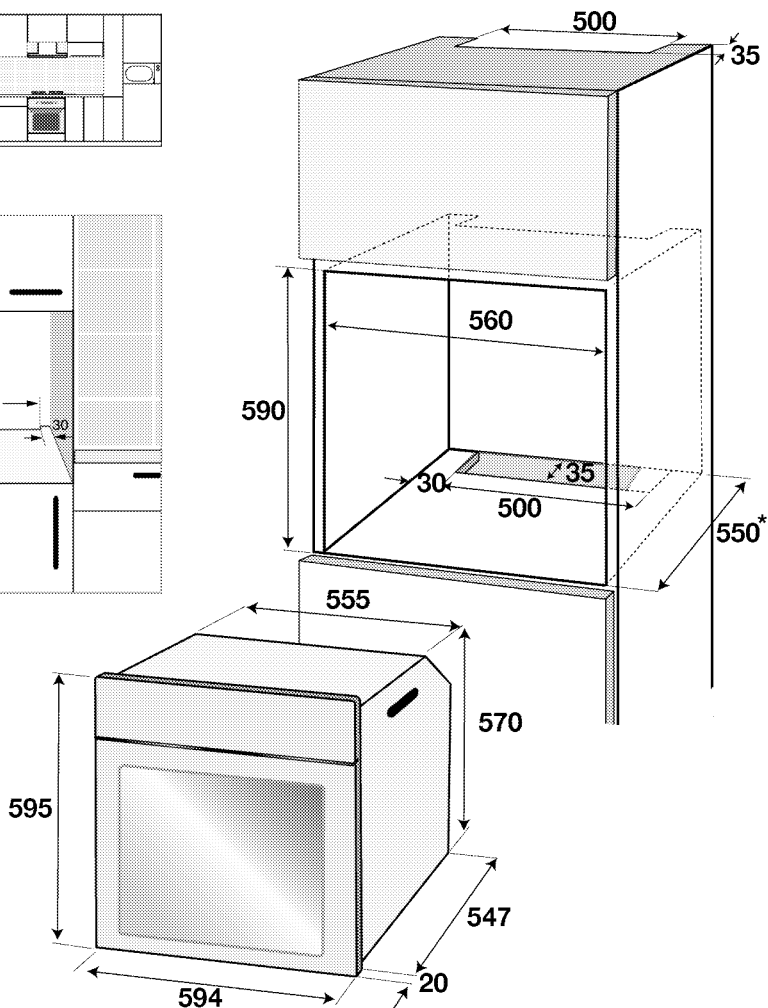
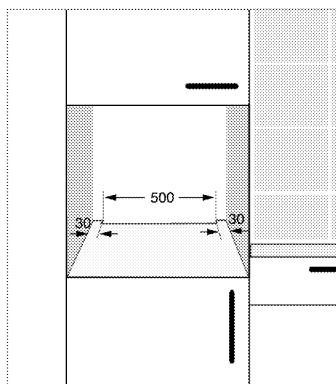
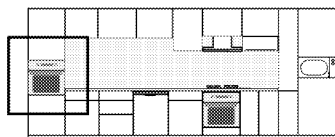
Ärge paigaldage toodet külmkappide ega sügavkülmikute kõrvale. Tootest eralduv soojus suurendab jahutusseadmete energiatarvet.



Ärge kasutage toote tõstmiseks või liigutamiseks ust ega uksekäepidet.



* min



* min

Paigaldamine ja ühendamine

- Toodet tohib paigaldada ja ühendada ainult vastavalt ametlikele paigalduseeskirjadele.

Elektriühendused

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



OHT:

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

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

**OHT:**

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

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

**OHT:**

Enne elektritööde tegemist ühendage toode vooluvõrgust lahti.
Elektrilöögi oht!



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

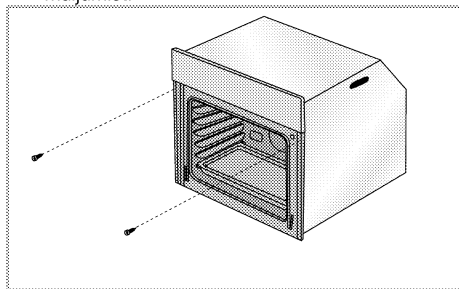


Juhtmestiku paigaldamisel tuleb järgida elektrisüsteemidele kehtestatud siseriiklike/kohalike eeskirju ning kasutada ahju jaoks sobivat elektrikontakti/-liini ja pistikut. Kui toote võimsus on suurem kui pistiku ja elektrikontakti/-liini (kestev) taluvusvool, tuleb toode ühendada püsielektrisüsteemi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

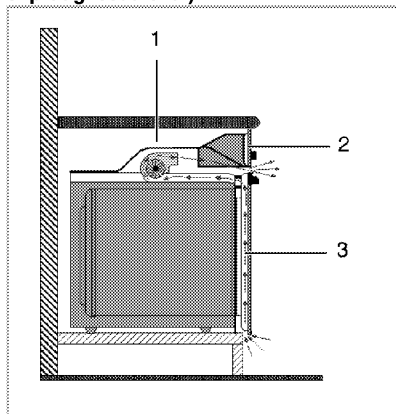
Ühendage toitejuhe pistikupesaga.

Toote paigaldamine

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



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

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

1 Jahutusventilaator

2 Juhtpaneel

3 Uks

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



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

Lõppkontroll

1. Toote kasutamine.
2. Kontrollige funktsioone.

Toote kõrvaldamine kasutusest

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



Ärge asetage tootele esemeid ja hoidke seda teiseldamise ajal püstiasendis.



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

4 Ettevalmistused

Nõuandeid energia säästmiseks

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

- Kasutage ahjus tumedaid ja emailkatttega küpsetusnõusid, kuna need juhivad paremini soojust.
- Roogade valmistamisel eelkuumutage ahju, kui nii on soovitatud kasutusjuhendis või retseptis.
- Küpsetamise ajal vältige ahjuukse sagedast avamist.
- Kui vähegi võimalik, küpsetage ahjus korraga mitut rooga. Traatrestile võib asetada kaks hautamisanumat.

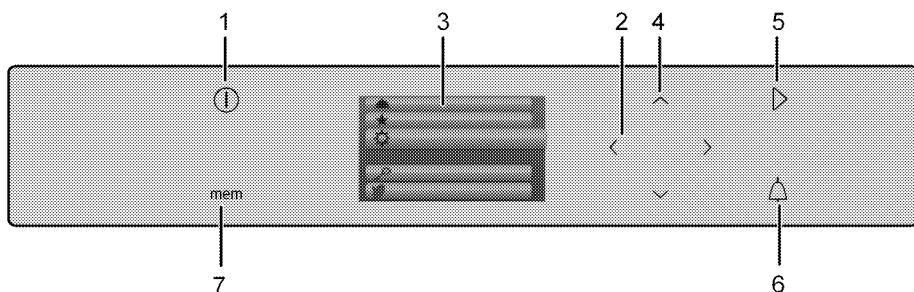
- Samuti võib valmistada mitu rooga üksteise järel. Ahi on juba eelnevalt kuum.
- Saate säästa energiat, kui lülitate ahju välja mõned minutid enne küpsetusaja lõppu. Ärge avage ahjuust.
- Külmutatud road sulatage enne kuumutamist üles.

Esimene kasutuskord

Kellaaja sisestamine

Ühendage toitejuhe vooluvõrku ja lülitage toote kaitse sisse.

Enne kellaaja sisestamist peate määrama keele.



- 1 Sisse-/väljalülitusklahv
- 2 Paremale/vasakule liikumise klahvid (menüütoimingud)
- 3 Näit
- 4 Üles/alla liikumise klahvid (menüüvalikud)
- 5 Küpsetamise alustamise/lõpetamise klahv
- 6 Märguande klahv
- 7 Menüüklahv

Keele määramine

1. Ahju esmakordsel kasutamisel ilmub näidikule esmalt animatsioon ja seejärel kiirmenüü.
2. Kiirmenüüst väljumiseks ja peamenüüsse naasmiseks vajutage menüüklahvi (7).
3. Vajutage paremale/vasakule liikumise klahvi (4), et kerida ette menüü "Settings" (Seadistused).



5. Keerake üles/alla liikumise klahvi (4), et määrata soovitud keel.
6. Keerake paremale/vasakule liikumise nuppu (2) vastupäeva ja vabastage soovitud keele juures.

Kellaaja sisestamine

1. Vajutage üles/alla liikumise klahve (4), et kerida ette menüü "Settings" (Seadistused).
2. Vajutage kaks korda vasakule liikumise klahvi (2), et avada menüü "Day Time" (Kellaage).
3. Esmalt sisestage kellaage, vajutades üles/alla liikumise klahve (4).
4. Minutinäidu aktiveerimiseks vajutage korra paremale liikumise klahvi (2). Minutiväärtuse sisestamiseks vajutage üles/alla liikumise klahve (4).



lga seadistatud väärtus salvestatakse väljumisel automaatselt, kui vajutate vasakule liikumise klahvi (2).



Seadke kell enne ahju kasutamist õigeks.

Seadme esmane puhastamine



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

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

Esmase kuumutamine

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



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

Elektriah

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

Grillahi

1. Võtke kõik küpsetusplaadid ja traatrest ahjust välja.
2. Sulgege ahjuuks.
3. Valige kõige võimsam grilli kuumutusaste, vt *Kuidas grilli kasutada, lk 33.*
4. Laske ahjul töötada umbes 30 minutit.
5. Lülitage grill välja, vt *Kuidas grilli kasutada, lk 33.*



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

5 Kuidas ahju kasutada

Üldine teave küpsetamise, röstimise ja grillimise kohta



HOIATUS

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



OHT:

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

Nõuanded küpsetamiseks

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

Nõuanded röstimiseks

- Terve kana, kalkun ja suured lihatükid küpsevad paremini läbi, kui neid immutada kastmega, nt sidrunimahla ja musta pipraga.

- Kontidega liha küpsetamiseks kulub samas mõodus kontideta lihaga võrreldes umbes 15–30 minutit kauem aega.
- Liha iga sentimeetri kohta (paksus) tuleb küpsemisaega arvestada umbes 4–5 minutit.
- Laske lihal pärast küpsetusaja lõppu umbes 10 minutit ahjus jahtuda. Mahl jaguneb paremini üle kogu liha ja ei jookse liha lõikamisel välja.
- Kala tuleb asetada kuumuskindla alusega keskmisele või alumisele siinile.

Nõuanded grillimiseks

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

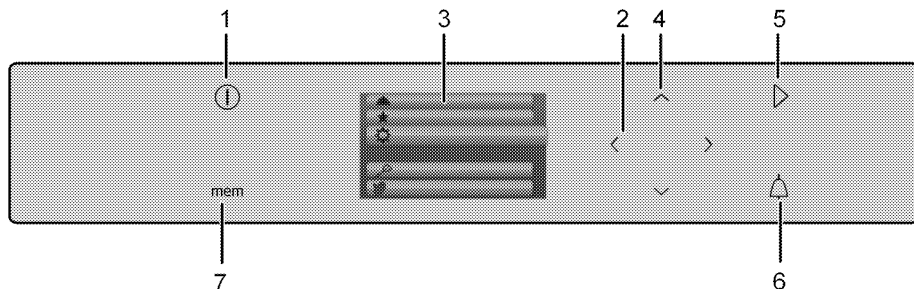
- Jaotage grillitavad tükid traatrestile või küpsetusplaadile nii, et nad ei jääks kuumuti välispiiridest välja.
- Lükake traatrest või restiga küpsetusplaat ahjus soovitud siinile. Kui kasutate grillimisel traatresti, lükake alumisele siinile küpsetusplaat, et rasv maha ei tilguks. Lisage küpsetusplaadile 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.

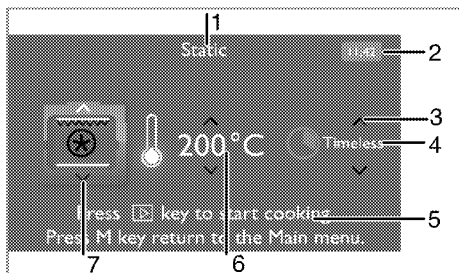
Elektriahju kasutamine



- 1 Sisse-/väljalülitusklahv
- 2 Paremale/vasakule liikumise klahvid (menüütoimingud)
- 3 Näit
- 4 Üles/alla liikumise klahvid (menüüvalikud)
- 5 Küpsetamise alustamise/lõpetamise klahv

- 6 Märguande klahv
- 7 Menüüklahv

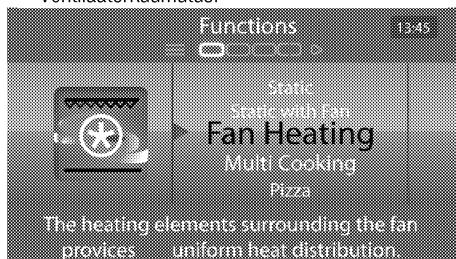
Vajutage ahju sisselülitamiseks klahvi . Esialgu ilmub näidikule animatsioon ja seejärel kiirmenüü.



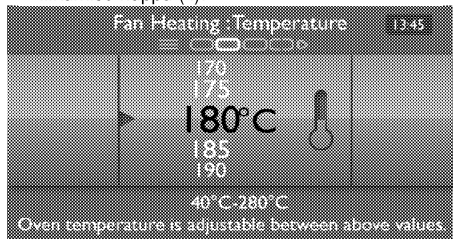
- 1 Funktsiooni teabe väli: Näitab kiirmenüüs valitud funktsiooni nime.
- 2 Kellaaja väli: Näitab seadistatud kellaaja.
- 3 Aktiivse valiku tähis: Kui see asub funktsiooni, temperatuuri või aja väljal, saab vastavat välja muuta.
- 4 Küpsetusaja väli: Näitab määratud küpsetusaega.
- 5 Jaluse väli: Sisaldab järgmise etapi teavet.
- 6 Temperatuuri väli: Näitab määratud temperatuuri.
- 7 Funktsiooni väli: Näitab määratud funktsiooni tähist.

Valige kiirmenüüs temperatuur ja töörežiim

1. Soovitud funktsiooni valimiseks vajutage üles/alla liikumise klahve (4). Näiteks: Valitud on funktsioon Ventilatoorkuumutus.

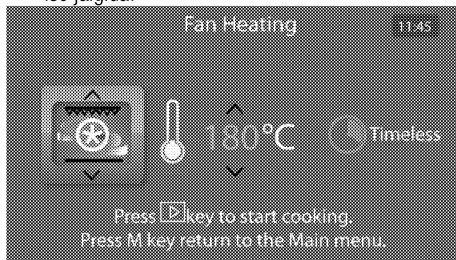


2. Keerake paremale/vasakule liikumise nuppu (2) veel kord päripäeva, et avada menüü "Temperature" (Temperatuur). Soovitud temperatuuri määramiseks keerake üles/alla liikumise nuppu (4).



3. Keerake paremale/vasakule liikumise nuppu (2) päripäeva, et määrata küpsetusaeg ("Cook Time"), nagu allpool kirjeldatud.
4. Valige "Timeless" (Ajaarvestuseta), kui te ei soovi, et ahi teatud aja möödumisel küpsetamise

automaatselt lõpetab, vaid eelistate küpsetusaega ise jälgida.



5. Kui küpsetusfunktsioon, temperatuur ja aeg sobivad, vajutage küpsetamise käivitamiseks umbes 3 sekundit klahvi . Küpsetamise käivitamiseks peate vajutama klahvi ja seda all hoidma, kuni näidikul kuvatud tähis täitub.

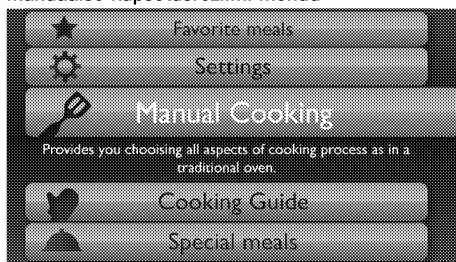


Kui soovite küpsetamise varem katkestada, vajutage küpsetamise lõpetamiseks 3 sekundit klahvi .

Selleks, et ise küpsetusaega jälgida, vajutage kiirmenüüst väljumiseks ja peamenüüsse naasmiseks menüüklahvi (7).

Valige nupuga (4) peamenüüs "Manual cooking" (Manuaalne küpsetusrežiim) ja seejärel nuppu (2) keerates menüü "Functions" (Funktsioonid).

Manuaalse küpsetusrežiimi menüü



Funktsioonitabel näitab ahju funktsioone ning vastavaid maksimaalseid ja minimaalseid temperatuure.

Funktsioonitabel:

Funktsioon	Soovituslik temperatuur (°C)	Temperatuurivahemik (°C)
Vaikimisi	200	40-280
Staatile + ventilaator	175	40-280
Ventilaatoorkuumutus	180	40-280
Multi küpsetusrežiim	205	40-280
Pitsa	210	40-280
Grill + ventilaator (ventilaatoriga suur	200	40-280

grill)		
Grill	280	40-280
Madal grill	280	40-280
Ökonoomne ventilatorsoojendus	180	160-220
Alumine kuumutus	180	40-220
Soojas hoidmine	60	40-100
Madalal temperatuuril küpsetamine	75	40-130
Sulatus	50	40-60
* Funktsioonid varieeruvad olenevalt toote mudelist.		

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

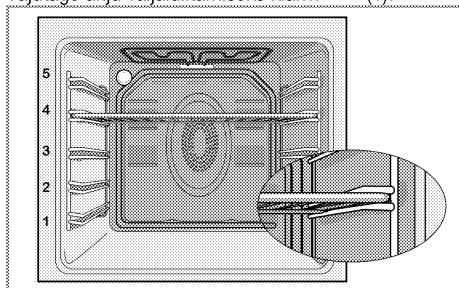
i Kellaega ei saa muuta, kui ahi töötab ükskõik millises funktsioonis või kui ahi on programmeeritud käsitsi- või täisautomaatrežiimile.

i Kui valikukuval ei tehta 2 minuti jooksul ühtki valikut (välja arvatud küpsetamise ajal), lülitub ahi ooterežiimile.

i Isegi kui ahi pole sisse lülitatud, süttib ahjuukse avamisel ahju tuli.

Elektriahju väljalülitamine

Vajutage ahju väljalülitamiseks klahvi  (1).



Riiluvahed (traatrestiga mudelitel)

Oluline on asetada traatrest küljeraamile õigesti. Traatrest tuleb asetada küljeraami vahele, nagu joonisel näidatud.

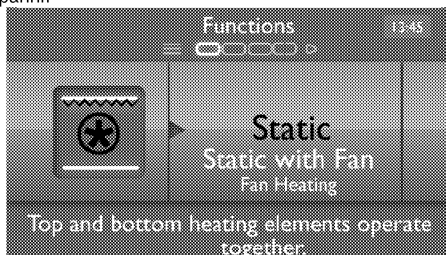
Ärge lükake traatresti vastu ahju tagaseina. Et grill töötaks tõhusalt, lükake traatrest raami esiserva juurde ja fikseerige see ukse abil.

Töörežiimid

Siin näidatud töörežiimide järjekord võib erineda teie toote süsteemist.

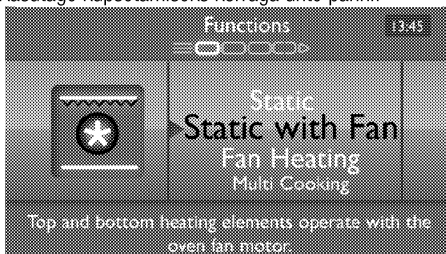
Vaikimisi

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



Staatiline + ventilator

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



Ventilaatorkuumutus

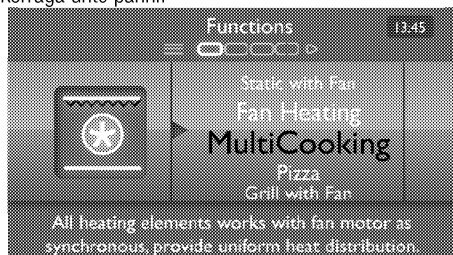
Tagumise kuumuti poolt köetud soe õhk kandub ventilatori toimel kiiresti ja ühtlaselt üle terve ahju. Sobib toidu küpsetamiseks erinevates riiluvahedes ja enamasti pole eelkuumutus vajalik. Võimaldab küpsetada mitme panniga.



i Ahjuukse avamisel lõpetab ventilator töö, et kuum õhk ahjus püsiks.

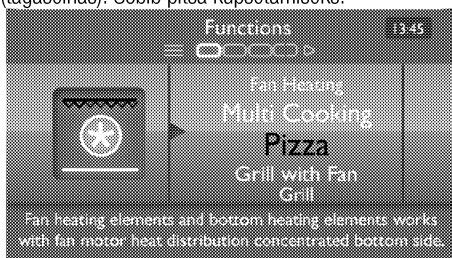
Multi küpsetusrežiim(3-D)

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



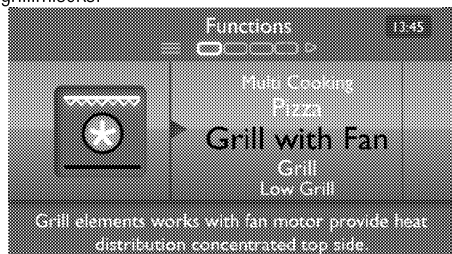
Pitsa

Töötavad alumine kuumutus ja ventilaatorkuumutus (tagaseinas). Sobib pitsa küpsetamiseks.



Grill + ventilaator

Täisgrilli poolt köetud õhk kandub ventilaatori toimele väga kiiresti üle terve ahju. See sobib suure hulga liha grillimiseks.



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

Grill

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

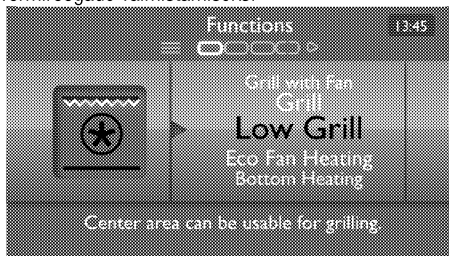
Grill



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

Madal grill

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



- Pange väiksed või keskmise suurusega portsjonid grillimiseks grilli all õigesse riulivahesse.
- Seadke temperatuur maksimumtasemele.
- Pärast poolt grillimisega pöörake toitu.

Ökonoomne ventilaatorsoojendus

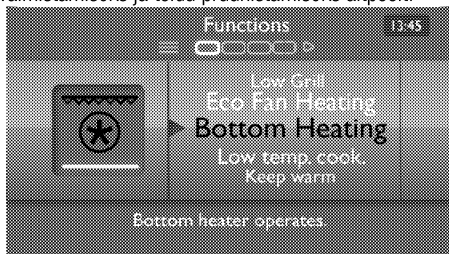
Seda funktsiooni saate kasutada energia säästmiseks ventilaatorkuumutuse asemel 160–220 °C temperatuurivahemikus. Küpsetusaeg pikeneb mõnevõrra.

Selle funktsiooniga seotud küpsetusajad on kirjas tabelis "Ökonoomne ventilaatorsoojendus".



Alumine kuumutus

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



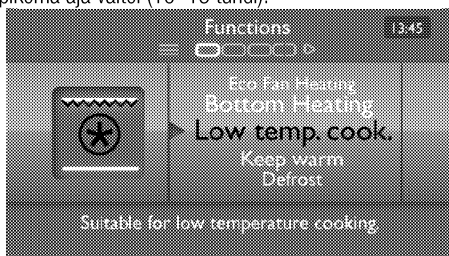
Soojas hoidmine

Kasutatakse toidu hoidmiseks serveerimistemperatuuril pika aja vältel.



Madalal temperatuuril küpsetamine

Kasutatakse küpsetamiseks madalal temperatuuril ja pikema aja vältel (10–15 tundi).

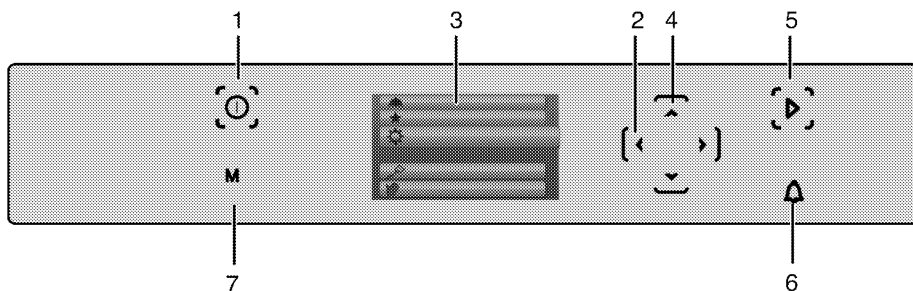


Sulatus

Sobib külmutatud peenestatud toidu aeglaseks sulatamiseks toatemperatuurini ja küpsetatud toidu jahutamiseks.



Ahju juhtseadme kasutamine



- 1 Sisse-/väljalülitusklahv
- 2 Paremale/vasakule liikumise klahvid (menüütoimingud)
- 3 Näit
- 4 Üles/alla liikumise klahvid (menüüvalikud)
- 5 Küpsetamise alustamise/lõpetamise klahv
- 6 Märguande klahv
- 7 Menüüklahv

3. Vajutage peamenüüs üles/alla liikumise klahve (4), et kerida ette menüü "Manual Cooking" (Manuaalne küpsetusrežiim).

Näiteks: Manuaalse küpsetusrežiimi käivitamist 25 minutiks funktsiooniga "Staatiline + ventilaator" temperatuuril 175 °C ilma võimenduseta (kell 13:45) selgitatakse alltoodud juhistes:

Manuaalse küpsetusrežiimi käivitamine

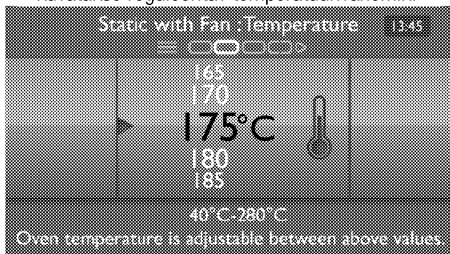
1. Vajutage ahju sisselülitamiseks klahvi ①.
2. Kiirmenüüst väljumiseks ja peamenüüsse naasmiseks vajutage menüüklahvi (7).



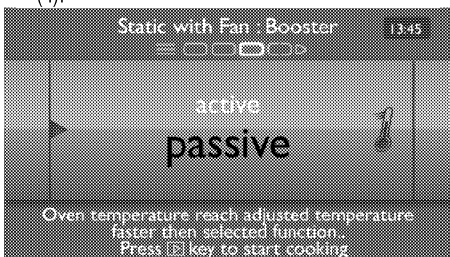
4. Vajutage korraks paremale liikumise klahvi (2), et avada menüü "Functions" (Funktsioonid).
5. Soovitud funktsiooni valimiseks vajutage üles/alla liikumise klahve (4).



6. Vajutage veel kord paremale liikumise klahvi (2), et avada menüü "Temperature" (Temperatuur). Soovitud temperatuuri määramiseks vajutage üles/alla liikumise klahve (4). Alamteksti väljale kuvatakse reguleeritav temperatuurivahemik.



7. Kui soovite aktiveerida võimenduse funktsiooni, vajutage korraks paremale liikumise klahvi (2), et avada menüü "Booster" (Võimendus). Võimenduse aktiveerimiseks vajutage üles/alla liikumise klahve (4).



8. Vajutage paremale liikumise klahvi (2), et avada menüü "Cook Time" (Küpsetusaeg). Soovitud küpsetusaja määramiseks vajutage üles/alla liikumise klahve (4).

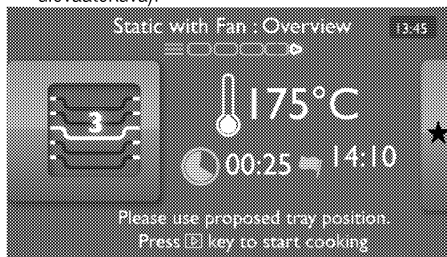


i Määratud küpsetusaeg liidetakse automaatselt kellaaajale ja küpsetusaja lõppu hakatakse arvestama sellest väärtusest.

9. Selles režiimis valige väärtus, mille puhul küpsetusaeg on liidetud kellaaajale. Ajaväärtus paikneb vahetult kirje "Add step" (Lisa toiming) all.



10. Vajutage korraks paremale liikumise klahvi (2), et avada "Cooking Overview Screen" (Küpsetamise ülevaatekuva).



i Küpsetamise ülevaatekuval on näha, millise funktsiooniga, millisel temperatuuril ja kui kaua küpsetamine toimub. Samuti on kirjas soovituslik riulivahe.

11. Asetage toit soovitatud riulivahesse ja sulgege uks.
12. Kui küpsetusfunktsioon, temperatuur ja aeg sobivad, vajutage küpsetamise käivitamiseks

umbes 3 sekundit klahvi  . Küpsetamise käivitamiseks peate vajutama klahvi  ja seda all hoidma, kuni näidikul kuvatud tähis  täitub.

 Kui soovite küpsetamise varem katkestada, vajutage küpsetamise lõpetamiseks 3 sekundit klahvi .

Soovitud küpsetusaja lõpu määramine:

Pärast eespool kirjeldatud toimingute 1–8 kordamist ("Manuaalse küpsetusrežiimi käivitamine") vt lk, alarm.

1. Vajutage paremale liikumise klahvi (2), et avada menüü "End Time" (Küpsetusaja lõpp). Soovitud küpsetusaja lõpu valimiseks ja määramiseks keerake üles/alla liikumise klahve (4).

Ahju taimer arvutab automaatselt välja algusaja, lahutades küpsetusaja küpsetusaja lõpust.

2. Oletagem, et küpsetusaja lõpuks on määratud 15:00 ja küpsetusaeg on 25 minutit, nagu ülaltoodud joonisel. Seega on küpsetamise algusaeg 14:35, mis saadakse 25 minuti lahutamisel kella 15:00-st.
3. Küpsetamise algusaja saabudes aktiveeritakse valitud töörežiim ning ahi soojeneb määratud temperatuurini. Ahi jääb sellele temperatuurile küpsetusaja lõpuni.



4. Vajutage paremale liikumise klahvi (2), et avada "Cooking Overview Screen" (Küpsetamise ülevaatekuva).



 Küpsetamise ülevaatekuval on näha, millise funktsiooniga, millisel temperatuuril ja kui kaua küpsetamine toimub, aga ka lõppemisaeg. Samuti on kirjas soovituslik riulivahe.

5. Asetage toit soovitud riulivahesse ja sulgege uks.
6. Kui küpsetusfunktsioon, temperatuur ja aeg sobivad, vajutage küpsetamise käivitamiseks umbes 3 sekundit klahvi  . Küpsetamise käivitamiseks peate vajutama klahvi  ja seda all hoidma, kuni näidikul kuvatud tähis  täitub.

 Kui soovite küpsetamise varem katkestada, vajutage küpsetamise lõpetamiseks 3 sekundit klahvi .

7. Kui küpsetamine on lõppenud, ilmub näidiku alumisse serva teade "Cooking was completed. You can save the cooking profile" (Küpsetamine on lõppenud. Teil on võimalus küpsetusprofiil salvestada).

Vajutage paremale liikumise klahvi (2) ja salvestage küpsetusprofiil või vajutage ahju väljalülitamiseks klahvi .



Toimingute lisamise funktsioon

See funktsioon võimaldab küpsetada mitme funktsiooniga: selleks tuleb määrata teine töörežiim, temperatuur ja aeg pärast sama roa temperatuuri ja aja sisestamist esimeses töörežiimis. Näiteks võib ahi mõnda aega töötada režiimis "Fan Heating" (Ventilaatorkuumus). Seejärel võib jätkata automaatrežiimis (vaikimisi), et toit ka pealt ja alt pruunistuks.

Pärast eespool kirjeldatud toimingute 1–8 kordamist ("Manuaalse küpsetusrežiimi käivitamine", lk 22).

1. Pärast küpsetusaja kindlaksmääramist vajutage paremale liikumise klahvi (2), et avada menüü "End Time" (Küpsetusaja lõpp). Vajutage üles/alla liikumise klahve (4) ja valige funktsioon "Add step" (Lisa toiming).



2. Vajutage paremale liikumise klahvi (2), et avada "Fan Heat Overview Screen" (Ventilaatorkuumutuse ülevaatekuva). Kuvatakse määratud funktsioon, temperatuur ja aeg.



3. Selleks, et määrata eespool kirjeldatud viisil teine töörežiim, temperatuur ja aeg, vajutage korra paremale liikumise klahvi (2) ja kerige ette "Static Overview Screen" (Vaikimisi ülevaatekuva).



i Küpsetamise ülevaatekuval on näha, millise funktsiooniga, millisel temperatuuril, mis ajal ja kui kaua küpsetamine toimub. Samuti on kirjas soovituslik riulivahe.

4. Asetage toit soovitatud riulivahesse ja sulgege uks.
5. Kui küpsetusfunktsioon, temperatuur ja aeg sobivad, vajutage küpsetamise käivitamiseks umbes 3 sekundit klahvi . Küpsetamise käivitamiseks peate vajutama klahvi ja seda all hoidma, kuni näidikul kuvatud tähis täitub.

i Ahi töötab määratud aja jooksul esimeses töörežiimis. Kui see aeg saab läbi, jätkub küpsetamine määratud aja jooksul teises töörežiimis.

i Kui soovite küpsetamise varem katkestada, vajutage küpsetamise lõpetamiseks 3 sekundit klahvi .

6. Kui küpsetamine on lõppenud, ilmub näidiku alumisse serva teade **"Cooking was completed. You can save the cooking profile"** (Küpsetamine on lõppenud. Teil on võimalus küpsetusprofiil salvestada).

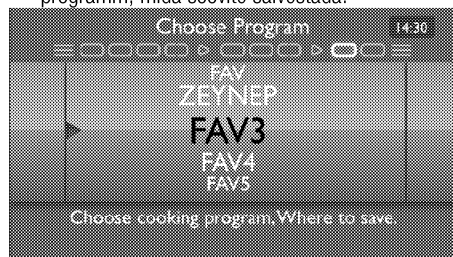
Vajutage paremale liikumise klahvi (2) ja salvestage küpsetusprofiil või vajutage ahju väljalülitamiseks klahvi .



Küpsetusprofiili salvestamine

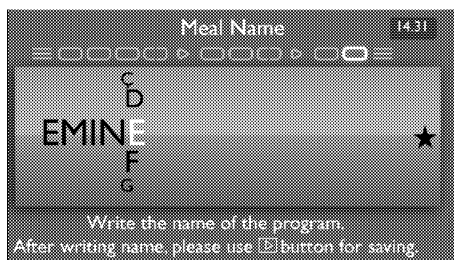
Kui küpsetamine määratud temperatuuril etteantud aja möödumisel lõpeb, saate valitud tingimused salvestada lemmikprofiilina ning menüü "Favorite Meals" (Lemmikroad) kaudu neid ka edaspidi kasutada.

1. Küpsetamise lõppedes vajutage korra paremale liikumise klahvi (2).
2. Valige üles/alla liikumise klahvide (4) abil programm, mida soovite salvestada.



i Küpsetustingimused saab salvestada olemasolevasse lemmikroa profiili või lisada uue kirjena.

3. Vajutage uuesti paremale liikumise klahvi (2) ja sisestage paremale/vasakule (2) ja üles/alla liikumise klahvide (4) abil lemmikprofiili nimi.



Profiili nimi võib olla kuni 12 tähemärgi pikkune.

- Salvestage profiil, vajutades klahvi , kuni tähis täitub, või vajutage menüüst väljumiseks vasakule liikumise klahvi (2).

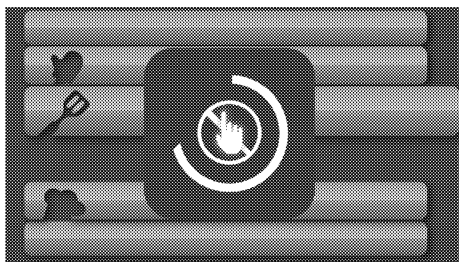


Lemmikutesse võib salvestada kuni 10 küpsetusprofiili.

Klahviluku kasutamine

Klahviluku rakendamine

- Vajutage 3 sekundi jooksul korraga klahve ja . Klahviluku aktiveerimiseks peate vajutama pikalt klahve ja , kuni kuvatud tähis täitub.



Kui vajutate pärast klahviluku aktiveerimist ükskõik millist klahvi, kuvatakse hoiatus "Keys Locked" (Klahvid lukus) ja kellaaja väljale ekraani parempoolses ülanurgas ilmub käe kujutis.



Klahvilukku ei saa välja lülitada enne, kui aktiveeritud klahviluku korral ilmunud hoiatusteade "Keys locked" (Klahvid lukus) kaob. Kui teade kaob, saab klahviluku tühistada, vajutades korraga klahve ja .



Kui klahvilukk töötab, ahju klahve kasutada ei saa.
Kui klahvilukk töötab, saate ahju välja lülitada klahviga . Kui soovite ahju uuesti tööle panna, peate klahviluku välja lülitama.

Klahviluku väljalülitamine

- Klahviluku väljalülitamiseks hoidke klahve ja korraga 3 sekundit all.

Kella kasutamine märguande funktsioonis

Toote kella saab kasutada märguande või meeldetuletuse funktsioonis küpsetusprogrammist sõltumatuult.

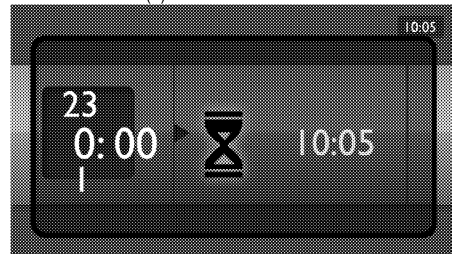
Märguandekella funktsioon ei mõjuta ahju tööd. Seda kasutatakse ainult hoiatusena. Näiteks võib seda kasutada, kui soovite küpsetist teatud aja möödudes ümber pöörata. Märguandekell hakkab helisema, kui etteantud aeg on läbi.



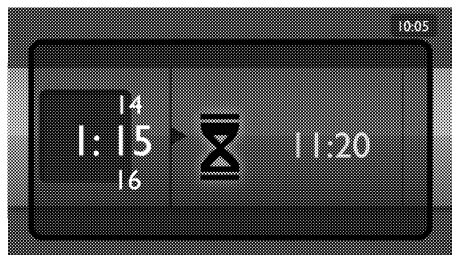
Maksimaalne märguande aeg on 23 tundi ja 59 minutit.

Märguande määramine:

- Vajutage klahvi juhtpaneelil umbes 2 sekundit. Sisse lülitub märguande näidik.
 - Märguandekella tunninäidu aktiveerimiseks vajutage korra vasakule liikumise klahvi (2). Tunniväärtuse sisestamiseks vajutage üles/alla liikumise klahve (4).
 - Minutinäidu aktiveerimiseks vajutage veel kord paremale liikumise klahvi (2).
- Minutiväärtuse sisestamiseks vajutage üles/alla liikumise klahve (4).



- Märguande aeg ja märguande aja lõpp fikseeritakse.



5. Märkuande näidikult väljumiseks ja menüükuvale naasmiseks vajutage umbes 2 sekundit klahvi .

Küpsetusaegade tabel

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

Roog	Kuumasastme number		Siini asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (ligikaudne, min)
Koogid küpsetusplaadil*	1. aste		3	175	25 ... 30
Koogid vormis*	1. aste		2	180	40 ... 50
Koogid pabervormides*	1. aste		3	175	25 ... 30
	2. aste		1 - 5	175	30 ... 40
	3. aste		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Biskviitkook*	1. aste		3	200	5 ... 10
	2. aste		1 - 5	175	20 ... 30
Küpsised*	1. aste		3	175	25 ... 30
	2. aste		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3. aste		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Taignatooted*	1. aste		2	200	30 ... 40
	2. aste		1 - 5	200	45 ... 55
	3. aste		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Muretaigen*	1. aste		2	200	25 ... 35
	2. aste		1 - 5	200	35 ... 45
	3. aste		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Juuretis*	1. aste		2	200	35 ... 45
	2. aste		1 - 3	190	35 ... 45
Lasanje*	1. aste		2 - 3	200	30 ... 40
Pitsa*	1. aste		2	200 ... 220	15 ... 20
	1. aste		3	200	10 ... 15
Biifsteek (suur tükk) / praad	1. aste		3	25 min 250/max, seejärel 180 ... 190	100 ... 120
Lambakints (pajaroog)	1. aste		3	25 min 250/max, seejärel 190	70 ... 90
	1. aste		3	25 min 250/max, seejärel 190	60 ... 80
Kanapraad	1. aste		2	15 min 250/max, seejärel 180 ... 190	55 ... 65
	1. aste		2	15 min 250/max, seejärel 180 ... 190	55 ... 65
Kalkun (5,5 kg)	1. aste		1	25 min 250/max, seejärel 180 ... 190	150 ... 210

 Märkuande näidik kaob, kuid märkuande funktsioon jääb tööle ja kellaaja alale ekraani parempoolses ülanurgas ilmub tähis . Järelejäänud aja vaatamiseks võite avada märkuandekuva, vajutades umbes 2 sekundit klahvi .

6. Pärast märkuande aja möödumist kõlab märkuandesignaali. Märkuandesignaali katkestamiseks vajutage suvalist klahvi.

Küpsetamine ja röstimine

 1. siiniks loetakse ahju **alumist** riilivahet.

	1. aste		1	25 min 250/max, seejärel 180 ... 190	150 ... 210
Kala	1. aste		3	200	20 ... 30
	1. aste		3	200	20 ... 30

Kui kasutate küpsetamiseks korraga kahte ahjuplaati, asetage sügavam ahjuplaat ülemisele siinile ja teine plaat alumisele siinile.

* Kõigi toitude puhul on soovitatav ahju eelkuumutamine.

Õkonoomne ventilaatorsoojendus

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

Ärge avage ust, kui seade töötab Õkonoomne ventilaatorsoojendus režiimis.

Roog	Plaatide arv	Siini asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (ligikaudne, min)
Koogid pabervormides	Üks plaat	3	200	35 ... 40
Küpssised	Üks plaat	3	200	30 ... 35
Taignatooted	Üks plaat	3	200	40 ... 45
Muretaigen	Üks plaat	3	200	40 ... 45

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 vahele ja peale võrdsetes kogustes, et need pruunistuks ühtlaselt.

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

Nõuandeid köögiviljade küpsetamiseks

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

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

Retseptimenüü funktsioonid

Valmisfunktsioonide valimine retseptimenüüst

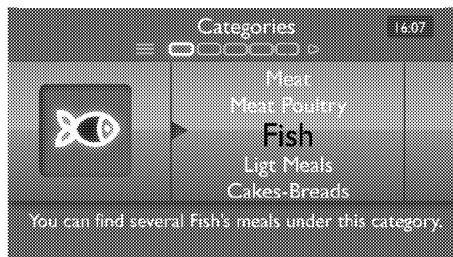
Retseptimenüü sisaldab professionaalsete kokkade koostatud küpsetusprogramme, mis on salvestatud juhtimissüsteemi mälu.

Selles menüüs selgitatakse pildidel sammhaaval toidu valmistuskäiku. Olenevalt toidu tüübist ja kaalust määratakse automaatselt temperatuur, riulivahe ja küpsetusfunktsioonid.

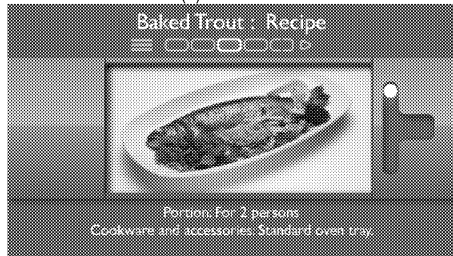
Vastavalt roale ja maitse-eelistustele saab kaalu ja küpsetusaega muuta.

Retseptimenüü funktsioonide valimine:

- Vajutage ahju sisselülitamiseks klahvi .
- Kiirmenüüst väljumiseks ja peamenüüsse naasmiseks vajutage menüüklahvi (7).
- Vajutage peamenüüs üles/alla liikumise klahve (4), et kerida ette menüü **"Cooking Guide"** (Retseptimenüü).
- Vajutage korra paremale liikumise klahvi (2), et avada menüü **"Categories"** (Kategooriad).
- Vajutage üles/alla liikumise klahve (4), et valida soovitud retseptimenüü (liha, kala, linnuliha, kerged road, koogid/leivad, magustoidud, kuivatatud toiduained, külmutatud toiduained, eri).



6. Retseptimenüüs olevate roogade avamiseks vajutage korraks paremale liikumise klahvi (2). Soovitud roa valimiseks vajutage üles/alla liikumise klahve (4).



7. Valitud roa retsepti avamiseks vajutage korraks paremale liikumise klahvi (2). Retsepti lugemiseks ja selle järgi toidu valmistamiseks vajutage üles/alla liikumise klahve (4).
8. Pärast toidu ettevalmistamist vajutage korraks paremale liikumise klahvi (2), et avada kaalu väli. Toidu kaalu määramiseks vajutage üles/alla liikumise klahve (4).

i Temperatuuri reguleeritakse vastavalt valitud toidule ja kaalule automaatselt.

9. Küpsetusaja ja küpsetusaja lõpu kuvamiseks vajutage korraks paremale liikumise klahvi (2). Vastavalt valitud toidule ja kaalule kuvatakse soovituslik küpsetusaeg ja küpsetusaja lõpp.

Kui soovite küpsetusaega ja küpsetusaja lõppu muuta, vajutage soovitud väärtuste tegemiseks üles/alla liikumise klahve (4).

10. Vajutage paremale liikumise klahvi (2), et avada "Cooking Overview Screen" (Küpsetamise ülevaatekuva).



i Küpsetamise ülevaatekuval on näha, millise funktsiooniga, millisel temperatuuril, mis ajal ja kui kaua küpsetamine toimub. Samuti on kirjas soovituslik riulivahe.

11. Asetage roog soovitud riulivahesse ja sulgege uks.
12. Kui küpsetusfunktsioon, temperatuur ja aeg sobivad, vajutage küpsetamise käivitamiseks umbes 3 sekundit klahvi . Küpsetamise käivitamiseks peate vajutama klahvi ja seda all hoidma, kuni näidikul kuvatud tähis täitub.

i Kui soovite küpsetamise varem katkestada, vajutage küpsetamise lõpetamiseks 3 sekundit klahvi .

Retseptimenüü:

i Olenevalt mudelist ja keeltest võib esineda erinevusi.

Liha	Linnuliha	Kala	Kerged eined	Koogid, leivad	Magustoidud	Kuivatatud toiduained	Külmutatud toiduained	Eri
Täidetud lambakintsud	Kana <1600 g	Forell	Täidetud paprika	Küpsised	Puuviljako	Kuivatatud õunad	Külmutatud köögiviljavorm	Jogurti valmistamine
Lambapraad	Kana >1600 g	Ahven	Küpsetatud makaronid	Filotaigen juustuga	Õunapirukas	Kuivatatud küdoonid		Fermenteerimine
Röstbriif	Kanatükid	Kala köögivilja	Paneeritud kartulid	Biskviit	Õunastrudel	Kuivatatud		

		dega				pirnid		
Lambalih a	Kanafilee	Pošeerit ud anšoovis ed	Köögiviljap irukas	Rosinakoo k	Besee			
Biifsteek	Kanavõil eib	Forellivor m	Moussaka	Lehttaigen	Ekleer			
Pikkpois s	Kalkunip raad	Ahvenafil ee	Kartulipiru kad	Keeks	Küpsetatu d riisipudin g			
Küpsetat ud lihapallid	Kalkunik oib	Kalavard ad	Kartulid	Baguette	Karamellk reem			
Röstbiif	Kalkunifil ee	Kalavor m	Vormiroog	Vormileib	Šokolaadi suflee			
Veise reietükk	Part	Lõhefilee	Kartulipiru kas	Pärmitaign akook	Crème Brûlée			
Pikkpois s (sealihas t)	Hani	Soolalõh e	Lasanje	Croissant	Õunad meesirup is			
Seapraad d	Faasan jahimehe stiilis		Köögiviljad	Lihavõttek ook	Šokolaadi kook			
Seakarb onaad	Faasan			Kaneelisa ad	Kakaokoo k			
	Jänes			Juustusaia d	Biskviitai gen			
				Rõngassai	Siirupikoo gid			
				Pitsa	Immutatu d mannako ok			



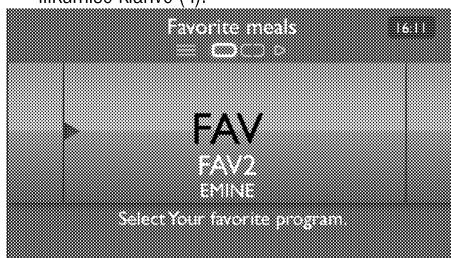
Menüü "Special meals" (Eriroad) sisaldab erinevate rahvuskööride retsepte. Roa valimine eriroogade menüüst toimub samamoodi nagu retseptimenüüs.

Programmi valimine menüüst "Favorite Meals" (Lemmikroad)

Varem koostatud ja salvestatud küpsetusprofiile saab avada peamenüüst "Favorite Meals" (Lemmikroad).

1. Vajutage ahju sisselülitamiseks klahvi ①.
2. Kiirmenüüst väljumiseks ja peamenüüsse naasmiseks vajutage menüüklahvi (7).
3. Vajutage peamenüüs üles/alla liikumise klahve (4), et kerida ette menüü "Favorite Meals" (Lemmikroad).
4. Varem salvestatud küpsetusprofiilide avamiseks vajutage korra paremale liikumise klahvi (2).

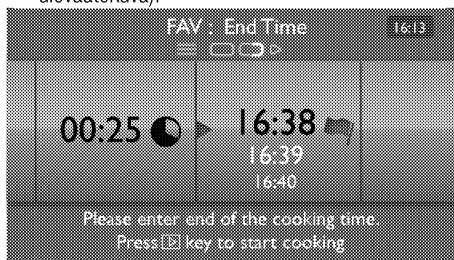
5. Lemmikroa profiili valimiseks vajutage üles/alla liikumise klahve (4).



6. Küpsetusaja ja küpsetusaja lõpu kuvamiseks vajutage korra paremale liikumise klahvi (2). Kuvatakse valitud küpsetusprofiilis varem salvestatud küpsetusaja.

Kui soovite küpsetusaega ja küpsetusaja lõppu muuta, vajutage soovitud valikute tegemiseks üles/alla liikumise klahve (4).

7. Vajutage paremale liikumise klahvi (2), et avada **"Cooking Overview Screen"** (Küpsetamise ülevaatekuva).



Küpsetamise ülevaatekuval on näha, millisel funktsiooniga, millisel temperatuuril, mis ajal ja kui kaua küpsetamine toimub. Samuti on kirjas soovituslik riulivahet.

8. Asetage roog soovitatud riulivahesse ja sulgege uks.
9. Kui küpsetusfunktsioon, temperatuur ja aeg sobivad, vajutage küpsetamise käivitamiseks umbes 3 sekundit klahvi . Küpsetamise käivitamiseks peate vajutama klahvi ja seda all hoidma, kuni näidikul kuvatud tähis täitub.



Kui soovite küpsetamise varem katkestada, vajutage küpsetamise lõpetamiseks 3 sekundit klahvi .

Seadistuste menüü

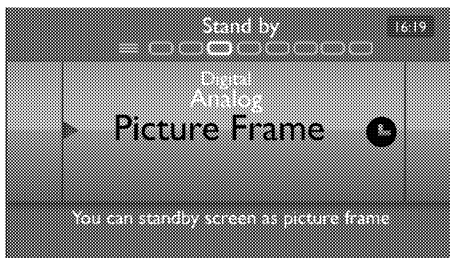
Menüüs "Settings" (Seadistused) saate muuta keelt, kellaaega, ekraani ooterežiimi, kella värvust, ekraani kujundust, heledust ja helitugevust.

1. Vajutage ahju sisselülitamiseks klahvi .
2. Kiirmenüüst väljumiseks ja peamenüüsse naasmiseks vajutage menüüklahvi (7).
3. Vajutage peamenüüs üles/alla liikumise klahve (4), et kerida ette menüü **"Settings"** (Seadistused).

Seadistusi "Language" (Keel) ja "Day Time" (Kellaaeg) selgitatakse lõigus "Esmakordne kellaaja sisestamine", vt lk .

Ooterežiim

Võimalik on määrata pilt, mis kuvatakse ahju lülitumisel ooterežiimile.



1. Menüüs "Seadistused" vajutage paremale liikumise klahvi (2), et avada menüü **"Standby"** (Ooterežiim).
2. Soovitud stiili (pildiraam, digi, analoog) valimiseks vajutage üles/alla liikumise klahve (4).
3. Valitud ooterežiimi seadistus salvestatakse automaatselt.

Kella värvus

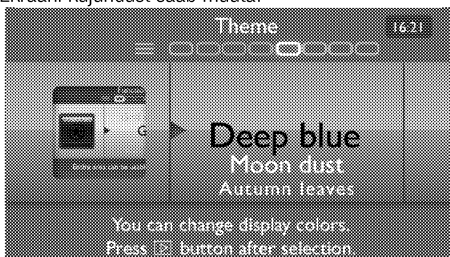
Ooterežiimis kuvatava kella värvust saab muuta.



1. Menüüs "Seadistused" vajutage paremale liikumise klahvi (2), et avada valik **"Clock Color"** (Kella värvus).
2. Soovitud värvuse määramiseks vajutage üles/alla liikumise klahve (4).
3. Valitud kella värvus salvestatakse automaatselt.

Kujundus

Ekraani kujundust saab muuta.

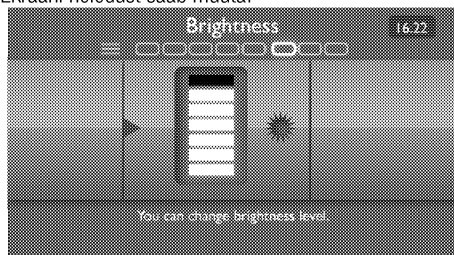


1. Menüüs "Seadistused" vajutage paremale liikumise klahvi (2), et avada menüü **"Theme"** (Kujundus).
2. Soovitud kujundusstiili (sügavsinine, kuutolm, sügislehed) valimiseks vajutage üles/alla liikumise klahve (4).

3. Kujunduse seadistuse salvestamiseks hoidke klahvi  3 sekundit all. Näidikule ilmub teade **"Wait..Theme is changing..."** (Oodake.... Kujundus on muutmisel).

Heledus

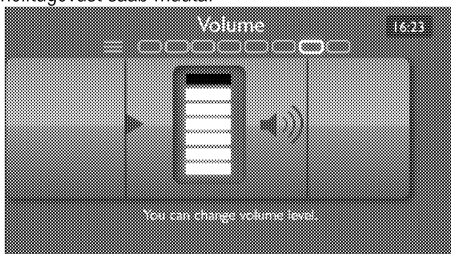
Ekraani heledust saab muuta.



1. Menüüs "Seadistused" vajutage paremale liikumise klahvi (2), et avada menüü **"Brightness"** (Heledus).
2. Soovitav heledusastme määramiseks vajutage üles/alla liikumise klahve (4).
3. Valitud heledusaste salvestatakse automaatselt.

Helitugevus

Erinevatel juhtudel kõlavate hoiatussignaali helitugevust saab muuta.



1. Menüüs "Seadistused" vajutage paremale liikumise klahvi (2), et avada menüü **"Volume"** (Helitugevus).
2. Soovitav helitugevuse määramiseks vajutage üles/alla liikumise klahve (4).
3. Valitud helitugevus salvestatakse automaatselt.

USB-failledastus

Kui soovite lisada pilte, mida näidatakse ahju lülitumisel ooterežiimile, võite need USB kaudu üles laadida.

Soovitav pildi üleslaadimiseks on vaja spetsiaalset programmi, mis on tootega kaasas või mille saab alla laadida internetist. See programm koondab kujutised faili "Photoframe". Salvestage see fail USB-mälupulgale.

i

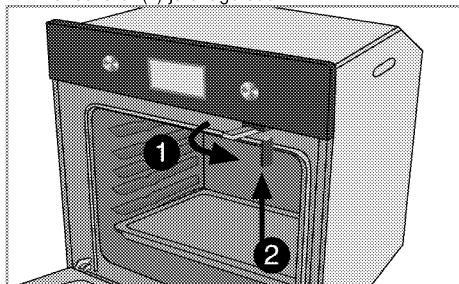
Kui USB-mälupulgal pole faili või kui mälupulgal olevad pildid on vales vormingus, ilmub näidikule teade **"File not found..!"** (Faili ei leitud...).

Ahju juhtimissüsteemi saab üles laadida kuni 15 pilti. Kui lisate neid rohkem, ilmub näidikule teade **"File Exceeds Limit..!"** (Fail on lubatust suurem...). Iga uue pildi salvestamisel kustutatakse eelmised pildid juhtimissüsteemist.

1. Menüüs "Seadistused" vajutage paremale liikumise klahvi (2), et avada menüü **"USB File Transfer"** (USB-failledastus).



2. Avage ahjuuks.
3. Keerake parempoolsel küljel juhtpaneeli all USB kaitsekatet (1) ja avage see.



4. Sisestage faili "Photoframe" sisalduv USB-mälupulk (2) USB-pesasse kaitsekatte (1) all.
5. Näidikule ilmub teade **"Copying Files, Please Wait..."** (Kopeerin faile, palun oodake...). Teate kadumisel salvestatakse pildid juhtimissüsteemi.



6. Võtke USB-mälupulk ahju USB-pesast välja ja keerake kaitsekatte tagasi kohale.

Kuidas grilli kasutada

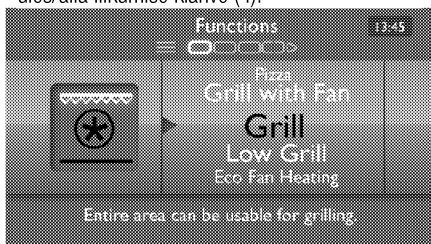


HOIATUS

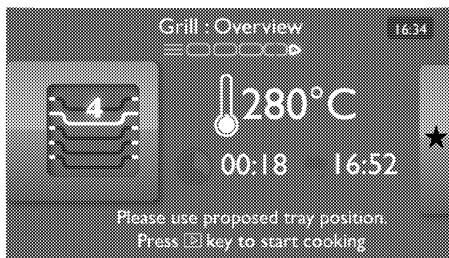
Sulgege grillimise ajaks ahjuuks.
Kuumad pinnad võivad tekitada põletusi!

Grilli sisselülitamine

1. Vajutage ahju sisselülitamiseks klahvi ①.
2. Kiirmenüüst väljumiseks ja peamenüüsse naasmiseks vajutage menüüklahvi (7).
3. Vajutage peamenüüs üles/alla liikumise klahve (4), et kerida ette menüü **"Manual Cooking"** (Manuaalne küpsetusrežiim).
4. Vajutage korra paremale liikumise klahvi (2), et avada menüü **"Functions"** (Funktsioonid).
5. Soovitav grillifunktsiooni valimiseks vajutage üles/alla liikumise klahve (4).



6. Vajutage veel kord paremale liikumise klahvi (2), et avada menüü **"Temperature"** (Temperatuur). Soovitav temperatuuri määramiseks vajutage üles/alla liikumise klahve (4). Alamteksti väljale kuvatakse reguleeritav temperatuurivahemik.
7. Kui soovite aktiveerida võimenduse funktsiooni, vajutage korra paremale liikumise klahvi (2), et avada menüü **"Booster"** (Võimendus). Võimenduse valimiseks ja aktiveerimiseks vajutage üles/alla liikumise klahve (4).
8. Vajutage paremale liikumise klahvi (2), et avada menüü **"Cook Time"** (Küpsetusaeg). Soovitav küpsetusaja valimiseks ja määramiseks vajutage üles/alla liikumise klahve (4).
9. Vajutage paremale liikumise klahvi (2), et avada menüü **"End Time"** (Küpsetusaja lõpp). Soovitav küpsetusaja lõpu määramiseks vajutage üles/alla liikumise klahve (4).
10. Vajutage paremale liikumise klahvi (2), et avada **"Cooking Overview Screen"** (Küpsetamise ülevaatekuva).



Küpsetamise ülevaatekuval on näha, millise funktsiooniga, millisel temperatuuril, mis ajal ja kui kaua küpsetamine toimub. Samuti on kirjas soovituslik riulivahe.

11. Asetage toit soovitatud riulivahesse ja sulgege uks.
12. Kui küpsetusfunktsioon, temperatuur ja aeg sobivad, vajutage küpsetamise käivitamiseks umbes 3 sekundit klahvi ▷. Küpsetamise käivitamiseks peate vajutama pikalt klahvi ▷, kuni näidikul kuvatud tähis ⏸ täitub.



Kui soovite küpsetamise varem tühistada, vajutage küpsetamise lõpetamiseks 3 sekundit klahvi ▷.

- » Kui küpsetamine on lõppenud, ilmub näidiku alumisse serva teade **"Cooking was completed. You can save the cooking profile"** (Küpsetamine on lõppenud. Teil on võimalus küpsetusprofiil salvestada). Keerake paremale/vasakule liikumise nuppu (2) päripäeva ja salvestage küpsetusprofiil või vajutage ahju väljalülitamiseks klahvi ①.



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.

Küpsetamisaegade tabel grillimiseks

Grillimine elektrigrilliga

Toit	Siini asend	Soovitav temperatuur (°C)**	Grillimisaeg (ligikaudu)
Kala	4...5	250/max	20...25 min. #
Vilutatud kana	4...5	250/max	25...35 min.
Lambakarbonaad	4...5	250/max	20...25 min.
Röstbiif	4...5	250/max	25...30 min. #
Vasikakarbonaad	4...5	250/max	25...30 min. #
Röstleib *	4	250/max	1...3 min.
# sõltuvalt paksusest			
*Eelsoojendage 5 minutit			
**Kui grilli temperatuuri ei saa teie toote puhul reguleerida, töötab grill maksimumtemperatuuril.			

6 Hoidmine ja hooldus

Üldine teave

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



OHT:

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



OHT:

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

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



Mõned puhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada.

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



Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.

Juhtpaneeli puhastamine

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



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

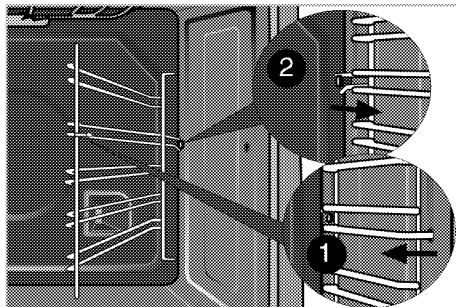
Muidu võite juhtpaneeli kahjustada!

Ahju puhastamine

Külgseinade puhastamine

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

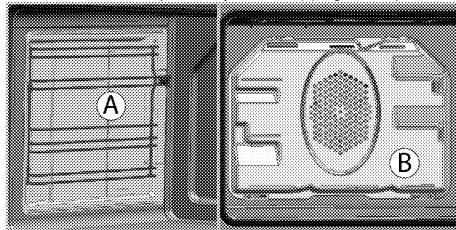
1. Eemaldage küljeraami eesmine osa, tõmmates seda külgseinast eemale.
2. Võtke küljeraam välja, tõmmates seda enda suunas.



Katalüütilised seinad

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

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

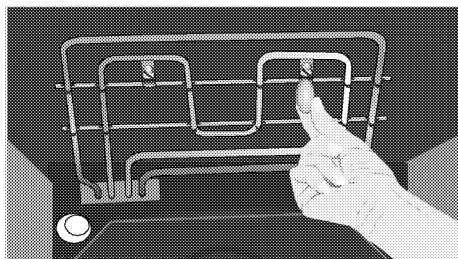


Ahju lae puhastamine

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

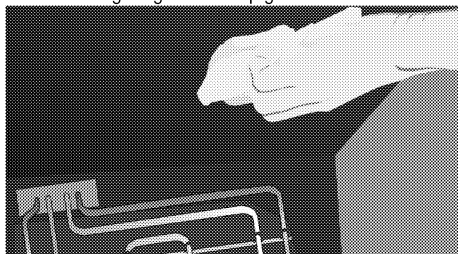
Grillielementi on võimalik ahju lae puhastamiseks välja keerata.

1. Keerake grillielemendi kinnituskruvid kruvikeeraja või mündiga lahti.



Grillielement tuleb alla. See jääb otsapidi ahju lae külge.

2. Puhastage lage niiske lapiga.



3. Lükake grillielement tagasi üles ning keerake kinnituskruvid kruvikeeraja või mündiga uuesti kinni.

Ahjuukse puhastamine

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



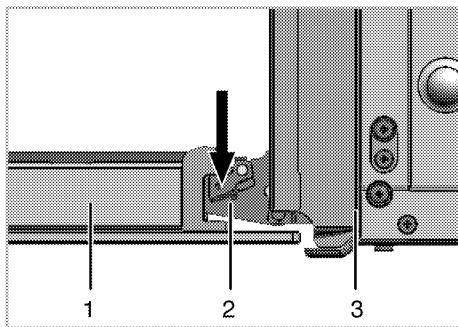
Ärge kasutage ukse puhastamiseks karedaid abrasiivseid puhastusvahendeid või teravaid metallkraabitsaid. Need võivad pinda kriimustada ning klaasi lõhkuda.



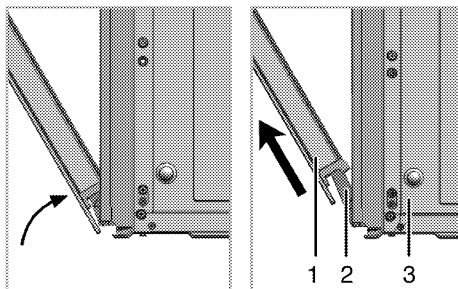
Eesukse siseklaas on kaetud kergesti puhastatava materjaliga. Ärge kasutage klaaspinna puhastamiseks tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid, metallist kaabitsaid, küürimisnustikuid ega valgendusaineid, sest need võivad pinda kriimustada. See võib kattematerjali rikkuda.

Ahjuukse eemaldamine

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



- 1 Eesuks
- 2 Hing
- 3 Ahi



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



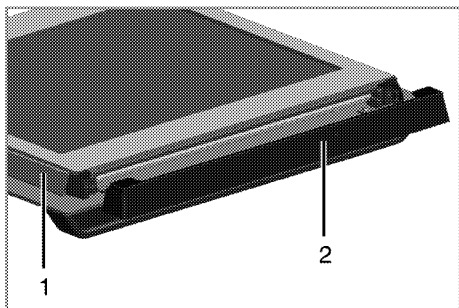
Ukse tagasipanemisel tuleb eemaldamistoiminguid korrata vastupidises järjekorras. Ärge unustage ukse taaspaigaldamisel sulgeda hinge pesa juures olevaid klambreid.

Ukse siseklaasi eemaldamine

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

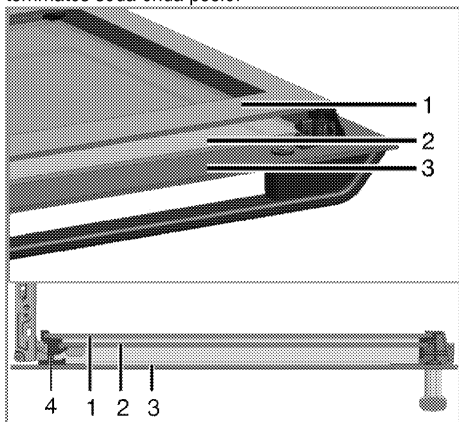
Ahjuukse sisemist klaaspaneeli saab puhastamiseks eemaldada.

Avage ahjuuks.



- 1 Raam
- 2 Plastosa

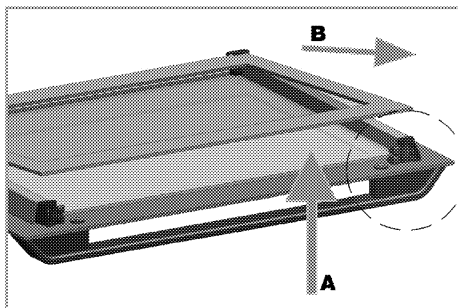
Eemaldage eesukse ülaossa paigaldatud plastosa, tõmmates seda enda poole.



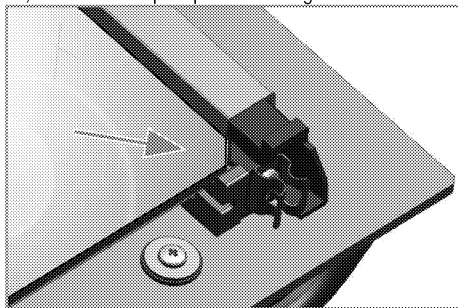
- 1 Kõige seespoolsem klaaspaneel
- 2 Sisemine klaaspaneel
- 3 Välimine klaaspaneel
- 4 Klaaspaneeli plastist pesa – alumine

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

Eemaldage samamoodi ka teine sisemine klaaspaneel (2).



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



Sisemine klaaspaneel (2) tuleb paigaldada plastist pesasse kõige seespoolsema klaaspaneeli (1) lähedale. Kõige seespoolsema klaaspaneeli (1) paigaldamisel jätkke trükiga külg sisemise klaaspaneeli suunas. Sisemise klaaspaneeli alumine nurk peab asetuma alumisse plastpesasse.

Suruge plastosa vastu raami, kuni kuulete klõpsatust.

Ahjuvalgusti pirni vahetamine



OHT:

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



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



Valgusti asukoht ei pruugi olla sama mis joonisel.



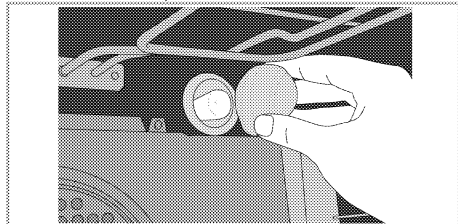
Sellel seadmel kasutatud lamp pole sobiv koduse majapidamise valgustamiseks. Selle lambi eesmärk on aidata kasutajal toiduaineid paremini näha.



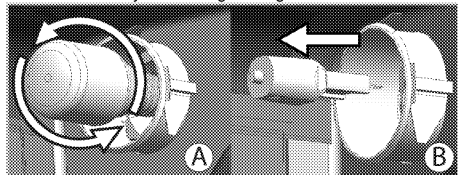
Sellel seadmel kasutatud lambid peavad vastu pidama ekstreemsetele tingimustele, nt üle 50 °C temperatuurile.

Kui ahjul on ümar valgusti:

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



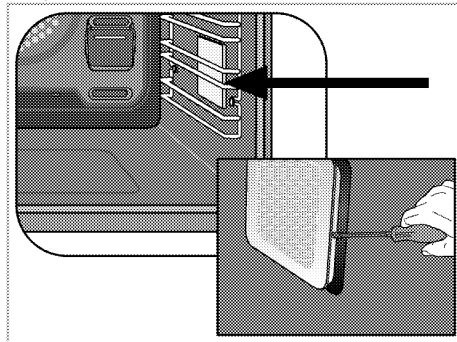
3. Kui teie ahjutuli on alloleval joonisel kujutatud (A) tüüpi, eemaldage see joonisel näidatud viisil keerates ja asendage uuega. Kui teie ahjutuli on (B) tüüpi, eemaldage see joonisel näidatud viisil tõmmates ja asendage uuega.



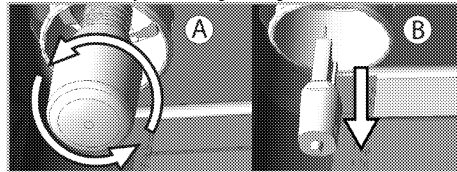
4. Paigaldage klaaskate tagasi.

Kui ahjul on nelinurkne valgusti:

1. Lahutage toode vooluvõrgust.
2. Eemaldage traatrakised, nagu kirjeldatud. Vt *Ahju puhastamine*, lk 35.



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



5. Paigaldage uuesti klaaskate ja seejärel traatrakised.

7 Probleemide lahendamine

Kasutamise ajal tuleb ahjust auru.

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

Toote kuumenemisel ja jahtumisel on kuulda metalset heli.

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

Toode ei tööta.

- Võrgukaitse on rakendunud või läbi põlenud. >>> *Kontrollige elektrikilbi korke. Vajadusel vahetage või lähtestage need.*
- Toode ei ole ühendatud (maandatud) pistikupessa. >>> *Kontrollige pistiku ühendust.*
- Juhtpaneeli nupud/lülitid/klahvid ei tööta. >>> *Klahvilukk võib olla peal. Lülitage see välja. (Vt Klahviluku kasutamine, lk 26)*

Ahju tuli ei tööta.

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

Ahi ei lähe soojaks.

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



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

- Used software is based in part on the work of the Independent JPEG Group.
- Portions of this software are copyright ©2010 The FreeType Project (www.freetype.org). All rights reserved.
- This product contains some GNU General Public License v2 and GNU Lesser General Public License v2.1 licensed code. Copies of GPL v2 and LGPL 2.1 are available from <http://www.gnu.org/licenses/licenses.html>. Upon written application of customer, these codes are available at the cost of no more than copying media, packaging, handling and postage. This offer is valid for three years, starting with the initial purchase of product.

