

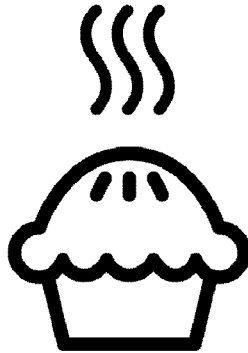
# beko

**Forno incassato**

Manuale utente

**Sisseehitatavani**

Kasutusjuhend



BBIS12300XDE

**IT / ET**

385.4408.13/R.AE/14.12.2021/7-6

7754886709

## Gentile Cliente,

### **Ti preghiamo di leggere questo manuale prima di iniziare a usare il prodotto.**

Beko Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Vogliamo che il tuo prodotto, realizzato con alta qualità e tecnologia, ti offra la massima efficienza. Per questo, prima di utilizzare il prodotto leggi attentamente il presente manuale e qualsiasi altra documentazione fornita e conservali per riferimenti futuri. Qualora cedessi il prodotto a un'altra persona, ti invitiamo a consegnare anche il manuale. Segui le istruzioni, tenendo conto di tutte le informazioni e le avvertenze riportate nel manuale d'uso. Fai attenzione a tutte le istruzioni e le avvertenze contenute nel manuale utente. In questo modo proteggerai te stesso e il tuo prodotto dai possibili pericoli. Conserva il manuale dell'utente. Qualora cedessi il prodotto a un'altra persona, ti invitiamo a consegnare anche il manuale.

Il manuale contiene i seguenti simboli:



Pericolo che può causare morte o lesioni.

**AVVISO** Pericolo che può causare danni materiali al prodotto o all'ambiente.



Pericolo che può provocare ustioni dovute al contatto con superfici calde.



Informazioni importanti e consigli utili per l'utilizzo.



Leggi il manuale dell'utente.



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

**1 Istruzioni relative alla sicurezza 4**

Scopo di utilizzo ..... 4  
 Sicurezza dei bambini, dei disabili e degli animali domestici ..... 5  
 Sicurezza elettrica ..... 5  
 Sicurezza nel trasporto ..... 7  
 Installazione in sicurezza ..... 8  
 Utilizzo in sicurezza ..... 8  
 Avvertenze sulla temperatura ..... 8  
 Uso degli accessori ..... 9  
 Sicurezza nella cottura ..... 9  
 Sistema a vapore ..... 10  
 Manutenzione e pulizia in sicurezza ..... 11

**2 Istruzioni relative all'ambiente 13**

Regolamentazione sui rifiuti ..... 13  
 Conformità alla direttiva WEEE e allo smaltimento dei rifiuti ..... 13  
 Smaltimento del materiale di imballaggio ..... 13  
 Consigli per risparmiare energia ..... 13

**3 Il prodotto 14**

Introduzione del prodotto ..... 14  
 Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto ..... 15  
 Controllo del forno ..... 15  
 Funzioni operative del forno ..... 16  
 Accessori del prodotto ..... 18  
 Uso degli accessori ..... 19  
 Specifiche tecniche ..... 22

**4 Primo utilizzo 23**

Prima impostazione dell'ora ..... 23  
 Prima pulizia ..... 23

**5 Come utilizzare il forno 25**

Informazioni generiche sull'uso del forno ..... 25  
 Funzionamento dell'unità di controllo del forno ..... 25  
 Cottura assistita a vapore ..... 28  
 Impostazioni ..... 30

**6 Informazioni generali sulla cottura 33**

Avvertenze generiche sulla cottura in forno ..... 33  
 Pasticcini e alimenti da forno ..... 33  
 Carne, pesce e pollame ..... 37  
 Grill ..... 38  
 Cottura assistita a vapore ..... 39  
 Alimenti di prova ..... 40

**7 Manutenzione e cura 42**

Informazioni generiche per la pulizia ..... 42  
 Pulizia degli accessori ..... 43  
 Pulizia del pannello di controllo ..... 43  
 Pulizia dell'interno del forno (area di cottura) ..... 44  
 Pulizia a vapore facile ..... 45  
 Pulizia dello sportello del forno ..... 46  
 Rimozione del vetro interno dello sportello del forno ..... 47  
 Pulizia della lampada del forno ..... 48

**8 Risoluzione dei problemi 50**

## 1 Istruzioni relative alla sicurezza

- Questa sezione contiene istruzioni di sicurezza che aiuteranno a proteggere dal rischio di lesioni personali o danni alle cose.
  - Se il prodotto viene ceduto ad un'altra persona o usato di seconda mano, le istruzioni per l'uso, le etichette del prodotto, gli altri documenti rilevanti e gli accessori devono essere consegnati insieme al prodotto.
  - L'azienda non può essere ritenuta responsabile per danni che potrebbero verificarsi a seguito della mancata osservanza di queste istruzioni.
  - La mancata osservanza di queste istruzioni renderà nulla la garanzia.
  - ⚠ Far sempre eseguire i lavori di installazione e riparazione dal produttore, dal servizio di assistenza autorizzato o da una persona specificata dall'importatore.
  - ⚠ Utilizzare solo ricambi e accessori originali.
  - ⚠ Non cercare di riparare o sostituire alcun componente del prodotto, a meno che non sia chiaramente specificato nelle istruzioni per l'uso.
  - ⚠ Non effettuare modifiche tecniche al prodotto.
- ⚠ Scopo di utilizzo**
- Questo prodotto è stato pensato per essere utilizzato in un contesto domestico. Non è utilizzabile per scopi commerciali.
  - Non utilizzare il prodotto in giardini, balconi o altri ambienti esterni. L'apparecchio è destinato all'uso in cucine domestiche e del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
  - **AVVERTENZA:** Questo prodotto deve essere usato unicamente per cuocere. Non dovrebbe essere usato per altri scopi come riscaldare un ambiente.
  - Il forno può essere utilizzato per scongelare, cuocere, friggere e grigliare il cibo.
  - Questo prodotto non deve essere usato per riscaldare in genere, riscaldare i piatti, appendere asciugamani o vestiti al manico.

## **Sicurezza dei bambini, dei disabili e degli animali domestici**

- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone che non sono in grado di sviluppare le proprie capacità fisiche, sensoriali o mentali, o che non hanno esperienza e conoscenza, purché siano sorvegliati o addestrati sull'uso sicuro e sui pericoli del prodotto.
- I bambini non devono giocare con il prodotto. Gli interventi di pulizia e manutenzione non vanno eseguiti dai bambini a meno che non siano supervisionati da una persona adulta.
- Questo prodotto non deve essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate (inclusi i bambini), a meno che non siano tenute sotto controllo o non ricevano le necessarie istruzioni.
- Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con il prodotto.
- I dispositivi elettrici sono pericolosi per i bambini e gli

animali domestici. I bambini e gli animali domestici non devono giocare, salire o entrare nel forno.

- Non mettere sul forno oggetti che i bambini potrebbero raggiungere.
- **AVVERTENZA:** Durante l'uso, le superfici accessibili del prodotto sono calde. Tenere i bambini lontano dal forno.
- Tenere i materiali da imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Si rischiano lesioni e soffocamento.
- Quando lo sportello è aperto, non metterci sopra oggetti pesanti e non lasciare che i bambini ci si siedano sopra. Si potrebbe provocare il ribaltamento del forno o danneggiare le cerniere dello sportello.
- (Se il tuo prodotto ha una spina) Per la sicurezza dei bambini, prima di smaltire il prodotto, scollegare la spina di alimentazione e rendere il prodotto inutilizzabile.

## **Sicurezza elettrica**

- Collegare il prodotto a una presa dotata di messa a terra protetta da uno fusibile del valore indicato dall'etichetta.

Fare in modo che la messa a terra venga eseguita da un elettricista qualificato. In conformità con le normative locali/nazionali, non utilizzare il prodotto senza messa a terra.

- La spina o il collegamento elettrico del prodotto deve essere in un luogo facilmente accessibile (non influenzato, per esempio, dalla fiamma di una stufa). Se ciò non fosse possibile, sull'impianto elettrico al quale il prodotto è collegato dovrebbe essere presente un meccanismo (fusibile, interruttore, commutatore, ecc.) nel rispetto delle norme elettriche e che separi tutti i poli dalla rete.
- Il prodotto non deve essere collegato alla presa di corrente durante l'installazione, la riparazione e il trasporto.
- Inserire il prodotto in una presa conforme ai valori di tensione e frequenza specificati nella targhetta d'identificazione.
- (Se il tuo prodotto non ha un cavo di alimentazione) Utilizzare solo il cavo di

collegamento specificato nella sezione "Specifiche tecniche".

- Non inceppare il cavo di alimentazione sotto e dietro il prodotto. Non appoggiare oggetti pesanti sul cavo di alimentazione. Il cavo di alimentazione non deve essere piegato, schiacciato e non deve venire a contatto con alcuna fonte di calore.
- Quando il forno è in funzione, anche la sua superficie posteriore si surriscalda. I cavi di alimentazione non devono dunque toccare la superficie posteriore, i collegamenti potrebbero danneggiarsi.
- Non inceppare i cavi elettrici nello sportello del forno e non farli passare su superfici calde. Il forno potrebbe andare in corto circuito e prendere fuoco a causa della fusione del cavo.
- Utilizzare solo il cavo originale. Non utilizzare cavi tagliati o danneggiati o prolunghe.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un produttore, da un servizio autorizzato o da una persona da

specificare da parte dell'azienda importatrice, al fine di prevenire possibili pericoli.

- **AVVERTENZA:** Prima di sostituire la lampada del forno, per evitare scosse elettriche assicurarsi di scollegare il prodotto dalla rete elettrica. Scollegare il prodotto o spegnere il fusibile dalla scatola dei fusibili.

(Se il tuo prodotto ha una spina)

- Non inserire il prodotto in una presa di corrente che sia allentata, che sia uscita dalla sua cavità, che sia rotta, sporca, oleosa, con rischio di contatto con l'acqua (ad esempio, acqua che potrebbe fuoriuscire dal contatore).
- Non toccare la presa con le mani umide! Per scollegare, non tenere il cavo, ma sempre la spina.
- Per evitare la formazione di archi elettrici, assicurarsi che la spina del prodotto sia saldamente inserita nella presa di corrente.



## **Sicurezza nel trasporto**

- Scollegare il prodotto dalla rete elettrica prima di trasportarlo.
- Il prodotto è pesante, è consigliato il trasporto del prodotto con almeno due persone.
- Per trasportare o spostare il prodotto non utilizzare lo sportello e/o la maniglia.
- Non mettere altri oggetti sul prodotto e trasportare il prodotto in posizione verticale.  
Il prodotto non deve essere trasportato quando contiene dell'acqua. Può essere trasportato solo dopo che lo scarico dell'acqua è stato completato.
- Quando si deve trasportare il prodotto, avvolgerlo con materiale da imballaggio a bolle d'aria o cartone spesso e legarlo con del nastro adesivo. Per evitare che le parti rimovibili o mobili del prodotto e il prodotto stesso si danneggino, fissare saldamente il prodotto con del nastro adesivo.
- Controllare l'aspetto generale del prodotto per eventuali

danni che potrebbero essersi verificati durante il trasporto.



### **Installazione in sicurezza**

- Prima di installare il prodotto, controllare che non sia danneggiato. Se è danneggiato, non procedere alla sua installazione.
- Non installare il prodotto vicino a fonti di calore (radiatori, stufe, ecc.).
- Tutti i condotti di ventilazione intorno al prodotto devono essere aperti.
- Per evitare il surriscaldamento, il prodotto non deve essere installato dietro porte decorative.



### **Utilizzo in sicurezza**

- Preoccuparsi di spegnere il prodotto dopo ogni utilizzo.
- Se non si utilizza il prodotto per un lungo periodo di tempo, scollegarlo o spegnere il fusibile dalla scatola dei fusibili.
- Non utilizzare il prodotto difettoso o danneggiato. Se presenti, scollegare i collegamenti elettricità/gas del prodotto e chiamare il servizio di assistenza autorizzato.

- Non utilizzare il prodotto con il vetro dello sportello anteriore rimosso o rotto.
- Non salire sul prodotto per raggiungere qualcosa o per qualsiasi altro motivo.
- Non utilizzare il prodotto in situazioni che potrebbero influenzare il proprio giudizio, come l'assunzione di droghe e/o l'uso di alcolici.
- Gli oggetti infiammabili tenuti nell'area di cottura potrebbero prendere fuoco. Non conservare mai oggetti infiammabili nell'area di cottura.
- Il manico del forno non è un asciugamano. Quando si utilizza il prodotto, non appendere asciugamani, guanti o tessuti simili.
- Le cerniere dello sportello del prodotto si muovono e si stringono quando si apre e si chiude lo sportello. Quando si apre/chiude lo sportello, non tenere la parte con le cerniere.



### **Avvertenze sulla temperatura**

- **AVVERTENZA:** Con il prodotto in funzione, le parti esposte sono sempre calde. Non toccare il prodotto o gli



elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore agli 8 anni non dovrebbero avvicinarsi al prodotto se non accompagnati da un adulto.

- Non posizionare materiali infiammabili/esplosivi vicino al prodotto, in quanto i bordi durante il funzionamento saranno caldi.
- Poiché il vapore può essere espirato, tenerlo lontano mentre si apre lo sportello del forno. Il vapore potrebbe provocare bruciate a mani, viso e/o occhi.
- Durante il suo utilizzo il prodotto potrebbe diventare caldo. Non toccare gli scomparti caldi, le parti interne del forno, gli elementi riscaldanti, ecc.
- Quando si mette il cibo nel forno caldo, si toglie il cibo, ecc. utilizzare sempre guanti da forno resistenti al calore.

### **Uso degli accessori**

- È importante che il grill in filo metallico e il vassoio siano posizionati correttamente sui ripiani in filo metallico. Per informazioni dettagliate, consultare la sezione "Uso degli accessori".

- Gli accessori possono danneggiare il vetro dello sportello quando lo si chiude. Spingere sempre gli accessori all'estremità dell'area di cottura.

### **Sicurezza nella cottura**

- Fare attenzione quando si aggiunge alcool ai propri alimenti. L'alcool evapora ad alte temperature e può prendere fuoco se esposto a superfici calde, causando un incendio.
- Gli scarti di cibo, l'olio, ecc. nella zona di cottura potrebbero prendere fuoco. Prima della cottura, rimuovere lo sporco in eccesso.
- Pericolo di avvelenamento da cibo: Non tenere il cibo in forno per più di un'ora prima e dopo la cottura. In caso contrario, si potrebbero causare intossicazioni alimentari o malattie.
- Non riscaldare lattine e barattoli di vetro chiusi. La pressione accumulata potrebbe causare lo scoppio del recipiente.
- Posizionare nel forno preriscaldato della carta

- oleata in una pentola o sull'accessorio da forno (vassoio, grill a filo, ecc.). Per evitare che tocchino le resistenze del forno, rimuovere eventuali pezzi eccessivi di carta oleata appesi all'accessorio o al contenitore. Non utilizzare mai carta anti-grasso a una temperatura del forno superiore alla temperatura massima di utilizzo specificata sulla carta anti-grasso utilizzata. Non mettere mai carta oleata sulla base del forno.
- Non posizionare teglie, piastre o fogli di alluminio direttamente sul fondo del forno. Il calore accumulato potrebbe danneggiarne la base.
  - Durante la cottura alla griglia, chiudere lo sportello del forno. Le superfici calde possono causare ustioni!
  - Gli alimenti non adatti alla cottura al grill determinano un rischio di incendio. Grigliare solo cibi adatti alla cottura al grill. Inoltre, non mettere il cibo troppo in fondo (internamente) al grill. Questa è la zona più calda e i cibi

grassi potrebbero prendere fuoco.



### **Sistema a vapore**

- Nella cottura assistita a vapore, l'apertura dello sportello potrebbe provocare la fuoriuscita di vapore, con rischio di ustioni. Fare attenzione quando si apre lo sportello del forno.
- Non utilizzare acqua distillata o filtrata. Utilizzare solo acque pronte per l'uso. Non utilizzare soluzioni infiammabili, alcoliche o di particolato solido al posto dell'acqua.
- Se dopo la cottura assistita a vapore nel forno rimane dell'umidità, ciò potrebbe causare corrosione. Lasciare asciugare il forno dopo la cottura. Non conservare gli alimenti bagnati nel forno per lungo tempo.
- Non utilizzare accessori che potrebbero essere corrosi dal vapore durante la cottura.
- Quando si rimuove o si posiziona la vaschetta dell'acqua, fare attenzione a non versare acqua sulla superficie del forno o su superfici indesiderate.

- Quando vengono tolti gli alimenti dopo la cottura assistita a vapore, potrebbe fuoriuscire del liquido caldo dagli accessori, si prega di prestare attenzione.
- Quando si cucina con il vapore in modalità assistita, si consiglia di aggiungere la quantità di acqua consigliata nella tabella di cottura.



### **Manutenzione e pulizia in sicurezza**

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde possono causare ustioni!
- Non lavare il prodotto spruzzando o versandovi acqua! C'è pericolo di scosse elettriche!
- Non pulire il prodotto con pulitori a vapore poiché ciò potrebbe causare scosse elettriche.
- Per pulire il vetro anteriore dello sportello del forno/(se presente) il vetro superiore dello sportello del forno, non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi, raschietti metallici, pagliette d'acciaio o candeggina. Questi materiali possono causare graffi e rotture delle superfici di vetro.
- Mantenere sempre pulito e asciutto il pannello di controllo. Una superficie umida e sporca può causare problemi alle funzioni durante il funzionamento.
- Dopo ogni cottura assistita a vapore, svuotare l'acqua rimasta nella vaschetta e pulire la vaschetta. L'uso dell'acqua lasciata per la successiva cottura crea problemi di igiene.
- Non lavare la vaschetta dell'acqua in lavastoviglie. Pulire la vaschetta dell'acqua con un panno pulito e umido, asciugarla con un panno asciutto e riposizionarla. Non asciugare mai la vaschetta nel forno.
- Per il calcare che si potrebbe formare nella vaschetta dell'acqua, si consiglia di mettere nella vaschetta 200 cc di acqua e 1 cucchiaino di sale di limone e lasciarli per 1 ora. Successivamente, lavarla con molta acqua e asciugarla. Si raccomanda di applicare questa procedura ogni 4-5 utilizzi.

- Per pulire la base del forno non utilizzare detersivi contenenti acidi o cloruri. Per pulire il calcare che potrebbe essere presente sulla base del forno, non raschiare. In caso contrario, la base del prodotto potrebbe danneggiarsi.
- Per eliminare il calcare che potrebbe formarsi nella vaschetta dell'acqua sulla base del forno dopo le cotture e pulizie assistite a vapore, aggiungere 350 cc di aceto bianco (l'acidità dell'aceto non deve superare il 6%) alla vaschetta dell'acqua alla base del forno a temperatura ambiente dopo ogni 2 o 3 operazioni, e poi attendere 30 minuti. Dopo 30 minuti, pulire quest'area con un panno morbido e umido e tamponare con un panno asciutto.
- A seconda della frequenza delle cotture, delle pulizie assistite a vapore e della durezza dell'acqua utilizzata, nella vaschetta alla base del forno potrebbero formarsi delle macchie di calcare.
- Si consiglia di pulire l'interno del forno con acqua di aceto e un panno per le macchie di calcare che possono formarsi sul telaio dopo la cottura assistita a vapore.

## 2 Istruzioni relative all'ambiente

### Regolamentazione sui rifiuti Conformità alla direttiva WEEE e allo smaltimento dei rifiuti



Questo apparecchio è conforme alla Direttiva UE WEEE (2012/19/EU). Questo apparecchio riporta il simbolo di classificazione per i rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).

Questo apparecchio è stato realizzato con parti e materiali di alta qualità che possono essere riutilizzati e sono adatti ad essere riciclati. Non smaltire i rifiuti dell'apparecchio con i normali rifiuti domestici e gli altri rifiuti alla fine della vita di servizio. Portarlo al centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Consultare le autorità locali per conoscere la collocazione di questi centri di raccolta.

Lo smaltimento appropriato delle apparecchiature usate aiuta a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

#### Conformità alla Direttiva RoHS:

L'apparecchio acquistato è conforme alla Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali pericolosi o proibiti specificati nella Direttiva.

### Smaltimento del materiale di imballaggio

- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i materiali di imballaggio in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini. I materiali di imballaggio del prodotto sono realizzati con materiali riciclabili. Smaltirli in modo corretto e dividerli secondo le istruzioni per i rifiuti

riciclabili. Non smaltirli con i normali rifiuti domestici.

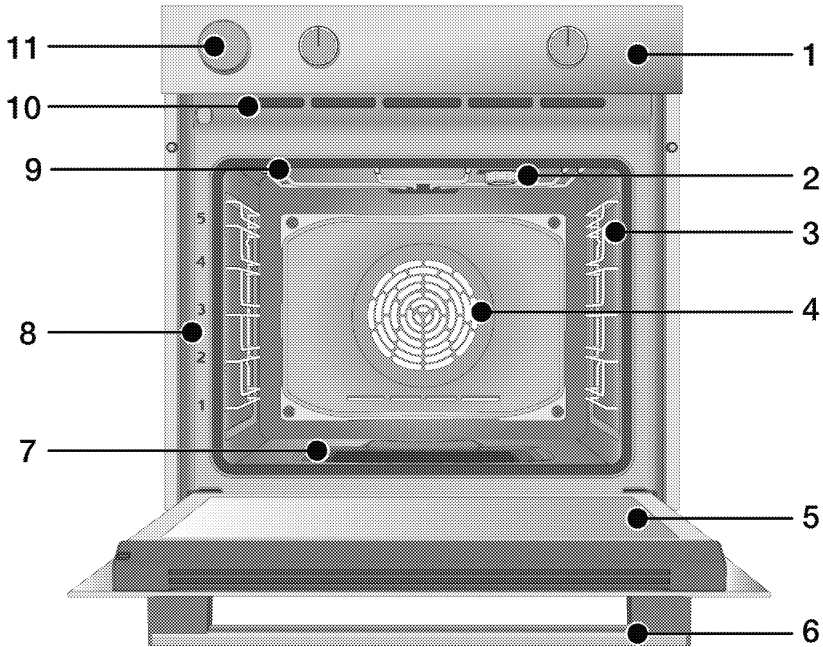
### Consigli per risparmiare energia

Le informazioni sull'efficienza energetica secondo EU 66/2014 possono essere trovate sulla scheda prodotto fornita con il prodotto. I suggerimenti seguenti aiuteranno a utilizzare il prodotto in modo ecologico ed efficace dal punto di vista energetico.

- Scongelare i cibi congelati prima della cottura.
- Nel forno, utilizzare contenitori scuri o smaltati che trasmettono meglio il calore.
- Spegnere il prodotto da 5 a 10 minuti prima del termine della cottura per una cottura prolungata. In questo modo è possibile risparmiare fino al 20% di elettricità utilizzando solo il calore.
- Se specificato nella ricetta o nel manuale d'uso, preriscaldare sempre. Non aprire lo sportello del forno frequentemente durante la cottura.
- Non aprire lo sportello del forno durante la cottura nella modalità di funzionamento "Riscaldamento ventola eco". Se lo sportello non si apre, nella modalità di funzionamento "Riscaldamento ventola eco", la temperatura interna è ottimizzata per risparmiare energia, e questa temperatura potrebbe differire da quella mostrata sullo schermo.
- Provare a cucinare nel forno più di un piatto alla volta. Si può cucinare contemporaneamente mettendo due recipienti di cottura sul ripiano in filo metallico. Inoltre, se si cucinano i pasti uno dopo l'altro, si risparmia energia perché il forno non perde il suo calore.

## 3 Il prodotto

### Introduzione del prodotto



- 1 Pannello di controllo
- 2 Lampada\*
- 3 Ripiani a filo\*\*
- 4 Motorino ventola (dietro alla piastra in acciaio)
- 5 Sportello
- 6 Maniglia
- 7 Serbatoio dell'acqua per cotture assistite al vapore
- 8 Posizioni del ripiano
- 9 Resistenza superiore
- 10 Fori di ventilazione

- 11 Serbatoio dell'acqua

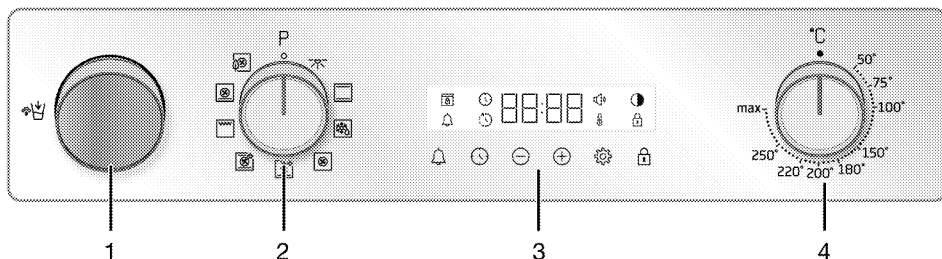
\* Dipende dal modello. Il proprio prodotto potrebbe non avere una lampada, o il tipo e la posizione della lampada potrebbero differire dall'illustrazione.

\*\* Dipende dal modello. Il proprio prodotto potrebbe essere senza ripiani in filo metallico. Nell'illustrazione, i ripiani in filo metallico sono mostrati a titolo di esempio.

## Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto

In questa sezione è possibile trovare la panoramica e gli usi di base del pannello di controllo del prodotto. A seconda della tipologia di prodotto, ci potrebbero essere differenze nelle immagini e in alcune delle funzionalità o caratteristiche presentate.

### Controllo del forno



- 1 Serbatoio dell'acqua
- 2 Manopola selezione funzione
- 3 Timer
- 4 Manopola temperatura

Se il prodotto dispone di manopole di controllo, tali manopole potrebbero essere incassate nel pannello e, su alcuni modelli, potrebbero venir fuori se premute. Per effettuare le impostazioni con queste manopole, spingere prima la relativa manopola ed estrarla. Dopo aver effettuato la regolazione, premerla di nuovo per riposizionarla.

#### Manopola selezione funzione

Le funzioni operative del forno possono essere selezionate con la manopola di selezione delle funzioni. Per selezionare, girare a sinistra/destra dalla posizione chiusa (in alto).

#### Manopola temperatura

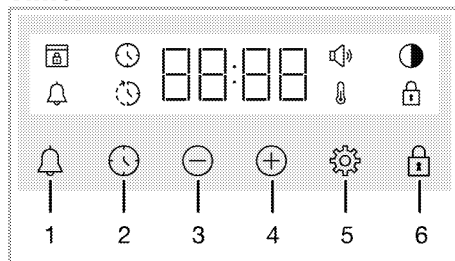
Con la manopola della temperatura è possibile selezionare la temperatura alla quale si vuole cuocere. Per selezionare, girare in senso orario dalla posizione chiusa (in alto).

#### Spia della temperatura

Il simbolo della temperatura sul display permette di capire facilmente qual è la temperatura interna del forno. Il simbolo della temperatura appare sul display

quando si avvia la cottura e scompare quando si raggiunge la temperatura impostata. Quando la temperatura all'interno del forno scende al di sotto della temperatura impostata, il simbolo della temperatura riappare.


### Timer



- 1 Tasto allarme
- 2 Tasti di impostazione ora
- 3 Tasto per i decrementi
- 4 Tasto per gli incrementi
- 5 Tasto impostazioni
- 6 Tasto blocco tastiera

### Simboli del display

- : Simbolo della durata della cottura
- : Simbolo del tempo fine cottura\*
- : Simbolo dell'allarme
- : Simbolo luminosità
- : Il simbolo blocco tasti

 : Simbolo della temperatura




 : Simbolo del volume

 : Simbolo blocco sportello\*






\* Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

## Funzioni operative del forno

Nella tabella delle funzioni sono indicate le funzioni operative del forno e le temperature massime e minime configurabili per queste funzioni. L'ordine delle modalità operative qui riportate potrebbe differire da quello del proprio prodotto.

Simbolo della funzione	Descrizione della funzione	Intervallo di temperatura (°C)	Descrizione e utilizzo
	Lampada del forno	-	Nel forno non funziona alcun riscaldatore. Si accende solo la lampada del forno.
	Funzionamento con ventola	-	Il forno non si riscalda. Funziona solo il ventilatore (sulla parete posteriore). Il cibo congelato con i granuli viene scongelato lentamente a temperatura ambiente, il cibo cotto viene raffreddato. Il tempo necessario per scongelare un pezzo di carne intero è più lungo del cibo con cereali.
	Riscaldamento superiore e inferiore	*	Il cibo viene riscaldato dall'alto e dal basso contemporaneamente. Adatta per torte e stufati in stampi da forno o per torte e pasticcini. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.
	Riscaldamento a ventola inferiore	*	Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dal riscaldatore inferiore viene distribuita equamente e rapidamente in tutto il forno. La cottura viene effettuata con un solo vassoio. Questa funzione dovrebbe essere utilizzata anche per una facile pulizia a vapore.



Simbolo della funzione	Descrizione della funzione	Intervallo di temperatura (°C)	Descrizione e utilizzo
	Riscaldamento ventola	*	Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dal riscaldatore superiore viene distribuita equamente e rapidamente in tutto il forno. È adatta per la cottura a più vassoi dei vostri cibi e con diversi livelli di ripiano.
	Riscaldamento ventola eco	*	Per risparmiare energia, è possibile utilizzare questa funzione invece di utilizzare "Riscaldamento ventola" nell'intervallo 160-220°C. Ma il tempo di cottura sarà leggermente più lungo.
	Funzione pizza	*	Il riscaldatore inferiore e il riscaldamento con ventola funzionano. Adatta per la cottura di pizze.
	"Funzione" 3D	*	Il riscaldamento superiore, inferiore e con ventola funzionano. Tutte le parti del prodotto sono cotte in maniera uniforme e rapida. La cottura viene effettuata con un solo vassoio. Questa funzione deve essere utilizzata anche per la cottura a vapore.
	Grill completo	*	Il grill grande sulla parte superiore del forno funziona. Adatta per grigliare grandi quantità di cibo.

\* Il prodotto funziona nell'intervallo di temperatura specificato sulla manopola della temperatura.

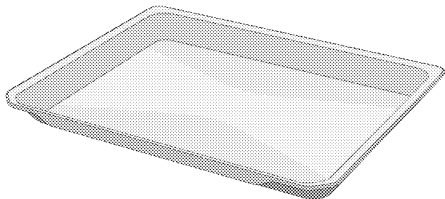
## Accessori del prodotto

Il prodotto è dotato di vari accessori. Questa sezione contiene la descrizione degli accessori e del loro corretto utilizzo. A seconda del modello, l'accessorio fornito potrebbe variare. Non tutti gli accessori descritti nel manuale d'uso potrebbero essere disponibili sul proprio prodotto.

---

**AVISO** : I vassoi del proprio prodotto potrebbero essere deformati dall'effetto della temperatura. Ciò non influisce sulla loro funzionalità. La deformazione scompare quando il vassoio si raffredda.

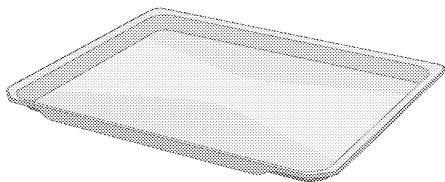
---



### Vassoio standard

Viene utilizzato per la pasticceria, per i surgelati e per la frittura di grandi pezzi.

---

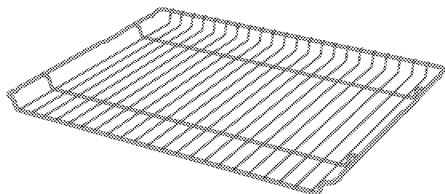


### Vassoio per pasticceria

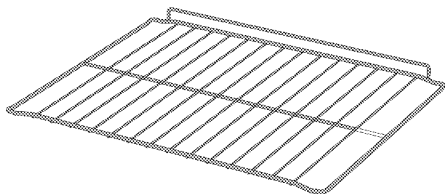
Viene utilizzato per la pasticceria, come dolci e biscotti.

---

### Modelli con ripiani in filo metallico:



### Modelli senza ripiani in filo metallico:



### Grill a filo

Viene utilizzato per friggere o per mettere il cibo da cuocere, friggere e stufare sul ripiano desiderato.

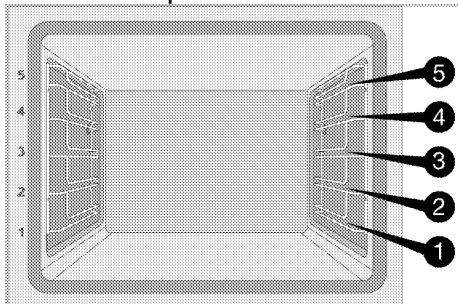
---

## Uso degli accessori

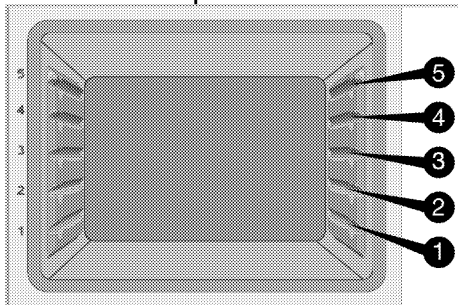
### Ripiani da cottura

Nell'area di cottura ci sono 5 livelli di posizionamento dei ripiani. È possibile anche vedere l'ordine dei ripiani nei numeri sul frame anteriore del forno.

#### Modelli con ripiani in filo metallico



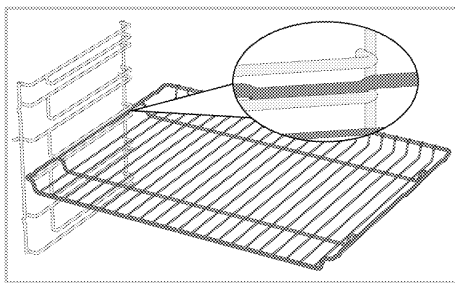
#### Modelli senza ripiani in filo metallico



### Posizionamento del grill a filo sui ripiani da cottura

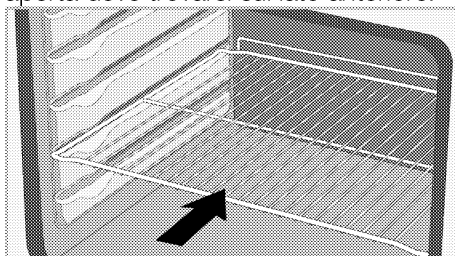
#### Modelli con ripiani in filo metallico:

È fondamentale posizionare correttamente il grill a filo sui ripiani laterali in filo metallico. Quando si posiziona il grill a filo sul ripiano desiderato, la sezione aperta deve trovarsi sul lato anteriore. Per una migliore cottura, il grill a filo deve essere fissato con il tappo sul ripiano a filo. Non deve passare sopra il tappo a contatto con la parete posteriore del forno.



#### Modelli senza ripiani in filo metallico:

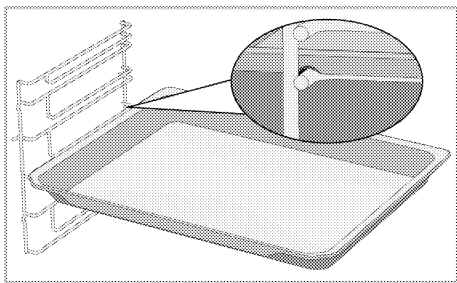
È fondamentale posizionare correttamente il grill a filo sui ripiani laterali. Il grill a filo può essere posizionato sul ripiano in una sola direzione. Quando si posiziona il grill a filo sul ripiano desiderato, la sezione aperta deve trovarsi sul lato anteriore.



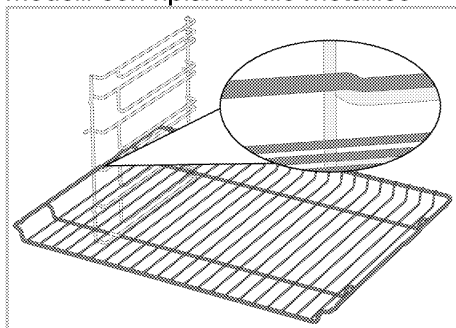
### Posizionamento del vassoio sui ripiani da cottura

#### Modelli con ripiani in filo metallico:

È fondamentale posizionare correttamente i vassoi sui ripiani laterali in filo metallico. Quando si posiziona il vassoio sul ripiano desiderato, il lato designato per la sua tenuta deve trovarsi frontalmente. Per una migliore cottura, il vassoio deve essere fissato con il tappo sul ripiano a filo. Non deve passare sopra il tappo a contatto con la parete posteriore del forno.

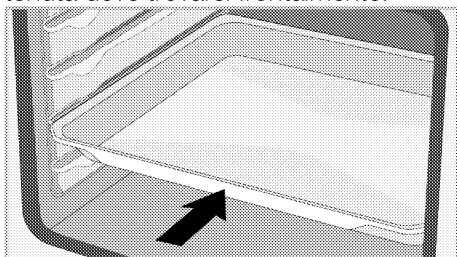
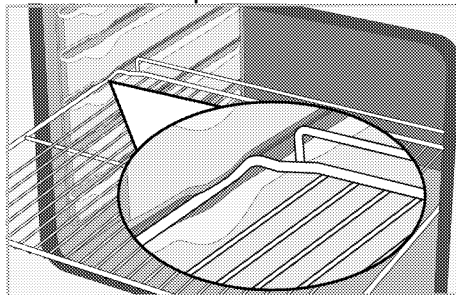


### Modelli con ripiani in filo metallico



**Modelli senza ripiani in filo metallico:**  
 è fondamentale posizionare correttamente i vassoi sui ripiani laterali. Il vassoio può essere posizionato sul ripiano in una sola direzione. Quando si posiziona il vassoio sul ripiano desiderato, il lato designato per la sua tenuta deve trovarsi frontalmente.

### Modelli senza ripiani in filo metallico

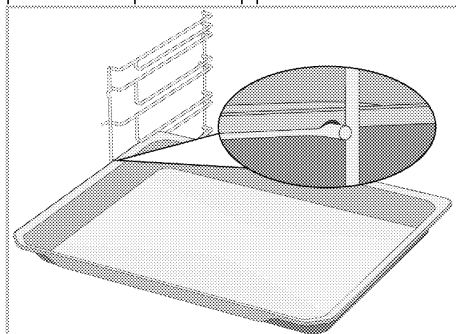


### Funzione dello stopper per il vassoio del grill a filo Modelli con ripiani in filo metallico

Esiste una sorta di funzione di arresto per evitare che il vassoio si rovesci dal ripiano in filo metallico. Durante la rimozione del vassoio, sganciarlo dalla serratura posteriore e tirarlo verso di sé fino a raggiungere lo stopper. Per rimuoverlo completamente, è necessario passare sopra lo stopper.

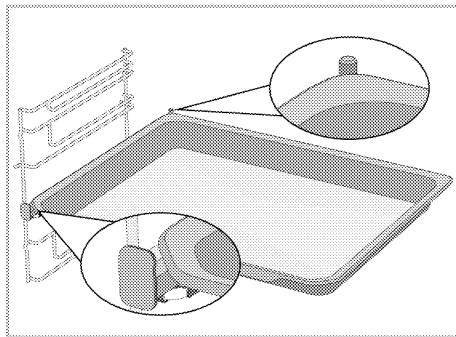
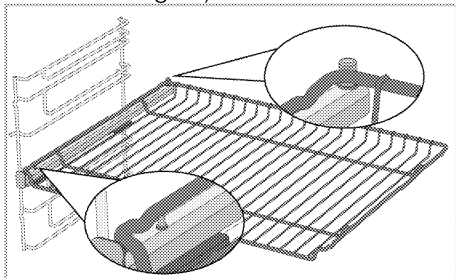
### Funzione dello stopper del grill a filo

Esiste una sorta di funzione di arresto per evitare che il grill a filo si rovesci dal ripiano in filo metallico. Questa funzione permette di estrarre il cibo in modo semplice e sicuro. Mentre si rimuove il grill a filo, si può tirarlo in avanti fino a raggiungere lo stopper. Per rimuoverlo completamente, è necessario passare sopra lo stopper.



### **Posizionamento corretto del grill a filo e del vassoio sulle guide telescopiche-Modelli con ripiani in filo metallico e guide telescopiche**

Grazie alle guide telescopiche, i vassoi o il grill a filo possono essere facilmente installati e rimossi. Quando si utilizzano vassoi e grill a filo con la guida telescopica, occorre fare attenzione che i perni, sulla parte anteriore e posteriore delle guide telescopiche, poggino contro i bordi del grill e del vassoio (come mostrato in figura).






**i** Si consiglia di non utilizzare vassoi e griglie a contatto diretto con gli alimenti.

## Specifiche tecniche

### Specifiche generiche

Dimensioni esterne del prodotto (altezza/larghezza/profondità)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensioni di installazione del prodotto (altezza/larghezza/profondità)	590 o 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Tensione/Frequenza	220-240 V~; 50 Hz
Tipo e sezione di cavo utilizzato/adatto all'impiego nel prodotto	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Consumo energetico totale	3.3 kW
Tipo di forno	Forno multifunzione

# Informazioni principali: Le informazioni sull'etichetta energetica dei forni elettrici sono fornite in conformità alla norma EN 60350-1/IEC 60350-1. Questi valori sono determinati sotto carico standard con funzioni di riscaldamento dal basso verso l'alto o di riscaldamento a ventola (se presente).  
La classe di efficienza energetica viene determinata in base alla seguente priorità, a seconda che le funzioni rilevanti esistano o meno sul prodotto: 1- Riscaldamento ventola eco, 2-Riscaldamento ventola 3- Grill basso a ventola, 4-Riscaldamento superiore e inferiore.

-  Le specifiche tecniche possono essere modificate senza preavviso per migliorare la qualità del prodotto.
-  Le figure in questo manuale utente sono schematiche, e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.
-  I valori indicati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna sono ottenuti in condizioni di laboratorio in conformità alle norme vigenti. Questi valori potrebbero variare a seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali.

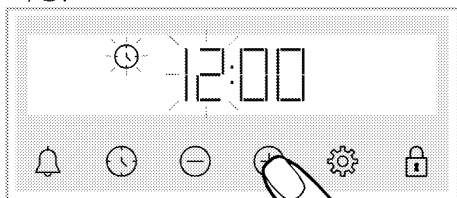
## 4 Primo utilizzo

Prima di iniziare ad utilizzare il prodotto, si raccomanda di procedere come segue nelle seguenti sezioni.

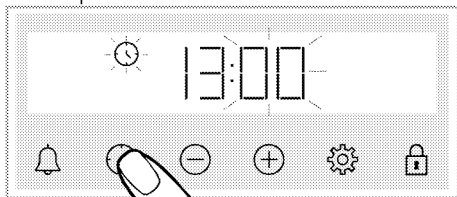
### Prima impostazione dell'ora

**i** Impostare sempre l'ora del giorno prima di utilizzare il forno. Se non lo si imposta, non è possibile cucinare in alcuni modelli di forno.

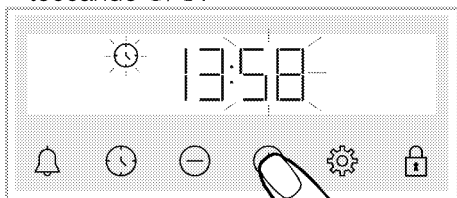
1. Quando si accende il forno per la prima volta, sul display lampeggeranno il campo delle ore "12:00" e il simbolo ⌚.
2. Impostare l'ora del giorno toccando ⊕/⊖.



3. Toccare ⚙️ o ⌚ per impostare il campo dei minuti.



4. Impostare il minuto del giorno toccando ⊕/⊖.



5. Confermare l'impostazione premendo il tasto ⌚ o ⚙️.

» L'ora del giorno è impostata e sullo schermo appare il simbolo ⌚.

**i** Se la procedura della prima impostazione dell'orario non viene effettuata, i simboli "12:00" e ⌚ continuano a lampeggiare e il forno non si avvierà. Affinché il forno funzioni, è necessario confermare l'ora del giorno impostandola o toccando il tasto ⌚ quando è alle "12:00". Come descritto nella sezione "Impostazioni", l'impostazione dell'ora del giorno può essere modificata in un secondo momento.

**i** Le impostazioni dell'ora corrente sono annullate in caso di interruzione dell'alimentazione. Dovrà essere nuovamente regolata.

### Prima pulizia

1. Rimuovere tutti i materiali dell'imballaggio.
2. Rimuovere tutti gli accessori forniti e presenti all'interno del prodotto.
3. Accendere il prodotto per 30 minuti e poi spegnerlo. In questo modo, i residui e gli strati che potrebbero essere rimasti nel forno durante la sua fabbricazione vengono bruciati e puliti.
4. Durante il funzionamento del prodotto, selezionare la temperatura più alta e la funzione che attiva tutti i riscaldatori del prodotto. Vedere "Funzioni operative del forno" Nella seguente sezione è possibile apprendere come far funzionare il forno.
5. Attendere il completamento del raffreddamento.
6. Pulire le superfici del prodotto con un panno o una spugna umida e asciugare con un panno.

**Prima di utilizzare gli accessori;**

Pulire gli accessori che saranno stati rimossi dal forno con acqua detergente e una spugna morbida.

**AVVISO** La superficie può danneggiarsi a causa di alcuni detersivi o materiali di pulizia. Non usare detersivi aggressivi, polvere/creme pulenti o oggetti taglienti durante la pulizia.

**AVVISO** Durante il primo funzionamento, per un paio d'ore, è possibile che siano emessi odori e fumo. È abbastanza normale. Assicurarsi che l'ambiente sia ben ventilato per rimuovere fumo e odori. Evitare di inalare direttamente fumo e odori emessi.



## 5 Come utilizzare il forno

### Informazioni generiche sull'uso del forno

#### Ventola di raffreddamento (Potrebbe non esserci sul proprio prodotto.)

Il prodotto è dotato di una ventola di raffreddamento. La ventola di raffreddamento si attiva automaticamente quando necessario e raffredda sia la parte anteriore del prodotto che i mobili. Viene automaticamente disattivata al termine del processo di raffreddamento. Dallo sportello del forno esce aria calda. Non coprire assolutamente queste aperture di ventilazione. In caso contrario, il forno potrebbe surriscaldarsi.

La ventola di raffreddamento sarà attiva sia durante il funzionamento del forno sia dopo lo spegnimento dello stesso (circa 20-30 minuti). Se si cucina programmando il timer del forno, alla fine del tempo di cottura, la ventola di raffreddamento si spegne con tutte le funzioni. Il tempo di funzionamento della ventola di raffreddamento non può essere determinato dall'utente. Si accende e si spegne automaticamente. Questo non è un errore.


#### Illuminazione del forno

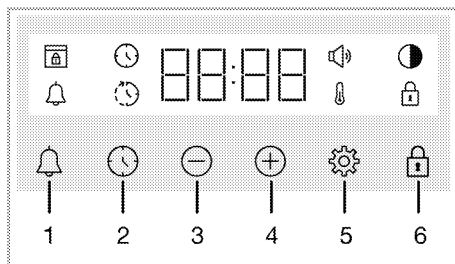
La lampada del forno si accende quando il forno inizia la cottura. In alcuni modelli la lampada è accesa durante la cottura, mentre in altri si spegne dopo un certo tempo.

Se si desidera che la lampada del forno sia accesa in modo continuo, selezionare la funzione "Lampada del forno" con la manopola di selezione delle funzioni.

### Funzionamento dell'unità di controllo del forno

#### Avvertenze generali per l'unità di controllo del forno









- i** Il tempo massimo che può essere impostato come fine cottura è 5 ore e 59 minuti.  
Il programma sarà annullato se manca la corrente. Bisogna riprogrammare il forno.
- i** Durante le regolazioni, i relativi simboli lampeggiano sul display.
- i** Se è stata effettuata una qualsiasi impostazione di cottura, l'ora del giorno non può essere regolata.
- i** Se il tempo di cottura è impostato all'inizio della cottura, sullo schermo viene visualizzato il tempo rimanente.
- i** Nei casi in cui il tempo di cottura o il tempo di fine cottura sono impostati, è possibile annullarli automaticamente toccando a lungo il tasto .



- 1 Tasto allarme
- 2 Tasti di impostazione ora
- 3 Tasto per i decrementi
- 4 Tasto per gli incrementi

- 5 Tasto impostazioni
- 6 Tasto blocco tastiera

### Simboli del display

-  : Simbolo della durata della cottura
-  : Simbolo del tempo fine cottura\*
-  : Simbolo dell'allarme
-  : Simbolo luminosità
-  : Il simbolo blocco tasti
-  : Simbolo della temperatura
-  : Simbolo del volume
-  : Simbolo blocco sportello\*

\* Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

### Accensione del forno

Quando si seleziona una funzione operativa con la quale si vuole cuocere utilizzando la manopola di selezione delle funzioni e si imposta una determinata temperatura con la manopola della temperatura, il forno inizia a funzionare.

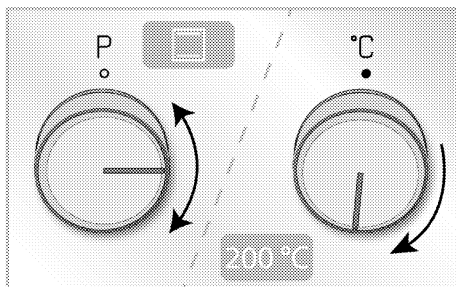
### Spegnimento del forno

È possibile spegnere il forno ruotando la manopola di selezione delle funzioni e la manopola della temperatura in posizione off (su).



### Cottura manuale per selezionare la temperatura e la funzione di operatività del forno

Si può cuocere effettuando un controllo manuale (sotto il proprio controllo), senza impostare il tempo di cottura, selezionando la temperatura e la funzione operativa specifica per i propri alimenti.

Esempio:





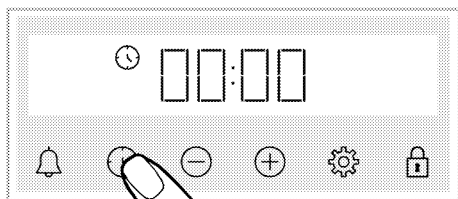
1. Selezionare la funzione operativa con la quale si desidera cuocere con la manopola di selezione delle funzioni.
2. Impostare la temperatura a cui si vuole cuocere con la manopola della temperatura.

» Il forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate e sullo schermo apparirà . Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge il livello impostato, il simbolo  scompare. Poiché la cottura manuale avviene senza impostare il tempo di cottura, il forno non si spegne automaticamente. Bisogna controllare la cottura da soli e spegnerlo appositamente. Quando la cottura è completata, è possibile spegnere il forno ruotando la manopola di selezione delle funzioni e la manopola della temperatura in posizione off (su).

### Cottura con impostazione del tempo di cottura;

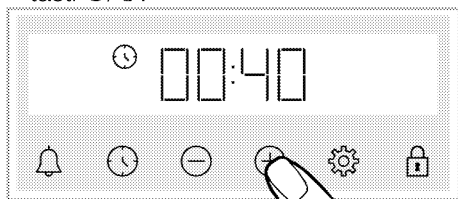
È possibile far spegnere automaticamente il forno alla fine del tempo specificato selezionando la temperatura e la funzione di operatività specifica per i propri alimenti e impostando il tempo di cottura sul timer.

1. Selezionare la funzione operativa per la cottura.
2. Toccare  finché sul display non appare il simbolo del tempo di cottura .



**i** Dopo aver impostato la funzione di operatività e la temperatura, è possibile impostare il tempo di cottura per 30 minuti toccando direttamente il tasto  $\oplus$  per una rapida impostazione del tempo di cottura e modificando il tempo con i tasti  $\oplus/\ominus$ .

3. Impostare il tempo di cottura con i tasti  $\oplus/\ominus$ .



**i** Il tempo di cottura aumenta di 1 minuto nei primi 15 minuti, dopo 15 minuti aumenta di 5 minuti.

4. Mettere gli alimenti nel forno e regolare la temperatura con la manopola della temperatura.

» Il forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate. Il tempo di cottura impostato inizia un conto alla rovescia e sul display appare  $\downarrow$ . Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge il livello impostato, il simbolo  $\downarrow$  scompare.

5. Al completamento del tempo di cottura impostato, sullo schermo, apparirà **"Fine" (End)**, il simbolo  $\odot$  lampeggerà e il timer emetterà un segnale acustico

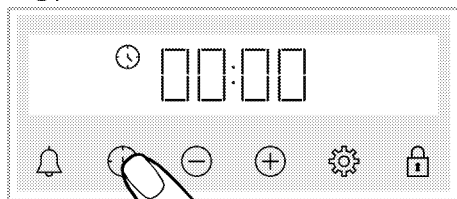
6. L'avviso suona per due minuti. Premere qualsiasi pulsante per interrompere l'avviso. L'avviso si

arresta e sullo schermo appare l'ora del giorno.

**Per impostare il tempo di fine cottura su un tempo successivo; (Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.)**

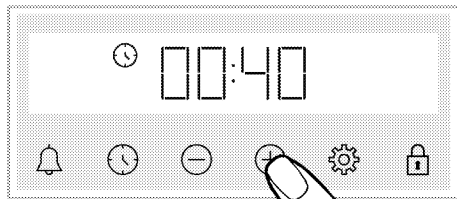
Selezionando la temperatura e la funzione operativa specifica per il proprio pasto, è possibile impostare il tempo di cottura e il tempo di fine cottura su un tempo successivo, consentendo l'avvio e lo spegnimento automatico del forno.

1. Selezionare la funzione operativa per la cottura.
2. Toccare  $\odot$  finché sul display non appare il simbolo del tempo di cottura  $\odot$ .



**i** Dopo aver impostato la funzione di operatività e la temperatura, è possibile impostare il tempo di cottura per 30 minuti toccando direttamente il tasto  $\oplus$  per una rapida impostazione del tempo di cottura e modificando il tempo con i tasti  $\oplus/\ominus$ .

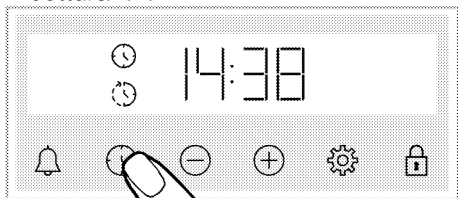
3. Impostare il tempo di cottura con i tasti  $\oplus/\ominus$ .



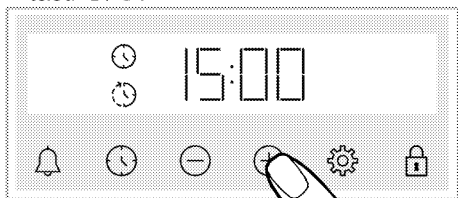
**i** Il tempo di cottura aumenta di 1 minuto nei primi 15 minuti, dopo 15 minuti aumenta di 5 minuti.

» Dopo aver impostato il tempo di cottura, il simbolo ⌚ viene visualizzato fisso sullo schermo.

4. Toccare ⌚ finché sul display non appare il simbolo del tempo di fine cottura ⌚.



5. Impostare il tempo di fine cottura con i tasti +/-.



» Dopo aver impostato il tempo di fine cottura, sul display appariranno fissi il simbolo ⌚ e il simbolo ⌚ con il simbolo del periodo di tempo. Appena inizia la cottura, il simbolo ⌚ scompare.

6. Mettere gli alimenti nel forno e regolare la temperatura con la manopola della temperatura.

» **L'orologio del forno calcola il tempo di inizio cottura sottraendo il tempo di cottura dal tempo di fine cottura impostato.** Al raggiungimento del tempo di inizio cottura, si attiva la modalità di funzionamento selezionata e il forno viene riscaldato fino alla temperatura impostata. Il tempo di cottura impostato inizia un conto alla rovescia e sul display appare ⏱. Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge il livello impostato, il simbolo ⏱ scompare.

7. Al completamento del tempo di cottura impostato, sullo schermo, apparirà **"Fine" (End)** e il simbolo ⌚

lampeggerà e il timer emetterà un segnale acustico

8. L'avviso suona per due minuti.

Premere qualsiasi pulsante per interrompere l'avviso. L'avviso si arresta e sullo schermo appare l'ora del giorno.

**i** Se al termine dell'avviso acustico viene premuto un tasto qualsiasi, il forno riprende a funzionare. Per evitare che il forno riprenda a funzionare alla fine dell'avviso, portare la manopola della temperatura e la manopola delle funzioni sulla posizione **"0"** (off) e spegnere il forno.

## Cottura assistita a vapore

Il forno dispone di una funzione di cottura assistita a vapore. In fase di cottura, questo vapore garantirà risultati di cottura ottimali. Il vapore garantisce che la superficie dei dolci risulti più brillante, che la crosta sia più croccante e che le dimensioni siano maggiori. L'aiuto del vapore, inoltre, riduce la perdita di umidità nella carne. Il risultato? Una carne più succosa e più deliziosa al tempo stesso.

**i** La cottura assistita a vapore può essere eseguita unicamente nelle funzioni di cottura assistita a vapore che sono indicate nel manuale d'uso.

**i** La capacità del serbatoio dell'acqua è di 250 ml. In fase di cottura, non aggiungere più di 250 ml di acqua all'interno del serbatoio dell'acqua.

**i** La condensa che si è formata sullo sportello del forno in seguito a una sessione di cottura assistita a vapore può causare un gocciolamento quando lo sportello del forno viene aperto. Non appena viene aperto lo sportello del forno, pulire la condensa.

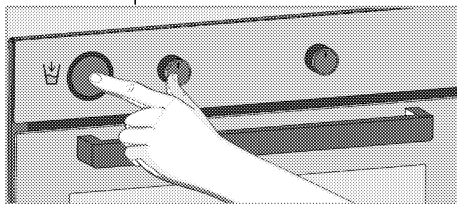
**i** Si prega di stare lontani quando viene aperto lo sportello del forno, dato che vi potrebbero essere delle fuoriuscite di vapore e di calore durante e dopo la sessione di cottura assistita a vapore. Il vapore che fuoriesce può bruciare le mani, il viso e/o gli occhi.

**i** Qualora rimanga dell'acqua all'interno del forno dopo ogni sessione di cottura assistita a vapore, provvedere ad asciugare l'acqua residua servendosi di un panno asciutto successivamente al raffreddamento del forno. In caso contrario, l'acqua residua potrebbe portare alla calcificazione.

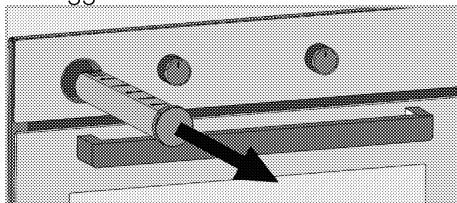
### **Per la cottura assistita a vapore:**

1. Rimandiamo alla tabella della cottura assistita a vapore per impostare la funzione, la temperatura e il tempo adatti alla relativa pietanza e avviare il processo di cottura. Per le pietanze non indicate nella tabella, è possibile determinare la quantità d'acqua, la temperatura, la funzione di cottura e il tempo.
2. Collocare la pietanza sul ripiano consigliato.
3. Quando è giunto il momento di aggiungere acqua attenendosi alle indicazioni della tabella di cottura,

premere il serbatoio dell'acqua che si trova sul pannello di controllo del forno.

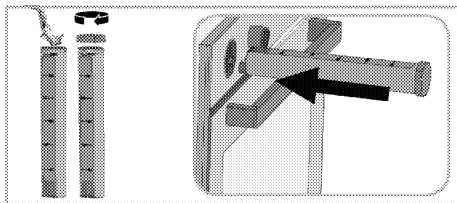


4. Togliere il serbatoio dell'acqua dal suo alloggiamento.



5. Aprire il coperchio del serbatoio dell'acqua e riempirlo di acqua attenendosi alla quantità indicata nella tabella di cottura.

**i** Non utilizzare acqua distillata o filtrata. Utilizzare solo acqua in bottiglia. Non aggiungere soluzioni infiammabili, contenenti alcool o particelle solide nel serbatoio d'acqua.



6. Chiudere il coperchio del serbatoio dell'acqua e collocarlo nel suo alloggiamento. Spingere il serbatoio dell'acqua fino in fondo.  
» L'acqua presente nel serbatoio dell'acqua inizierà a versarsi lentamente sulla base del forno per fornire un supporto di vapore alle proprie pietanze.
7. Al termine del processo di cottura, ruotare le manopole delle funzioni e della temperatura in posizione "Off"

per procedere allo spegnimento del forno.

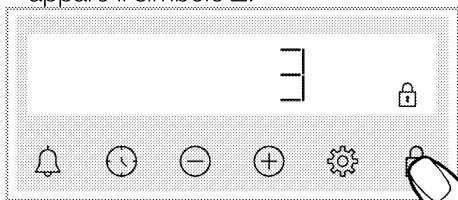
- ❗ Dopo ogni ciclo di cottura assistita al vapore, verificare se vi è acqua alla base del forno. Se sì, usare un panno asciutto per asciugare l'acqua una volta raffreddato il forno. Altrimenti, l'acqua rimasta nella base del forno può causare calcare.



## Impostazioni


### Attivazione del blocco tasti

Attivando la funzione di blocco dei tasti, è possibile impedire l'intervento dell'unità di controllo.

1. Toccare  finché sul display non appare il simbolo .




» Sul display appare il simbolo  e inizia il conto alla rovescia 3-2-1. Al termine del conto alla rovescia, viene attivato il blocco dei tasti. Quando si tocca un tasto qualsiasi con il blocco tasti impostato, il timer emette un segnale acustico e il simbolo  lampeggia.

- ❗ Se si smette di toccare il tasto  prima della fine del conto alla rovescia, il blocco tasti non sarà attivato.

- ❗ I tasti del timer non possono essere utilizzati quando il blocco tasti è attivo. Il blocco tasti non sarà annullato in caso di interruzione dell'alimentazione.

### Disattivazione del blocco tasti



1. Toccare  finché sul display non appare il simbolo .

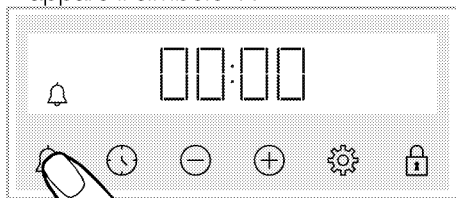
» Il simbolo  scompare e sul display il blocco dei tasti viene disattivato.

### Impostazione dell'allarme

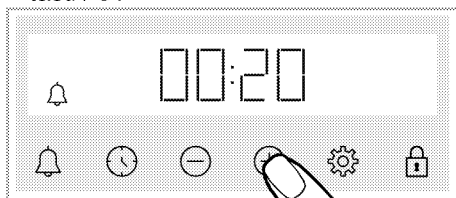
È anche possibile utilizzare il timer del prodotto per qualsiasi avviso o promemoria diverso dalla cottura. L'allarme non ha alcun effetto sulle funzioni operative del forno. Viene utilizzata solo come avviso. Ad esempio, è possibile utilizzare la sveglia quando, ad una certa ora, si vuole girare il cibo nel forno. Non appena scaduto il tempo impostato, l'orologio emette un segnale acustico di avviso.


- ❗ Il tempo di allarme massimo può essere 23 ore e 59 minuti.


1. Toccare  finché sul display non appare il simbolo .



2.  Impostare l'ora dell'allarme con i tasti .



» Dopo aver impostato l'ora dell'allarme, il simbolo  rimane acceso e sul display inizia il conto alla rovescia dell'ora dell'allarme. Se l'ora dell'allarme e l'ora di cottura vengono impostati contemporaneamente, viene visualizzato quello a scadenza più breve.




3. Al momento impostato, il simbolo  inizia a lampeggiare ed emette un segnale acustico.


## Spegnimento dell'allarme

1. Esauritosi il tempo dell'allarme, il segnale acustico di avviso suona per due minuti. Premere qualsiasi tasto per interrompere il segnale acustico di avviso.

» L'avviso si arresta e sul display appare l'ora del giorno.

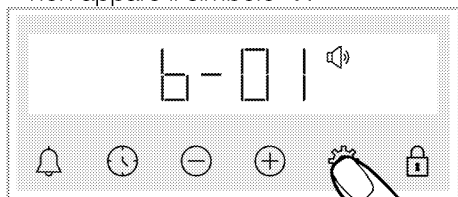
## Se si vuole annullare l'allarme;

1. Toccare  finché sul display non appare il simbolo  per resettare l'ora dell'allarme. Toccare il tasto  fino a quando non appare "00:00".

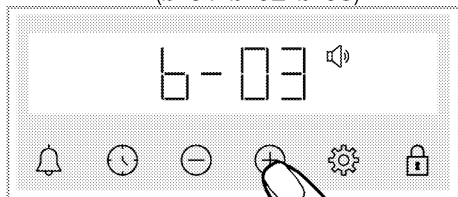
2.  è anche possibile annullare l'allarme anche premendo a lungo il tasto.


## Modifica del livello del volume

1. Toccare il tasto  finché sul display non appare il simbolo .



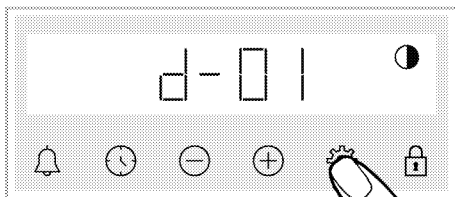
2. Impostare il livello desiderato con i tasti /. (b-01-b-02-b-03)



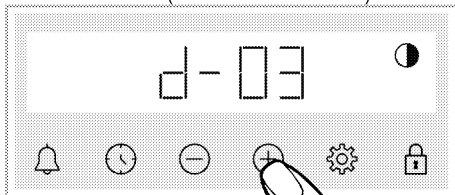
3. Toccare il tasto  per la conferma, oppure l'impostazione viene attivata in breve tempo senza toccare alcun tasto.


## Impostazione della luminosità del display

1. Toccare il tasto  finché sul display non appare il simbolo .



2. Impostare la luminosità desiderata con i tasti /. (d-01-d-02-d-03)



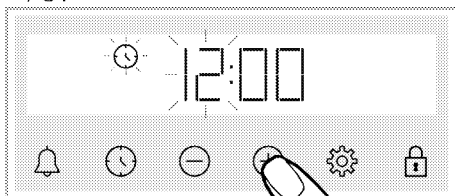
» Toccare il tasto  per la conferma, oppure l'impostazione viene attivata in breve tempo senza toccare alcun tasto.

## Modificare l'ora del giorno

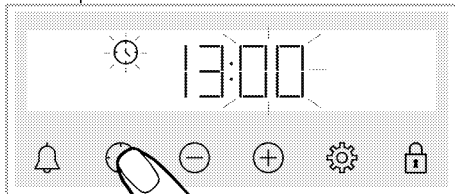
sul forno; per cambiare l'ora del giorno precedentemente impostata,



1. Toccare  finché sul display non appare il simbolo .

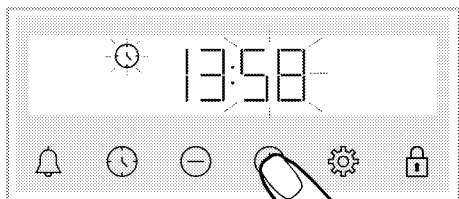
2. Impostare l'ora del giorno toccando /.




3. Toccare  o  per impostare il campo dei minuti.



4. Impostare il minuto del giorno toccando /.



5. Confermare l'impostazione premendo o il tasto  o .

» L'ora del giorno è impostata e sullo schermo appare il simbolo .



## 6 Informazioni generali sulla cottura

Questa sezione include i consigli per la preparazione e la cottura dei cibi.

Inoltre, è possibile trovare anche alcuni degli alimenti testati dal produttore e le impostazioni più appropriate per questi alimenti. Sono inoltre indicate le impostazioni del forno e gli accessori appropriati per questi alimenti.

### Avvertenze generiche sulla cottura in forno

- All'apertura dello sportello del forno durante o dopo la cottura potrebbe fuoriuscire vapore caldo. Il vapore potrebbe provocare bruciature a mani, viso e/o occhi. Quando si apre lo sportello del forno, stare lontano.
- Il vapore intenso generato durante la cottura potrebbe formare delle gocce d'acqua condensata all'interno e all'esterno del forno e sulle parti superiori del mobile a causa della differenza di temperatura. Si tratta di un evento normale e fisico.
- I valori di temperatura e tempo di cottura indicati per i cibi potrebbero variare a seconda della ricetta e della quantità. Per questo motivo, tali valori sono indicati come intervalli.
- Prima di iniziare la cottura, togliere sempre dal forno gli accessori inutilizzati. Gli accessori che rimangono nel forno potrebbero impedire la cottura dei cibi ai valori corretti.
- Per i cibi che saranno cucinati secondo la propria ricetta, fare riferimento a cibi simili indicati nelle tabelle di cottura.
- L'utilizzo degli accessori in dotazione garantisce le migliori prestazioni di cottura. Osservare sempre le avvertenze e le informazioni fornite dal

produttore per le pentole esterne che si utilizzeranno.

- Tagliare la carta oleata che si userà per la cottura in dimensioni adeguate al contenitore da utilizzare. Le carte oleate che traboccano dal contenitore potrebbero creare un rischio di ustioni e influire sulla qualità della cottura. Utilizzare la carta oleata nell'intervallo di temperatura specificato.
- Per una buona prestazione di cottura, collocare i cibi sul ripiano corretto consigliato. Non modificare la posizione del ripiano durante la cottura.

### Pasticcini e alimenti da forno

#### Informazioni di carattere generale

- Per una buona cottura, si consiglia di utilizzare gli accessori del prodotto. Se si ha intenzione di utilizzare una pentola esterna, preferire pentole scure, anti-aderenti e resistenti al calore.
- Se sulla tabella di cottura si consiglia il preriscaldamento, assicurarsi di mettere il cibo nel forno dopo il preriscaldamento.
- Se si deve cucinare con le pentole sul grill a filo, posizionarle al centro del grill a filo, non vicino alla parete posteriore.
- Tutti i materiali utilizzati nella fabbricazione dei dolci devono essere freschi e a temperatura ambiente.
- Lo stato di cottura dei prodotti potrebbe variare a seconda della quantità di cibo e delle dimensioni delle pentole.
- Stampi in metallo, ceramica e vetro prolungano il tempo di cottura e la superficie inferiore della pasticceria non si rosola in modo uniforme.
- Se si utilizza carta da cucina durante la cottura, si potrebbe osservare una leggera doratura sulla superficie

inferiore del cibo. In questo caso, potrebbe essere necessario prolungare il tempo di cottura di circa 10 minuti.

- I valori indicati nelle tabelle di cottura sono determinati in base ai test effettuati nei nostri laboratori. I valori adatti al singolo caso potrebbero differire da questi valori.
- Mettere i propri alimenti sull'apposito ripiano consigliato nella tabella di cottura. Tenere presente che ripiano inferiore del forno è il ripiano 1.

### Consigli per la cottura di torte

- Se la torta è troppo secca, aumentare la temperatura di circa 10 °C e diminuire il tempo di cottura.
- Se la torta è umida, utilizzare una piccola quantità di liquido o ridurre la temperatura di 10°C.
- Se la parte superiore della torta è bruciata, metterla su un ripiano inferiore, diminuire la temperatura e aumentare il tempo di cottura.
- Se la torta è ben cotta all'interno ma l'esterno è appiccicoso, utilizzare una

quantità minore di liquido, ridurre la temperatura e aumentare il tempo di cottura.

### Consigli per cucinare i pasticcini

- Se l'impasto è troppo secco, aumentare la temperatura di circa 10 °C e diminuire il tempo di cottura. Bagnare le sfoglie di pasta con un intingolo di latte, olio, uova e yogurt.
- Se l'impasto cuoce lentamente, assicurarsi che lo spessore preparato non trabocchi dal vassoio.
- Se l'impasto è dorato in superficie ma il fondo non è cotto, assicurarsi che la quantità di intingolo che userete non sia eccessiva sul fondo. Per una doratura uniforme, provare a spalmare l'intingolo equamente tra le sfoglie e l'impasto.
- Cuocere l'impasto nella posizione e alla temperatura specificata nella tabella di cottura. Se il fondo non è ancora abbastanza dorato, metterlo su un ripiano inferiore per un'ulteriore cottura.

## Tabella di cottura per pasticceria e pietanze da forno

### Suggerimenti per la cottura con una teglia

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Torte in vassoio	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	3	180	30 ... 40
Torte in stampo	Stampo per torte su grill a filo**	Riscaldamento ventola	2	180	30 ... 40
	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	3	160	25 ... 35
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard*	Riscaldamento ventola	<b>Modelli con ripiani in filo metallico: 3</b> <b>Modelli senza ripiani in filo metallico: 2</b>	150	25 ... 35

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo**	Riscaldamento superiore e inferiore	2	160	30 ... 40
	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo**	Riscaldamento ventola	2	160	30 ... 40
Biscotti	Vassoio per pasticceria*	Riscaldamento superiore e inferiore	3	170	25 ... 35
	Vassoio per pasticceria*	Riscaldamento ventola	3	170	20 ... 30
Pasticceria frolla	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	2	200	35 ... 45
	Vassoio standard*	Riscaldamento ventola	2	180	35 ... 45
Pasticceria arricchita	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	2	200	20 ... 30
	Vassoio standard*	Riscaldamento ventola	3	180	20 ... 30
Pane integrale	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	3	200	30 ... 40
	Vassoio standard*	Riscaldamento ventola	3	200	30 ... 40
Lasagna	Contenitore rettangolare in vetro/metallo su grill**	Riscaldamento superiore e inferiore	2 o 3	200	30 ... 40
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero, 20 cm di diametro su grill a filo**	Riscaldamento superiore e inferiore	2	180	50 ... 70
	Stampo rotondo in metallo nero, 20 cm di diametro su grill a filo**	Riscaldamento ventola	2	170	50 ... 70
Pizza	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	2	200 ... 220	10 ... 20
	Vassoio standard*	Funzione pizza	3	250	8 ... 15

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

\* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

\*\* Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

## Suggerimenti per la cottura con due teglie

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Torte di piccole dimensioni	2 -Vassoio standard* 4 -Vassoio per pasticceria*	Riscaldamento ventola	2 - 4	Modelli con ripiani in filo metallico: 150 Modelli senza ripiani in filo metallico: 140	Modelli con ripiani in filo metallico: 25 ... 40 Modelli senza ripiani in filo metallico: 30 ... 45
Biscotti	2 -Vassoio standard* 4 -Vassoio per pasticceria*	Riscaldamento ventola	2 - 4	170	25 ... 35
Pasticceria frolla	1 -Vassoio standard* 4 -Vassoio per pasticceria*	Riscaldamento ventola	1 - 4	180	35 ... 45
Pasticceria arricchita	2 -Vassoio standard* 4 -Vassoio per pasticceria*	Riscaldamento ventola	2 - 4	180	20 ... 30

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

\* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

\*\* Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

### Tabella di cottura per Riscaldamento ventola eco - funzione operativa

- Non modificare la temperatura dopo l'inizio della cottura Riscaldamento ventola eco - funzione operativa.
- Non aprire lo sportello del durante la cottura nella Riscaldamento ventola eco-funzione operativa Se lo sportello non viene aperto, la temperatura interna è ottimizzata per risparmiare energia e può differire da quanto indicato sul display.
- Non preriscaldare in modalità Riscaldamento ventola eco.

### Suggerimenti per la cottura con una teglia

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard*	3	160	25 ... 35
Biscotti	Vassoio standard*	3	180	25 ... 35
Pasticceria frolla	Vassoio standard*	3	200	45 ... 55
Pasticceria arricchita	Vassoio standard*	3	200	35 ... 45

\* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

## Carne, pesce e pollame

### I punti chiave della tostatura

- Prima di cucinarli, il condimento con succo di limone e pepe aumenterà il risultato della cottura di pollo, tacchino e grossi pezzi di carne.
  - Per cuocere la carne disossata ci vogliono dai 15 ai 30 minuti in più rispetto al cottura del filetto in padella.
  - Si dovrebbero calcolare circa 4-5 minuti di tempo di cottura per centimetro di spessore della carne.
- Terminata la cottura, lasciare la carne in forno per circa 10 minuti. Il succo della carne è meglio distribuito alla carne frita e non esce quando la carne viene tagliata.
  - Il pesce dovrebbe essere collocato su un ripiano di medio o basso livello in un piatto resistente al calore.
  - Cuocere i cibi consigliati nella tabella di cottura con un'unica teglia.

### Tabella di cottura per carne, pesce e pollame

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Bistecca (intera)/Arrosto (1 kg)	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	3	15 min. 250/max, poi 180 ... 190	60 ... 80
Stinco di agnello (1.5 - 2.0 kg)	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	3	15 min. 250/max, poi 170	110 ... 120
Pollo arrosto (1.8-2 kg)	Grill a filo* Mettere un vassoio sul ripiano inferiore	Riscaldamento superiore e inferiore	2	15 min. 250/max, poi 190	60 ... 80
	Grill a filo* Mettere un vassoio sul ripiano inferiore	Riscaldamento ventola	2	200 ... 220	60 ... 80
Turchia (5.5 kg)	Grill a filo* Mettere un vassoio sul ripiano inferiore	"Funzione" 3D	2	15 min. 250/max, poi 190	60 ... 80
	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	1	25 min. 250/max, poi 180 ... 190	150 ... 210
Pesce	Vassoio standard*	"Funzione" 3D	1	25 min. 250/max, poi 180 ... 190	150 ... 210
	Grill a filo* Mettere un vassoio sul ripiano inferiore	Riscaldamento superiore e inferiore	3	200	20 ... 30
	Grill a filo* Mettere un vassoio sul ripiano inferiore	"Funzione" 3D	3	200	20 ... 30

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

\* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

\*\* Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

## Grill

Quando vengono grigliati, la carne rossa, il pesce e la carne di pollame diventano rapidamente marroni, mantengono una bella crosta e non si asciugano. Carni di filetto, spiedini, salsicce e verdure succose (pomodori, cipolle, ecc.) sono particolarmente adatti per la cottura al grill.

### Avvertenze generali

- Gli alimenti non adatti alla cottura al grill determinano un rischio di incendio. Grigliare solo cibi adatti alla cottura al grill. Inoltre, non mettere il cibo troppo in fondo (internamente) al grill. Questa è la zona più calda e i cibi grassi potrebbero prendere fuoco.
- **Durante la cottura alla griglia, chiudere lo sportello del forno. Non grigliare mai con lo sportello del forno aperto. Le superfici calde possono causare ustioni!**

## I punti chiave della cottura al grill

- Preparare alimenti di spessore e peso il più possibile simili fra loro.
- Posizionare i pezzi da grigliare sul grill a filo o sul vassoio del grill a filo distribuendoli senza superare le dimensioni del riscaldatore.
- A seconda dello spessore dei pezzi da grigliare, i tempi di cottura indicati in tabella potrebbero variare.
- Far scorrere il grill a filo o il vassoio del grill a filo nel forno fino al livello desiderato. Se si sta cucinando sul grill a filo, far scorrere il vassoio da forno sul ripiano inferiore per raccogliere gli oli. Il vassoio da forno che si intende far scorrere deve essere dimensionato in modo da coprire l'intera area del grill. Tale vassoio da forno potrebbe non essere incluso nel prodotto. Per una facile pulizia mettere un po' d'acqua nel vassoio da forno.

### Tabella per il grill

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Pesce	Grill a filo	4 - 5	250	20 ... 25
Pezzi di pollo	Grill a filo	4 - 5	250	25 ... 35
Polpette di carne (manzo) - 12 pezzi	Grill a filo	4	250	20 ... 30
Costoletta di agnello	Grill a filo	4 - 5	250	20 ... 25
Bistecca - (affettato)	Grill a filo	4 - 5	250	25 ... 30
Costoletta di vitello	Grill a filo	4 - 5	250	25 ... 30
Verdure gratinate	Grill a filo	4 - 5	220	20 ... 30
Pane tostato	Grill a filo	4	250	1 ... 3

Si consiglia di preriscaldare per 5 minuti tutti i cibi da grigliare. Girare i pezzi di cibo dopo 1/2 del tempo totale di cottura al grill.

## Cottura assistita a vapore

### Informazioni di carattere generale

- La cottura assistita a vapore può essere eseguita solo con le funzioni di cottura assistita vapore specificate nel manuale. Per le funzioni di cottura assistita a vapore, vedere la sezione "Funzioni operative del forno".
- Se si suggerisce il preriscaldamento nella tabella di cottura, mettere definitivamente il cibo nel forno dopo il preriscaldamento. I tempi specificati al momento della tempra indicano il tempo trascorso dopo il preriscaldamento.
- Il tavolo di cottura contiene consigli di cottura testati dal produttore. È possibile determinare la quantità di acqua, la temperatura, la funzione di cottura a vapore e il tempo di cottura non elencati in tabella.
- Fai la tua cucina a vapore con un unico vassoio.

### Tabella di cottura per cotture assistite a vapore

#### Suggerimenti per la cottura con una teglia

Alimento	Posizion e del ripiano / Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Temperatura (°C)	Quantità di acqua da utilizzare (ml)	Tempo di umidificazione (min.)**	Tempo di cottura (min) (ca.)	Peso approssimativo (In g)
Pane integrale	2 / Vassoio standard*	"Funzione" 3D	200	200	dopo il preriscaldamento	30 ... 40	820
Pollo arrosto (1.8-2 kg)	2 / Grill a filo* Mettere un vassoio sul ripiano inferiore	"Funzione" 3D	25 min. 250/max, poi 190	250	25	60 ... 70	2000
Costata(U n pezzo di)	3 / Vassoio standard*	"Funzione" 3D	180	250	15	40 ... 55	1000
Stinco di agnello con verdure	3 / Vassoio standard*	"Funzione" 3D	170	250+250**	dopo il preriscaldamento	90 ... 110	2000
Ciambella lievitata fatta in casa	3 / Vassoio standard*	"Funzione" 3D	180	100	dopo il preriscaldamento	25 ... 35	1200
Cheesecake	3 / Vassoio standard*	"Funzione" 3D	120	150	prima del preriscaldamento	50 ... 60	1450
Coscia di pollo	3 / Vassoio standard*	"Funzione" 3D	200	150	dopo il preriscaldamento	25 ... 35	800
Patate al forno	3 / Vassoio standard*	"Funzione" 3D	190	150	25	45 ... 55	500

Alimento	Posizione del ripiano / Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Temperatura (°C)	Quantità di acqua da utilizzare (ml)	Tempo di umidificazione (min.)**	Tempo di cottura (min) (ca.)	Peso approssimativo (in g)
Pane per hamburger	3 / Vassoio standard*	“Funzione” 3D	180	150	dopo il preriscaldamento	20 ... 30	800
Salmone con verdure	3 / Vassoio standard*	“Funzione” 3D	180	100	dopo il preriscaldamento	25 ... 35	500

\* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

\*\* Indica il tempo trascorso dopo il preriscaldamento.

\*\*\* Aggiungere altri 250 ml di acqua a metà del tempo di cottura.

### Alimenti di prova

- Gli alimenti di questa tabella di cottura sono preparati secondo la norma EN

60350-1 per facilitare i test del prodotto effettuati per gli istituti di controllo.

### Tabella di cottura per alimenti di prova

#### Suggerimenti per la cottura con una teglia

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Shortbread (biscotto dolce)	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	3	140	20 ... 30
	Vassoio standard*	Riscaldamento ventola	<b>Modelli con ripiani in filo metallico: 3</b> <b>Modelli senza ripiani in filo metallico: 2</b>	140	15 ... 25
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	3	160	25 ... 35
	Vassoio standard*	Riscaldamento ventola	<b>Modelli con ripiani in filo metallico: 3</b> <b>Modelli senza ripiani in filo metallico: 2</b>	150	25 ... 35
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo**	Riscaldamento superiore e inferiore	2	160	30 ... 40
	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo**	Riscaldamento ventola	2	160	30 ... 40



Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero, 20 cm di diametro su grill a filo**	Riscaldamento superiore e inferiore	2	180	50 ... 70
	Stampo rotondo in metallo nero, 20 cm di diametro su grill a filo**	Riscaldamento ventola	2	170	50 ... 70

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

\* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

\*\* Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

## Suggerimenti per la cottura con due teglie

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Shortbread (biscotto dolce)	2-Vassoio standard*	Riscaldamento ventola	2 - 4	140	15 ... 25
	4-Vassoio per pasticceria*				

Torte di piccole dimensioni	2-Vassoio standard* 4-Vassoio per pasticceria*	Riscaldamento ventola	2 - 4	Modelli con ripiani in filo metallico: 150	Modelli con ripiani in filo metallico: 25 ... 40
				Modelli senza ripiani in filo metallico: 140	Modelli senza ripiani in filo metallico: 30 ... 45

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

\* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

\*\* Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

## Grill

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Pane tostato	Grill a filo	4	250	1 ... 3
Polpette di carne (manzo) - 12 pezzi	Grill a filo	4	250	20 ... 30

Girare il cibo dopo 1/2 del tempo totale di cottura al grill.

Si consiglia di preriscaldare per 5 minuti tutti i cibi da grigliare.

## **7** Manutenzione e cura

### **Informazioni generiche per la pulizia**

#### **⚠ Avvertenze generali**

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde possono causare ustioni!
- Non applicare i detergenti direttamente sulle superfici calde. Ciò potrebbe causare macchie permanenti.
- L'apparecchio deve essere pulito e asciugato accuratamente dopo ogni uso. In questo modo i residui di cibo possono essere puliti facilmente e non si bruceranno quando l'apparecchio verrà riutilizzato in un secondo momento. In questo modo, la durata dell'apparecchio si prolunga e i problemi che si presenterebbero di frequente si riducono.
- Non usare pulitori a vapore per pulire il forno.
- Alcuni detergenti o agenti pulenti possono danneggiare la superficie. Non utilizzare detergenti abrasivi, polveri detergenti, creme detergenti, disincrostanti o oggetti appuntiti durante la pulizia.
- Non è necessario un detergente speciale per la pulizia dopo ogni utilizzo. Pulire l'apparecchio con sapone per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno in microfibra asciutto.
- Assicurarsi di pulire completamente il liquido rimasto dopo la pulizia e di pulire immediatamente gli eventuali schizzi di cibo creatisi durante la cottura.
- Non lavare alcun componente dell'apparecchio in lavastoviglie.

### **Superfici in acciaio inox e inox**

- Per pulire superfici e maniglie in acciaio inox o inossidabile non utilizzare detergenti contenenti acido o cloro.
- Le superfici in acciaio inox o acciaio possono cambiare colore nel tempo. Non si tratta di un'anomalia di funzionamento. Dopo ogni uso, pulire con un detergente adatto alla superficie inox o in acciaio.
- Pulire con un panno morbido e sapone e con un detergente liquido (antigraffio) adatto alle superfici in acciaio inox, avendo cura di pulire in una sola direzione.
- Rimuovere immediatamente e senza aspettare le macchie di calcare, olio, amido, latte e proteine sulle superfici in acciaio inox e vetro. Le macchie potrebbero arrugginire dopo lunghi periodi di tempo.

### **Superfici smaltate**

- Dopo ogni utilizzo, pulire le superfici smaltate con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Se il prodotto dispone di una funzione di pulizia a vapore facile, è possibile effettuarla per lo sporco leggero non permanente. (Vedere la sezione "Pulizia a vapore facile")
- Per le macchie più ostinate, si può usare il detergente per forno e griglia consigliato sul sito web della marca del prodotto e una spugnetta paglietta in lana d'acciaio anti-graffio. Non usare detergenti per forni esterni.
- Prima di effettuare la pulizia, l'area di cottura di cottura del forno deve raffreddarsi. La pulizia su superfici

calde creerà sia pericolo di incendio che di danni alla superficie smaltata.

### **Superfici catalitiche**

- Le pareti laterali dell'area di cottura possono essere rivestite solo con smalto o pareti catalitiche. Varia a seconda del modello.
- Le pareti catalitiche hanno una superficie opaca e porosa. Le pareti catalitiche del forno non devono essere pulite.
- Le superfici catalitiche assorbono l'olio grazie alla struttura porosa e cominciano a brillare quando la superficie è satura di olio, in questo caso si consiglia di sostituire le parti.

### **Superfici in vetro**

- Per la pulizia delle superfici in vetro non utilizzare raschietti in metallo duro e materiali abrasivi. Possono danneggiare la superficie del vetro.
- Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno in microfibra specifico per le superfici in vetro e asciugarlo con un panno in microfibra asciutto.
- Se dopo la pulizia ci sono residui di detersivo, strofinare con acqua fredda e asciugare con un panno in microfibra pulito e asciutto. I residui di detersivo potrebbero ulteriormente danneggiare la superficie del vetro.
- In nessun caso i residui essiccati sulla superficie del vetro devono essere rimossi con coltelli seghettati, lana metallica o simili strumenti da graffio.
- È possibile rimuovere le macchie di calcio (macchie gialle) sulla superficie del vetro con il decalcificante disponibile in commercio, oppure con un agente decalcificante come l'aceto o il succo di limone.
- Se la superficie è molto sporca, applicare il detergente sulla macchia con una spugna e attendere a lungo

che agisca correttamente. Pulire quindi la superficie in vetro con un panno bagnato.

- Gli scolorimenti e le macchie sulla superficie del vetro sono normali e non sono difetti.

### **Parti in plastica e superfici verniciate**

- Pulire le superfici smaltate con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Non utilizzare raschietti in metallo duro e detersivi abrasivi. Ciò potrebbe danneggiare le superfici.
- Assicurarsi che le giunture dei componenti dell'apparecchio non siano lasciate umide e sporche di detersivo. In caso contrario, su queste giunture possono verificarsi delle corrosioni.

### **Pulizia degli accessori**

Se non diversamente indicato nel manuale d'uso, non lavare gli accessori del prodotto in lavastoviglie.

### **Pulizia del pannello di controllo**

- Quando si puliscono i pannelli con manopole, pulire il pannello e le manopole con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Non rimuovere le manopole e le guarnizioni sottostanti per pulire il pannello. Il pannello e le manopole potrebbero danneggiarsi.
- Durante la pulizia dei pannelli in acciaio inox con manopola, non usare detersivi per acciaio inox intorno alle manopole. Gli indicatori intorno alle manopole potrebbero cancellarsi.
- Pulire i pannelli di controllo a sfioramento (touch) con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Se il prodotto è dotato

di una funzione di blocco tasti, prima di eseguire la pulizia del pannello di controllo impostare il blocco tasti. In caso contrario, i tasti potrebbero essere involontariamente pigiati.

## **Pulizia dell'interno del forno (area di cottura)**

A seconda del tipo di superficie del forno, seguire le fasi di pulizia descritte nella sezione "Informazioni generali sulla pulizia".

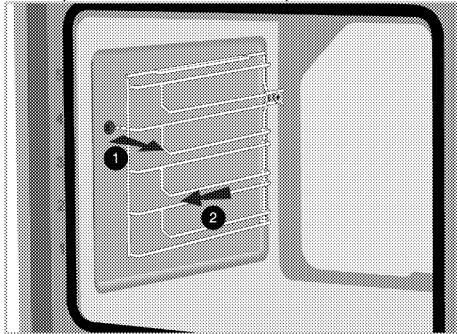
### **Pulizia delle pareti laterali del forno**

Le pareti laterali dell'area di cottura possono essere rivestite solo con smalto o pareti catalitiche. Varia a seconda del modello. Se il forno presenta una parete catalitica, consultare la sezione "Pareti catalitiche" per informazioni.

Se il forno è un modello con ripiani in filo metallico, prima di pulire le pareti laterali, rimuovere i ripiani in filo metallico. A seconda del tipo di superficie del forno, completare quindi la pulizia come descritto nella sezione "Informazioni generali sulla pulizia".

### **Per rimuovere i ripiani laterali in filo metallico:**

1. Rimuovere la parte anteriore del ripiano in filo metallico tirandolo sulla parete laterale in direzione opposta.
2. Tirare il ripiano in filo metallico verso di sé per rimuoverlo completamente.



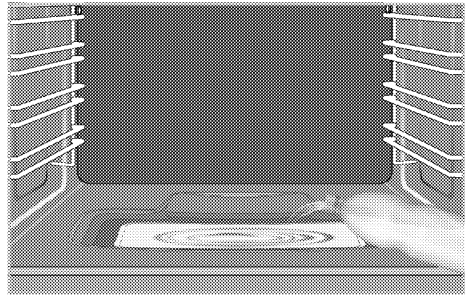
3. Per riattaccare i ripiani, le procedure applicate per la sua rimozione devono essere ripetute però in ordine inverso.

### **Riempimento della vaschetta dell'acqua alla base del forno**

A seconda della frequenza delle cotture e pulizie a vapore e della durezza dell'acqua utilizzata, nella vaschetta alla base del forno potrebbero formarsi delle macchie di calcare.

### **Per rimuovere il possibile calcare dalla vaschetta dell'acqua alla base del forno dopo le cotture e pulizie a vapore, dopo ogni 2 o 3 operazioni:**

1. aggiungere 350 cc di aceto bianco (l'acidità dell'aceto non deve superare il 6%) alla vaschetta sulla base del forno.



2. Attendere almeno 30 minuti per permettere all'aceto di sciogliere i residui di calcare a temperatura ambiente.
3. Pulire la vaschetta con un panno morbido e umido e tamponare con un panno asciutto.

**i** Per pulire la vaschetta dell'acqua alla base del forno non utilizzare detersivi contenenti acidi o cloruri. Non pulire il calcare che potrebbe formarsi nella vaschetta dell'acqua sulla base del forno raschiando. In caso contrario, la base del prodotto potrebbe danneggiarsi.

**Per aumentare l'efficacia della pulizia del calcare che si può formare nella parte bassa sul fondo del forno, dopo ogni 10 utilizzi, oltre alle operazioni di decalcificazione indicate più sopra:**

Selezionare una funzione in cui il riscaldatore inferiore è attivo e far funzionare il forno per 2-3 minuti a 100°C. Quindi, spegnere il forno e spremere il detergente per interno forno e grill, che è possibile acquistare sul sito web del marchio del forno, nella pozza d'acqua sulla base del forno e lasciarlo riposare per 5 minuti. Dopo 5 minuti, pulire la pozza d'acqua sul fondo del forno con un panno in microfibra umido e asciugare.

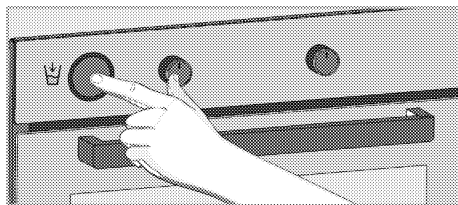
## **Pulizia a vapore facile**

**Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.**

Garantisce una pulizia facile perché lo sporco (purché non si aspetti troppo) viene ammorbidito dal vapore che si forma all'interno del forno e le gocce d'acqua si condensano sulle sue superfici interne.

1. Rimuovere tutti gli accessori presenti all'interno del forno.
2. Premere il serbatoio dell'acqua che si trova sul pannello di controllo del forno per rimuoverlo. Riempire il serbatoio con 200 ml di acqua.

**i** Non utilizzare acqua distillata o filtrata. Utilizzare solo acqua in bottiglia. Non aggiungere soluzioni infiammabili, contenenti alcool o particelle solide nel serbatoio d'acqua.

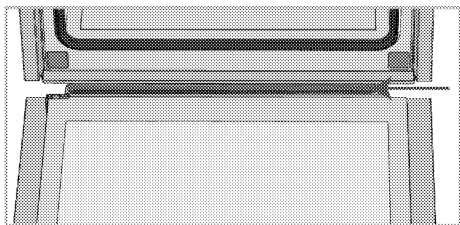


3. Posizionare il serbatoio dell'acqua in posizione e spingerlo. L'acqua inizia a riempire la piscina alla base del forno.
4. Impostare il forno in modalità di facile pulizia a vapore e far funzionare a 100°C per 20 minuti.

Aprire immediatamente lo sportello e pulire le superfici interne del forno con una spugna o un panno umido. All'apertura dello sportello, il vapore fuoriesce. Questo può creare un rischio di bruciature. Fare attenzione quando si apre lo sportello del forno. Per pulire lo sporco persistente, utilizzare acqua calda con del detersivo, un panno morbido o una spugna e strofinare con un panno asciutto.

**i** Durante la modalità di pulizia a vapore facile, l'acqua che si trova nella piscina alla base del forno per ammorbidire i residui / lo sporco leggermente formati all'interno della cavità del forno evaporerà e condenserà nella cavità del forno e nel vetro interno della porta del forno, quindi l'acqua potrebbe gocciolare all'apertura della porta del forno. Eliminare la condensa non appena si apre la porta del forno.

Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto. Oltre alla condensa formatasi nel forno, potrebbe esserci acqua o umidità nel canale della vaschetta sotto il forno. Dopo l'uso, pulire questo canale della piscina con un panno umido e poi asciugarlo.



## Pulizia dello sportello del forno

**i** Per pulire lo sportello del forno e il vetro, non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi, raschietti metallici, pagliette d'acciaio o candeggina.

Per pulirli, è possibile rimuovere lo sportello del forno e i vetri dello sportello. Come rimuovere le porte e le finestre è spiegato nelle sezioni "Rimozione dello sportello del forno" e "Rimozione dei vetri interni dello sportello". Dopo aver rimosso i vetri interni dello sportello, pulirli con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugare con un panno asciutto. Asciugare il vetro con l'aceto e poi sciacquarlo dai eventuali residui di calcare che si possono trovare sul vetro del forno.

## Rimozione dello sportello del forno

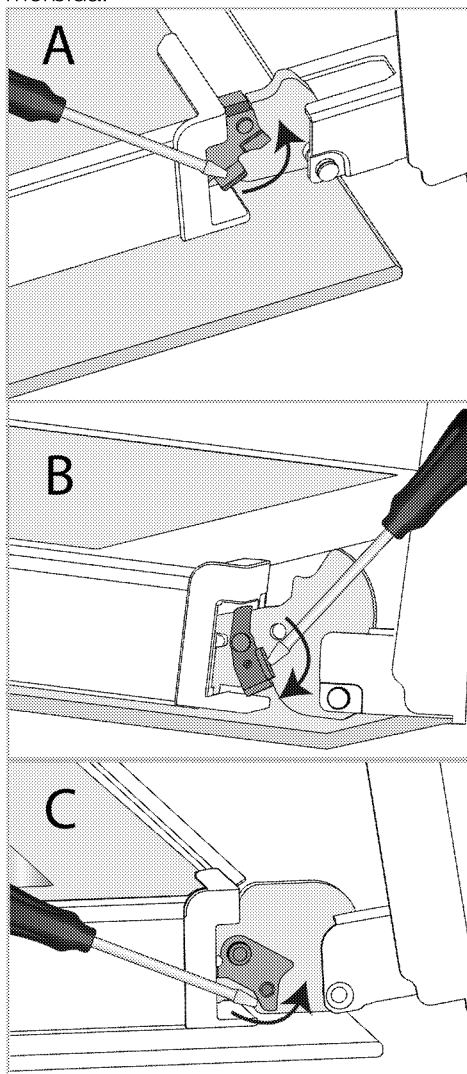
1. Aprire lo sportello del forno.
2. Aprire le clip nella cavità della cerniera dello sportello anteriore a destra e a sinistra premendo verso il basso come mostrato in figura.

Il tipo di cerniera (A), (B), (C) varia a seconda del modello del prodotto. Le figure seguenti mostrano come aprire tutti i tipi di cerniera.

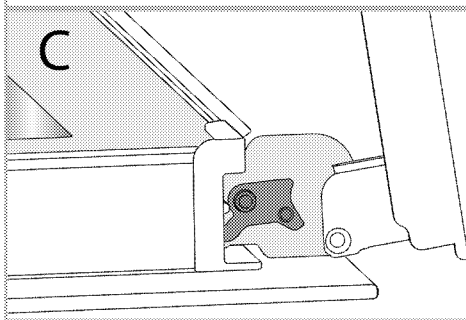
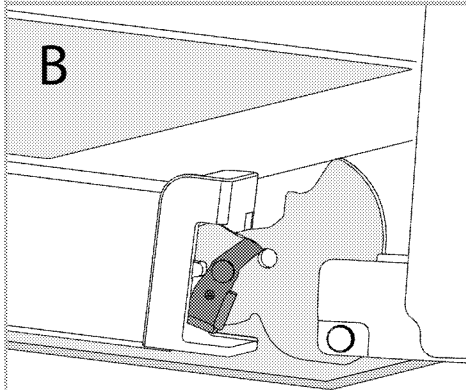
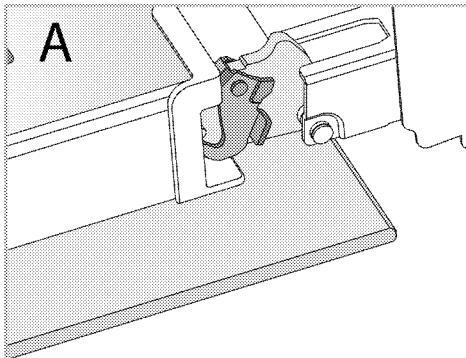
La cerniera di tipo (A) è disponibile nei tipi di porte normali.

La cerniera del tipo (B) è disponibile nei tipi di porta a chiusura ammortizzata.

La cerniera del tipo (C) è disponibile nei tipi di porta ad apertura / chiusura morbida.

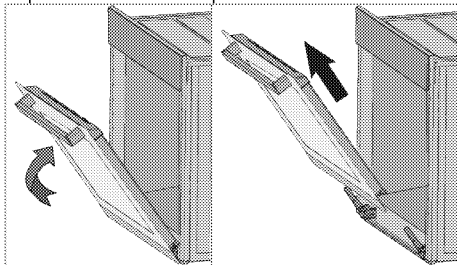


Serratura a cerniera - posizione chiusa



Serratura a cerniera - posizione aperta

3. Mettere lo sportello del forno in posizione semiaperta.



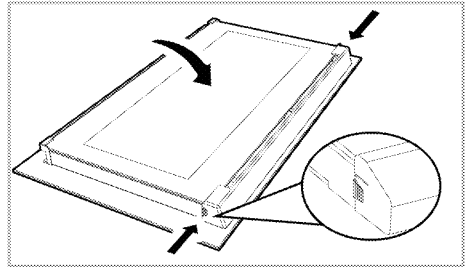
4. Tirare lo sportello rimosso verso l'alto per sganciarlo dalle cerniere di destra e di sinistra e rimuoverlo.

**i** Per riattaccare lo sportello, le procedure applicate per la sua rimozione devono essere ripetute, però in ordine inverso. Durante l'installazione dello sportello, assicurarsi di chiudere le clip sulla cavità della cerniera.

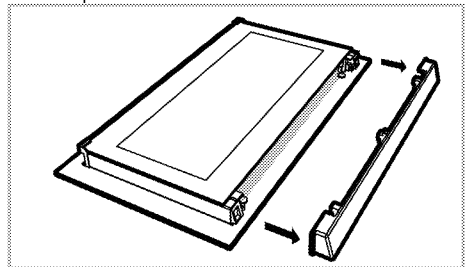
## Rimozione del vetro interno dello sportello del forno

Il vetro interno dello sportello anteriore del forno può essere rimosso per la pulizia.

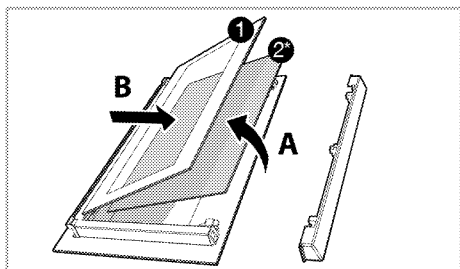
1. Aprire lo sportello del forno.



2. Tirare verso di sé il componente in plastica, fissato sulla parte superiore dello sportello anteriore, premendo contemporaneamente sui punti di pressione su entrambi i lati del componente e rimuoverlo.



3. Come mostrato in figura, sollevare delicatamente il vetro più interno (1) verso 'A' e poi rimuoverlo tirando verso 'B'.



- 1 Pannello in vetro più interno
- 2\* Pannello in vetro interno (Potrebbe non esserci sul proprio prodotto.)
4. Se il prodotto ha un vetro interno (2), ripetere lo stesso processo per staccarlo (2).
5. Il primo passo per risistemare lo sportello è quello di rimontare il vetro interno (2). Posizionare il bordo smussato del vetro in modo da incontrare il bordo smussato della fessura in plastica. (Se il prodotto ha un vetro interno). Il vetro interno (2) deve essere fissato alla fessura di plastica più vicina al vetro più interno (1).
6. Nel rimontare il vetro più interno (1), fare attenzione a posizionare il lato stampato del vetro sul vetro interno. È fondamentale posizionare gli angoli inferiori del vetro più interno perché coincidano con le fessure inferiori in plastica.
7. Spingere il componente in plastica verso il frame fino a quando non si sente un "click".

## **Pulizia della lampada del forno**

Nel caso in cui lo sportello in vetro della lampada del forno nell'area di cottura si sporchi, pulire con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugare con un panno asciutto. In caso di guasto della

lampada del forno, è possibile sostituirla seguendo le sezioni che seguono.

## **Sostituzione della lampada del forno**

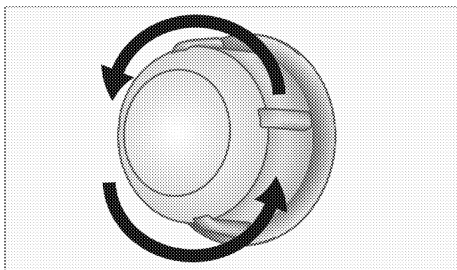
### **⚠ Avvertenze generali**

- Per evitare il rischio di scosse elettriche prima di sostituire la lampada del forno, scollegare il connettore elettrico e attendere che il forno si raffreddi. Le superfici calde possono causare ustioni!
- In questo forno viene utilizzata una lampada ad incandescenza con potenza inferiore a 40 W, altezza inferiore a 60 mm, diametro inferiore a 30 mm o lampada alogena con attacco tipo G9, potenza inferiore a 60 W. Le lampade sono adatte al funzionamento a temperature superiori a 300 °C. Le lampade del forno possono essere richieste agli Agenti di servizio autorizzati o ai tecnici muniti di licenza.
- La posizione della lampada potrebbe differire da quella indicata in figura.
- La lampada utilizzata in questo prodotto non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici. Lo scopo della lampada è quello di aiutare l'utente a vedere gli alimenti inseriti.
- Le lampade utilizzate in questo prodotto devono resistere a condizioni fisiche estreme come temperature superiori a 50°C.

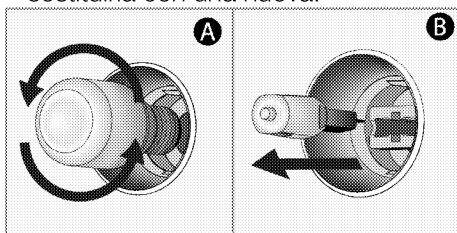
### **Se il forno è provvisto di una lampada rotonda,**

1. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica.
2. Rimuovere il coperchio di vetro ruotandolo in senso antiorario.





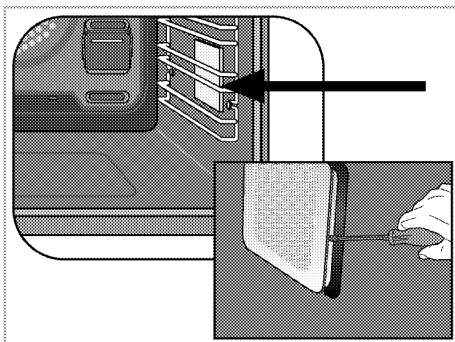
3. Se la lampada del forno è del tipo (A), come mostrato in figura, ruotare la lampada come mostrato in figura e sostituirla con una nuova. Se è del tipo (B), estrarla come mostrato in figura e sostituirla con una nuova.



4. Rimontare il coperchio di vetro.

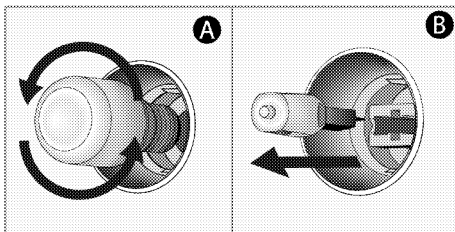
**Se il forno è provvisto di una lampada quadrata,**

1. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica.
2. Rimuovere i ripiani in filo metallico secondo la descrizione.



3. Sollevare il coperchio di protezione in vetro della lampada con un cacciavite.

4. Se la lampada del forno è del tipo (A), come mostrato in figura, ruotare la lampada come mostrato in figura e sostituirla con una nuova. Se è del tipo (B), estrarla come mostrato in figura e sostituirla con una nuova.



5. Rimontare il coperchio di vetro e i ripiani in filo metallico.

## 8 Risoluzione dei problemi

Se non si riesce a risolvere il problema anche se si sono applicate le istruzioni di questa sezione, consultare l'Agente per l'assistenza autorizzato o un tecnico con licenza o il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. Non provare mai a riparare autonomamente il prodotto difettoso.

### Quando è in uso il forno emette del vapore.

- Ciò è assolutamente normale. >>> *Non vuol dire che c'è un guasto.*

### Durante la cottura possono formarsi delle goccioline d'acqua.

- Quando viene a contatto con le superfici fredde del prodotto, il vapore che si forma durante la cottura può condensarsi e formare goccioline d'acqua. >>> *Non vuol dire che c'è un guasto.*

### Durante il riscaldamento e il raffreddamento il prodotto emette rumori metallici.

- Quando le parti metalliche vengono riscaldate, possono infatti espandersi e causare rumore. >>> *Non vuol dire che c'è un guasto.*

### Il prodotto non funziona.

- Il fusibile di rete è difettoso o è bloccato. >>> *Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli o ripristinarli.*
- Il prodotto non è collegato alla presa (messa a terra). >>> *Controllare la connessione di alimentazione.*
- I pulsanti/manopole/tasti del pannello di controllo non funzionano. >>> *Se il prodotto è dotato di funzione di blocco tasti, il blocco tasti potrebbe essere stato attivato. Si prega di disattivarlo.*

### La luce del forno non funziona.

- La lampada del forno è difettosa. >>> *Sostituire la lampada del forno.*
- La corrente d'alimentazione è interrotta. >>> *Controllare se c'è corrente. Controllare i fusibili all'interno della scatola fusibili. Se necessario, sostituirli o ripristinarli.*

### Il forno non si scalda.

- Potrebbe non essere impostato su una determinata funzione di cottura e/o temperatura. >>> *Impostare il forno su una determinata funzione di cottura e/o temperatura.*
- Sui modelli dotati di timer, il timer potrebbe non essere stato regolato. >>> *Regolare l'ora.*
- La corrente d'alimentazione è interrotta. >>> *Controllare se c'è corrente. Controllare i fusibili all'interno della scatola fusibili. Se necessario, sostituirli o ripristinarli.*

### (Nei modelli con timer) Il display dell'orologio lampeggia o il simbolo dell'orologio è acceso.

- Si è verificato un precedente blackout. >>> *Regolare l'ora/Spegnere il prodotto e riaccenderlo.*

# beko

## Sisseehitatav ahi

Kasutusjuhend



ET

# Lugupeetud klient!

## Enne toote kasutamist palun lugege antud kasutusjuhend läbi.

Beko Aitäh, et valisite just selle toote. Soovime, et Teie kõrge kvaliteediga ja tehnoloogiaga toode pakuks Teile parimat tõhusust. Selleks lugege enne toote kasutamist juhend hoolikalt läbi, samuti kõik muud kaasasolevad dokumendid ning säilitage need hilisemaks kasutamiseks. Kui annate selle toote kellelegi teisele, siis andke kaasa ka see juhend. Järgige juhiseid, võttes arvesse kogu kasutusjuhendis toodud teavet ja hoiatusi.

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

Säilitage kasutusjuhend. Kui annate selle toote kellelegi teisele, siis andke kaasa ka see juhend.

Kasutusjuhend sisaldab järgmisi sümboleid:



Oht, mis võib põhjustada surma või vigastusi.

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



Oht, mis võib põhjustada põletusi kuumate pindadega kokkupuutel.



Oluline teave ja kasulikud näpunäited



Lugege kasutusjuhend läbi.



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

**1 Ohutusjuhised 4**

Kasutuse eesmärk.....	4
Laste, haavatavate inimeste ja koduloomade turvalisus.....	4
Elektriline turvalisus.....	5
Transpordiohutus.....	7
Paigaldusohutus.....	7
Kasutusohutus.....	7
Temperatuuri hoiatused.....	8
Tarvikute kasutus.....	8
Toiduvalmistamise ohutus.....	8
Aurusüsteem.....	9
Hoolduse ja puhastamise turvalisus.....	10

**2 Keskkonnajuhised 12**

Jäätmehoolduseeskirjad.....	12
WEEE direktiivi täitmine ja romuseadme kõrvaldamine.....	12
Pakkematerjali kõrvaldamine.....	12
Soovitused energiasäästuks.....	12

**3 Teie toode 13**

Toote tutvustus.....	13
Toote juhtpaneeli tutvustus ja kasutus.....	14
Ahju juhtimine.....	14
Ahju tööfunktsioonid.....	15
Toote tarvikud.....	17
Toote tarvikute kasutus.....	18
Tehnilised kirjeldused.....	20

**4 Esmakordne kasutamine 21**

Algseadistus.....	21
Esmane puhastus.....	21

**5 Kuidas ahju kasutada 23**

Üldteave ahju kasutuse kohta.....	23
Ahju juhtseadme töö.....	23
Toiduvalmistamine auruga.....	26
Sätted.....	27

**6 Üldteave toiduvalmistamise kohta 30**

Üldhoiatused ahju toiduvalmistamise kohta.....	30
Pagaritooted ja ahjutoidud.....	30
Liha, kala ja linnuliha.....	34
Grillimine.....	35
Küpsetamine auruga.....	36
Testitud toidud.....	37

**7 Hoidmine ja hooldus 39**

Üldteave puhastamise kohta.....	39
Tarvikute puhastamine.....	40
Juhtpaneeli puhastamine.....	40
Ahi sisemuse (toiduvalmistamise ala) puhastamine.....	40
Hõlbus aurupuhastus.....	41
Ahjuukse puhastamine.....	42
Ahjuukse siseklaasi eemaldamine.....	44
Ahjuvalgusti puhastamine.....	45

**8 Tõrkeotsing 47**

## 1 Ohutusjuhised

- See jaotis sisaldab ohutusjuhendeid, mis aitavad kaitsta isikliku vigastuse või varalise kahju tekkimise eest.
- Kui toode antakse üle teisele isikule või võetakse kasutusele kasutatuna, tuleb tootega kaasa anda kasutusjuhend, toote sildid, muud asjakohased dokumendid ja lisaseadmed.
- Meie ettevõtte ei vastuta kahjude eest, mis võivad tekkida nende juhiste mittejärgimise tagajärjel.
- Nende juhiste mittejärgimine muudab garantii kehtetuks.
- ⚠ Alati laske paigaldus- ja remonditöid teha tootja, volitatud teeninduse või importija määratud isiku poolt.
- ⚠ Kasutage ainult originaalseid varuosi ja tarvikuid.
- ⚠ Ärge üritage parandada või vahetada välja toote osasid, kui seda pole kasutusjuhendis välja toodud.
- ⚠ Ärge tehke tootes tehnilisi muudatusi.



### Kasutuse eesmärk

- Toode on mõeldud kodus kasutamiseks. See ei ole mõeldud kasutamiseks ärilistel eesmärkidel.
- Ärge kasutage toodet aedades, rõdudel ega muus väliskeskkonnas. Seade on ette nähtud kasutamiseks majapidamise ja personali köögipindades kauplustes, kontorites ja muudes töökeskkondades.
- **HOIATUS:** Seda toodet tuleks kasutada ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muudel eesmärkidel, nagu näiteks ruumi kütmine.
- Ahju saab kasutada toidu sulatamiseks, küpsetamiseks, praadimiseks ja grillimiseks.
- Seda toodet ei tohi kasutada kütmiseks, taldrikute kuumutamiseks või rätikute ega riiete kuivatamiseks käepidemel.



### Laste, haavatavate inimeste ja koduloomade turvalisus

- Seda toodet saavad kasutada vähemalt 8-

- aastased lapsed ja inimesed, kellel on füüsilised, sensoorsed või vaimsed oskused vähe arenenud või kellel puuduvad kogemused ja teadmised, kui neid juhendatakse või koolitatakse toote ohutu kasutamise ja ohtude kohta.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida. Puhastus- ja hooldustöid ei tohi lapsed ilma järelevalveta teostada.
  - Piiratud füüsilise, sensoorse või vaimse võimekusega inimesed (sealhulgas lapsed) ei tohi seda toodet kasutada, kui neid ei jälgita või need ei saa vajalikke juhiseid.
  - Lastele tuleb teha selgeks, et nad ei tohi antud tootega mängida.
  - Elektriseadmed on lastele ja koduloomadele ohtlikud. Lapsed ja lemmikloomad ei tohi tootega mängida, sellele ronida ega sinna siseneda.
  - Ärge asetage tootele esemeid, mida lapsed võiksid kätte saada.
  - **HOIATUS:** Kasutamise ajal on toote juurdepääsetavad pinnad kuumad. Hoidke lapsed tootest eemal.
  - Hoidke kõik pakkematerjalid lastele kättesaamatus kohas. Võib tekkida vigastuste ja lämbumise oht.
  - Kui uks on lahti, ärge pange sellele raskeid esemeid ega laske lastel sellel istuda. Võite põhjustada ahju ümbermineku või uksehingede kahjustuse.
  - (Kui teie tootel on pistik) Laste turvalisuse huvides ühendage enne toote utiliseerimist pistik lahti pistikupesast ja tehke see toode kasutamiskõlbmatuks.



### **Elektriline turvalisus**

- Ühendage toode maandatud pistikupesassa, mis on kaitstud elektrikorgiga, mille väärtus on toodud tüübi etiketil. Maanduspaigaldus peab olema teostatud kvalifitseeritud elektrik poolt. Ärge kasutage toodet ilma maanduseta vastavalt kohalikele / riiklikele eeskirjadele.
- Pistik või toote elektriühendus peaks asuma kergesti ligipääsetavas kohas (kus pliidi leek ei mõjuta seda). Kui see pole võimalik, peaks elektripaigaldisel, millega

- toode on ühendatud, olema mehhanism (kaitse, lüliti, lüliti jne), mis on vastavuses elektrieeskirjadega ja ühendab kõik poolused võrgust lahti.
- Paigaldamise, remondi ja transportimise ajal ei tohi toodet pistikupesaga ühendada.
  - Ühendage toode maandatud pistikupesaga, mis vastab pingele ja sageduse väärtustele, mis on välja toodud tüübisildil.
  - (Kui teie tootel pole toitekaablit) Kasutage ainult jaotises "Tehnilised kirjeldused" täpsustatud ühenduskaablit.
  - Ärge laske toitejuhtmel toote alla ja taha kinni jääda. Ärge asetage voolujuhtmele raskeid esemeid. Toitejuhet ei tohiks painutada, purustada ja see ei tohi puutuda kokku ühegi soojusallikaga.
  - Kui ahi töötab, kuumeneb ka selle tagapind. Toitejuhtmed ei tohi puudutada tagapinda, kuna ühendused võivad olla kahjustada saada.
  - Ärge laske toitejuhtmel ukse ja ahju vahele kinni jääda ega jääda kuumadele pindadele. Juhtme sulamise tagajärjel võib tekkida lühis ja ahi võib süttida.
  - Kasutage ainult originaaljuhet. Ärge kasutage lõigatud või kahjustatud juhtmeid või pikenduskaableid.
  - Kui toitejuhe on kahjustatud, tuleb selle võimalike ohtude vältimiseks asendada tootja, volitatud teeninduse või importijaettevõtte määratud isiku poolt.
  - **HOIATUS:** Enne ahju lambi vahetamist ühendage seade elektrilöögi ohu vältimiseks kindlasti vooluvõrgust lahti. Ühendage toode vooluvõrgust lahti või lülitage kaitse kaitsmekilbis välja. (Kui teie tootel on pistik)
  - Ärge ühendage toodet pistikupesaga, mis on lahtine, seinast väljas, purunenud, määrdunud, õline või võiks veega kokku puutuda (näiteks veega, mis võib letilt lekkida).
  - Ärge kunagi puudutage pistikut märgade kätega! Pistikupesast lahti ühendamiseks ärge haarake juhtmest, haarake alati pistikust.
  - Kaarumise vältimiseks veenduge, et toote pistik



oleks korralikult pistikupessa ühendatud.

### **Transpordiohutus**

- Enne toote transportimist ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Toode on raske, seda peavad kandma vähemalt kaks inimest.
- Ärge kasutage toote transportimiseks või teisaldamiseks ust ja/või selle käepidet.
- Ärge pange tootele muid esemeid; kandke toodet püstiasendis. Toodet ei tohi transportida, kui selles on vett. Seda võib transportida, kui vesi on lõpuni välja voolanud.
- Kui Teil on vaja toodet transportida, mähkige see mullikilega pakkematerjaliga või paksu papiga ja kleepige see tihedalt kinni. Kinnitage toode tihedalt pakkelindiga, et toote eemaldatavad või liikuvad osad ei saaks kahjustada.
- Kontrollige toote üldilmet veendumaks, et transportimisel ei ole tekkinud kahjustusi.

### **Paigaldusohutus**

- Enne toote paigaldamist kontrollige, kas sel on kahjustusi. Kui toode on kahjustatud, siis ärge seda paigaldage.
- Ärge paigaldage toodet soojusallikate (radiaatorite, ahjude jne) lähedusse.
- Hoidke kõiki ventilatsiooniavasid toote ümber avatuna.
- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi toodet paigaldada dekoratiivsete uste taha.

### **Kasutusohutus**

- Veenduge, et toode oleks pärast iga kasutamist välja lülitatud.
- Kui Te ei kasuta seadet pikka aega, eemaldage see vooluvõrgust või lülitage kaitse kaitsmekilbis välja.
- Ärge kasutage defektset või kahjustatud toodet. Kui see on olemas, ühendage lahti toote elektri-/gaasiühendused ja helistage volitatud teenindusse.
- Ärge kasutage toodet, kui esiukseklaas on eemaldatud või purunenud.

- Ärge ronige tootele millelegi juurdepääsemiseks või muul põhjusel.
- Ärge kasutage toodet olukorras, mis võib Teie otsust mõjutada, näiteks uimastite ja/või alkoholi tarvitamisel.
- Toiduvalmistamise kohas hoitavad tuleohtlikud esemed võivad süttida. Ärge kunagi hoidke tuleohtlikke esemeid toiduvalmistamise kohas.
- Ahjukäepide pole käterätikuivati. Toote kasutamisel ärge riputage rätikuid, kindaid ega muud sarnast tekstiili.
- Tootte ukse hinged liiguvad ja pingutavad ukse avamisel ja sulgemisel. Ukse avamisel/sulgemisel ärge haarake hingedega osast.

### **Temperatuuri hoiatused**

- **HOIATUS:** Tootte töötamise ajal on katmata osad kuumad. Ärge puudutage toodet ja kuumutuselemente. Alla 8-aastaseid lapsi ei tohi lasta toote ligidale ilma täiskasvanuta.
- Ärge pange toote lähedale tuleohtlikke / plahvatusohtlikke materjale,

kuna selle servad on töö ajal kuumad.

- Kuna aur võib välja tulla, hoiduge eemal ahjuukse avamisel. Aur võib põletada käsi, nägu ja/või silmi.
- Tootte olla kasutamise ajal kuum. Ärge puudutage kuumi sahtleid, ahju sisemisi osi, kuumutuselemente jne.
- Toidu kuuma ahju paigutamisel, toidu eemaldamisel jms kasutage alati kuumakindlaid ahjukindaid.

### **Tarvikute kasutus**

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

### **Toiduvalmistamise ohutus**

- Olge ettevaatlik oma toidus alkoholi kasutades. Alkohol aurustub kõrgel temperatuuril ja võib kuumade pindadega

- kokkupuutel süttida, põhjustades tulekahju.
- Toidujäätmed, õli jne toiduvalmistamise alas võivad süttida. Enne toiduvalmistamist eemaldage selline jäme mustus.
  - Toidumürgituse oht: Ärge hoidke toitu ahjus rohkem kui tund enne ja pärast toiduvalmistamist. Vastasel korral võib see põhjustada toidumürgitust või haigusi.
  - Ärge kuumutage kinniseid konserve või klaaspurke. Surve võib põhjustada purgi lõhkemise.
  - Asetage rasvakindel paber kööginõusse või ahju tarvikule (ahjuplaadile, traatrestile jne) koos toiduga ja asetage see eelkuumutatud ahju. Eemaldage tarvikust või mahutist ulatuv ülemäärane rasvakindel paber, et vältida ahju kuumutuselementide puudutamise ohtu. Ärge kunagi kasutage rasvakindlat paberit ahjus temperatuuril, mis on kõrgem kui Teie kasutatava rasvakindal paberi maksimaalne lubatud temperatuur. Ärge kunagi asetage rasvakindlat paberit ahju põhjale.

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



### **Aurusüsteem**

- Ukse avamisel aurutamise käigus võib seadmest välja paiskuda auru, mis omakorda tekitab põletusohtu. Olge ukse avamisel ettevaatlik.
- Ärge kasutage destilleeritud ega filtreeritud vett. Kasutage ainult joogivett. Ärge kasutage vee asemel tuleohtlikke, alkohoolseid või tahke aine osakestega lahuseid.
- Kui pärast aurutamist jääb ahju niiskus, võib see põhjustada korrosiooni. Pärast toiduvalmistamist

laske ahjul kuivada. Ärge hoidke niiskeid toiduaineid pikka aega ahjus.

- Ärge kasutage toiduvalmistamisel lisatarvikuid, mis võivad auru tõttu roostetada.
- Veepaagi eemaldamisel või paigaldamisel olge ettevaatlik, et vesi ei satuks ahju pinnale ega muule mittesobivale pinnale.
- Toidu eemaldamisel ahjust pärast aurutamist võib tarvikutest tilkuda kuuma vedelikku, olge ettevaatlik.
- Aurutamisel on soovitatav lisada täpselt selline kogus vett, nagu on näidatud toiduvalmistamise tabelis.



### **Hoolduse ja puhastamise turvalisus**

- Enne toote puhastamist oodake, kuni toode jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Ärge peske toodet pihustades või valades sellele vett! Võib tekkida elektrilöögi oht!
- Ärge puhastage toodet aurupuhastitega, kuna see võib põhjustada elektrilöögi.
- Ärge kasutage ahju esiuksklaasi/(kui olemas) ahju ülemise ukse klaasi puhastamiseks tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid, metallikaabitsaid, traatvilla ja pleegitusaineid. Need materjalid võivad põhjustada klaaspindade kriimustamist ja purunemist.
- Hoidke juhtpaneeli alati puhta ja kuivana. Niiske ja määrdunud pind võib funktsioonide kasutamisel põhjustada probleeme.
- Pärast iga auruga toiduvalmistamist peab veepaaki jäänud vesi välja lasta ja veepaak puhastada. Järgmisel toiduvalmistamise korral veepaaki jäänud vee kasutamine tekitab probleeme hügieeni suhtes.
- Ärge peske veepaaki nõudepesumasinas. Pühkige veepaak puhta niiske lapiga, kuivatage see kuiva lapiga ja tehke kindlaks, et see jääb kuivaks. Ärge kunagi kuivatage veepaaki ahjus.
- Veepaagis tekkiva lubi jaoks pange mahutisse 200 cc vett ja 1 tl sidrunisoola ning jätke 1 tunniks seisma. Seejärel

peske see rohke veega ja kuivatage. Seda protseduuri on soovitatav rakendada iga 4-5 kasutuskorra järel.

- Ärge kasutage ahju põhja puhastamiseks happeid või kloriide sisaldavaid puhastusvahendeid. Ärge puhastage, kraapides ahju põhjale tekkivat katlakivi. Vastasel juhul võib toote põhi kahjustada saada.
- Pärast aurutamist või hõlpsat aurupuhastust tekkivate lubjaplekkide eemaldamiseks valage 350 cc valget äädikat (äädika happesus ei tohi ületada 6%) ahju põhjas

asuvasse veekaussi pärast iga 2-3 kasutamiskorda ja oodake siis 30 minutit. Kui 30 minutit on möödas, puhastage veekauss pehme märke lapiga ja siis kuivatage kuiva lapiga.

- Sõltuvalt aurutamise ja hõlpsa aurupuhastuse sagedusest ning kasutatava vee karedusest võivad ahju põhjas tekkida lubjaplekid.
- Ahi sisemus on soovitatav puhastada äädikavee ja lapiga lubjaplekkide jaoks, mis võivad šassiil tekkida pärast auruga küpsetamist.

## 2 Keskkonnajuhised

### Jäätmehoolduseeskirjad 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. Kasutatud seadme nõuetekohane utiliseerimine aitab vältida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele.

#### 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.

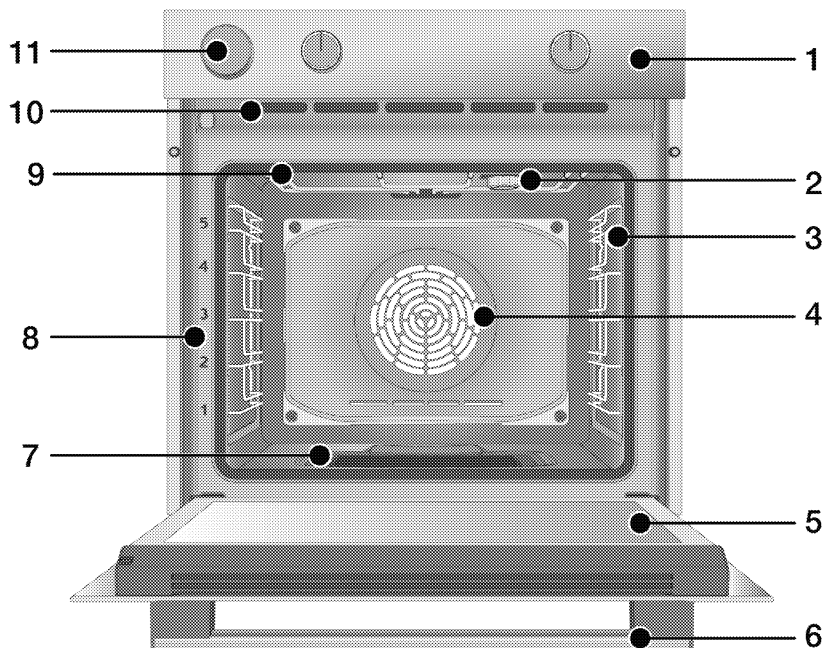
#### Soovitused energiasäästuks

Teavet energiatõhususe kohta vastavalt EL 66/2014 leiате tootega kaasasolevast tootekirjeldusest. Järgmine teave aitab Teil kasutada toodet ökoloogilisel ja energiat säästval viisil.

- Sulatage külmutatud toit enne valmistamist.
- Ahjus kasutage tumedaid või emailitud anumaid, mis edastavad soojust paremini.
- Pikaajalisel toiduvalmistamisel lülitage toode välja 5-10 minutit enne toiduvalmistamise lõppaega. Nüüd saate soojust kasutades säästa kuni 20% elektrienergiast.
- Eelsoojendage alati, kui see on retseptis või kasutusjuhendis täpsustatud. Ärge avage ahjuust sageli toiduvalmistamise ajal.
- Ärge avage ahjuust, kui valmistades toitu funktsiooniga Säästlik kuumutus ventilaatoriga. Kui ust ei avata, optimeeritakse sisetemperatuuri funktsiooni Säästlik kuumutus ventilaatoriga energia säästmiseks, ja see temperatuur võib erineda ekraanil kuvatavast.
- Üritage valmistada ahjus korraga rohkem kui üks roog. Saate kahte rooga samal ajal valmistada, asetades traatrestile kaks keedunõu. Lisaks, kui valmistate oma toite üksteise järel, säästab see energiat, kuna ahi ei kaota oma soojust.

### 3 Teie toode

#### Toote tutvustus



- 1 Juhtpaneel
- 2 Valgusti\*
- 3 Traatriulid\*\*
- 4 Ventilatori mootor (terasplaadi taga)
- 5 Uks
- 6 Käepide
- 7 Veepaak aurutamiseks
- 8 Riiulite asendid
- 9 Pealmine kuumutus

- 10 Ventilatsiooni avad
- 11 Veepaak

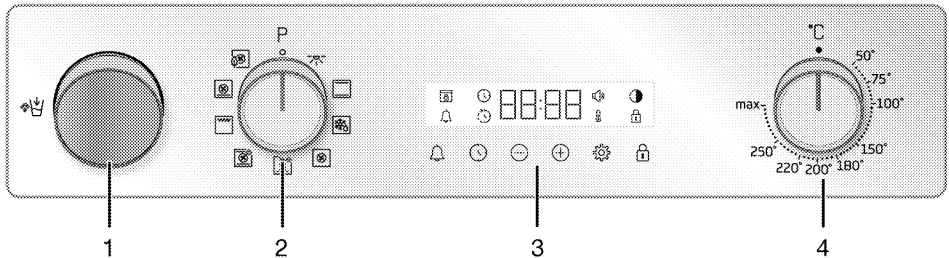
\* Sõltub mudelist. Teie tootel ei pruugi olla valgustit või valgusti tüüp ja asukoht võivad joonisel näidatust erineda.

\*\* Sõltub mudelist. Teie toode võib olla ilma traatriuliteta. Joonisel on traatriulid toodud näidetena.

## Toote juhtpaneeli tutvustus ja kasutus

Sellest jaotisest leiate toote juhtpaneeli ülevaate ja peamised kasutusalaad. Sõltuvalt toote tüübist võivad pildid ja mõned funktsioonid erineda.

### Ahju juhtimine



- 1 Veepaak
- 2 Programmi valikunupp
- 3 Taimer
- 4 Temperatuuri nupp

Kui Teie toodet juhtimiseks on olemas nupp(-ud), võivad need nupud asuda paneeli süvendis; mõnedel mudelitel tõusevad need vajutamisel. Nende nuppude abil seadistamiseks vajutage esmalt vastav nupp sisse ja tõmmake see välja. Pärast reguleerimist vajutage see tagasi sisse.

### Programmi valikunupp

Ahi tööfunktsioone saate valida funktsiooni valimise nupuga. Valimiseks keerake vasakule/paremale suletud (ülemisest) asendist.

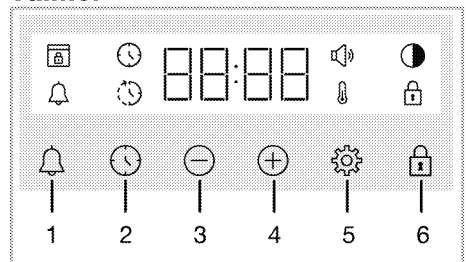
### Temperatuuri nupp

Ahju temperatuuri nupuga saate valida temperatuuri, mille juures soovite toidu valmistada. Valimiseks keerake päripäeva suletud (ülemisest) asendist.

### Temperatuuri indikaator

Temperatuuri sümboli abil saate teada ahju sisetemperatuuri. Temperatuuri sümbol lülitub sisse toiduvalmistamise alustamisel ja kustub, kui ahi jõuab määratud temperatuurini. Temperatuuri sümbol ilmub uuesti, kui temperatuur ahjus langeb alla määratud temperatuuri.

### Taimer



- 1 Alarmklahv
- 2 Aja seadeklahv
- 3 Vähendamise klahv
- 4 Suurendamise klahv
- 5 Seadeklahv
- 6 Klahviluku klahv

### Sümbolid ekraanil







- : Toiduvalmistamise aja sümbol
- : Toiduvalmistamise lõppaja sümbol\*
- : Alarmi sümbol
- : Heleduse sümbol
- : Klahvilukustuse sümbol
- : Temperatuuri sümbol
- : Helitugevuse sümbol
- : Ukseluku sümbol\*




\* Varieerub sõltuvalt toote mudelist. Ei pruugi Teie tootes saadaval olla.



## Ahju tööfunktsioonid

Funktsioonide tabeli kohta: näidatud on ahjus kasutatavad tööfunktsioonid ning kõrgeim ja madalaim temperatuur, mida nendele funktsioonidele saab seada. Siin näidatud töörežiimide järjekord võib erineda Teie toote töörežiimide korraldusest.

Funktsiooni sümbol	Funktsiooni kirjeldus	Temperatuurivahemik (°C)	Kirjeldus ning kasutus
	Ahjuvalgusti	-	Ahjus ei tööta ükski kuumutuselement. Süttib ainult ahju valgusti.
	Tööventilaatoriga	-	Ahi ei ole kuumutatud. Töötab ainult ventilaator (tagaseinal). Graanulitega külmutatud toit sulatatakse aeglaselt toatemperatuuril, valmistatud toit jahutatakse. Lihatüki sulatamiseks kuluv aeg on pikem kui teradest koosneva toidu puhul.
	Ülemine ja alumine kuumutus	*	Toitu kuumutatakse korraga ülevalt ja alt. Sobib kookide ja hautiste jaoks küpsetusvormides või kookide ja pagaritoodete jaoks. Toiduvalmistamine toimub ühel ahjuplaadil.
	Alumine kuumutus ventilaatoriga toel	*	Alumise kuumutuselemendi poolt kuumutatud õhk jaotub ventilaatori abil võrdselt ja kiiresti üle kogu ahju. Toiduvalmistamine toimub ühel ahjuplaadil. Hõlpsaks aurupuhastamiseks peab kasutama seda funktsiooni.
	Kuumutus ventilaatoriga	*	Ventilaatori kuumutuselemendi poolt kuumutatud õhk jaotub ventilaatori abil võrdselt ja kiiresti üle kogu ahju. See sobib Teie toidu valmistamiseks mitmel ahjuplaadil erinevatel riulitel.
	Säästlik kuumutus ventilaatoriga	*	Energia säästmiseks võite "funktsiooni asemel kasutada seda funktsiooni. Kuumutus ventilaatoriga" temperatuurivahemikus 160–220 °C. Kuid toiduvalmistamise aeg on pisut pikem.

Funktsiooni sümbol	Funktsiooni kirjeldus	Temperatuurivahemik (°C)	Kirjeldus ning kasutus
	Pitsafunktsioon	*	Töötavad alumine ja ventilaatori kuumutuselemendid. See sobib pitsa valmistamiseks.
	3D-funktsioon	*	Töötavad ülemine, alumine ja ventilaatori kuumutuselemendid. Kõik toiduosad valmivad võrdselt ja kiiresti. Toiduvalmistamine toimub ühel ahjuplaadil. Seda funktsiooni tuleb kasutada ka aurutamisel.
	Grillimine täisvõimsusel	*	Töötab ahju laes asuv suur grill. See sobib suuremate koguste grillimiseks.

\* Teie toode töötab temperatuuri nupul äratoodud temperatuurivahemikus.

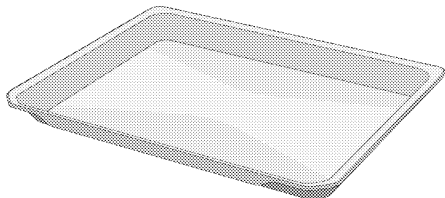
## Toote tarvikud

Teie toote jaoks on olemas mitmesuguseid tarvikuid. Selles jaotises on saadaval tarvikute ja nende õige kasutamise kirjeldus. Sõltuvalt tootemudelist on komplekti kuuluvad tarvikud erinevad. Kõik kasutusjuhendis kirjeldatud tarvikud ei pruugi Teie toote jaoks saadaval olla.

---

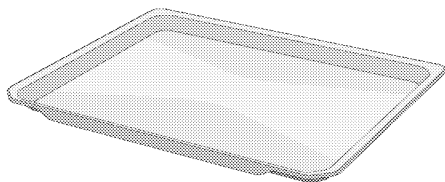
**MÄRKUS** : Teie toote ahjuplaadid võivad temperatuuri mõjul deformeeruda. See ei mõjuta nende tööd. Deformatsioon kaob ahjuplaadi jahtumisel.

---



### Tavaline ahjuplaat

Seda kasutatakse pagaritoodete ja külmutatud toitude jaoks ning suurte tükkide praadimiseks.

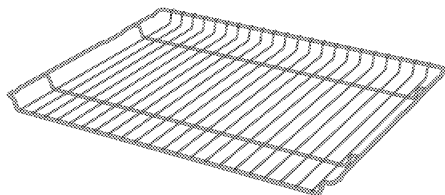


### Ahjuplaat küpsetiste jaoks

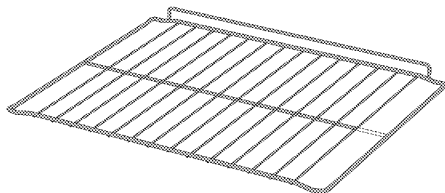
Seda kasutatakse pagaritoodete, näiteks küpsiste ja biskviitide jaoks.

---

### Traatriulitega mudelid:



### Traatriuliteta mudelid:



### Traatrest

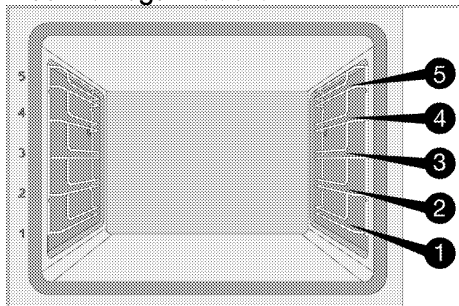
Seda kasutatakse praadimisel ja/või küpsetatavate, praetavate ja hautatavate toitude õigele riulile asetamiseks.

## Toote tarvikute kasutus

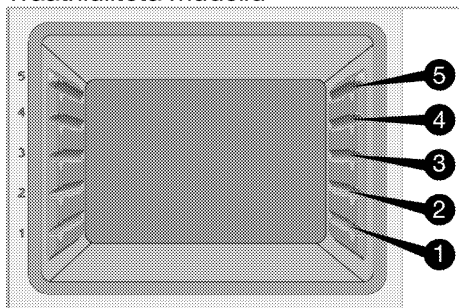
### Ahjuriiulid

Toiduvalmistamise alal on 5 riuliasendit. Riulite järjekorda näitavad ka ahju esiraamil olevad numbrid.

### Traatriiulitega mudelid

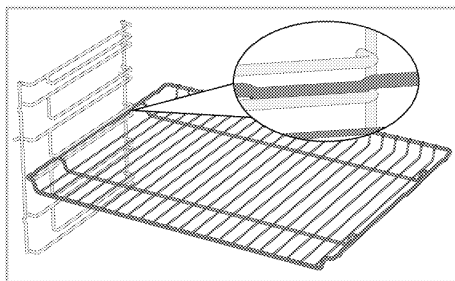


### Traatriiuliteta mudelid



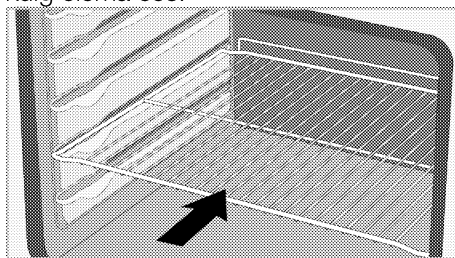
### Traatresti asetamine ahjuriiulile Traatriiulitega mudelid:

Äärmiselt oluline on traatgrill traadist külgriiulitele korralikult asetada. Kui traatresti soovitud riulile asetatakse, peab avatud külg olema ees. Parema toiduvalmistamise tagamiseks tuleb traatrest kinnitada traatriiulil oleva korgiga. See ei tohi liikuda üle korgi ja puutuda kokku ahju tagaseinaga.



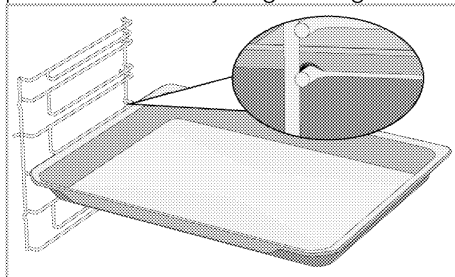
### Traatriiuliteta mudelid:

Äärmiselt oluline on traatgrill külgriiulitele korralikult asetada. Traatresti saab riulile ühes suunas asetada. Kui traatresti soovitud riulile asetatakse, peab avatud külg olema ees.



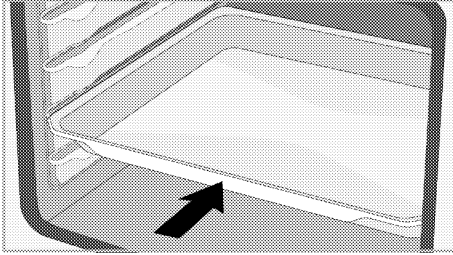
### Ahjuplaadi asetamine ahjuriiulitele Traatriiulitega mudelid:

Äärmiselt oluline on ka traatgrill traadist külgriiulitele korralikult asetada. Kui ahjuplaati soovitud riulile asetatakse, peab selle hoidmiseks mõeldud külg olema ees. Parema toiduvalmistamise tagamiseks tuleb ahjuplaat kinnitada traatriiulil oleva korgiga. See ei tohi liikuda üle korgi ja puutuda kokku ahju tagaseinaga.



### Traatriiuliteta mudelid:

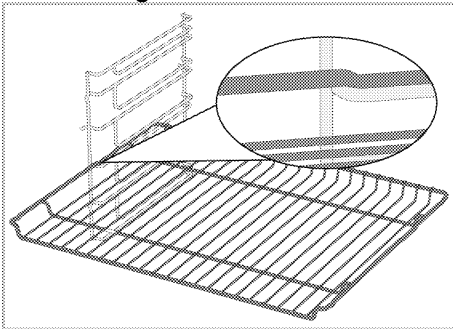
Äärmiselt oluline on ka ahjuplaadid traadist külgriiulitele korralikult asetada. Ahjuplaati saab riiulile ühes suunas asetada. Kui ahjuplaati soovitud riiulile asetatakse, peab selle hoidmiseks mõeldud külg olema ees.



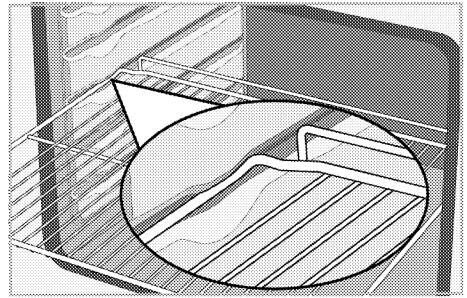
### Traatresti korgi funktsioon

Traatresti traatriiulilt kukkumise takistamiseks on olemas kork. Selle funktsiooni abil saate oma toitu hõlpsalt ja ohutult välja võtta. Traatresti eemaldamisel saate seda enda poole tõmmata, kuni see korgini jõuab. Et see täielikult välja võtta, peate minema üle korgi.

### Traatriiulitega mudelid

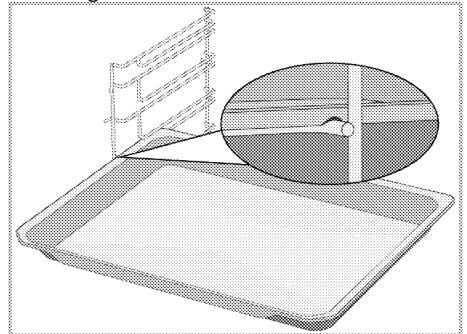


### Traatriiuliteta mudelid



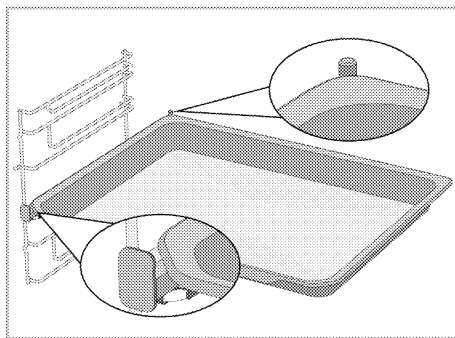
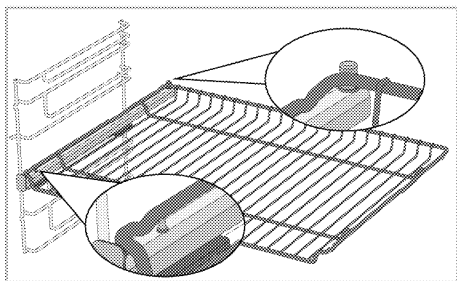
### Traatresti ahjuplaadi korgi funktsioon - Traatriiulitega mudelid

Ahjuplaadi traatriiulilt kukkumise takistamiseks on olemas kork. Ahjuplaadi eemaldamisel vabastage see tagumisest lukust ja tõmmake seda enda poole, kuni see korgini jõuab. Et see täielikult välja võtta, peate minema üle korgi.



### Traatresti ja ahjuplaadi õige asetamine teleskoopsiinidele - Traatriiulite ja teleskoopsiinidega mudelid

Tänu teleskoopsiinidele saab ahjuplaate või traatrestid hõlpsasti paigaldada ja eemaldada. Ahjuplaadide ja traatrestide kasutamisel koos teleskoopsiiniga tuleb jälgida, et teleskoopsiinide esi- ja tagaküljel olevad tihvtid toetuksid grilli ja ahjuplaadi servadele (näidatud joonisel).



## Tehnilised kirjeldused

### Üldised kirjeldused

Toote välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus)	595 mm/594 mm/567 mm
Ahju paigaldusmõõtmed (kõrgus/laius/sügavus)	590 või 600 mm/560 mm/vähemalt 550 mm
Pinge/sagedus	220-240 V~; 50 Hz
Juhtme tüüp ja ristlõige, mida kasutatakse / sobib tootes kasutamiseks	vähemalt H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Kogu energiatarve	3.3 kW
Ahju tüüp	Multifunktsionaalne ahi

# Põhiteave: Elektrialhude energiamärgise teave on esitatud vastavalt standardile EN 60350-1 / IEC 60350-1. Need väärtused on määratud tavalise koormuse korral alumise-ülemise kuumutuselemendi või ventilaatori abiga kuumutuse (kui selline on olemas) funktsioonide puhul.

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

- i** Toote kvaliteedi parandamiseks võivad tehnilised kirjeldused ilma eelneva teavitusega muutuda.
- i** Selles kasutusjuhendis esitatud joonised on skemaatilised ja ei pruugi Teie tootega täpselt kokku tulla.
- i** Toote etiketil või sellega kaasnevas dokumentatsioonis esitatud väärtusi saadakse laboritingimustes vastavalt asjakohastele standarditele. Sõltuvalt toote töö- ja keskkonnaningimustest, võivad need väärtused erineda.

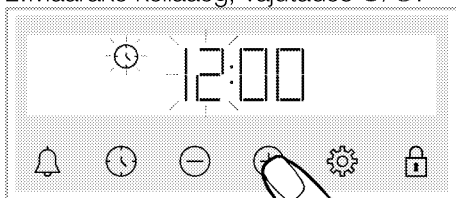
## 4 Esmakordne kasutamine

Enne toote kasutamise alustamist on järgmistes jaotistes soovitatav toimida järgmiselt.

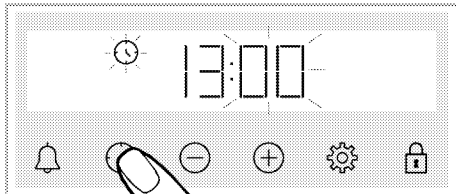
### Algseadistus

**i** Enne ahju kasutamist määrake alati kellaaeg. Kui te seda ei sea, ei saa te mõnes ahjumudelisel süüa teha.

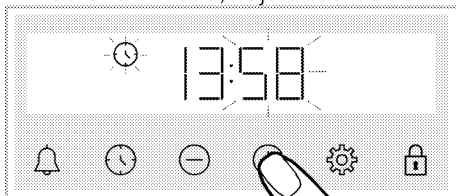
1. Pärast ahju esmakordset sisselülitamist hakkavad ekraanil vilkuma tunniväli "12:00" ja ⌚ sümbol.
2. Määrake kellaaeg, vajutades +/-.



3. Minutivälja aktiveerimiseks puudutage ⌚ või klahvi ⚙️.



4. Määrake minutid, vajutades +/-.



5. Kinnitage säte, vajutades ⌚ või klahvi ⚙️.

» Kellaaeg on määratud ja sümbol ⌚ kaob ekraanilt.

**i** Kui esimest kellaaega ei seata, siis hakkavad vilkuma "12:00" ja sümbolid ⌚ ning ahi ei käivitu. Ahju töötamiseks peate kinnitama kellaaaja, määrates selle või vajutades klahvi ⌚, kui kellaaeg ongi "12:00". Kellaaaja sädet saate hiljem muuta, nagu on jaotises „Sätted” kirjeldatud.

**i** Elektrikatkestuse korral tühistatakse praegused kellaaaja sätted. See tuleb uuesti kohandada.

### Esmane puhastus

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

### Enne tarvikute kasutamist;

Ahjust eemaldatud tarvikud puhastage puhastusvahendi, vee ja pehme puhastuskäsnaga.

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

**MÄRKUS** 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

### Üldteave ahju kasutuse kohta

#### Jahutusventilaator (Teie tootes ei pruugi seda olla.)

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







Jahutusventilaator töötab ahju töötamise ajal või ka pärast ahju väljalülitamist (umbes 20-30 minutit). Kui toiduvalmistamiseks programmeerite ahju taimerit, lülitub jahutusventilaator toiduvalmistamise aja lõppedes välja koos kõigi funktsioonidega. Jahutusventilaatori tööaega ei saa kasutaja määrata. See lülitub automaatselt sisse ja välja. See ei ole tõrge.

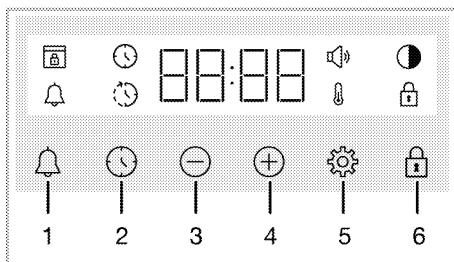
#### Ahju valgustus

Ahju valgusti põleb, kui ahi hakkab tööle. Mõnedes mudelites põleb valgusti toiduvalmistamise ajal, teistes mudelites lülitub see teatud aja möödudes välja. Kui soovite, et ahju valgusti pidevalt põleks, valige tööfunktsioon Ahjuvalgusti funktsiooni valiku nupu abil.

### Ahju juhtseadme töö









#### Üldhoiatused ahju juhtseadme kohta

-  Maksimaalne küpsetamise lõpetamiseks seatav aeg on 5 tundi ja 59 minutit. Voolukatkestuse korral programm tühistatakse. Ahi tuleb uuesti programmeerida.
-  Mis tahes muudatuste tegemisel vilguvad ekraanil vastavad sümbolid. Oodake veidi aega, kuni sätted salvestatakse.
-  Kui on määratud mõni toiduvalmistamise säte, ei saa kellaaega reguleerida.
-  Kui toiduvalmistamise alguseks on olemas seatud toiduvalmistamise aeg, kuvatakse ekraanil järelejäänud aeg.
-  Juhtudel, kui on seatud toiduvalmistamise aeg või lõppaeg, saate need automaatselt tühistada klahvi  pika vajutamisega.



- 1 Alarmklahv
- 2 Aja seadeklahv
- 3 Vähendamise klahv
- 4 Suurendamise klahv
- 5 Seadeklahv
- 6 Klahviluku klahv

## Sümbolid ekraanil

-  : Toiduvalmistamise aja sümbol
-  : Toiduvalmistamise lõppaja sümbol\*
-  : Alarmi sümbol
-  : Heleduse sümbol
-  : Klahvilukustuse sümbol
-  : Temperatuuri sümbol
-  : Helitugevuse sümbol
-  : Ukseluku sümbol\*

\* Varieerub sõltuvalt toote mudelist. Ei pruugi Teie tootes saadaval olla.

## Ahju sisselülitamine

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

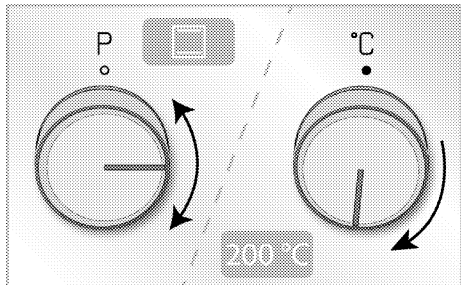
## Ahju väljalülitamine

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

## Käsitsi temperatuuri ja ahju tööfunktsiooni valimine toiduvalmistamisel



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

Näide:



1. Valige funktsiooni valimise nupu abil tööfunktsioon, millega soovite toidu valmistada.



2. Seadke temperatuuri nupu abil temperatuur, millega soovite toidu valmistada.

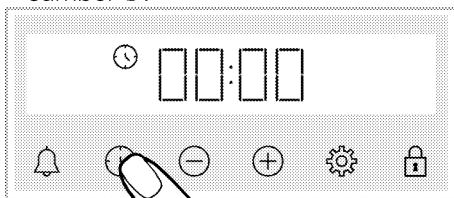
» Teie ahi hakkab kohe tööle valitud funktsiooni ja temperatuuri järgi ning ekraanile ilmub . Kui temperatuur ahjus jõuab seatud temperatuurini, sümbol  kaob ekraanilt. Ahi ei lülitu automaatselt välja, kuna käsitsi reguleeritav toiduvalmistamine toimub ilma toiduvalmistamise aega määramata. Teie peate toiduvalmistamist kontrollima ja seejärel ahju välja lülitama. Toiduvalmistamise lõpus lülitage ahi välja, keerates funktsiooni valimise nuppu ja temperatuuri nuppu asendisse „väljas“ (üles).

## Toiduvalmistamine toiduvalmistamise aja määramisega

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

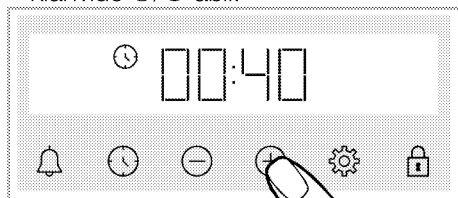
1. Valige tööfunktsioon toiduvalmistamiseks.

2. Toiduvalmistamise aja nägemiseks vajutage , kuni ekraanile ilmub sümbol .



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

3. Määrake toiduvalmistamise aeg klahvide ⊕/⊖ abil.



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

4. Pange oma toit ahju ja seadke temperatuur temperatuuri nupuga. » Teie ahi hakkab kohe tööle valitud funktsiooni ja temperatuuri järgi. Määratud toiduvalmistamise aeg hakatakse tagasi loendama ja ekraanile ilmub ⏰. Kui temperatuur ahjus jõuab seatud temperatuurini, sümbol ⏰ kaob ekraanilt.

5. Kui toiduvalmistamise aeg on läbi, kuvatakse ekraanil. Ekraanile ilmub teade "End", sümbol ⏰ hakkab vilkuma ja taimer piiksub.

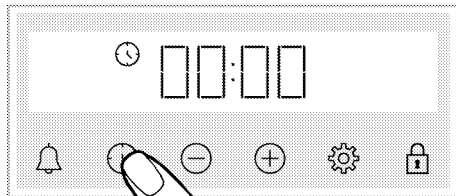
6. Helisignaali saab kaks minutit. Hoiatuse peatamiseks vajutage suvalist nuppu. Hoiatus peatub ja ekraanile ilmub kellaaeg.

### **Toiduvalmistamise lõppaja seadmine hilisemale ajale (Varieerub sõltuvalt toote mudelist. Ei pruugi Teie tootes saada olla.)**

Valides roale vastava temperatuuri ja tööfunktsiooni, saate toiduvalmistamise aja ja lõppaja seada hilisemale ajale,

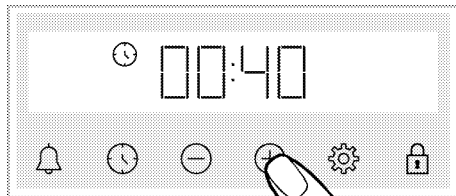
võimaldades ahjul automaatselt käivituda ja välja lülituda.

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



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

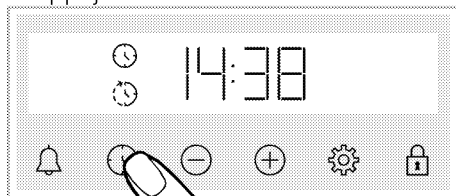
3. Määrake toiduvalmistamise aeg klahvide ⊕/⊖ abil.



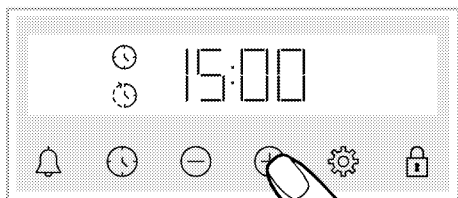
**i** Toiduvalmistamise aja juurdekasv esimese 15 minuti ulatuses on 1 minut, 15 minuti pärast on juurdekasvuks 5 minutit.

» Pärast toiduvalmistamise aja määramist jääb ekraanile ⏰.

4. Vajutage ⏰, kuni toiduvalmistamise lõppaja ekraanile ilmub sümbol ⏰.



5. Määrake toiduvalmistamise lõppaeg klahvide ⊕/⊖ abil.



» Pärast toiduvalmistamise lõpu aja seadmist jäävad ekraanile sümbol ⌚ ja sümbol ⌚ koos ajavahemiku sümboliga. Niipea kui toiduvalmistamine algab, sümbol ⌚ kaob ekraanilt.

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

» **Ahju kell arvutab toiduvalmistamise alguse kellaja automaatselt, lahutades toiduvalmistamise aega Teie valitud toiduvalmistamise lõppajast.** Kui

toiduvalmistamise alguse kellaaeg on kätte jõudnud, aktiveeritakse valitud funktsioon ja ahi soojendatakse seatud temperatuurini. Määratud toiduvalmistamise aeg hakatakse tagasi loendama ja ekraanile ilmub ⌚. Kui temperatuur ahjus jõuab seatud temperatuurini, sümbol ⌚ kaob ekraanilt.

7. Kui toiduvalmistamise aeg on läbi, kuvatakse ekraanil "End", vilgub ümbol ⌚ ja taimer piiksub.

8. Helisignaali kestus on kaks minutit. Hoiatuse peatamiseks vajutage suvalist nuppu. Hoiatus peatub ja ekraanile ilmub kellaaeg.

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

## Toiduvalmistamine auruga

Teie ahjul on auruga toiduvalmistamise funktsioon. Aur tagab paremat tulemust toiduvalmistamisel. See tagab, et pagaritoodete pind on heledam, koor on

krõbedam ja saiakesed suuremad. Pealegi vähendab aur liha niiskuskadu, nii et liha on mahlasem ja maitavam.

**i** Auruga toiduvalmistamine on võimalik ainult kasutusjuhendis äratoodud auruga toiduvalmistamiseks mõeldud funktsioonide puhul.

**i** Veepaagi maht on 250 ml. Toiduvalmistamisel ärge valage veepaaki rohkem kui 250 ml vett.

**i** Pärast auruga toiduvalmistamist võib ahjuuksele tekkinud kondensaati ahjuukse avamisel tilkuda. Niipea, kui avate ahjuukse, pühkige see kondensaadist kuivaks.

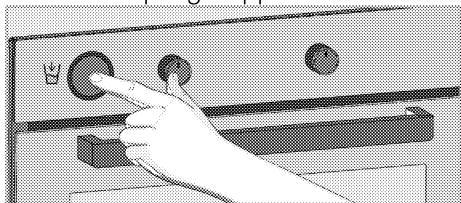
**i** Hoidke ahjuukse avamisel eemal, kuna auruga toiduvalmistamisel ja pärast seda võib ahjust paiskuda auru ja kuumust. Väljapaiskuv aur võib põletada käsi, nägu ja/või silmi.

**i** Kui auruga toiduvalmistamisel jääb iga kord ahju sisse vett, pühkige järelejäänud vesi pärast ahju jahtumist kuiva lapiga. Vastasel juhul võib jääkvesi viia lupjumiseni.

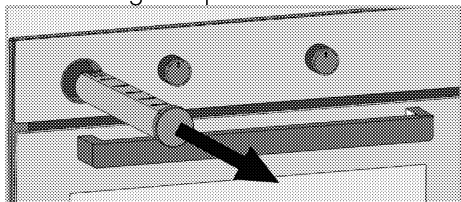
## Auruga toiduvalmistamiseks:

1. Asjakohase roa jaoks sobiva funktsiooni, temperatuuri ja aja määramiseks ning toiduvalmistamise alustamiseks vaadake auruga toiduvalmistamise nõuannete tabelit. Tabelis mitte mainitud roogade puhul saate ise määrata veekoguse, temperatuuri, toiduvalmistamise funktsiooni ja aja.
2. Pange valmistatav roog soovitatavale riulile.
3. Kui on aeg valada veepaaki vett vastavalt toiduvalmistamise nõuannete

tabelile, vajutage oma ahju juhtpaneelil olevat veepaagi nuppu.

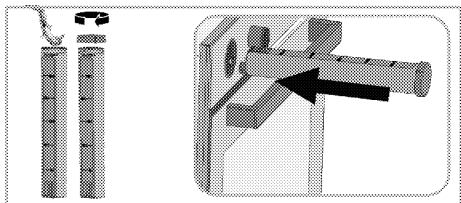


4. Eemaldage veepaak.



5. Avage veepaagi kaas ja täitke see veega vastavalt toiduvalmistamise nõuannete tabelis toodud kogusele.

**i** Ärge kasutage destilleeritud või filtreeritud vett. Kasutage ainult pudelivett. Ärge lisage veepaaki lahuseid, mis on kergsüttivad, sisaldavad alkoholi või tahkeid osakesi.



6. Sulgege veepaagi kaas ja paigaldage see oma kohale. Lükake veepaak lõpuni välja.

» Veepaagis olev vesi hakkab aeglaselt voolama ahju põhjasse, et toit saaks auru.

7. Toiduvalmistamise lõpus keerakse funktsiooni ja temperatuuri nupud ahju väljalülitamiseks asendisse „väljas“.

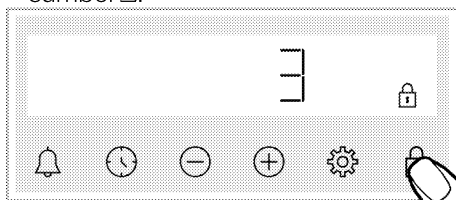
**i** Pärast iga aururežiimiga küpsetamise tsüklit kontrollige, kas ahju põhjas on vett. Kui on, pühkige vesi ära, kui ahi on maha jahtunud. Kui ahju põhja jääb vett, võib see tekitada katlakivi.



## Sätted


### Klahviluku aktiveerimine

Klahviluku funktsiooni aktiveerimisega saate vältida sekkumist juhtseadme töösse.

1. Vajutage  kuni ekraanile ilmub sümbol .






» Ekraanile ilmub sümbol  ja ekraanil algab tagasilugemine 3-2-1. Kui tagasilugemine on lõppenud, aktiveeritakse klahvilukk. Kui klahviluku seadistamisel vajutatakse mõnda klahvi, kostab taimer helisignaal ja vilgub sümbol .

**i** Kui lõpetate klahvi  vajutamise enne tagasilugemise lõppu, siis klahvilukku ei aktiveerita.

**i** Taimeri klahve ei saa kasutada, kui klahvilukk on sisse lülitatud. Elektrikatkestuse korral klahvilukku ei tühistata.

### Klahviluku inaktiveerimine

1. Vajutage  kuni sümbol  kaob ekraanilt.



» Sümbol  kaob ekraanilt ja ekraanil kuvatakse, et klahvilukk on keelatud.

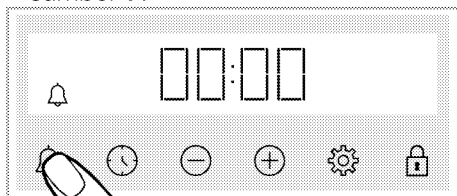
### Alarmi seadistus

Toote taimerit saate kasutada mitte ainult toiduvalmistamise, vaid ka muude hoiatuste või meeldetuletuste jaoks.

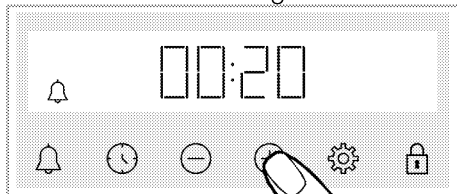
Äratuskell ei mõjuta ahju tööfunktsioone. Kasutus hoiatuse eesmärkidel. Näiteks võite äratuskella kasutada siis, kui soovite teatud ajal ahjus toitu keerata. Niipea kui Teie määratud aeg on läbi, annab kell teile helisignaali.


**i** Maksimaalne märguande aeg on 23 tundi ja 59 minutit.


1. Vajutage  kuni ekraanile ilmub sümbol .



2.  Määrake alarmi aeg klahvide  abil.






» Pärast alarmi aja määramist jääb sümbol  põlema ja ekraanil algab alarmi aja tagasilugemine. Kui alarmi aeg ja toiduvalmistamise aeg on määratud üheaegselt, kuvatakse ekraanil lühem aeg.


3. Pärast alarmi aja lõppemist hakkab sümbol  vilkuma ja ahi annab Teile helisignaali.

## Alarmi väljalülitamine

1. Alarmi aja lõpus kostab kaks minutit hoiatussignaali. Hoiatussignaali peatamiseks vajutage suvalist nuppu.  
» Hoiatussignaali lõpeb ja ekraanile ilmub kellaeg.

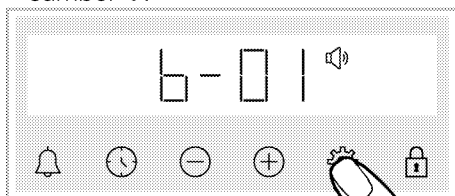
## Kui soovite alarmi tühistada:



1. Alarmi aja tühistamiseks vajutage klahvi , kuni ekraanile ilmub sümbol . Vajutage klahvi , kuni kuvatakse "00:00".

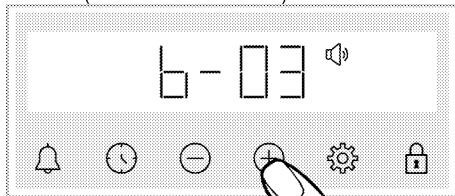
2.  Samuti alarmi samuti klahvi pika vajutusega tühistada.

## Helitugevuse muutmine

1. Vajutage klahvi  kuni ekraanile ilmub sümbol .



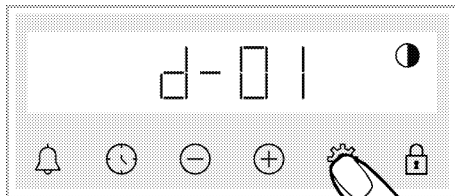
2. Määrake soovitud tase klahvide / abil. (b-01-b-02-b-03)





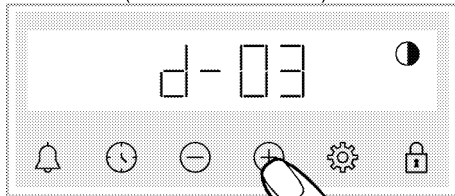
3. Vajutage kinnitamiseks klahvi  või oodake veidi, kuni säte aktiveeritakse ilma klahvi vajutamiseta.

## Ekraani heleduse seadistus

1. Vajutage klahvi  kuni ekraanile ilmub sümbol .







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

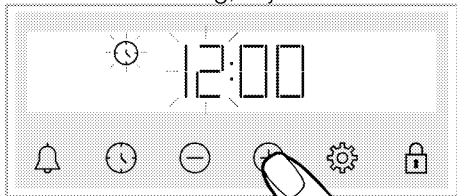


» Vajutage kinnitamiseks klahvi  või oodake veidi, kuni säte aktiveeritakse ilma klahvi vajutamiseta.

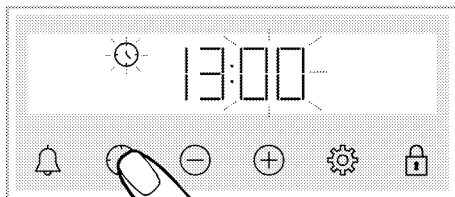
## Kellaaja muutmine



Varem määratud ahju kellaaja muutmiseks

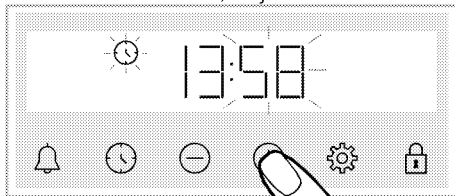
1. Vajutage  kuni ekraanile ilmub sümbol .
2. Määrake kellaag, vajutades /.





3. Minutivälja aktiveerimiseks puudutage  või klahvi .



4. Määrake minutid, vajutades /.



5. Kinnitage säte, vajutades  või klahvi .

» Kellaag on määratud ja sümbol  kaob ekraanilt.

## 6 Üldteave toiduvalmistamise kohta

Selles jaotises antakse näpunäiteid toiduvalmistamiseks.

Lisaks leiate ka mõned testitud toidud/road ja nende toitute/roogade jaoks kõige sobivamad sätted. Samuti on äratoodud nende toitutele/roogadele sobivad ahju sätted ja tarvikud.

### Üldhoiatused ahju toiduvalmistamise kohta

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

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

- Hea tulemuse tagamiseks toiduvalmistamisel asetage toit soovitatud riiulile. Ärge muutke toiduvalmistamise ajal riiuliasendit.

### Pagaritooted ja ahjutoidud

#### Üldteave

- Hea toiduvalmistamise tagamiseks soovime kasutada toote tarvikuid. Kui katsete kasutada väliseid kööginõusid, eelistage tumedaid, mittekleepuvaid ja kuumuskindlaid nõusid.
- Kui toiduvalmistamise nõuannete tabelis soovitatakse eelsoojendamist, pange toit pärast eelsoojendamist kindlasti ahju.
- Kui katsete süüa teha traatrestil asuvate kööginõude abil, asetage need traatrestikeskele, mitte tagaseina lähedusse.
- Kõik pagaritoodete valmistamiseks kasutatavad materjalid peavad olema värsked ja toatemperatuuril.
- Toodete valmiduse olek võib varieeruda sõltuvalt toidu kogusest ja kööginõu suurusest.
- Metallist, keraamikast ja klaasist vormid pikendavad küpsetusaega ning kondiitritoodete põhipind ei pruunistu ühtlaselt.
- Kui kasutate toiduvalmistamise ajal küpsetuspaberit, võib toidu alumisel pinnal täheldada väikest pruunistumist. Sellisel juhul peate võib-olla oma küpsetusaega pikendama umbes 10 minutit.



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

### Näpunäiteid kookide küpsetamiseks

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

### Näpunäiteid pagaritoodete valmistamiseks

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

### Küpsetusnõuannete tabel küpsetiste ja ahjuroogade jaoks

#### Soovitused ühe kandikuga toiduvalmistamiseks

Toit	Vajalik tarvik	Tööfunktsioon	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne)
Koogid ahjuplaadil	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine ja alumine kuumutus	3	180	30 ... 40
Koogid koogivormis	Koogivorm traatrestil**	Kuumutus ventilaatoriga	2	180	30 ... 40
Väiksed koogid	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine ja alumine kuumutus	3	160	25 ... 35
	Tavaline ahjuplaat*	Kuumutus ventilaatoriga	<b>Traatriulitega mudelid: 3</b> <b>Traatriuliteta mudelid: 2</b>	150	25 ... 35
Biskviitkook	Ümar koogivorm läbimõõduga 26 cm, klambriga, traatrestil**	Ülemine ja alumine kuumutus	2	160	30 ... 40

Toit	Vajalik tarvik	Töofunktsioon	Riituli asend	Temperatuur (°C)	Toiduvaimistamise aeg (min.) (ligikaudne)
	Ümar koogivorm läbimõõduga 26 cm, klambriga, traatrestil**	Kuumutus ventilaatoriga	2	160	30 ... 40
Küpsised	Ahjuplaat küpsetiste jaoks*	Ülemine ja alumine kuumutus	3	170	25 ... 35
	Ahjuplaat küpsetiste jaoks*	Kuumutus ventilaatoriga	3	170	20 ... 30
Taignast pagaritooted	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine ja alumine kuumutus	2	200	35 ... 45
	Tavaline ahjuplaat*	Kuumutus ventilaatoriga	2	180	35 ... 45
Muretaignast pagaritooted	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine ja alumine kuumutus	2	200	20 ... 30
	Tavaline ahjuplaat*	Kuumutus ventilaatoriga	3	180	20 ... 30
Terve leib	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine ja alumine kuumutus	3	200	30 ... 40
	Tavaline ahjuplaat*	Kuumutus ventilaatoriga	3	200	30 ... 40
Lasanje	Klaasist/metallist ristkülikukujuline vorm traatrestil**	Ülemine ja alumine kuumutus	2 või 3	200	30 ... 40
Õunakook	Must metallist küpsetusvorm läbimõõduga 20 cm, traatrestil**	Ülemine ja alumine kuumutus	2	180	50 ... 70
	Must metallist küpsetusvorm läbimõõduga 20 cm, traatrestil**	Kuumutus ventilaatoriga	2	170	50 ... 70
Pitsa	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine ja alumine kuumutus	2	200 ... 220	10 ... 20
	Tavaline ahjuplaat*	Pitsafunktsioon	3	250	8 ... 15

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide roogade puhul.

\* Neid tarvikuid ei pruugi Teie tootega kaasas olla.

\*\* Need tarvikud pole Teie tootega kaasas. Need tarvikud on saadaval müügis.

## Soovitused kahe kandikuga toiduvalmistamiseks

Toit	Vajalik tarvik	Töofunktsioon	Riiuli asend	Temperatuur (°C)	Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne)
Väiksed koogid	2 –Tavaline ahjuplaat* 4 –Ahjuplaat küpsetiste jaoks*	Kuumutus ventilaatoriga	2 – 4	Traatriulitega mudelid: 150 Traatriuliteta mudelid: 140	Traatriulitega mudelid: 25 ... 40 Traatriuliteta mudelid: 30 ... 45
Küpsised	2 –Tavaline ahjuplaat* 4 –Ahjuplaat küpsetiste jaoks*	Kuumutus ventilaatoriga	2 – 4	170	25 ... 35
Taignast pagaritooted	1 –Tavaline ahjuplaat* 4 –Ahjuplaat küpsetiste jaoks*	Kuumutus ventilaatoriga	1 – 4	180	35 ... 45
Muretaignast pagaritooted	2 –Tavaline ahjuplaat* 4 –Ahjuplaat küpsetiste jaoks*	Kuumutus ventilaatoriga	2 – 4	180	20 ... 30

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide roogade puhul.

\* Neid tarvikuid ei pruugi Teie tootega kaasas olla.

\*\* Need tarvikud pole Teie tootega kaasas. Need tarvikud on saadaval müügis.

## Küpsetusnõuannete tabel funktsiooni Säästlik kuumutus ventilaatoriga puhul

- Ärge muutke küpsetamistemperatuuri pärast toiduvalmistamise alustamist funktsiooniga Säästlik kuumutus ventilaatoriga.
- Ärge avage ust funktsiooniga Säästlik kuumutus ventilaatoriga küpsetamise ajal. Kui ust ei avata, on sisetemperatuur optimeeritud energia säästmiseks ja see võib ekraanil näidatust erineda.
- Ärge eelsoojendage režiimis Säästlik kuumutus ventilaatoriga.

## Soovitused ühe kandikuga toiduvalmistamiseks

Toit	Vajalik tarvik	Riiuli asend	Temperatuur (°C)	Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne)
Väiksed koogid	Tavaline ahjuplaat*	3	160	25 ... 35
Küpsised	Tavaline ahjuplaat*	3	180	25 ... 35
Taignast pagaritooted	Tavaline ahjuplaat*	3	200	45 ... 55
Muretaignast pagaritooted	Tavaline ahjuplaat*	3	200	35 ... 45

\* Neid tarvikuid ei pruugi Teie tootega kaasas olla.

## Liha, kala ja linnuliha

### Röstimise põhipunktid

- Kanaliha, kalkuniliha ja suurte lihatükkide maitsestamine sidrunimahla ja pipraga enne toiduvalmistamist suurendab toiduvalmistamise tõhususe.
- Kontidega liha praadimiseks kulub 15–30 minutit rohkem kui filee praadimiseks.
- Liha paksuse iga sentimeetri kohta peaksite arutama umbes 4 kuni 5 minutit toiduvalmistamise aega.
- Kui toiduvalmistamise aeg on läbi, jätke liha umbes 10 minutiks ahju. Liha mahlad jaotuvad paremini praetud liha sees ja ei tule välja liha lõikamisel.
- Kala tuleks paigutada kuumakindlas plaadis keskmisele või alumisele riulile.
- Valmistage toiduvalmistamisalual soovitatud toidud ühe kandikuga.

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

Toit	Vajalik tarvik	Töofunktsioon	Riüli asend	Temperatuur (°C)	Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne)
Praad (terve)/praelõik (1 kg)	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine ja alumine kuumutus	3	15 min. 250/max, seejärel 180 ... 190	60 ... 80
Lambaliha (1,5 - 2,0 kg)	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine ja alumine kuumutus	3	15 min. 250/max, seejärel 170	110 ... 120
Röstitud kana (1,8-2 kg)	Traatrest* Asetage üks ahjuplaat alumisele riulile	Ülemine ja alumine kuumutus	2	15 min. 250/max, seejärel 190	60 ... 80
	Traatrest* Asetage üks ahjuplaat alumisele riulile	Kuumutus ventilaatoriga	2	200 ... 220	60 ... 80
	Traatrest* Asetage üks ahjuplaat alumisele riulile	3D-funktsioon	2	15 min. 250/max, seejärel 190	60 ... 80
Kalkun (5,5 kg)	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine ja alumine kuumutus	1	25 min. 250/max, seejärel 180 ... 190	150 ... 210
	Tavaline ahjuplaat*	3D-funktsioon	1	25 min. 250/max, seejärel 180 ... 190	150 ... 210
Kala	Traatrest* Asetage üks ahjuplaat alumisele riulile	Ülemine ja alumine kuumutus	3	200	20 ... 30
	Traatrest* Asetage üks ahjuplaat alumisele riulile	3D-funktsioon	3	200	20 ... 30

Toit	Vajalik tarvik	Töofunktsioon	Riiuli asend	Temperatuur (°C)	Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne)
------	----------------	---------------	--------------	------------------	-------------------------------------------

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide roogade puhul.

\* Neid tarvikuid ei pruugi Teie tootega kaasas olla.

\*\* Need tarvikud pole Teie tootega kaasas. Need tarvikud on saadaval müügis.

## Grillimine

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

### Üldised hoiatused

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

## Grillimise põhipunktid

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

## Grillimistabel

Toit	Vajalik tarvik	Riiuli asend	Temperatuur (°C)	Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne)
Kala	Traatrest	4 - 5	250	20 ... 25
Kanatükid	Traatrest	4 - 5	250	25 ... 35
Frikadellid (veis) - 12 tükid	Traatrest	4	250	20 ... 30
Tallekarbonaad	Traatrest	4 - 5	250	20 ... 25
Praad - (viilutatud)	Traatrest	4 - 5	250	25 ... 30
Vasikakarbonaad	Traatrest	4 - 5	250	25 ... 30
Köögiviljagratään	Traatrest	4 - 5	220	20 ... 30
Röstleib	Traatrest	4	250	1 ... 3

Kogu grillitud toitu on soovitatav eelsoojendada 5 minutit.

Keerake toidutükid 1/2 kogu grillimisaja möödudes.

## Küpsetamine auruga

### Üldteave

- Auruga küpsetamist saab teostada ainult käsiraamatus täpsustatud auruga toiduvalmistamise funktsioonidega. Auruga toiduvalmistamise funktsioonide kohta vaadake jaotist "**Ahju tööfunktsioonid**".
- Kui toiduvalmistamise tabelis soovitatakse eelsoojendamist, pange oma toit pärast eelsoojendamist

kindlasti ahju. Kastmise ajal määratud ajad näitavad pärast eelsoojendamist kulunud aega.

- Küpsetamistabel sisaldab tootja poolt katsetatud soovitusi toiduvalmistamiseks. Saate määrata veekoguse, temperatuuri, auruga toiduvalmistamise funktsiooni ja toiduvalmistamise aja, mida pole tabelis loetletud.
- Küpsetage auru abil ühe salve.

## Küpsetuslaud auruga toiduvalmistamiseks

### Soovitused ühe kandikuga toiduvalmistamiseks

Toit	Riivli asend / Vajalik tarvik	Tööfunktsioon	Temperatuur (°C)	Kasutatava vee kogus (ml)	Vee lisamise aeg (minutites) **	Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne)	Ligikaudne kaal (grammid)
Terve leib	2 / Tavaline ahjuplaat*	3D-funktsioon	200	200	eelsoojendamise järel	30 ... 40	820
Röstitud kana (1.8-2 kg)	2 / Traatrest* Asetage üks ahjuplaat alumisele riivile	3D-funktsioon	25 min. 250/max, seejärel 190	250	25	60 ... 70	2000
Ribipraad (Üks tükk)	3 / Tavaline ahjuplaat*	3D-funktsioon	180	250	15	40 ... 55	1000
Lamba säär köögiviljadega	3 / Tavaline ahjuplaat*	3D-funktsioon	170	250+250 ***	eelsoojendamise järel	90 ... 110	2000
Kodused pärmtaignast sõõrikud	3 / Tavaline ahjuplaat*	3D-funktsioon	180	100	eelsoojendamise järel	25 ... 35	1200
Juustukook	3 / Tavaline ahjuplaat*	3D-funktsioon	120	150	enne eelsoojendamist	50 ... 60	1450
Kanakintud	3 / Tavaline ahjuplaat*	3D-funktsioon	200	150	eelsoojendamise järel	25 ... 35	800
Ahjukartulid	3 / Tavaline ahjuplaat*	3D-funktsioon	190	150	25	45 ... 55	500

Toit	Riituli asend / Vajalik tarvik	Tööfunktsioon	Temperatuur (°C)	Kasutatava vee kogus (ml)	Vee lisamise aeg (minutites) **	Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne)	Ligikaudne kaal (grammides)
Hamburigeri leib	3 / Tavaline ahjuplaat*	3D-funktsioon	180	150	eelsoojendamise järel	20 ... 30	800
Lõhe köögiviljad	3 / Tavaline ahjuplaat*	3D-funktsioon	180	100	eelsoojendamise järel	25 ... 35	500

\* Neid tarvikuid ei pruugi Teie tootega kaasas olla.

\*\* Näitab pärast eelsoojendamist kulunud aega.

\*\*\* Poole toiduvalmistamise aja möödudes lisage veel 250 ml vett.

## Testitud toidud

- Selles toiduvalmistamise nõuannete tabelis olevad toidud on valmistatud

vastavalt standardile EN 60350-1, hõlbustamiseks toote katsetamist kontrolliasutustes.

## Küpsetusnõuannete tabel prooviroogade jaoks

### Soovitused ühe kandikuga toiduvalmistamiseks

Toit	Vajalik tarvik	Tööfunktsioon	Riituli asend	Temperatuur (°C)	Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne)
Magusad küpsised muretaignast	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine ja alumine kuumutus	3	140	20 ... 30
	Tavaline ahjuplaat*	Kuumutus ventilaatoriga	<b>Traatriiulitega mudelid: 3</b> <b>Traatriiuliteta mudelid: 2</b>	140	15 ... 25
Väiksed koogid	Tavaline ahjuplaat*	Ülemine ja alumine kuumutus	3	160	25 ... 35
	Tavaline ahjuplaat*	Kuumutus ventilaatoriga	<b>Traatriiulitega mudelid: 3</b> <b>Traatriiuliteta mudelid: 2</b>	150	25 ... 35
Biskviitkook	Ümar koogivorm läbimõõduga 26 cm, klambriga, traatrestil**	Ülemine ja alumine kuumutus	2	160	30 ... 40
	Ümar koogivorm läbimõõduga 26 cm, klambriga, traatrestil**	Kuumutus ventilaatoriga	2	160	30 ... 40
Õunakook	Must metallist küpsetusvorm läbimõõduga 20 cm, traatrestil**	Ülemine ja alumine kuumutus	2	180	50 ... 70

Toit	Vajalik tarvik	Töofunktsioon	Riiuli asend	Temperatuur (°C)	Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne)
	Must metallist küpsetusvorm läbimõõduga 20 cm, traatrestil**	Kuumutus ventilaatoriga	2	170	50 ... 70

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide roogade puhul.

\* Need tarvikuid ei pruugi Teie tootega kaasas olla.

\*\* Need tarvikud pole Teie tootega kaasas. Need tarvikud on saadaval müügis.

### Soovitused kahe kandikuga toiduvalmistamiseks

Toit	Vajalik tarvik	Töofunktsioon	Riiuli asend	Temperatuur (°C)	Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne)
Magusad küpsised muretaignast	2-Tavaline ahjuplaat* 4-Ahjuplaat küpsetiste jaoks*	Kuumutus ventilaatoriga	2 - 4	140	15 ... 25
Väiksed koogid	2-Tavaline ahjuplaat* 4-Ahjuplaat küpsetiste jaoks*	Kuumutus ventilaatoriga	2 - 4	Traatriulitega mudelid: 150 Traatriuliteta mudelid: 140	Traatriulitega mudelid: 25 ... 40 Traatriuliteta mudelid: 30 ... 45

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide roogade puhul.

\* Need tarvikuid ei pruugi Teie tootega kaasas olla.

\*\* Need tarvikud pole Teie tootega kaasas. Need tarvikud on saadaval müügis.

### Grill

Toit	Vajalik tarvik	Riiuli asend	Temperatuur (°C)	Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne)
Röstleib	Traatrest	4	250	1 ... 3
Frikadellid (veis) - 12 tükid	Traatrest	4	250	20 ... 30

Keerake toit 1/2 kogu grillimisaja möödudes.

Kogu grillitud toitu on soovitatav eelsoojendada 5 minutit.



## 7 Hoidmine ja hooldus

### Üldteave puhastamise kohta

#### ⚠ Üldhoiatused

- Enne toote puhastamist oodake, kuni see jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Ärge kandke puhastusvahendeid otse kuumadele pindadele. See võib põhjustada püsivaid plekke.
- Seade tuleb korralikult puhastada ja kuivaks pühkida pärast igat töökorda. Seega tuleb toidujäägid hõlpsasti ära puhastada, vältimaks nende jääkide kõrbemist järgmisel töökorral. Tänu sellele pikeneb seadme kasutusiga ja sageli esinevad probleemid vähenevad.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhasteid.
- Mõned puhastusvahendid võivad pinda kahjustada. Ärge kasutage puhastamise ajal abrasiivseid puhastusvahendeid, -pulbreid, -kreeme, katlakivieemaldusvahendeid ega teravaid esemeid.
- Pärast iga kasutamist pole vaja kasutada eripuhastusvahendit. Seadet tuleb puhastada nõudepesuvahendi ja sooja veega, kasutades pehmet lappi või käsna, ning pühkida kuivaks kuiva mikrokiust lapiga.
- Pärast puhastamist pühkige kindlasti järelejäänud vedelik täielikult ära ja puhastage ära toiduvalmistamise ajal tekkinud pritsmed.
- Ärge peske seadme ühtegi osa nõudepesumasinas.

#### Roostevabad pinnad

- Ärge kasutage happeid ega kloori sisaldavaid puhastusvahendeid roostevabade pindade ja käepidemete puhastamiseks.
- Roostevaba pind võib aja jooksul värvi muuta. See on normaalne. Puhastage

roostevabale pinnale sobiva pesuvahendiga pärast igat töökorda.

- Puhastage pehme seebi, lapi ja vedelate (mittekrimustavate) puhastusvahenditega, mis sobivad roostevabade pindade jaoks, pühkides ainult ühes suunas.
- Eemaldage roostevabalt ja klaasist pinnalt lubja-, õli-, tärklise-, piima- ja valguplekid kohe ja viivitamata. Üle pika aja võivad plekid roostetada.

#### Emailitud pinnad

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

#### Katalüütilised pinnad

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

Sellisel juhul on soovitatav osad vahetada.

## **Klaaspinnad**

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

## **Plastosad ja värvitud pinnad**

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

pesuvahendiga kaetuks. Vastasel juhul võib nendes ühenduskohtades tekkida korrosioon.

## **Tarvikute puhastamine**

Kui kasutusjuhendis pole öeldud teisiti, ärge peske toote tarvikuid nõudepesumasinas.

## **Juhtpaneeli puhastamine**

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

## **Ahi sisemuse (toiduvalmistamise ala) puhastamine**

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

### **Ahju külgeinte puhastamine**

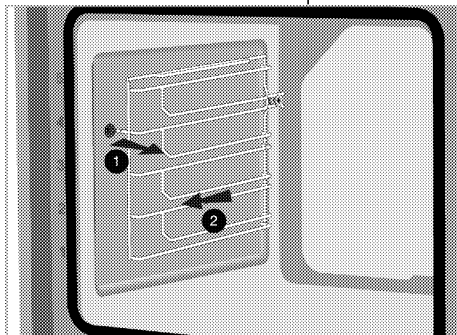
Toiduvalmistamise piirkonna külgeinad võivad olla ainult emailitud või katalüütilised. See sõltub mudelist. Kui on olemas katalüütiline sein, siis lisateabe saamiseks lugege jaotist "Katalüütilised seinad".

Kui Teie toode on traatriulitega mudel, eemaldage traatriulid enne külgeinte

puhastamist. Seejärel järgige jaotises "Üldteave puhastamise kohta" kirjeldatud puhastamisetappe vastavalt ahju külgselina tüüpidele.

### **Külgraatriulite eemaldamiseks toimige järgmiselt:**

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



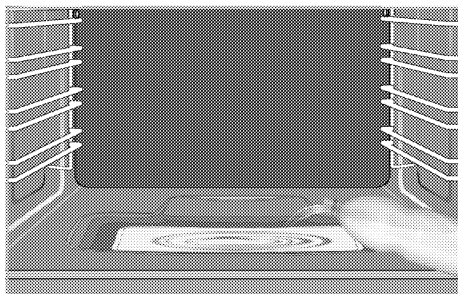
3. Riiulite uuesti kinnitamiseks tuleb nende eemaldamisel teostatud toimingud vastupidises järjekorras korrata.

### **Ahju põhjas asuva veekausi puhastamine**

Sõltuvalt aurutamise ja hõlpsa aurupuhastuse sagedusest ning kasutatava vee karedusest võivad ahju põhjas asuvas veekaasis tekkida lubjaplekid.

### **Pärast aurutamist või hõlpsat aurupuhastust tekkivate lubjaplekkide eemaldamiseks pärast iga 2-3 kasutamiskorda:**

1. Valage 350 cc valget äädikat (äädika happesus ei tohi ületada 6%) ahju põhjas asuvasse veekaussi.



2. Oodake vähemalt 30 minutit, et äädikas lahustaks lubijäägid toatemperatuuril.
3. Puhastage veekauss pehme märja lapiga ja siis kuiva lapiga.

**i** Ärge kasutage ahju põhjas asuva veekausi puhastamiseks happeid või kloriide sisaldavaid puhastusvahendeid. Ärge eemaldage ahju põhjas asuva veekausi tekkivaid lubjaplekkide kraapimise abil. Vastasel juhul võib toote põhi kahjustada saada.

### **Lubja eemaldamise tõhususe suurendamiseks (mis võib tekkida ahju põhjas asuvas veevannis) lisaks ülaltoodud katlakivi eemaldamise toimingutele tehke iga 10 kasutuskorra järel järgmist:**

Valige tööfunktsioon, mis kasutab alumsit kuumutuselementi, ja laske ahjul töötada 2-3 minutit 100 °C juures. Pärast seda lülitage ahi välja ja lisage ahju sisepindade ja grillresti jaoks mõeldud puhastusvahendit, mida Teie tootemargi veebisait soovitab, ahju põhjas olevasse veevanni ja laske sel 5 minutit seista. Viie minuti pärast pühkige ahju põhjas asuv veevann niiske mikrokiudlapiga ja siis pühkige see kuivaks.

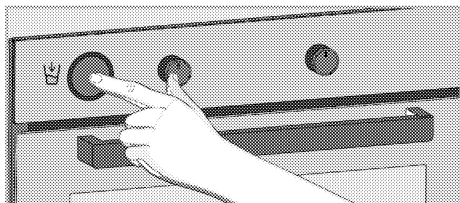
### **Hõlbus aurupuhastus**

Varieerub sõltuvalt toote mudelist. Ei pruugi Teie tootes saadaval olla.

See tagab hõlpsa puhastuse, kuna mustus (mis ei ole kaua oodanud) pehmendatakse ahjus tekkiva auru ja ahju sisepindadele kondenseeruvate veetilkadega.

1. Eemaldage kõik tarvikud ahju seest.
2. Paagi eemaldamiseks vajutage ahju juhtpaneelil asuvat veepaaki. Valage paaki 200 ml vett.

**i** Ärge kasutage destilleeritud või filtreeritud vett. Kasutage ainult pudelivett. Ärge lisage veepaaki lahuseid, mis on kergsüttivad, sisaldavad alkoholi või tahkeid osakesi.



3. Paigaldage veepaak oma kohale ja lükake see sisse. Vesi hakkab täitma basseini ahju põhjas.

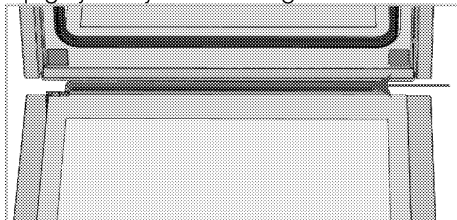
4. Lülitage ahju hõlpsa aurupuhastuse režiimi ja laske tal töötada 20 minutit temperatuuril 100 °C.

Avage kohe ahjuuks ja pühkige ahju sisepinnad niiske käsna või lapiga. Ukse avamisel pääseb aur välja. See võib tekitada põletusohu. Olge ahjuukse avamisel ettevaatlik.

Püsiva mustuse eemaldamiseks kasutage nõudepesuvedelikku sooja veega, pehmet lappi või käsna ja pühkige seejärel kuiva lapiga.

**i** Lihtsa aurupuhastusrežiimi ajal aurustub vesi, mis on ahju põhjas asuvas basseinis kergelt tekkinud jääkide / mustuse pehendamiseks ahjuõõnes ja kondenseerub ahjuõõnes ja ahjuukse siseklaasis, seetõttu võib vett tilkuda kui ahjuuks on avatud. Kondensatsioon pühkige kohe, kui ahjuuks avatakse.

Varieerub sõltuvalt toote mudelist. Ei pruugi Teie tootes saada olla. Pärast kondensaadi tekkimist ahjus võib ahju põhjas olevas süvendi kanalil olla vett või niiskust. Pärast kasutamist puhastage seda basseinkanalit niiske lapiga ja seejärel kuivatage.



## Ahjuukse puhastamine

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

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

## Ahjuukse eemaldamine

1. Avage ahjuuks.

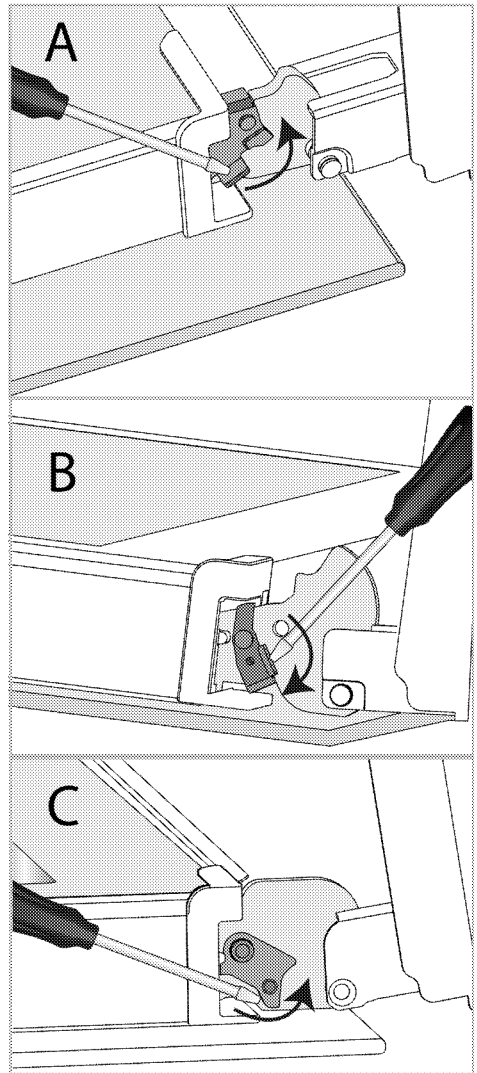
2. Avage paremal ja vasakul esiukse hingepesa klambrid, vajutades allapoole, nagu joonisel näidatud.

Hingetüüp (A), (B), (C) varieerub vastavalt toote mudelile. Allpool toodud joonised näitavad, kuidas kõiki hingetüüpe avada.

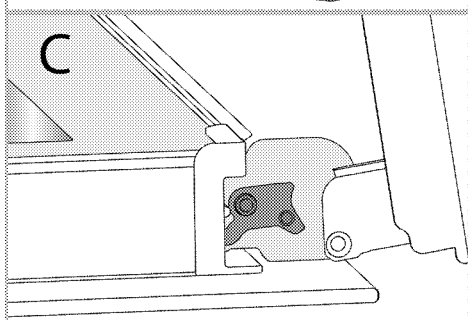
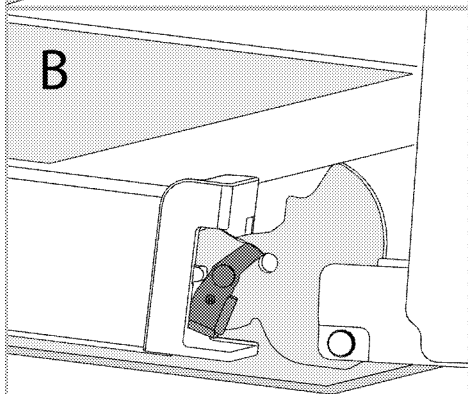
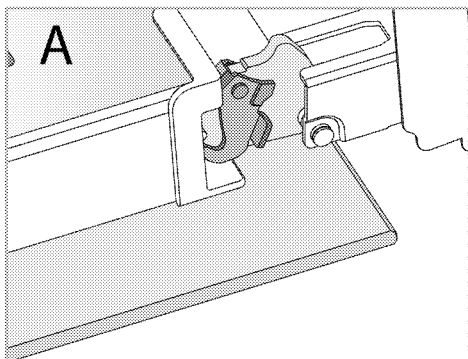
(A) tüüpi hing on saadaval tavalistes uksetüüpides.

(B) tüüpi hing on saadaval pehmete sulguritüüpidega.

(C) tüüpi hing on saadaval pehmete avanevate / sulguvate uste tüüpides.

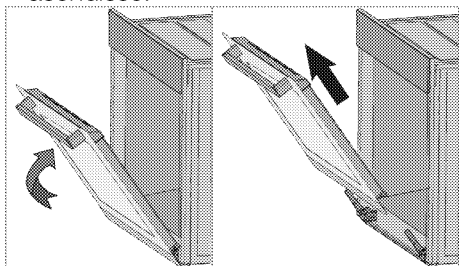


Hingelukk - suletud asendis



Hingelukk - avatud asendis

3. Viige ahjuuks pooleldi avatud asendisse.



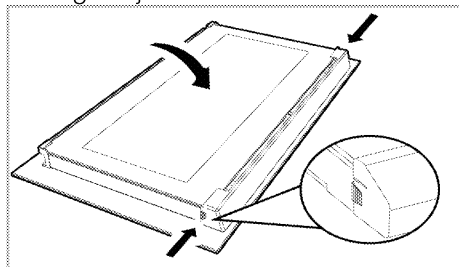
4. Tõmmake eemaldatav ahjuuks ülespoole, et vabastada see paremast ja vasakust hingest ning eemaldada.

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

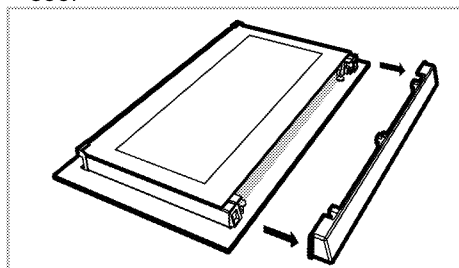
## Ahjuukse siseklaasi eemaldamine

Toote esiuukse siseklaasi võib puhastamiseks eemaldada.

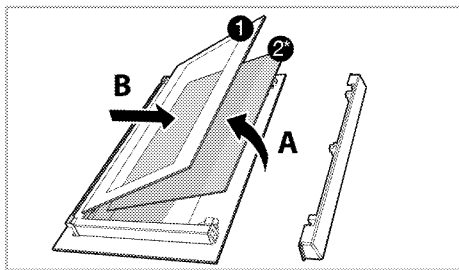
1. Avage ahjuuks.



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



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



- 1 Sisim klaaspaneel
- 2\* Sisemine klaaspaneel (Teie tootes ei pruugi seda olla.)
4. Kui teie tootel on siseklaas (2), korrake selle eemaldamiseks (2) sama protseduuri.
5. Ukse kokkupanemise esimene samm on siseklaasi (2) paigapanek. Joondage klaasi kaldlihvitud serv plastist pesa kaldlihvitud servaga. (Kui teie tootel on siseklaas). Siseklaas (2) tuleb kinnitada siseklaasile (1) kõige lähemal asuva plastpesa.
6. Sisima klaasi (1) monteerimisel veenduge, et klaasi prinditud külj oleks paigutatud siseklaasile. Ülioluline on asetada sisima klaasi (1) alumised nurgad nii, et need oleksid joondatud alumiste plastpesadega.
7. Lükake plastkomponent raami poole, kuni kostab "klõps".

## Ahjuvalgusti puhastamine

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

## Ahjuvalgusti väljavahetamine

### ⚠ Üldised hoiatused

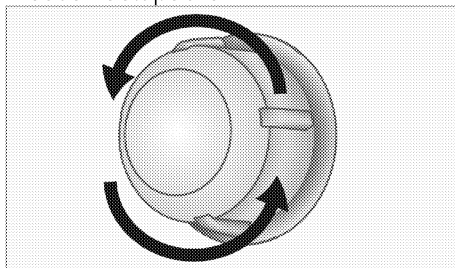
- Elektrilöögi ohu vältimiseks ühendage toitepistik lahti ja oodake, kuni ahi jahtub, enne ahjuvalgusti

väljavahetamist. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!

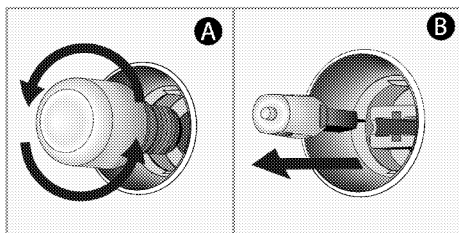
- Selles ahjus kasutatakse hõõglampi võimsusega alla 40 W, kõrgusega alla 60 mm, läbimõõduga alla 30 mm või halogeenlampi pistikupesaga G9, võimsusega alla 60 W. Lambid sobivad kasutamiseks temperatuuril üle 300 ° C. Ahjulampe saab hankida volitatud hooldusagentidelt või litsentsiga tehnikutelt.
- Valgusti asukoht võib erineda joonisel näidatust.
- Selles tootes kasutatav valgusti ei sobi kasutamiseks kodutubade valgustuses. Selle valgusti eesmärk on aidata kasutajal toiduaineid näha.
- Selles tootes kasutatavad elektripirnid peavad vastu pidama ekstreemsetele füüsilistele tingimustele, näiteks temperatuuridele üle 50 ° C.

## Kui teie ahjus on ümmargune valgusti,

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



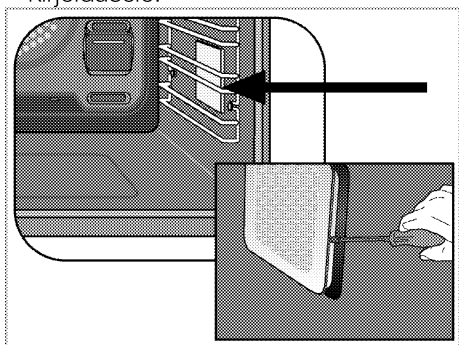
3. Kui Teie ahjuvalgusti on joonisel A näidatud tüüpi elektripirn, siis keerake ahju see joonisel näidatud viisil ja vahetage see uue vastu. Kui mudeli tüüp on B, tõmmake see välja nagu joonisel näidatud ja asendage see uuega.



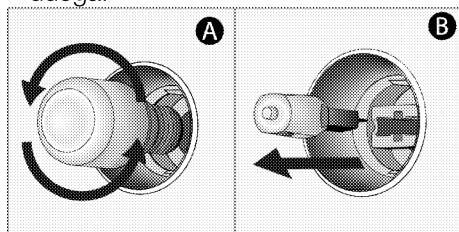
4. Pange klaasist kaas tagasi.

**Kui Teie ahjus on ruudukujuline valgusti,**

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



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



5. Pange klaasist kaas ja traatriulid tagasi.



## 8 Tõrkeotsing

Kui Te ei suuda probleemi lahendada, kuigi olete selle jaotise juhiseid rakendanud, pöörduge volitatud hooldusesindaja või litsentsiga tehniku või edasimüüja poole, kust olete toote ostnud. Ärge püüdke katkist toodet ise remontida.

### Ahi eraldab kasutamisel auru.

- On normaalne, et töö ajal ahjust väljub aur. >>> *Tegemist ei ole rikkega.*

### Toiduvalmistamise ajal tekivad veetilgad.

- Toiduvalmistamisel tekkiv aur võib kondenseeruda ja toote külma pinnaga kokkupuutumisel veetilkasid moodustada. >>> *Tegemist ei ole rikkega.*

### Toote kuumenemisel ja jahtumisel on kuulda metallset heli.

- Metalldetailide kuumutamisel võivad need paisuda ja tekitada hääli. >>> *Tegemist ei ole rikkega.*

### Toode ei toimi.

- Kaitselüliti on rikkis või välja lülitunud. >>> *Kontrollige kaitselüliteid kaitsmekapis. Vajadusel vahetage need välja või lähtestage need.*
- Toodet ei ole ühendatud (maandatud) pistikupessa. >>> *Kontrollige elektriühendust.*
- Nupud / klahvid juhtpaneelil ei toimi. >>> *Võib-olla on klahvilukk lubatud, kui Teie toode on varustatud sellise funktsiooniga. Palun keelake see.*

### Ahju valgustus ei toimi.

- Ahjuvalgusti on rikkis. >>> *Vahetage ahjupim välja.*
- Elektrivarustus on katkestatud. >>> *Kontrollige elektrivarustust. Kontrollige kaitselüliteid kaitsmekapis. Vajadusel vahetage välja või lähtestage kaitselülid.*

### Ahi ei kuumene.

- Võib-olla ei ole valitud/määratud ükski toiduvalmistamise funktsioon ja/või temperatuur. >>> *Valige/määrake mõni toiduvalmistamise funktsioon ja/või temperatuur.*
- Taimeriga varustatud mudelitel ei ole taimer reguleeritud. >>> *Korrigeerige kellaega.*
- Elektrivarustus on katkestatud. >>> *Kontrollige elektrivarustust. Kontrollige kaitselüliteid kaitsmekapis. Vajadusel vahetage välja või lähtestage kaitselülid.*

### (Taimeriga mudelitel) Kella ekraan vilgub või kella sümbol on sees.

- On tekkinud voolukatkestus. >>> *Reguleerige toote kellaega / lülitage toode välja ja uuesti sisse.*





