



Sisseehitatav ahi

Kasutusjuhend

Piekarnik do zabudowy

Instrukcja obsługi



BBIM17400BP

385441917_1/ ET/ PL/ R.AC/ 07/06/23 17:22
7757787675

Tere tulemast!

Hea klient,

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

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

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

Kasutusjuhendis olevad sümbolid ja nende kirjeldused:



Oht, mis võib lõppeda surma või vigastusega.



Oluline teave või kasulikud näpunäited toote kasutamiseks:



Lugege kasutajajuhendit.



Kuuma pinna hoiatus.

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Sisukord

1 EE- Ohutusjuhised	4
1.1 Mõeldud kasutamiseks	4
1.2 Lapse, haavatavate inimeste ja lemmikloomade ohutus	5
1.3 Elektriõhutus	5
1.4 Transpordiohutus	7
1.5 Paigaldamise ohutus	7
1.6 Kasutusohutus	7
1.7 Hoiatused temperatuuri kohta	8
1.8 Tarvikute kasutus	8
1.9 Toiduvalmistamise ohutus	9
1.10 Hooldus- ja puhastusohutus	9
1.11 Kõrgetemperatuuriline isepuhastus (pürolüüs)	10
2 Keskkonnajuhised	10
2.1 Jäätmedirektiiv	10
2.1.1 Elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmeid käsitlevate määruste (WEEE) järgimine ja jäätmete kõrvaldamine	10
2.2 Pakendi teave	11
2.3 Soovitused energiasäästuks	11
3 Teie toode	12
3.1 Toote tutvustus	12
3.2 Toote juhtpaneeli tutvustus ja kasutamine	12
3.2.1 Control Panel	13
3.2.2 Ahju juhtpaneeli tutvustus	13
3.3 Ahju tööfunktsioonid	14
3.4 Toote tarvikud	15
3.5 Toote lisaseadmete kasutamine ..	16
3.6 Tehniline kirjeldus	19
4 Esmakasutus	20
4.1 Esmaseadistus	20
4.2 Initial Cleaning	20
5 Ahju kasutamine	21
5.1 Üldteave ahju kasutamise kohta ..	21
5.2 Ahju juhtseadme töö	21
5.3 Sätted	26
6 Üldteave küpsetamise kohta	31
6.1 Üldhoiatused mikrolaineahjus küpsetamise kohta	32
6.1.1 Pagaritooted ja ahjutoidud	32

6.1.2 Liha, kala ja linnuliha	35
6.1.3 Grill	36
6.1.4 Katsetatud road	37
7 Hooldus ja puhastus	38
7.1 Üldteave puhastamise kohta	38
7.2 Cleaning Accessories	40
7.3 Juhtpaneeli puhastamine	40
7.4 Ahi sisemuse (toiduvalmistamise ala) puhastamine	40
7.5 Kõrgetemperatuuriline isepuhastus	40
7.6 Ahjuukse puhastamine	42
7.7 Ahjuukse siseklaasi eemaldamine	43
7.8 Ahjuvalgusti puhastamine	44
8 Veatsing	45



1 EE- Ohutusjuhised

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



1.1 Mõeldud kasutamiseks

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

1.2 Lapse, haavatavate inimeste ja lemmikloomade ohutus



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

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



1.3 Elektriohutus

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

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

juhtmist tõmmates, tõmmake see välja alati pistikust kinni hoides.

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

1.4 Transpordiohutus

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

1.5 Paigaldamise ohutus

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

1.6 Kasutusohutus

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

- Ärge ronige tootele millelegi juurdepääsemiseks või muul põhjusel.
- Ärge kunagi kasutage toodet, kui Teie otsustusvõime või koordinatsioon on häiritud alkoholi ja/või narkootikumide tarvitamise tõttu.
- Toiduvalmistamise kohas hoitavad tuleohtlikud esemed võivad süttida. Ärge kunagi hoidke tuleohtlikke esemeid toiduvalmistamise kohas.
- Ahjukäepide pole käterätikuivati. Seadme kasutamisel ärge riputage käepidemele rätikuid, kindaid ega muud sarnast tekstiili.
- Seadme ukse hinged liiguvad ukse avamisel ja sulgemisel ning võivad kinni kiiluda. Ukse avamisel/sulgemisel ärge haarake hingedega osast.

1.7 Hoiatused temperatuuri kohta

- **HOIATUS:** Seadme ligipääsetavad osad on töö ajal kuumad. Tuleb vältida seadme ja kuumutuselementide puudutamist. 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.
- Töö ajal võib seade kuumeneda. Tuleb vältida kuumenenud osade, seadme sisepindade ja kuumutuselementide puudutamist.
- Toidu kuumasse ahju asetamisel või toidu kuumast ahjust väljavõtmisel jne kasutage alati kuumakindlaid ahjukindaid.

1.8 Tarvikute kasutus

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

1.9 Toiduvalmistamise ohutus

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

kasutatava rasvakindal paberi maksimaalne lubatud temperatuur. Ärge kunagi asetage rasvakindlat paberit ahju põhjale.

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

1.10 Hooldus- ja puhastusohutus

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

- Ärge kasutage ahju esiukseklaasi/(kui olemas) ahju ülemise ukse klaasi puhastamiseks tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid, metallikaabitsaid, traatvilla ja pleegitusaineid. Need materjalid võivad põhjustada klaaspindade kriimustamist ja purunemist.
- Hoidke juhtpaneeli alati puhta ja kuivana. Niiske ja määrdunud pind võib funktsioonide kasutamisel põhjustada probleeme.

1.11



Kõrgetemperatuuriline isepuhastus (pürolüüs)

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

2 Keskkonnajuhised

2.1 Jäätmedirektiiv

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

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

- Kuumad pinnad põhjustavad põletusi! Ärge puudutage toodet isepuhastuse ajal ja hoidke lapsi tootest eemal. Enne jääkide eemaldamist oodake vähemalt 30 minutit.
- Isepuhastuse käigus eraldub toidujääkide põlemisel suitsu. Puhastusprotsessi ajal ventileerige oma kööki hästi.
- Enne puhastuse alustamist puhastage ahju välispinnad ja eemaldage ahjus olevad toidujäägid lapi ja vähese seebiga. Võtke ahjust kõik tarvikud ja kööginõud välja. Kui Teie tootel on pürokindlaid tarvikuid (mis talub kõrgetemperatuurilist isepuhastust), ei pea Te neid tarvikuid ahjust välja võtma.
- Kui Teie ahju kohal on pliidiplaat, ärge kasutage seda pliidiplaati pürolüüsi ajal.



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

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

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

Vastavus RoHS direktiivile:

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

2.2 Pakendi teave

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

2.3 Soovitused energiasäästuks

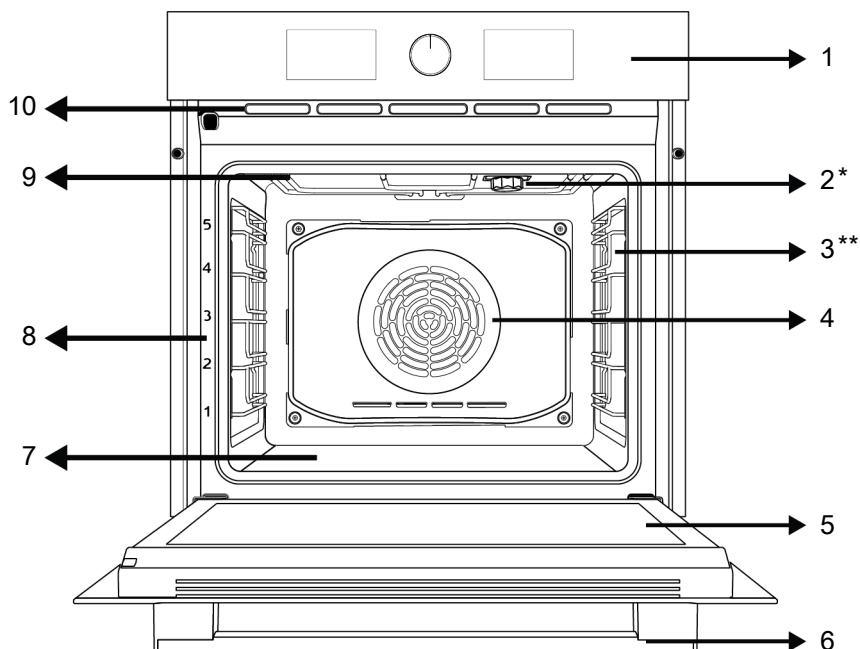
EL 66/2014 kohaselt leiate energiatõhususe teabe seadmega kaasasolevalt kviitungilt.

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

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

3 Teie toode

3.1 Toote tutvustus



1 Kontrollpaneel

3 Traadist riulid

5 Uks

7 Alumine kütteseade (terasplaadi all)

9 Ülemine kütteseade

2 Lamp

4 Ventilaatori mootor (terasplaadi taga)

6 Käepide

8 Riulite positsioonid

10 Ventilatsiooniavad

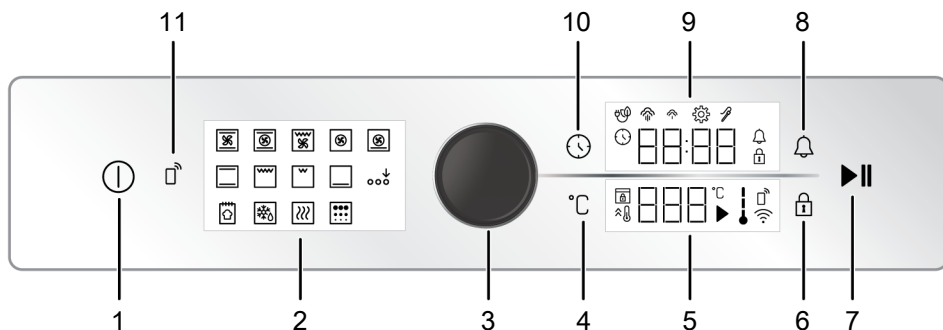
* Varieerub olenevalt mudelist. Teie toode ei pruugi olla varustatud lambiga või lambi tüüp ja asukoht võivad erineda joonisel kujutatust.

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

3.2 Toote juhtpaneeli tutvustus ja kasutamine

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

3.2.1 Control Panel



- | | |
|-------------------------------------|-------------------------------|
| 1 Sisse/välja võti | 2 Funktsioonide ekraan |
| 3 Ahju juhtnupp | 4 Temperatuuri seadistusklahv |
| 5 Temperatuuri indikaatori piirkond | 6 Klahviluku võti |
| 7 Küpsetamise start/stopp klahv | 8 Äratusklahv |
| 9 Taimeri/kestuse indikaatori ala | 10 Kellaaja ja seadete klahv |
| 11 Eemaldage juhtklahv | |

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

3.2.2 Ahju juhtpaneeli tutvustus

Ahju juhtnupp

Taimeri/kella indikaatori ja temperatuuri indikaatori alade seadistusi saate kontrollida ahju juhtnupuga. Saate neid seadistusi läbida, keerates seda ahju juhtnuppu paremale ja vasakule ning rakendada neid nuppu vajutades.

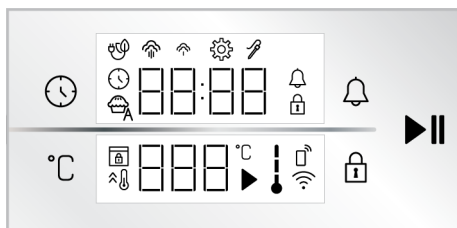
Ahju sisetemperatuuri indikaator

Ahju sisetemperatuuri indikaator

Funktsioonide ekraan

Teie ahju tööfunktsioonid asuvad ahju funktsiooninäidikul. Iga funktsioon aktiveeritakse seda puudutades. Kõik ekraanil olevad funktsioonid on skemaatilised, need ei pruugi teie seadmes olla. Teie toote funktsioone kirjeldatakse jaotises "Ahju tööfunktsioonid".

Indikaatoralad:



Võtmed :

- : Kellaaja ja seadete klahv
- : Temperatuuri seadistusklahv
- : Klahviluku võti
- : Äratusklahv
- : Küpsetamise start/stopp klahv
- Taimeri/kestuse indikaatori ala :**
- : Küpsetusaja/kellaaja sümbol
- : Hääre sümbol
- : Seadete sümbol
- : Klahviluku sümbol
- : Ökoventilaatoriga küpsetamise sümbol
- : Madala aurutaseme sümbol *
- : Kõrgetasemeline auru sümbol *

 : Lihasondi sümbol *

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

Temperatuuri indikaatori piirkond :

 : Küpsetamise sümbol

°C : Temperatuuri sümbol

 : Ahju temperatuuri sümbol

 : Kiirsoojenduse (võimendi) sümbol

 : Ukseluku sümbol *

 : Eemaldage juhtsümbol *

 : Wifi sümbol *

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

3.3 Ahju tööfunktsioonid

Funktsioonitabelil kuvatakse tööfunktsioonid, mida saate oma ahjus kasutada, ning kõrgeimad ja madalaimad temperatuurid, mida nende funktsioonide jaoks saab seadistada. Siin näidatud töörežiimide järjekord võib erineda teie toote paigutusest.

Funktsiooni sümbol	Funktsiooni kirjeldus	Temperatuuri vahemik (°C)	Kirjeldus ja kasutamine
	Töö ventilaatoriga	-	Ahju ei kõeta. Töötab ainult ventilaator (tagaseinas). Graanulitega külmutatud toit sulatatakse aeglaselt toatemperatuuril, küpsetatud toit jahutatakse. Terve lihatüki sulatamiseks kulub aeg on pikem kui teraviljaga toitude puhul.
	Ülemine ja alumine kuumutus	40-280	Toitu soojendatakse korraga ülevalt ja alt. Sobib kookidele, küpsetistele või kookidele ja hautistele küpsetusvormides. Küpsetamine toimub ühe kandikuga.
	Alumine kuumutus	40-220	Ainult madalam küte on sisse lülitatud. See sobib toitudele, mis vajavad põhja pruunistamist.
	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	40-280	Ülemise ja alumise küttekeha poolt soojendatav kuum õhk jaotub koos ventilaatoriga ühtlaselt ja kiiresti kogu ahjus. Küpsetamine toimub ühe kandikuga.
	Kuumutus ventilaatoriga	40-280	Ventilaatoriga soojendatav kuum õhk jaotub koos ventilaatoriga ühtlaselt ja kiiresti kogu ahjus. See sobib mitmel alusel küpsetamiseks erinevatel riulitasanditel.
	Säästlik kuumutus ventilaatoriga	160-220	Energia säästmiseks saate seda funktsiooni kasutada selle asemel, et kasutada funktsiooni Kuumutus ventilaatoriga vahemikus 160–220°C. Aga; küpsetusaeg pikeneb veidi. Selle funktsiooni kasutamist selgitatakse jaotises "Ahju juhtseadme kasutamine".
	Pitsafunktsioon	40-280	Alumine küttekeha ja ventilaatorküte töötavad. Sobib pitsa küpsetamiseks.
	3D-funktsioon	40-280	Töötavad ülemise kütte, alumise kütte ja ventilaatorkütte funktsioonid. Küpsetatava toote iga pool valmib võrdselt ja kiiresti. Küpsetamine toimub ühe kandikuga.
	Grillimine madalal võimsusel	40-280	Ahju laes olev väike grill töötab. Sobib väiksemate koguste grillimiseks.

	Grillimine täisvõimsusel	40-280	Ahju laes olev suur grill töötab. Sobib suures koguses grillimiseks.
	Grillimine koguvõimsusel ventilaatori toel	40-280	Suurel grillil köetav kuum õhk jaotub ventilaatoriga kiiresti ahju. Sobib suures koguses grillimiseks.
	Soojana hoidmine	40-100	Seda kasutatakse toiduainete pikemaks ajaks serveerimisvalmis temperatuuril hoidmiseks.
	Leiva küpsetuse funktsioon	-	Seda kasutatakse leiva küpsetamiseks. Sissetulevat seadistatud temperatuuri ja aega ei saa muuta.
	Lisafunktsiooni aktiveerimine	-	Seda kasutatakse selliste tööfunktsioonide aktiveerimiseks, mida funktsiooninäidikul alguses ei kuvata.
	Pürolüüs	-	Seda kasutatakse ahju isepuhastumiseks kõrgel temperatuuril. Vaadake selle funktsiooni tehnilisi andmeid hoolduse ja puhastamise jaotises.

3.4 Toote tarvikud

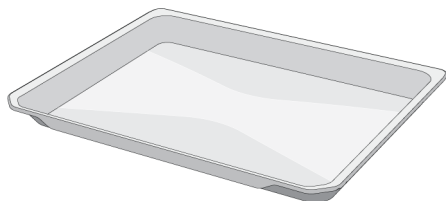
Teie tootes on mitmesuguseid tarvikuid. Selles jaotises on saadaval tarvikute kirjeldus ja õige kasutamise kirjeldused. Sõltuvalt toote mudelist on kaasas olev tarvik erinev. Kõik kasutusjuhendis kirjeldatud tarvikud ei pruugi teie tootes saadaval olla.



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

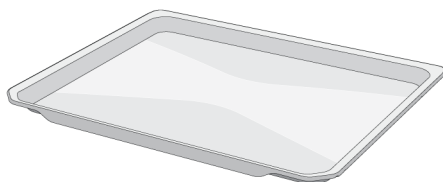
Standard tray

Seda kasutatakse küpsetiste, külmutatud toitude ja suurte tükide praadimiseks.



Pastry tray

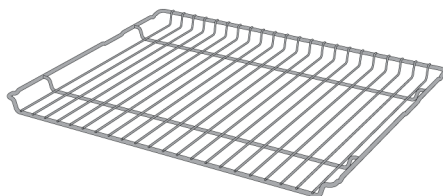
Seda kasutatakse küpsetiste, näiteks küpsiste ja küpsiste jaoks.



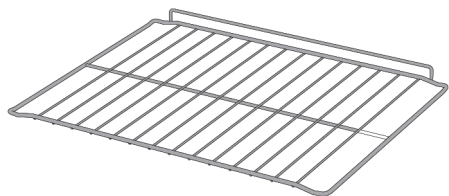
Traatgrill

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

Traatriuliga mudelitel :



Ilma traatriiuliteta mudelitel :

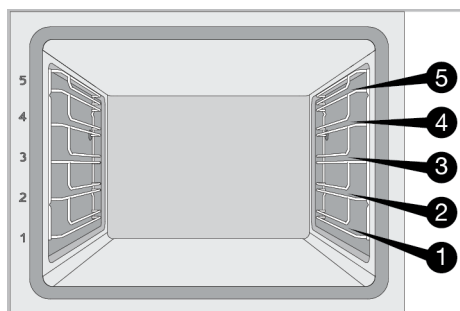


3.5 Toote lisaseadmete kasutamine

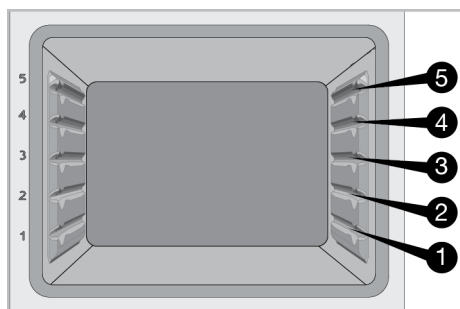
Toiduvalmistamise riigid

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

Traatriiuliga mudelitel :



Ilma traatriiuliteta mudelitel :

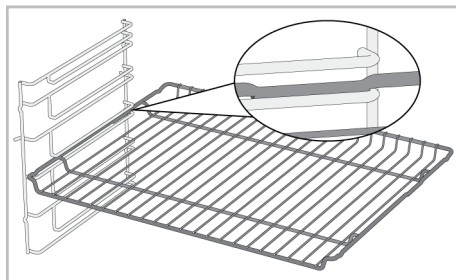


Traatresti asetamine küpsetusriiulitele

Traatriiuliga mudelitel :

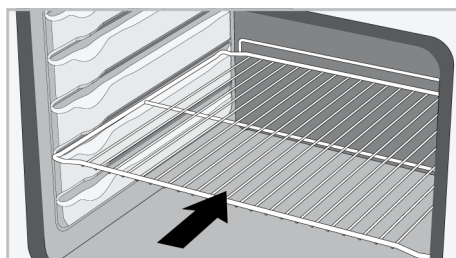
Väga oluline on asetada traatvõre õigesti traadipoolsetele riulitele. Traatresti soovitud riulile asetades peab avatud osa olema esiküljel. Parema küpsetamise tagamiseks tuleb traatrest kinnitada

traatriiuli peatuskohta. See ei tohi minna üle peatuspunkti, et kokku puutuda ahju tagaseinaga.



Ilma traatriiuliteta mudelitel :

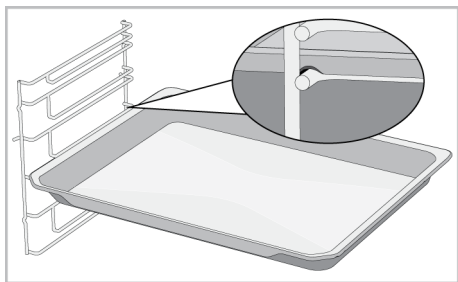
Väga oluline on asetada traatrest korralikult külgriiulitele. Traatrestil on riulile asetamisel üks suund. Traatresti soovitud riulile asetades peab avatud osa olema esiküljel.



Kandiku asetamine küpsetusriiulitele

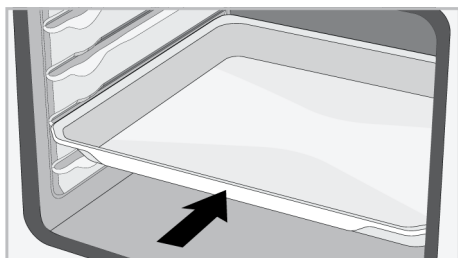
Traatriiuliga mudelitel :

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



Ilma traatriiuliteta mudelitel :

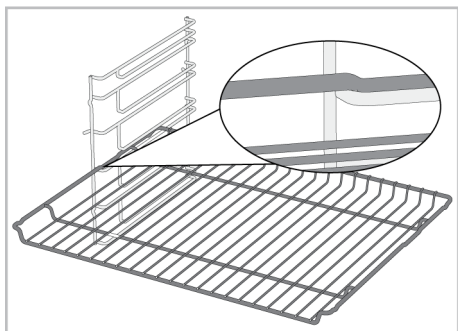
Samuti on oluline asetada kandikud korralikult külgriiulitele. Salvel on riiulile asetamisel üks suund. Kandiku soovitud riiulile asetamisel peab selle hoidmiseks mõeldud pool olema esiküljel.



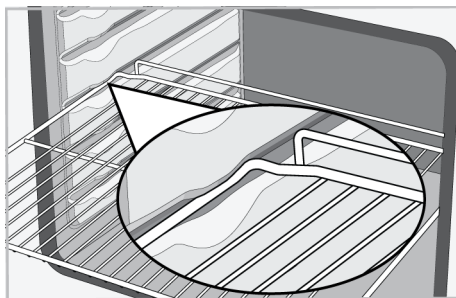
Traatresti peatamisfunktsioon

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

Traatriiuliga mudelitel :

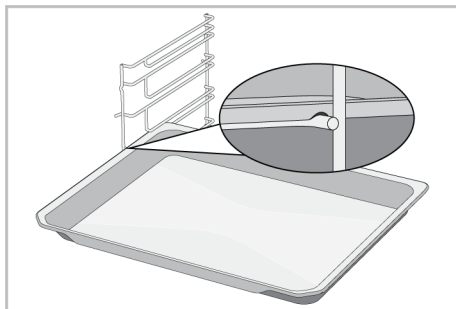


Ilma traatriiuliteta mudelitel :



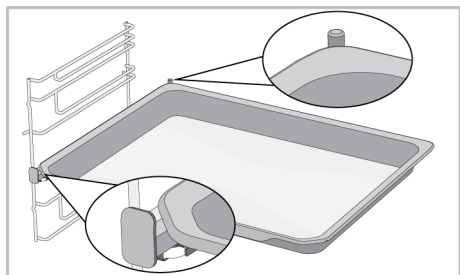
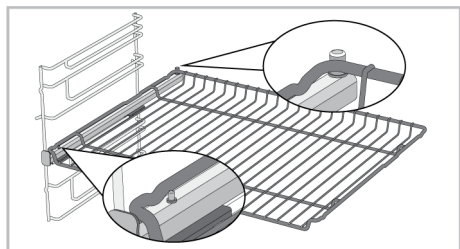
Salve peatamise funktsioon -Traatriiuliga mudelitel

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



Traatvõre ja aluse õige paigutamine teleskoopsiinidele-Traatriiulitega mudelitel ja teleskoopmudelitel

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



3.6 Tehniline kirjeldus

Üldised kirjeldused	
Toote välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus) (mm)	595 /594 /567
Ahju paigaldusmõõtmed (kõrgus/laius/sügavus) (mm)	590 - 600 /560 /min. 550
Pinge/Sagedus	220-240 V ~; 50 Hz
Juhtme tüüp ja ristlõige, mida kasutatakse / sobib tootes kasutamiseks	vähemalt H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Energiatarve (kW)	3,4
Ahju tüüp	Multifunktsionaalne ahi

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

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



Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid ette teatamata muuta.



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



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

4 Esmakasutus

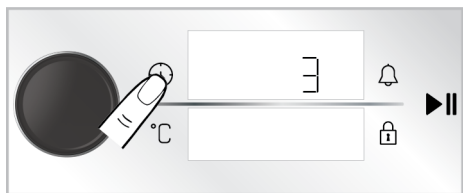
Enne seadme kasutuselevõttu on järgmistes jaotistes soovitatav toimida järgmiselt.

4.1 Esmaseadistus

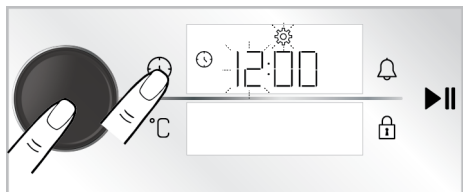


Enne ahju kasutuselevõttu seadistage alati kellaaeg. Kui Te seda ei seadista, ei õnnestu mõne ahjumudeli puhul toitu valmistada.

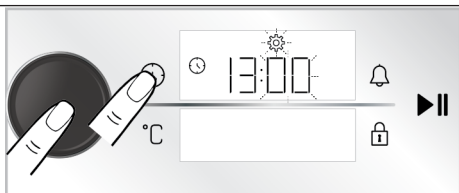
1. Pärast ahju väljalülitamist (kui ekraanil kuvatakse kellaaeg) puudutage sätete menüü aktiveerimiseks umbes 3-ks sekundiks klahvi .
- ⇒ Ekraanile ilmub pöördloendus kujul 3-2-1. Pöördloenduse lõppemisel aktiveeritakse sätete menüü.



2. Taimeri välja aktiveerimiseks vajutage ahju juhtnuppu või klahvi .
- ⇒ Taimeri/kestuse ekraanil hakkavad vilkuma taimeri väli ja sümbol .



3. Seadistage kellaaeg. Selleks keerake ahju juhtnuppu paremale/vasakule, ja aktiveerige minutiväli kas ahju juhtnupu või klahvi  vajutusega.
- ⇒ Taimeri/kestuse ekraanil hakkavad vilkuma minutiväli ja sümbol .



4. Määrake minutite arv ahju juhtnupu paremale/vasakule keeramisega. Taimeri välja kinnitamiseks vajutage ahju juhtnuppu või klahvi .
- ⇒ Kellaaeg on kehtestatud ja sümbol  jääb põlema.



Kui esimest taimeri seadistust ei tehta, jääbki kellaaegs tehases seadistatud kellaaeg. Kellaaja sätete hiljem muuta nagu on jaotises „**Sätet**“ kirjeldatud.



Elektrikatkestuse korral kellaaja sätet tühistatakse. See tuleb uuesti seadistada.

4.2 Initial Cleaning

1. Eemaldage kõik pakkematerjalid.
2. Eemaldage ahjust kõik kaasas olevad tarvikud.
3. Lülitage toode 30 minutiks sisse ja seejärel välja. Sel viisil põletatakse ja eemaldatakse jäägid ja kihid, mis võisid tootmise ajal ahju jääda.
4. Toote kasutamisel valige kõrgeim temperatuur ja tööfunktsioon, millega kõik Teie kuumutuselemendid töötada saavad. Vt "Ahju tööfunktsioonid" [► 14]. Järgmisest jaotisest saate teada, kuidas ahju kasutada.
5. Oodake, kuni ahi jahtub.
6. Pühkige toote pinnad niiske lapiga või käsna ja kuivatage lapiga.

Enne tarvikute kasutamist:

Ahjust eemaldatud tarvikud puhastage puhastusvahendi, vee ja pehme puhastuskäsnaga.

MÄRKUS: Mõned pesu- või puhastusvahendid võivad pinda kahjustada. Ärge kasutage puhastamise

ajal peeneteralisi puhastusvahendeid, puhastuspulbreid, puhastuskreeme ega teravaid esemeid.

MÄRKUS: Esmakordsel kasutuskorral võib suitsu ja lõhna tekkida mitmeks tunniks. See on normaalne, ja selle eemaldamiseks on vaja lihtsalt head ventilatsiooni. Vältige suitsu ja tekkivate lõhnade otsest sissehingamist.

5 Ahju kasutamine

5.1 Üldteave ahju kasutamise kohta

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

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

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

Ahju valgustus

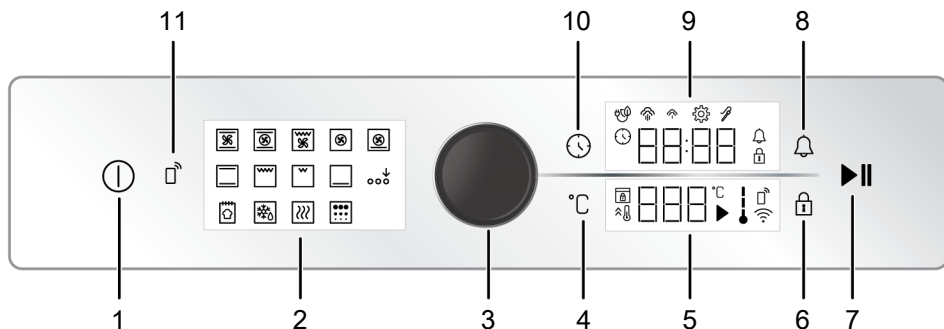
Ahju valgustus lülitub sisse, kui ahi hakkab küpsetama. Mõnedes mudelites valgustus jääb põlema küpsetusajal, teistes mudelites lülitub see teatud aja möödudes välja.

5.2 Ahju juhtseadme töö

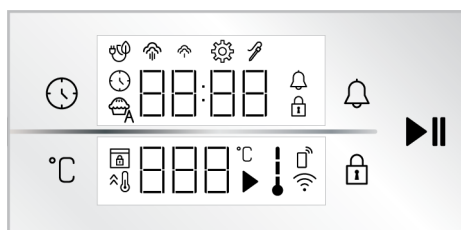
Üldhoiatused ahju juhtseadme kohta

- Küpsetusajaks saab maksimaalselt määrata 5:59 tundi. Soojana hoidmise funktsioonis on see aeg 23:59 tundi. Elektrikatkestuse korral tühistatakse eelseadistatud küpsetus ja küpsetusaeg.
- Mis tahes muudatuste tegemisel vilguvad ekraanil vastavad sümbolid. Tehtud seadistused tuleb salvestada. Selleks vajutage vastavat klahvi nagu kirjeldatud või oodake lühikest aega.

- Kui küpsetamise alguseks on olemas seatud küpsetusaeg, kuvatakse ekraanil järelejäänud aeg.
- Kui Teie juhtseadmel on sees kiireelsoojenduse säte, küpsetuse alguses ilmub ekraanile sümbol  ja ahi kiiresti saavutab küpsetuseks määratud temperatuuri. Kiireelsoojenduse sätte kohta vt jaotist „Sätted“.



- | | |
|-------------------------------------|-------------------------------|
| 1 Sisse/välja võti | 2 Funktsioonide ekraan |
| 3 Ahju juhtnupp | 4 Temperatuuri seadistusklahv |
| 5 Temperatuuri indikaatori piirkond | 6 Klahviluku võti |
| 7 Küpsetamise start/stopp klahv | 8 Äratusklahv |
| 9 Taimeri/kestuse indikaatori ala | 10 Kellaaja ja seadete klahv |
| 11 Eemaldage juhtklahv | |



Võtmed :

- : Kellaaja ja seadete klahv
- : Temperatuuri seadistusklahv
- : Klahviluku võti
- : Äratusklahv
- : Küpsetamise start/stopp klahv

Taimeri/kestuse indikaatori ala :

- : Küpsetusaja/kellaaja sümbol
- : Häire sümbol
- : Seadete sümbol
- : Klahviluku sümbol
- : Ökoventilaatoriga küpsetamise sümbol
- : Madala aurutaseme sümbol *
- : Kõrgetasemeline auru sümbol *
- : Lihasondi sümbol *

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

Temperatuuri indikaatori piirkond :

- : Küpsetamise sümbol
- : Temperatuuri sümbol
- : Ahju temperatuuri sümbol
- : Kiirsoojenduse (võimendi) sümbol
- : Ukseluku sümbol *
- : Eemaldage juhtsümbol *

: Wifi sümbol *

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

Ahju sisselülitamine

1. Lülitage ahi sisse klahvi vajutamisega.
 - ⇒ Pärast ahju sisselülitamist kuvatakse ekraanil esimene tööfunktsioon. Tööfunktsiooni, temperatuuri, küpsetusaega ning alarmi saab reguleerida, kui ekraan on selles olekus.



Kui sellel ekraanil sätteid ei määrata, lülitub ahi umbes 5 minutiga välja ja ekraanil kuvatakse kellaaeg.

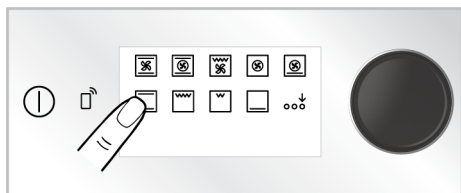
Ahju väljalülitamine

Lülitage ahi välja klahvi ① vajutamisega. Ekraanil kuvatakse kellaaega.

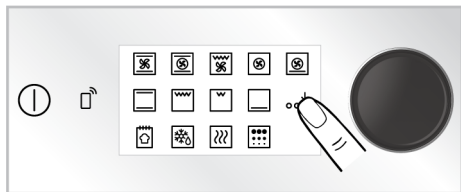
Käsitsi temperatuuri ja ahju tööfunktsiooni valimine küpsetamisel

Saate neid toiduvalmistamisel käsitsi reguleerida (võimaluste piires), ilma küpsetusaega määramata, valides toidule vastava temperatuuri ja tööfunktsiooni. Näidetena on joonistel kasutatud funktsiooni "Ülemine ja alumine kuumutus" ning temperatuuri 180 °C.

1. Lülitage ahi sisse klahvi ① vajutamisega.
2. Puudutage funktsioonide ekraanil soovitud tööfunktsiooni.

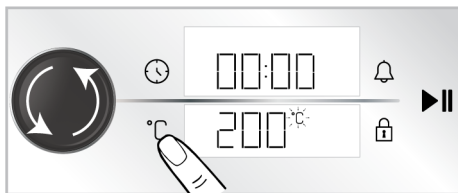


3. Kui valitud funktsioon pole funktsioonide ekraanil kuvatavate esimeste tööfunktsioonide hulgas, saate alumises reas olevaid tööfunktsioone aktiveerida nupu "Lisafunktsiooni aktiveerimine" vajutamisega.



4. Ekraanile ilmub Teie valitud tööfunktsiooni etteantud temperatuur. Selle temperatuuri muutmiseks vajutage üks kord ahju juhtnuppu või klahvi °C ja keerake ahju juhtnuppu paremale/vasakule.

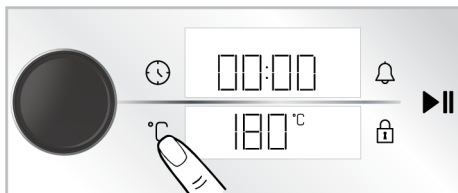
⇒ Temperatuuriekraanil hakkab vilkuma sümbol °C.



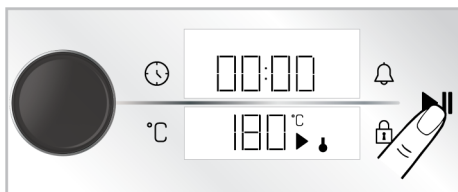
Kui muudate tööfunktsiooni pärast tööfunktsiooni jaoks etteantud temperatuuri muutmist, ilmub ekraanile temperatuur, mille viimati määrasite. Kui valitud temperatuur ei asu valitud tööfunktsiooni temperatuurivahemikus, kuvatakse selle tööfunktsiooni kõrgeim temperatuur.

5. Kinnitage temperatuur klahvi °C vajutamisega.

⇒ Temperatuuriekraanile jääb põlema sümbol °C.



6. Pärast tööfunktsiooni ja klahvi temperatuuri määramist vajutage küpsetuse alustamiseks klahvi ►.



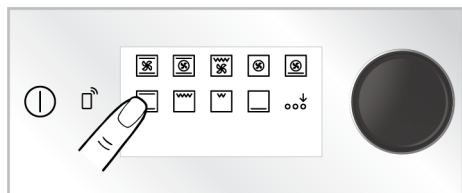
⇒ Teie ahi hakkab valitud funktsiooni ja temperatuuri kasutades kohe tööle. Temperatuuriekraanil kuvatakse sümbolid ↓ ja ►. Ekraanil hakkab lugema küpsetusaeg. Kui temperatuur ahjus saavutab seatud temperatuuri, süttib iga osa sümbolist ↓. Ahi ei lülitu automaatselt välja, kuna käsitsi

küpsetamise korral on küpsetusaeg määramata. Teie peate küpsetamist kontrollima ja seejärel ahju välja lülitama. Kui küpsetus on lõpule viidud, vajutage selle lõpetamiseks klahvi ►|| või klahvi ① ahju täielikuks väljalülitamiseks.

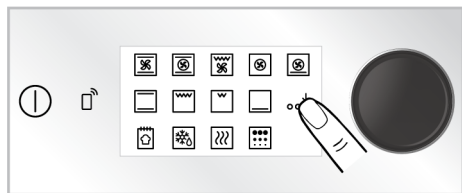
Küpsetamine küpsetusaja määramisega

Kui soovite, et ahi lülituks küpsetusaja lõppedes automaatselt välja, valige toidule vastava temperatuur ja tööfunktsioon ning seadke taimer küpsetusajale. Näidetena on joonistel kasutatud funktsiooni "Ülemine ja alumine kuumutus", temperatuuri 180 °C ning küpsetusajana 45 minutit.

1. Lülitage ahi sisse klahvi ① vajutamisega.
2. Puudutage funktsioonide ekraanil soovitud tööfunktsiooni.

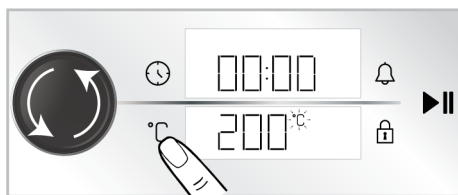


3. Kui valitud funktsioon pole funktsioonide ekraanil kuvatavate esimeste tööfunktsioonide hulgas, saate alumises reas olevaid tööfunktsioone aktiveerida nupu "Lisafunktsiooni aktiveerimine" vajutamisega.



4. Ekraanile ilmub Teie valitud tööfunktsiooni etteantud temperatuur. Selle temperatuuri muutmiseks vajutage üks kord ahju juhtnuppu või klahvi °C ja keerake ahju juhtnuppu paremale/vasakule.

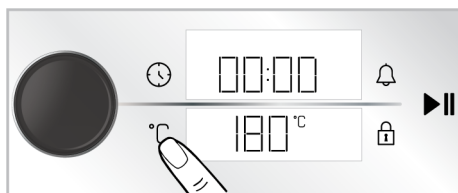
⇒ Temperatuuriekraanil hakkab vilkuma sümbol °C.



i Kui muudate tööfunktsiooni pärast tööfunktsiooni jaoks etteantud temperatuuri muutmist, ilmub ekraanile temperatuur, mille viimati määrasite. Kui valitud temperatuur ei asu valitud tööfunktsiooni temperatuurivahemikus, kuvatakse selle tööfunktsiooni kõrgeim temperatuur.

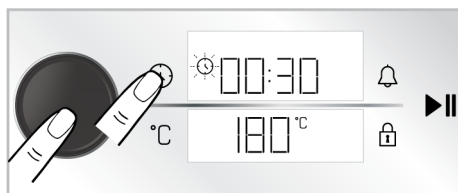
5. Kinnitage temperatuur klahvi °C vajutamisega.

⇒ Temperatuuriekraanile jääb põlema sümbol °C.



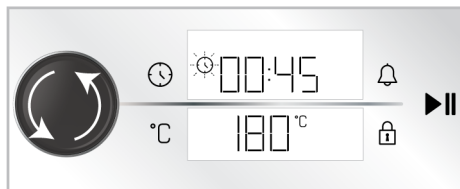
6. Küpsetusaja määramiseks vajutage ahju juhtnuppu või vajutage üks kord klahvi ⌚.

⇒ Taimeri/kestuse ekraanile ilmub eelseadistatud väärtus „30 minutit“ ja hakkab vilkuma sümbol ⌚.



 Küpsetusaja kiireks reguleerimiseks saate küpsetusaja v rtuseks seada 30 minutit. Selleks vajutage pärast tööfunktsiooni ja temperatuuri seadistamist ahju juhtnuppu või puudutage klahvi . Seda aega saab muuta ahju juhtnuppu paremale/vasakule keeramisega.

7. M  raake küpsetusaeg ahju juhtnupu paremale/vasakule keeramisega. Kinnitage säte klahvi  vajutamisega.



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

8. Pärast tööfunktsiooni, temperatuuri ja küpsetusaja m  aramist vajutage küpsetuse alustamiseks klahvi .



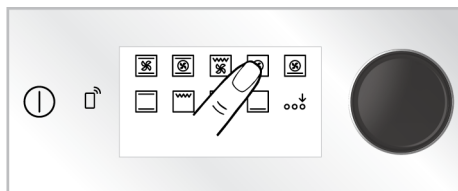
⇒ Teie ahi hakkab valitud tööfunktsiooni ja temperatuuri kasutades kohe tööle ning ekraanile ilmub küpsetusaja pöördloendus. Temperatuuriekraanil kuvatakse sümbolid  ja . Kui temperatuur ahjus saavutab seatud temperatuuri, süttib iga osa sümbolist . Redigeeritud küpsetusaja möödumisel ilmub temperatuuriekraanile teade „L  pp“, taimer annab helisignaali ja küpsetamine lõpeb.

9. Hoiatussignaal kostab 1 minut. Klahvi  vajutamine helisignaali kostumisel ja temperatuuriekraanile teate „End“ ilmumisel käivitab ahju tähtajatu t  . Ahju lülitub välja klahvi  vajutamisel. Mistahes muu klahvi vajutamisel helisignaali lõpetatakse.

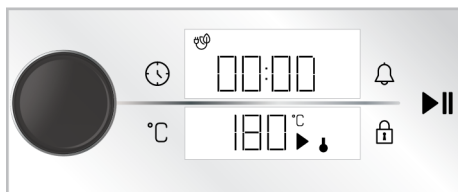
Säästlik kuumutus ventilaatoriga

Energia säästmiseks saate vahemikus 160-220  C „Kuumutus ventilaatoriga“ asemel kasutada käesolevat funktsiooni, kuid siis on küpsetusaeg pikem.

1. Lülitage pliiti klahvi  vajutamisega sisse.
2. Funktsioonide ekraanil puudutage 3-ks sekundiks tööfunktsiooni „Kuumutus ventilaatoriga“.



⇒ Ekraanile ilmub pöördloendus kujul 3-2-1. Kui pöördloendus on läbi, ilmub taimeri/kestuse ekraanile sümbol  ning lülitatakse sisse funktsioon „Säästlik kuumutus ventilaatoriga“.



3. M  aratud temperatuuri ja küpsetusaja saab muuta eelnevates jaotistes kirjeldatud moel. Siis v  ite hakata küpsetama.
- ⇒ Režiimis „Säästlik kuumutus ventilaatoriga“ põleb valgusti küpsetamise ajal energiasäästu eesmärgil l  hemalt kui muu k psetusfunktsiooni puhul.

Leiva küpsetuse funktsioon

Teie ahi on varustatud spetsiaalselt leiva küpsetamiseks mõeldud funktsiooniga "Leiva küpsetuse funktsioon". Antud funktsiooni temperatuur ja aeg ei ole muudetavad.

Koostisosad:

- 500 g jahu
- 15 g suhkrut
- 10 g kiirpärm
- 10 g päevalilleõli
- 8 g soola
- 300 ml vett (35 °C)

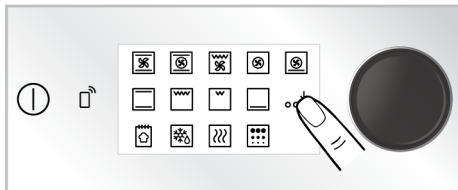
Taigna peale määrimiseks:

- 2 tl päevalilleõli

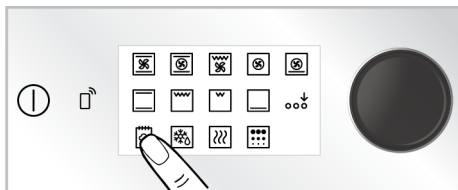
Ettevalmistamine

1. Sõeluge jahu sügavasse anumasse. Lisage jahule suhkur ja segage need ühtlaselt kokku.
2. Tehke jahu keskele süvend ja lisage pärm, soola ja päevalilleõli. Sooja vett valatakse järk-järgult, alustades anuma külgedelt.
3. Sõtkuge tainast käsitsi või sõtkemasinas umbes 10-15 minutit.
4. Keerake sõtkutud tainast paar korda käsitsi ja pange see anumasse. Pintselage tainas 1 tl päevalilleõliga ja katke see toidukilega nii, et see puutuks kokku tainaga.
5. Taina toidukilega katmise järel katke see paksu lapiga ja jätke see toatemperatuuril kerkima.
6. Tõstke 60 minutit hapnenud tainas lauale ja voldige see 4- 5 korda kokku, et õhk välja lasta. Pintselage tainas 1 tl päevalilleõliga ja katke see toidukilega nii, et see puutuks kokku tainaga. Lase tainal veel 30 minutit toatemperatuuril kerkida.
7. Pange ahjuplaat ahjusse 3. riiulile.
8. Lülitage pliit klahvi ① vajutamisega sisse.

9. Alumise rea funktsioonide aktiveerimiseks vajutage funktsioonide ekraanil nuppu "Lisafunktsiooni aktiveerimine".



10. Funktsioonide ekraani vajutage nuppu "Leiva küpsetuse funktsioon".



11. Küpsetamise käivitamiseks vajutage klahvi ►||.



12. Küpsetusaja möödudes kostub ühe minuti jooksul helisignaal. Klahvi ① vajutamisel lülitub ahi välja. Mistahes muu klahvi vajutamisel helisignaal lõpetatakse.

5.3 Sätted

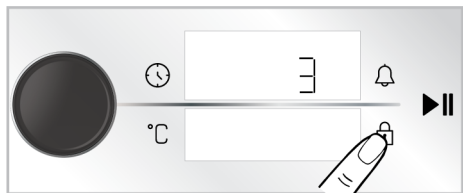


Pöördloendus kujul 3-2-1 kuvatakse ekraanil sisselülitamiseks pikka vajutust vajavates menüüdes või sätetes. Pöördloenduse lõpetamisel aktiveeritakse vastav menüü või säte.

Klahviluku aktiveerimiseks

Klahviluku funktsiooni abil saate kaitsta juhtseadet sekkumise eest.

1. Hoidke klahvi  all, kuni taimer/kestuse ekraanile ilmub sümbol .



- ⇒ Ekraanile ilmub pöördloendus kujul 3-2-1. Kui pöördloendus on läbi, ilmub taimer/kestuse ekraanile sümbol  ning lülitatakse sisse klahvilukk. Kui pärast klahviluku seadistamist vajutatakse mõnda klahvi või ahju juhtnuppu, kostab taimer helisignaali ja vilgub sümbol .



-  Sisselülitatud klahviluku korral ei saa juhtseadme klahve kasutada. Klahvilukku ei tühistata elektrikatkestuse korral.

Klahviluku desaktiveerimiseks

1. Hoidke klahvi  all, kuni taimer/kestuse ekraanile ilmub sümbol .

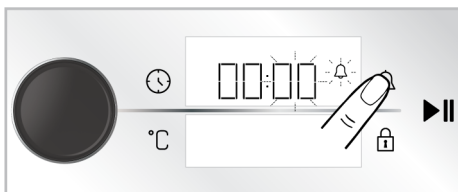
- ⇒ Ekraanile ilmub pöördloendus kujul 3-2-1. Kui pöördloendus on läbi, kaob taimer/kestuse ekraanilt sümbol  ning lülitatakse välja klahvilukk.

Alarmi sätestamiseks

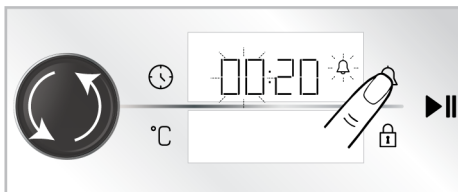
Seadme juhtseadet saate kasutada mitte ainult küpsetamise, vaid ka muude hoiatuste või meeldetuletuste jaoks. Alarm ei mõjuta ahju tööfunktsioone. Seda kasutatakse hoiatamise eesmärgil. Näiteks saate alarmi kasutada siis, kui soovite toitu teatud aja möödudes ahjus keerata. Niipea kui Teie poolt määratud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

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

1. Alarmi ajavahemiku määramiseks vajutage ükskord klahvi .
⇒ taimer/kestuse ekraanil hakkavad vilkuma minutiväli ja sümbol .



2. Minutite määramiseks keerake ahju juhtnuppu paremale/vasakule ja käivitage taimer klahvi  vajutamisega.
3. Määrake aeg ahju juhtnupu paremale/vasakule keeramisega. Sätte kinnitamiseks vajutage veelkord klahvi .



- ⇒ Seejärel taimer/kestuse ekraanil sütib sümbol  ja alarmi aeg hakkab kuval pöördloendama.

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

-  Kui määrata samaaegselt alarmi aeg ja küpsetusaeg, kuvatakse taimer/kestuse ekraanil lühemat aega.

Alarmi väljalülitamiseks

1. Alarmi ajavahemiku möödudes kostub ühe minuti jooksul hoiatussignaali. Helisignaali peatamiseks vajutage suvalist klahvi.
⇒ Helisignaali lakkab.

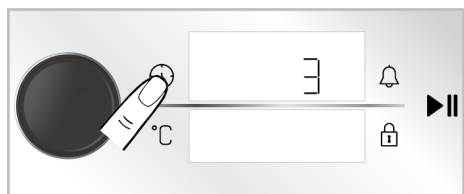
Alarmi tühistamises

1. Alarmi ajavahemiku lähtestamiseks vajutage klahvi .
⇒ Taimeri/kestuse ekraanil hakkab vilkuma sümbol .
2. Kui alarmi aeg jõuab väärtuseni „00:00“, keerake ahju juhtnuppu paremale/vasakule.

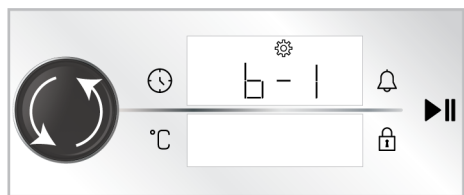
Helitugevuse sätestamine

Saate seadistada juhtseadme helitugevust. Selle sätte seadmiseks peate oma ahju välja lülitama.

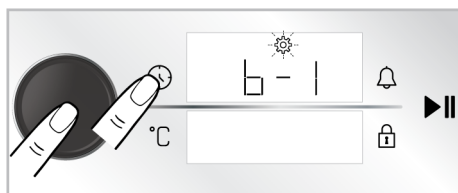
1. Pärast ahju väljalülitamist (kui ekraanil kuvatakse kellaaeg) puudutage sätete menüü aktiveerimiseks umbes 3-ks sekundiks klahvi .
- ⇒ Ekraanile ilmub pöördloendus kujul 3-2-1. Pöördloenduse lõppemisel aktiveeritakse sätete menüü.



2. Keerake ahju juhtnuppu paremale/vasakule, kuni taimeri/kestuse ekraanile ilmub teade „b-1“ või „b-2“.



3. Aktiveerige heli säte klahvi  või ahju juhtnupu vajutamisega.
⇒ Taimeri/kestuse ekraanil hakkab vilkuma sümbol .

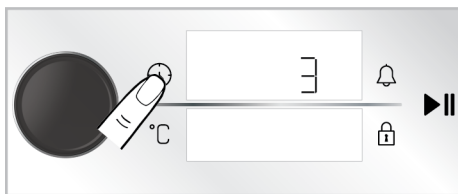


4. Määrake soovitud heli ahju juhtnupu paremale/vasakule keeramisega.
5. Kinnitage soovitud heli klahvi  või ahju juhtnupu vajutamisega.

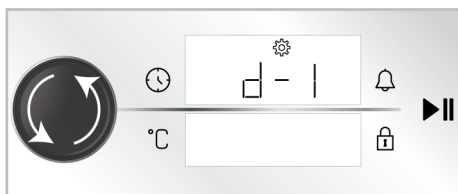
Ekraani heleduse määramine

Saate seadistada juhtseadme ekraani ereduse. Selle sätte seadmiseks peate oma ahju välja lülitama.

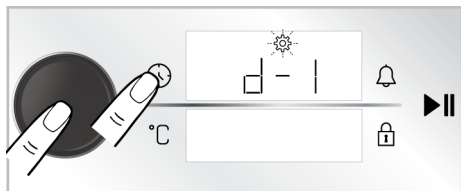
1. Pärast ahju väljalülitamist (kui ekraanil kuvatakse kellaaeg) puudutage sätete menüü aktiveerimiseks umbes 3-ks sekundiks klahvi .
- ⇒ Ekraanile ilmub pöördloendus kujul 3-2-1. Pöördloenduse lõppemisel aktiveeritakse sätete menüü.



2. Keerake ahju juhtnuppu paremale/vasakule, kuni taimeri/kestuse ekraanile ilmub teade „d-1“, „d-2“ või „d-3“.



3. Aktiveerige heleduse säte klahvi  või ahju juhtnupu vajutamisega.
⇒ Taimeri/kestuse ekraanil hakkab vilkuma sümbol .

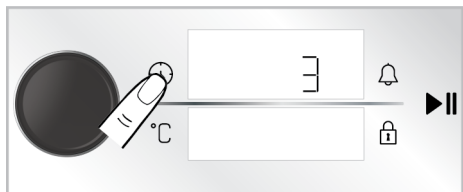


4. Määrake soovitud heledus ahju juhtnupu paremale/vasakule keeramisega.
5. Kinnitage heledus klahvi või ahju juhtnupu vajutamisega.

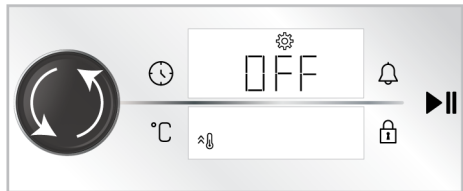
Kiire eelsoojenduse (kiirendaja) funktsiooni sätestamine

Saate oma roa küpsetamist käivitada automaatselt kiire eelsoojenduse funktsiooniga. Selleks lülitage sisse kiire eelsoojenduse säte. Selle sätte seadmiseks peate oma ahju välja lülitama.

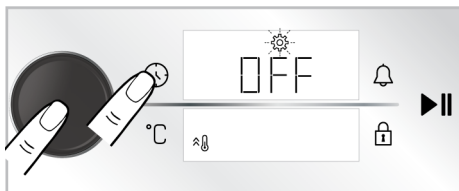
1. Pärast ahju väljalülitamist (kui ekraanil kuvatakse kellaaeg) puudutage sätete menüü aktiveerimiseks umbes 3-ks sekundiks klahvi .
- ⇒ Ekraanile ilmub pöördloendus kujul 3-2-1. Pöördloenduse lõppemisel aktiveeritakse sätete menüü.



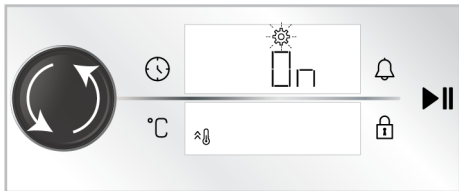
2. Keerake ahju juhtnupu paremale/vasakule, kuni ekraanile ilmuvad sümbol ja teade „VÄLJAS”.



3. Aktiveerige kiire eelsoojenduse (kiirendaja) säte klahvi või ahju juhtnupu vajutamisega.
- ⇒ Taimeri/kestuse ekraanil hakkab vilkuma sümbol .



4. Muutke ekraanil olev sätte olek olekult „VÄLJAS” olekule „SEES”. Selleks keerake ahju juhtnupu paremale/vasakule.



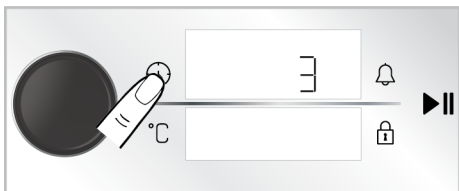
5. Kinnitage eelsoojenduse (kiirendaja) säte klahvi või ahju juhtnupu vajutamisega.

Saate kiire eelsoojenduse välja lülitada, korrates samu toiminguid. Olekule „VÄLJAS” lülitades saate välja lülitada kiire eelsoojenduse sätte.

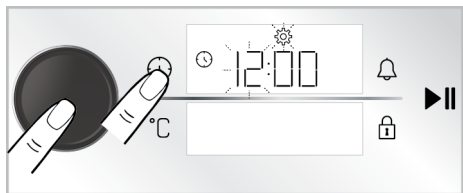
Kellaaja muutmine

Eelnevalt määratud kellaaja muutmiseks

1. Pärast ahju väljalülitamist (kui ekraanil kuvatakse kellaaeg) puudutage sätete menüü aktiveerimiseks umbes 3-ks sekundiks klahvi .
- ⇒ Ekraanile ilmub pöördloendus kujul 3-2-1. Pöördloenduse lõppemisel aktiveeritakse sätete menüü.

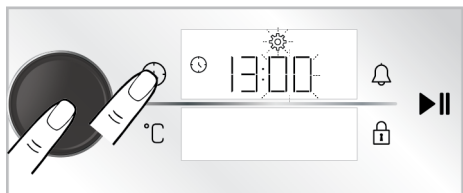


2. Taimeri välja aktiveerimiseks vajutage ahju juhtnupu või klahvi .
- ⇒ Taimeri/kestuse ekraanil hakkavad vilkuma taimeri väli ja sümbol .



3. Seadistage kellaaeg. Selleks keerake ahju juhtnuppu paremale/vasakule, ja aktiveerige minutiväli kas ahju juhtnupu või klahvi vajutusega.

⇒ Taimeri/kestuse ekraanil hakkavad vilkuma minutiväli ja sümbol .



4. Määrake minutite arv ahju juhtnupu paremale/vasakule keeramisega. Taimeri välja kinnitamiseks vajutage ahju juhtnuppu või klahvi .

⇒ Kellaaeg on kehtestatud ja sümbol jääb põlema.

Ahi ühendamine traadita võrguga ja selle lisamine rakendusse "HomeWhiz"

Saate oma ahju ühendada traadita võrguga ja juhtida seda nutiseadme abil rakenduse "HomeWhiz" kaudu. Selleks installige esmalt nutiseadmesse rakendus "HomeWhiz". Rakendus "HomeWhiz" on saadaval iOS-i ja Androidi mobiilsetes operatsioonisüsteemides.

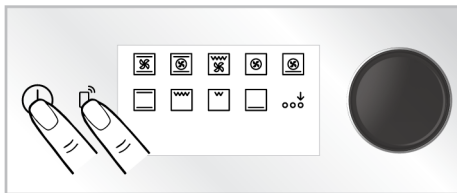


Pärast rakenduse "HomeWhiz" allalaadimist järgige oma kodu loomiseks rakenduse juhiseid.

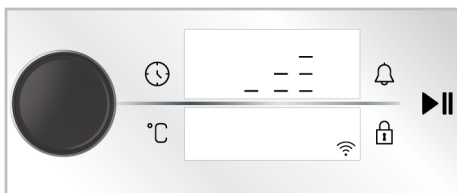


Saate ahju ühendamise traadita võrguga ja ahju kaugjuhtimispuldi aktiveerimise lõpule viia, järgides rakenduses toodud juhiseid.

1. Ahju seadistamisrežiimile lülitamiseks vajutage pärast ahju väljalülitamist (ekraanil kuvatakse kellaaeg) samaaegselt umbes 3-ks sekundiks klahve ja .



⇒ Kui ahi lülitub seadistusrežiimile, kuvatakse ekraanil animatsioon, kus mõned read vilguvad.



2. Avage Teie nutiseadmesse installitud rakendus "HomeWhiz". Pärast kodu loomist valige ahi köögiseadmete alt ja sisestage rakendusse oma toote laonumber ning järgige rakenduses kirjeldatud samme.



Teie seadme laonumber on number, mis algab numbritega "77 ..." ja asub kasutusjuhendi esiküljel alumises osas.

3. Viige lõpule oma ahju kasutuselevõtt rakenduses, järgides rakenduses toodud juhiseid.

Ahi kaugjuhtimispuldi aktiveerimine

Kaugjuhtimise lubamiseks pärast ahju kasutuselevõttu rakenduses "HomeWhiz":

1. Vajutage klahvi , kui ekraanil on näha sümbol .

⇒ Ekraanil kuvatakse sümbol koos sümboliga .



Kui sümbolit  ei kuvata, hoidke klahvi  all, kuni sümbol  ilmub ekraanile. Kui Te pole oma seadet rakenduses "HomeWhiz" kasutusele võtnud, vilgub ükskord sümbol  ja kostub veateate signaal.



Kontrollige seadme internetiühendust, kui ekraanil kuvatakse sümbolit , kuid klahvi  vajutamisel kostub veateate signaal ning kui sümbolit  ei kuvata ekraanil või kui vilgub sümbol . Kui internetiühendus on korras ja probleem püsib, korrake installimine.

Kasutusele võetud ahju sidumise kustutamine rakenduses Homewhiz

Pärast seadme lisamist rakendusse "HomeWhiz" seob Teie "HomeWhiz"-i kasutajakonto Teie seadme selle teabega. Sidumise kustutamiseks rakenduses

kasutatava konto juurdepääsu kaotamise tõttu või muudel põhjustel tuleb läbi teha järgmised toimingud.

1. Kui toode on välja lülitatud (aga ekraanil on näha kellaega), vajutage umbes 5-ks sekundis klahve  ja .

⇒ Ekraanile ilmub pöördloendus, mis algab 5-ga.

2. Kui pöördloendus on lõpule jõudnud, kuvatakse ekraanil sidumise kustutamise animatsioon.
3. Kui sidumise kustutamine on probleemideta lõpule jõudnud, kostab helisignaal ja Teie ahi taaskäivitub.



Kui sidumise kustutamisel on probleeme ja protsessi ei saa lõpule viia, kostab tõrkesignaal.

4. Pärast sidumise kustutamist saate toote uuesti oma "HomeWhiz"-i kontoga siduda.

Vastavus standarditele ja testimisteave / EL-i vastavusdeklaratsioon

	Selle toote arendus-, tootmis- ja müügietaapid viiakse läbi kõigis asjakohastes Euroopa Liidu õigusaktides sätestatud ohutuseeskirjade kohaselt.
Sagedusriba	: 2,4 GHz
Max. edastamise võimsus	: max. 100 mW
CE vastavusdeklaratsioon Arçelik A.Ş. kinnitab, et see toode vastab 2014/53/EL direktiivile. Üksikasjalik PUNANE vastavusdeklaratsioon on saadaval veebisaidil support.beko.com teie toote tootelehe lisadokumentides.	

Toote määratletud küberturvalisusega seotud tarkvarauuenduse tunni periood on toote garantii. Pärast seda perioodi ei ole küberturvalisusega seotud tarkvaravärskendused garanteeritud.

6 Üldteave küpsetamise kohta

Sellest jaotisest leiate näpunäiteid toiduvalmistamise kohta.

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

6.1 Üldhoiatused mikrolaineahjus küpsetamise kohta

- Ahjuukse avamisel küpsetamise ajal või pärast seda võib tekkida kuum aur. Aur võib põletada käsi, nägu ja/või silmi. Ahjuukse avamisel hoiduge sellest eemale.
- Küpsetamise käigus tekkiv intensiivne aur võib temperatuurierinevuse tõttu moodustada kondenseerunud veetilku ahju sise- ja välispinnale ning mööbli ülaosadele. See on normaalne ja füüsilise nähtus.
- Toiduvalmistamise temperatuuri ja aja väärtused võivad retseptist ja kogusest sõltuvalt erineda. Sel põhjusel on need väärtused antud vahemikena.
- Enne toiduvalmistamise alustamist eemaldage alati ahjust tarvikud, mida Te ei hakka kasutama. Tarvikud, mis jäävad ahju, võivad takistada Teie toitu valmimast õigete väärtuste juures.
- Toitude puhul, mida valmistate vastavalt oma retseptile, vaadake teavet sarnaste toitude kohta, mis on toodud toiduvalmistamise nõuannete tabelites.
- Kaasasolevate tarvikute kasutamine tagab Teile parimat toiduvalmistamist. Järgige alati Teie poolt kasutatavate väliste köögitarvete puhul antud hoiatusi ja teavet.
- Lõigake rasvakindlat paberit, mida toiduvalmistamisel kasutate, kasutatavasse köögianumasse sobivateks tükkideks. Köögianumast ulatuv rasvakindel paber võib põhjustada põletusi ja mõjutada Teie küpsetamise kvaliteeti. Kasutage rasvakindlat paberit ettenähtud temperatuuride vahemikus.
- Hea tulemuse tagamiseks küpsetamisel asetage toit soovitatud riulile. Ärge muutke küpsetamise ajal riuliasendit.

6.1.1 Pagaritooted ja ahjutoidud

Üldteave

- Hea toiduvalmistamise tagamiseks soovitame kasutada toote tarvikuid. Kui kavatsete kasutada väliseid kööginõusid, eelistage tumedaid, mittekleepuvaid ja kuumuskindlaid nõusid.
- Kui toiduvalmistamise nõuannete tabelis soovitatakse eelsoojendamist, pange toit pärast eelsoojendamist kindlasti ahju.
- Kui kavatsete süüa teha traatrestil asuvate kööginõude abil, asetage need traatrestikeskele, mitte tagaseina lähedusse.
- Kõik pagaritoodete valmistamiseks kasutatavad materjalid peavad olema värsked ja toatemperatuuril.
- Toidu valmiduse olek võib varieeruda sõltuvalt toidu kogusest ja kööginõu suurusest.
- Metallist, keraamilised ja klaasist vormid pikendavad toiduvalmistamisele kuluvat aega, ja küpsetiste alumine pind ei pruunistu ühtlaselt.
- Küpsetuspaberit kasutades võib toidu alumisel pinnal täheldada kerget pruunistumist. Sellises olukorras peate võib-olla pikendama toiduvalmistamise aega umbes 10 minuti võrra.
- Toiduvalmistamise nõuannete tabelis äratoodud väärtused on määratud kindlaks meie laborites läbi viidud testide tulemusel. Teie jaoks sobivad väärtused võivad nendest väärtustest erineda.
- Asetage toit toiduvalmistamise nõuannete tabelis soovitatud riulile. Ahju alumist riulit käsitletakse 1. riulina.

Näpunäiteid kookide küpsetamiseks

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

- Kui kook on seest hästi küpsenud, kuid väljast on kleepuv, kasutage vähem vedelikku, alandage temperatuuri ja suurendage küpsetusaega.

Vihjeid pagaritoodete kohta

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

Küpsetusnõuannete tabel küpsetiste ja ahjuroogade jaoks

Soovitused ühe plaadiga küpsetamiseks

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

Toit	Kasutatav tarvik	Töõfunktsioon	Riikli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
kukkel	Standardne salv *	Kuumutus ventilaatoriga	3	180	20 ... 30
Terve leib	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	200	30 ... 40
Terve leib	Standardne salv *	Kuumutus ventilaatoriga	3	200	30 ... 40
Lasanje	Klaasist/metallist ristkülikukujuline anum traatrestil **	Ülemine ja alumine kuumutus	2 või 3	200	30 ... 40
õunapirukas	Ümmargune must metallvorm, 20 cm läbimõõduga traatrestil **	Ülemine ja alumine kuumutus	2	180	50 ... 65
õunapirukas	Ümmargune must metallvorm, 20 cm läbimõõduga traatrestil **	Kuumutus ventilaatoriga	3	170	50 ... 65
Pitsa	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	280	5 ... 9
Pitsa	Standardne salv *	Pitsafunktsioon	2	280	5 ... 10

Soovitused kahe plaadiga küpsetamiseks

Toit	Kasutatav tarvik	Töõfunktsioon	Riikli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Väikesed koogid	2-Standardne salv * 4-Kondiitriplaat *	Kuumutus ventilaatoriga	2 - 4	150	25 ... 35
Küpsis	2-Standardne salv * 4-Kondiitriplaat *	Kuumutus ventilaatoriga	2 - 4	170	25 ... 35
Kondiitritooteid	1-Standardne salv * 4-Kondiitriplaat *	Kuumutus ventilaatoriga	1 - 4	180	40 ... 50
kukkel	2-Standardne salv * 4-Kondiitriplaat *	Kuumutus ventilaatoriga	2 - 4	180	20 ... 30

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide toiduainete puhul.

*Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.

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

Töofunktsiooniga "Säästlik kuumutus ventilaatoriga" toiduvalmistamise nõuannete tabel

- Töofunktsiooni "Säästlik kuumutus ventilaatoriga" puhul ärge muutke temperatuuri pärast toiduvalmistamise alustamist.

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

Toit	Kasutatav tarvik	Riili asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Väikesed koogid	Standardne salv *	3	160	25 ... 35
Küpsis	Standardne salv *	3	180	25 ... 35
Konditritooted	Standardne salv *	3	200	45 ... 55
kukkel	Standardne salv *	3	200	35 ... 45

* Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.

6.1.2 Liha, kala ja linnuliha

Grillimise põhipunktid

- Kanaliha, kalkuniliha ja suurte lihatükkide maitsestamine sidrunimahla ja pipraga enne toiduvalmistamist suurendab toiduvalmistamise tõhususe.
- Kontidega liha praadimiseks kulub 15–30 minutit rohkem kui filee praadimiseks.
- Liha paksuse iga sentimeetri kohta peaksite arvutama umbes 4 kuni 5 minutit toiduvalmistamise aega.

- Kui toiduvalmistamise aeg on läbi, jätke liha umbes 10-ks minutiks ahju. Liha mahlad jaotuvad paremini praetud liha sees ja ei tule välja liha lõikamisel.
- Kala tuleks paigutada kuumakindlas plaadis keskmisele või alumisele riulile.
- Toiduvalmistamise nõuannete tabelis toodud roogasid valmistage sama ahjuplaadi peal.

Küpsetusnõuannete tabel liha-, kala- ja linnuroogade jaoks

Toit	Kasutatav tarvik	Töofunktsioon	Riili asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Praad (terve) / Praad (1 kg)	Standardne salv *	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	3	15 min. 250/ maks., pärast 180 ... 190	60 ... 80
Lamba sääre (1,5-2 kg)	Standardne salv *	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	3	170	85 ... 110
Praetud kana (1,8-2 kg)	Traatgrill * Asetage üks alus alumisele riulile.	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	2	15 min. 250/ maks., pärast 190	60 ... 80
Praetud kana (1,8-2 kg)	Traatgrill * Asetage üks alus alumisele riulile.	Kuumutus ventilaatoriga	2	200 ... 220	60 ... 80
Praetud kana (1,8-2 kg)	Traatgrill * Asetage üks alus alumisele riulile.	3D-funktsioon	2	15 min. 250/ maks., pärast 190	60 ... 80
kalkun (5,5 kg)	Standardne salv *	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	1	25 min. 250/ maks., pärast 180 ... 190	150 ... 210

Toit	Kasutatav tarvik	Töofunktsioon	Riili asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
kalkun (5,5 kg)	Standardne salv *	3D-funktsioon	1	25 min. 250/ maks., pärast 180 ... 190	150 ... 210
Kala	Traatgrill * Asetage üks alus alumisele riilile.	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	3	200	20 ... 30
Kala	Traatgrill * Asetage üks alus alumisele riilile.	3D-funktsioon	3	200	20 ... 30

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide toiduainete puhul.

*Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.

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

6.1.3 Grill

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

Üldhoiatused

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

Grillimise põhipunktid

- Grillimiseks võite võimalikult sarnase paksuse ja kaaluga toite.
- Asetage grillitavad tükid traatrestile või 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 riilile ahjuplaat. Astatav ahjuplaat peaks olema kogu grillimise ala suurune. See ahjuplaat ei pruugi olla Teie tootega komplektis. Valage hõlpsa puhastamise tagamiseks ahjualusele veidi vett.

Grillimise nõuannete tabel

Toit	Kasutatav tarvik	Riili asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Kala	Traatgrill	4 - 5	250	20 ... 25
Kana tükid	Traatgrill	4 - 5	250	25 ... 35
Lihapall (vasikaliha) - 12 summa	Traatgrill	4	250	20 ... 30
Lambakarbonaad	Traatgrill	4 - 5	250	20 ... 25
Praad - (lihakuubikud)	Traatgrill	4 - 5	250	25 ... 30
Vasikaliha karbonaad	Traatgrill	4 - 5	250	25 ... 30

Toit	Kasutatav tarvik	Riiuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Köögilviljagradiin	Traatgrill	4 - 5	220	20 ... 30
Röstleib	Traatgrill	4	250	1 ... 3
Kõigi grilltoitude puhul on soovitatav eelsoojendada 5 minutit.				
Pöörake toidutükke pärast 1/2 kogu grillimisajast.				

6.1.4 Katsetatud road

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

Toiduvalmistamise tabel katsetatud roogadega

Soovitused ühe plaadiga küpsetamiseks

Toit	Kasutatav tarvik	Tööfunktsioon	Riiuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Murukook (magus küpsis)	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	140	20 ... 30
Murukook (magus küpsis)	Standardne salv *	Kuumutus ventilaatoriga	Traatriiuliga mudelitel :3 Ilma traatriiuliteta mudelitel :2	140	15 .. 25
Väikesed koogid	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	160	25 ... 35
Väikesed koogid	Standardne salv *	Kuumutus ventilaatoriga	3	150	25 ... 35
Biskviidi kook	Ümmargune koogivorm, 26 cm läbimõõduga traatrestil klambriga **	Ülemine ja alumine kuumutus	2	150	30 ... 40
Biskviidi kook	Ümmargune koogivorm, 26 cm läbimõõduga traatrestil klambriga **	Kuumutus ventilaatoriga	2	150	35 ... 45
õunapirukas	Ümmargune must metallvorm, 20 cm läbimõõduga traatrestil **	Ülemine ja alumine kuumutus	2	180	50 ... 65
õunapirukas	Ümmargune must metallvorm, 20 cm läbimõõduga traatrestil **	Kuumutus ventilaatoriga	3	170	50 ... 65

Soovitused kahe plaadiga küpsetamiseks

Toit	Kasutatav tarvik	Tööfunktsioon	Riiuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Väikesed koogid	2-Standardne salv * 4-Kondiitriplaat *	Kuumutus ventilaatoriga	2 - 4	150	25 ... 35
Murukook (magus küpsis)	2-Standardne salv * 4-Kondiitriplaat *	Kuumutus ventilaatoriga	2 - 4	140	15 ... 25

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide toiduainete puhul.

*Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.

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

Grill

Toit	Kasutatav tarvik	Riiuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Lihapall (vasikaliha) - 12 summa	Traatgrill	4	250	20 ... 30
Röstleib	Traatgrill	4	250	1 ... 3

Kõigi grillitoitude puhul on soovitatav eelsoojendada 5 minutit.

Pöörake toidutükke pärast 1/2 kogu grillimisajast.

7 Hooldus ja puhastus

7.1 Üldteave puhastamise kohta

Üldhoiatused

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

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

Roostevabast terasest pinnad

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

Emailitud pinnad

- Pärast iga kasutamist puhastage emailitud pinnad nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsnaga ning pühkige kuivaks kuiva lapiga.
- Raskelt eemaldatavate plekkide korral võib kasutada Teie tootemargi veebisaidil soovitatud ahju- ja grillresti jaoks mõeldud puhastusvahendeid ning mittekriimustavat küürimiskäsna. Ärge kasutage välist ahjupuhastit.
- Enne puhastamist peab toiduvalmistamiseks kasutatud ala jahtuma. Kuumade pindade puhastamine võib põhjustada tuleohtu ja emailipinna kahjustusi.

Katalüütilised pinnad

- Toiduvalmistamise ala külgseinad on kas emailitud või katalüütilised. See varieerub mudeli järgi.
- Katalüütilistel seintel on kerge matt ja poorne pind. Ahju katalüütilisi seinu ei tohi puhastada.

- Katalüütilised pinnad imavad õli tänu oma poorsele struktuurile ja hakkavad särama, kui pind on õliga küllastunud. Sellisel juhul on soovitatav osad vahetada.

Klaaspinnad

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

Plastosad ja värvitud pinnad

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

- Veenduge, et seadme osade ühenduskohad ei jääks niiskeks ja pesuvahendiga kaetuks. Vastasel juhul võib nendes ühenduskohtades tekkida korrosioon.

7.2 Cleaning Accessories

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

7.3 Juhtpaneeli puhastamine

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

7.4 Ahi sisemuse (toiduvalmistamise ala) puhastamine

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

Ahju külgseinte puhastamine

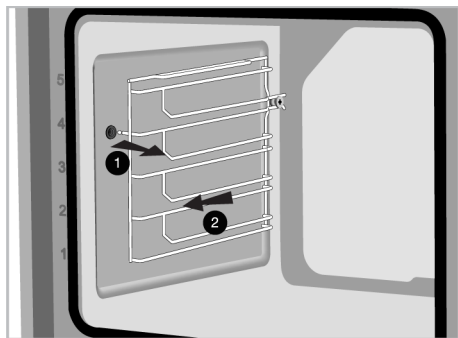
Toiduvalmistamise ala külgseinad on kas emailitud või katalüütilised. See varieerub mudeliti. Kui on olemas katalüütiline sein, siis lisateabe saamiseks lugege jaotist "Katalüütilised pinnad".

Kui Teie toode on traatriulitega mudel, eemaldage traatriulid enne külgseinte puhastamist. Seejärel järgige jaotises

"Üldteave puhastamise kohta" kirjeldatud puhastamisetappe vastavalt ahju külgseina tüüpidele.

Külgtraatriulite eemaldamiseks toimige järgmiselt:

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



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

7.5 Kõrgetemperatuuriline isepuhastus

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

Üldhoiatused



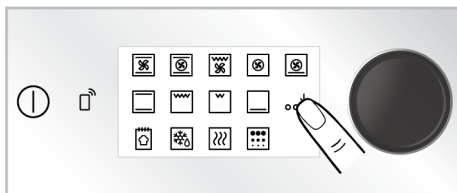
Kuumad pinnad põhjustavad põletusi!

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

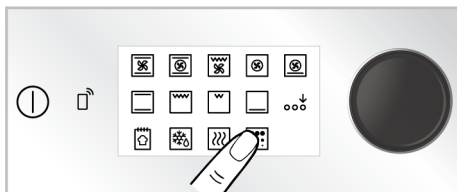
- Enne pürolüüsi käivitamist eemaldage ahjust kõik tarvikud, teleskoopriiulid ja külgriiulid (kui need on olemas). Kui neid ei eemaldata, saavad tarvikud ja külgraatriliulid kahjustada.
- Kui Teie tootel on pürokindlaid tarvikuid (mis talub kõrgetemperatuurilist isepuhastust), ei pea Te neid tarvikuid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

Pürolüüsi käivitamiseks:

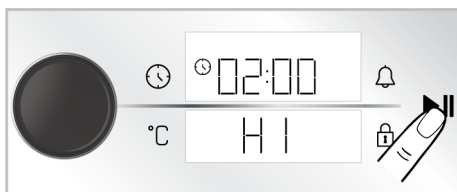
1. Eemaldage kõik tarvikud ahju seest. Traadiriulitega mudelite puhul ärge unustage eemaldada traatriileid.
2. Enne puhastuse alustamist puhastage ahju välispinnad ja eemaldage ahjus olevad toidujäägid lapi ja vähese seebiga.
3. Valige kas funktsioon "Pürolüüs" või „Pürolüüsi säästurežiim” sõltuvalt sellest, kui määrdund on ahi. Mitte väga määrdund ahju puhul soovitame kasutada funktsiooni "Pürolüüsi säästurežiim". Antud funktsioon nõuab funktsiooniga "Pürolüüsvariable" võrreldes vähem aega. Väga määrdund ahju puhul ei pruugi funktsioonist "Pürolüüsi säästurežiim" piisata. Sellisel juhul puhastage funktsiooniga "Pürolüüs".
4. Lülitage pliit klahvi ① vajutamisega sisse.
5. Alumise rea funktsioonide aktiveerimiseks vajutage funktsioonide ekraanil nuppu "Lisafunktsiooni aktiveerimine".



6. Funktsioonide ekraani alumises reas vajutage nuppu "Pürolüüs".



7. Ekraanile ilmuvad pürolüüsi aste „HI” ja kestus „02:00”.

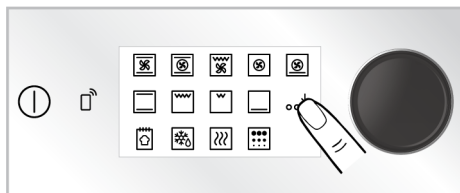


8. Puhastuse käivitamiseks vajutage klahvi ►►.
 - ⇒ Algab isepuhastus ning selle kestus kuvatakse ekraanil. Seda kestust ei ole võimalik muuta.
9. Kui ahi saavutab pärast pürolüüsi käivitumist teatud temperatuuri, ilmub taimer ekraanile luku sümbol , mille järel ei saa enam ust avada. Ärge avaldage ukse avamiseks käepidemele survet enne, kui puhastusprotsess on lõppenud ja lukusümbol ekraanilt kadunud.
10. Kui puhastusprotsess on lõpule jõudnud, ilmub ekraanile "End". Lülitage ahi välja klahvi ① vajutamisega.
11. Pärast sümboli  kadumist ekraanilt eemaldage ülejäänud mustus äädikaveega.

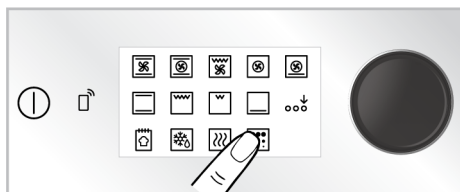
Pürolüüsi säästurežiim

Mitte väga määrdunud ahju puhul soovitame kasutada funktsiooni "Pürolüüsi säästurežiim". Antud funktsioon nõuab funktsiooniga "Pürolüüsvariable" võrreldes vähem aega. Väga määrdunud ahju puhul ei pruugi funktsioonist "Pürolüüsi säästurežiim" piisata. Sellisel juhul puhastage funktsiooniga "Pürolüüs".

1. Eemaldage kõik tarvikud ahju seest. Traadiriivulitega mudelite puhul ärge unustage eemaldada traatriileid.
2. Enne puhastuse alustamist puhastage ahju välispinnad ja eemaldage ahjus olevad toidujäägid lapi ja vähese seebiga.
3. Lülitage pliit klahvi ① vajutamisega sisse.
4. Alumise rea funktsioonide aktiveerimiseks vajutage funktsioonide ekraanil nuppu "Lisafunktsiooni aktiveerimine".

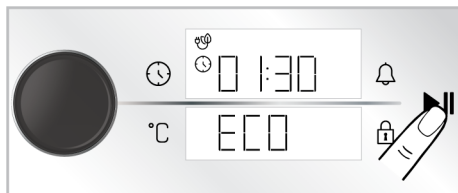


5. Funktsioonide ekraani alumises reas vajutage nuppu "Pürolüüs".



6. Funktsioonide ekraani vajutage nuppu "Pürolüüs".
7. Puhastuse käivitamiseks vajutage klahvi ►||.

⇒ Algab isepuhastus ning selle kestus kuvatakse ekraanil. Seda kestust ei ole võimalik muuta.



8. Kui ahi saavutab pärast pürolüüsi käivitumist teatud temperatuuri, ilmub taimer ekraanile luku sümbol , mille järel ei saa enam ust avada. Ärge avaldage ukse avamiseks käepidemele survet enne, kui puhastusprotsess on lõppenud ja lukusümbol ekraanilt kadunud.
9. Kui puhastusprotsess on lõpule jõudnud, ilmub ekraanile "End". Lülitage ahi välja klahvi ① vajutamisega.
10. Pärast sümboli  kadumist ekraanilt eemaldage ülejäänud mustus äädikaveega.

7.6 Ahjuukse puhastamine

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

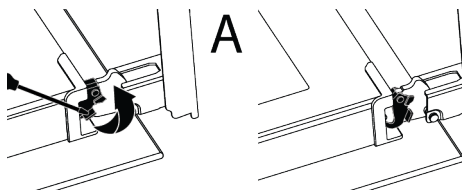
 Ärge kasutage ahjuukse ja -klaasi puhastamiseks tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid, metallikaabitsaid, traatvilla ja pleegitusaineid.

Ahjuukse eemaldamine

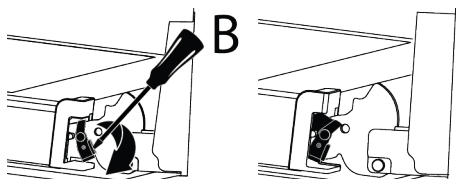
1. Avage ahjuuks.
2. Avage paremal ja vasakul esiukse hingepesa klambrid, vajutades allapoole, nagu joonisel näidatud.

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

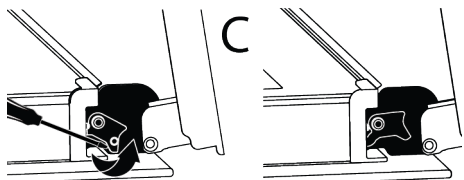
4. A-tüüpi hinge on saadaval tavaliste uksetüüpide puhul.



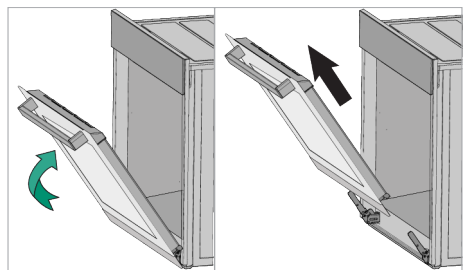
5. B-tüüpi hinge on saadaval pehmelt sulguvate uksetüüpide puhul.



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



7. Viige ahjuuks pooleldi avatud asendisse.



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

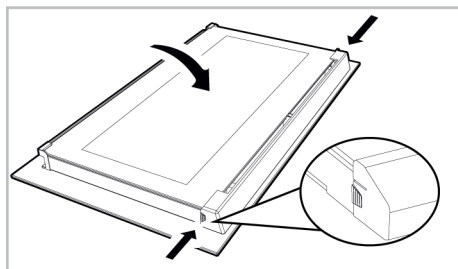


Ahjuukse uuesti kinnitamiseks tuleb selle eemaldamisel teostatud toimingud vastupidises järjekorras korrata. Ukse paigaldamisel sulgege kindlasti hinge pesa klambrid.

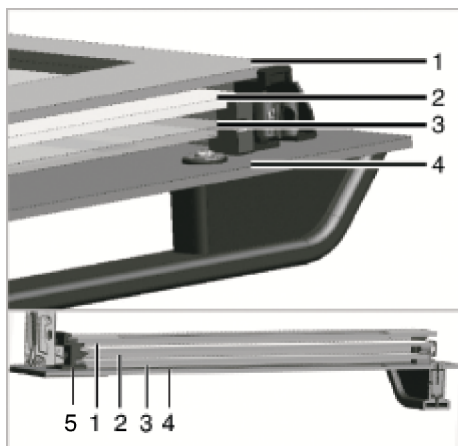
7.7 Ahjuukse siseklaasi eemaldamine

Toote esiukse siseklaasi võib puhastamiseks eemaldada.

1. Avage ahjuuks.



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



1 Sisim klaas

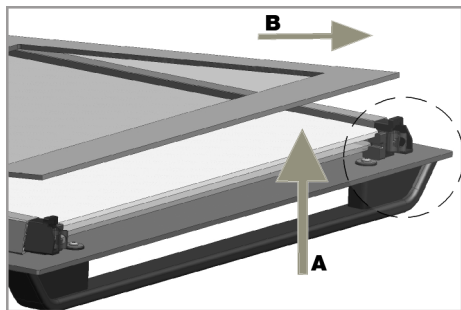
2 Teine siseklaas

3 Kolmas siseklaas

4 Väliklaas

5 Klaasi plastpesa - alumine

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



4. Teise ja kolmanda klaasi eemaldamiseks korrake sama protseduuri.



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

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

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



Pärast puhastamist tuleb kõik klaasid uuesti monteerima.

7.8 Ahjuvalgusti puhastamine

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

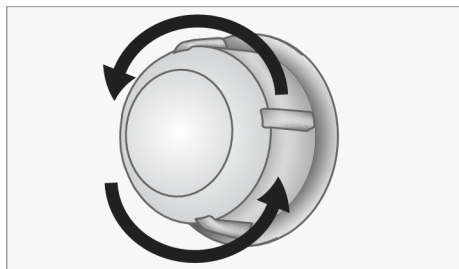
Ahjuvalgusti väljavahetamine

Üldhoiatused

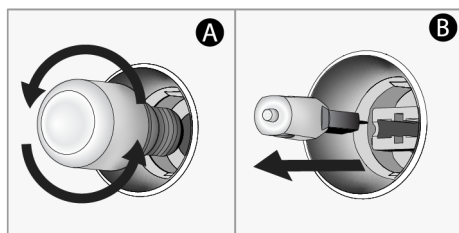
- Elektrilöögi ohu vältimiseks ühendage seade lahti ja oodake, kuni ahi jahtub, enne ahjuvalgusti väljavahetamist. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Antud ahi on varustatud hõõglambiga võimsusega alla 40 W, kõrgusega alla 60 mm ja läbimõõduga alla 30 mm, või G9-sokliga halogeenlambiga võimsusega alla 60 W. Elektripirnid sobivad kasutamiseks temperatuuril üle 300 °C. Ahjulambid on saadaval volitatud teenindusest või litsentseeritud tehnikutelt. Antud seade on varustatud G-energiaklassiga elektripirniga.
- Valgusti asukoht võib erineda joonisel näidatust.
- Selles tootes kasutatav valgusti ei sobi kasutamiseks kodutubade valgustuses. Selle valgusti eesmärk on aidata kasutajal toiduaineid näha.
- Antud seadmes kasutatavad elektripirnid peavad vastu pidama ekstreemsetele füüsilistele tingimustele, näiteks temperatuuridele üle 50 °C.

Kui teie ahjus on ümmargune valgusti,

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



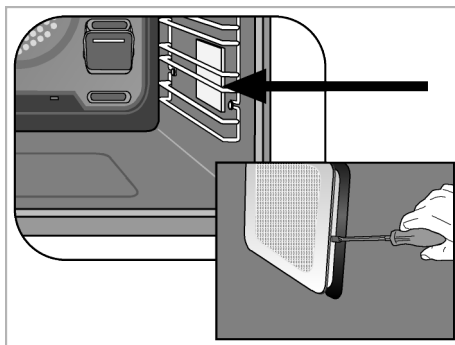
3. Kui Teie ahjuvalgusti on joonisel A näidatud tüüpi elektripirn, siis keerake ahju see joonisel näidatud viisil ja vahetage see uue vastu. Kui mudeli tüüp on B, tõmmake see välja nagu joonisel näidatud ja asendage see uuega.



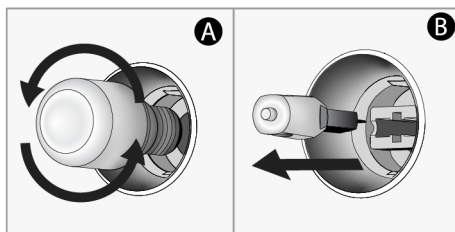
4. Pange klaasist kaas tagasi.

Kui Teie ahjus on ruudukujuline valgusti,

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



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



5. Pange klaasist kaas ja traatriiulid tagasi.

8 Veatsing

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

Ahi töötamise ajal eraldub auru.

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

Toiduvalmistamise ajal ilmuvad veepiisad

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

Toote soojenemise ja jahutamise ajal on kuulda metalliheli.

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

Toode ei tööta.

- Kaitse võib olla vigane või läbi põlenud. >>> Kontrollige kaitsmekarbis olevaid kaitsmeid. Vajadusel muutke neid või aktiveerige need uuesti.
- Seade ei tohi olla ühendatud (maandatud) pistikupessa. >>> Kontrollige, kas seade on pistikupessa ühendatud.

- (Kui teie seadmel on taimer) Juhtpaneeli klahvid ei tööta. >>> Kui teie tootel on klahvilukk, võib klahvilukk olla lubatud, keelake klahvilukk.

Ahju tuli ei põle.

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

Ahi ei küta.

- Ahi ei pruugi olla seadistatud kindlale küpsetusfunktsioonile ja/või temperatuurile. >>> Seadke ahi kindlale küpsetusfunktsioonile ja/või temperatuurile.
- Taimeriga mudelite puhul ei ole kellaaega määratud. >>> Määrake aeg.
- Elektrit pole. >>> Veenduge, et vooluvõrk on töökorras ja kontrollige kaitsmekarbis olevaid kaitsmeid. Vajadusel vahetage kaitsmed või aktiveerige need uuesti.
- Ahju uks võib olla avatud. >>> Veenduge, et ahju uks oleks suletud. Kui ahjuuks jääb avatuks kauemaks kui 5 minutiks, tühistatakse küpsetamiseks valitud ajaseade ja küttekehad ei tööta.

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

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

Pärast toiduvalmistamise algust vilgub ekraanil sümbol ► ja kostub helihoiatus.

- Ahju uks võib olla avatud. >>> Veenduge, et ahjuuks oleks täielikult suletud. Kui viga jätkub, võtke ühendust volitatud teenindusega.

Käsk, mille soovite rakendusest "HomeWhiz" saata, ei lähe läbi. (kui kaugjuurdepääsu tingimused on täidetud)

- Teie link võib mõneks ajaks katkeda. >>> Veenduge, et ahi on ühendatud traadita võrguga, ning lülitage rakendus välja ja sisse.

"HomeWhiz" rakendus ei näita ahju olekut õigesti.

- Teie link võib mõneks ajaks katkeda. >>> Veenduge, et ahi on ühendatud traadita võrguga, ning lülitage rakendus välja ja sisse.

After introducing your product to the "HomeWhiz" application, if there is an error saying "An error occurred while associating your product to your home or the room you specified. This device belongs to another home." or if you forgot in which "HomeWhiz" account

- Kustutage sidumine, järgides juhiseid jaotises „"HomeWhiz" ühendatud ahju sidumise kustutamine" ja korrake toote sidumist algusest peale.

Toote installimisel rakendusse "HomeWhiz" kuvatakse hoiatus „Tuvastati mitu bluetooth-võrku".

- Kui teie kodus on seadistusrežiimile seatud korraga rohkem kui üks kodumasin ja edastavad Bluetooth-signaali, võite installimisel . >>> Lülitage teiste seadmete paigaldusrežiimid välja ja jätkake ainult ühe seadme kasutamist, kui paigaldusrežiim on sisse lülitatud.

Muud tingimused peale minu määratud keele kuvatakse rakenduses "HomeWhiz".

- Juhtudel, kui Interneti-võimsus on väike, võivad homewhiz-rakenduses esineda terminid erinevates keeltes peale rakenduses määratletud keelte. >>> See ei ole viga.

Witamy!

Drogi kliencie,

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

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

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

Symbole i ich opisy w instrukcji obsługi:



Zagrożenie, które może doprowadzić do śmierci lub obrażeń.



Ważne informacje lub przydatne wskazówki na temat użytkowania.



Przeczytaj instrukcję obsługi.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

UWAGA

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

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)

- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.

ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa

Spis treści

1 Instrukcje bezpieczeństwa	50	5.2 Obsługa panelu sterowania piekarnika	67
1.1 Przeznaczenie	50	5.3 Ustawienia	73
1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych	51	6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia	78
1.3 Bezpieczeństwo elektryczne	51	6.1 Ogólne ostrzeżenia dotyczące pieczenia w piekarniku	78
1.4 Zabezpieczenie podczas transportu	53	6.1.1 Ciasta i wypieki	79
1.5 Bezpieczeństwo montażu	53	6.1.2 Mięso, ryby i drób	82
1.6 Bezpieczeństwo użytkowania	53	6.1.3 Grill	83
1.7 Ostrzeżenia dotyczące temperatury	54	6.1.4 Test żywności	83
1.8 Używanie akcesoriów	55	7 Czyszczenie i konserwacja	85
1.9 Bezpieczeństwo pieczenia	55	7.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia	85
1.10 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia	56	7.2 Czyszczenie akcesoriów	86
1.11 Samoczyszczenie się w wysokiej temperaturze (piroliza)	56	7.3 Czyszczenie panelu sterowania	86
2 Instrukcje dotyczące środowiska	57	7.4 Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia)	87
2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów	57	7.5 Samoczyszczenie się w wysokiej temperaturze	87
2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów	57	7.6 Czyszczenie drzwiczek piekarnika	89
2.2 Opakowanie urządzenia	57	7.7 Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika	90
2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii	57	7.8 Czyszczenie lampki piekarnika	91
3 Produkt	58	8 Rozwiązywanie problemów	92
3.1 Opis produktu	58		
3.2 Opis i użytkowanie panelu sterowania urządzenia	58		
3.2.1 Panel sterowania	59		
3.2.2 Wprowadzenie do panelu sterowania piekarnika	59		
3.3 Funkcje obsługi piekarnika	60		
3.4 Akcesoria	61		
3.5 Zastosowanie akcesoriów urządzenia	62		
3.6 Specyfikacje techniczne	65		
4 Pierwsze użycie	66		
4.1 Pierwsze ustawienie godziny	66		
4.2 Czyszczenie wstępne	66		
5 Korzystanie z piekarnika	67		
5.1 Ogólne informacje dotyczące korzystania z piekarnika	67		



1 Instrukcje bezpieczeństwa

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



1.1 Przeznaczenie

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

1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych



- Niniejszy urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości urządzenia, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe.
- Dzieciom nie wolno używać urządzenia do zabawy. Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci bez nadzoru.
- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, zmysłowych i umysłowych (w tym dzieci), jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób.
- Dzieci nie należy pozostawiać bez opieki, aby mieć pewność, że nie będą się one bawić urządzeniem.
- Produkty elektryczne są niebezpieczne dla dzieci i zwierząt domowych. Dzieci i zwierzęta nie mogą bawić się, wspinać się na urządzenie ani wchodzić do niego.
- Nie wolno kłaść na urządzeniu przedmiotów, do których mogą dosięgnąć dzieci.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania powierzchnie produktu są gorące. Trzymaj dzieci z dala od urządzenia.
- Trzymaj materiał użyty do opakowania z dala od dzieci. Ryzyko obrażeń i uduszenia.
- Gdy drzwi są otwarte, nie kładź na nich żadnych ciężkich przedmiotów ani nie pozwalaj dzieciom na nie siadać. Piekarnik może się przewrócić lub może dojść do uszkodzenia zawiasów drzwi.
- Ze względu na bezpieczeństwo dzieci, przed wyrzuceniem urządzenia należy odciąć wtyczkę zasilania i uniemożliwić działanie urządzenia.



1.3 Bezpieczeństwo elektryczne

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

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

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

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

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

Jeśli urządzenie jest wyposażone w kabel zasilania i wtyczkę:

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



1.4 Zabezpieczenie podczas transportu

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

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

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



1.5 Bezpieczeństwo montażu

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



1.6 Bezpieczeństwo użytkowania

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

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

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



1.7 Ostrzeżenia dotyczące temperatury

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

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



1.8 Używanie akcesoriów

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



1.9 Bezpieczeństwo pieczenia

- Zachowaj ostrożność stosując napoje alkoholowe w swoich potrawach. Alkohol paruje w wysokich temperaturach i może spowodować pożar, ponieważ może zapalić się w kontakcie z gorącymi powierzchniami.
- Odpady spożywcze, olej itp. znajdujące się w strefie pieczenia mogą się zapalić. Przed pieczeniem usunąć zanieczyszczenia.
- Zagrożenie zatruciem pokarmowym: Nie zostawiaj jedzenia w piekarniku dłużej niż 1 godzinę przed lub po piecze-

niu. W przeciwnym razie może powodować to zatrucie pokarmowe lub choroby.

- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek i szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzyłoby się w puszcze/słoiku może spowodować jego pęknięcie.
- Umieść tłuszczoodporny papier w naczyniu do pieczenia lub na innym przedmiocie przeznaczonym do piekarnika (taca, ruszt itp.), umieść potrawę i włóż do rozgrzanego piekarnika. Usunąć zbędne kawałki papieru tłuszczoodpornego wystające z akcesorium lub pojemnika, aby uniknąć ryzyka dotknięcia elementów grzejnych piekarnika. Nigdy nie używaj papieru tłuszczoodpornego w temperaturze piekarnika wyższej niż maksymalna temperatura podana na opakowaniu papieru. Nie wolno kłaść papieru tłuszczoodpornego na podstawie piekarnika.
- Nie umieszczaj blach do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika. Nagromadzone ciepło może uszkodzić dno piekarnika.

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



1.10 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia

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

Środki te mogą powodować porysowanie i rozbitcie szklanych powierzchni.

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



1.11 Samoczyszczenie się w wysokiej temperaturze (piroliza)

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

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

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

2 Instrukcje dotyczące środowiska

2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów

2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów

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



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

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

Zgodność z dyrektywą RoHS:

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

2.2 Opakowanie urządzenia

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

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

2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

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

Poniższe wskazówki pomogą używać produktu w sposób ekologiczny i energooszczędny:

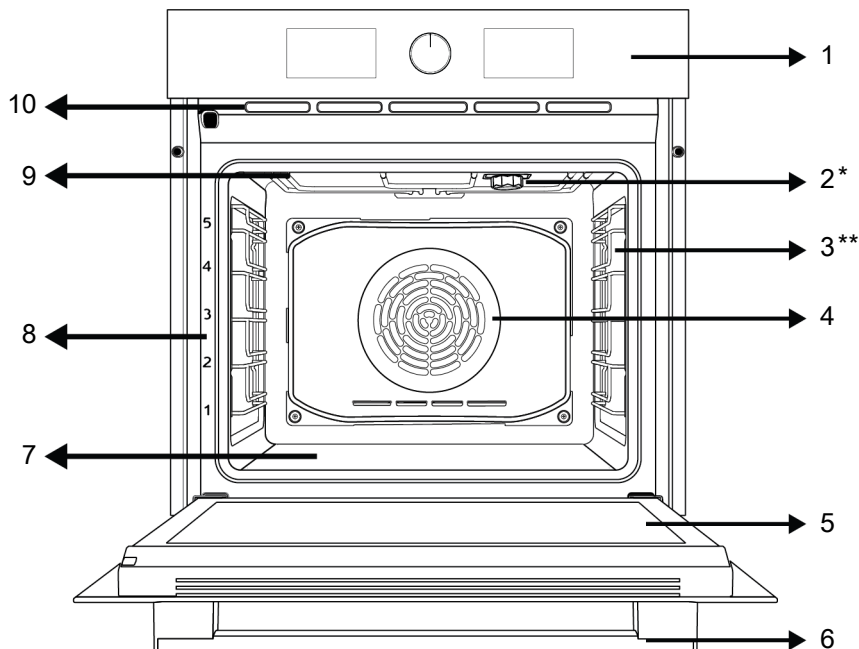
- Rozmroź zamrożone jedzenie przed gotowaniem.
- W piekarniku używaj ciemnych lub emaliowanych pojemników, które lepiej przenoszą ciepło.
- Jeśli tak podano w przepisie lub instrukcji obsługi, zawsze należy wstępnie rozgrzać piekarnik. Nie otwieraj zbyt często drzwiczek piekarnika podczas pieczenia.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

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

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

3 Produkt

3.1 Opis produktu



1 Panel sterowania

3 Półka druciana

5 Drzwi

7 Dolna nagrzewnica (pod płytą stalową)

9 Górną grzałką

2 Oświetlenie

4 Silnik wentylatora (za stalową płytą)

6 Uchwyt

8 Umieszczenie półek

10 Otwory wentylacyjne

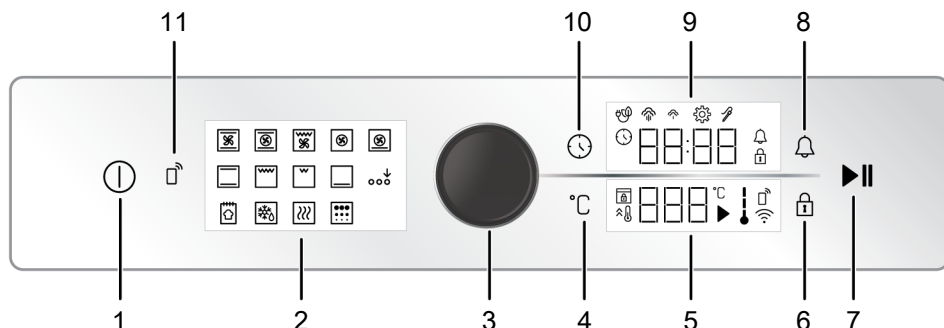
* Różni się w zależności od modelu. Twoje urządzenie może nie być wyposażone w lampę lub rodzaj i lokalizacja lampy może różnić się od pokazanej na ilustracji.

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

3.2 Opis i użytkowanie panelu sterowania urządzenia

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

3.2.1 Panel sterowania



- | | |
|---|----------------------------------|
| 1 Przycisk włączania/wyłączania | 2 Wyświetlanie funkcji |
| 3 Pokrętko sterowania piekarnika | 4 Przycisk regulacji temperatury |
| 5 Obszar wskaźnika temperatury | 6 Symbol blokady przycisków |
| 7 Przycisk uruchamiania/zatrzymywania pieczenia | 8 Przycisk alarmu |
| 9 Obszar wskaźnika czasu/ czasu trwania | 10 Przycisk czasu i ustawień |
| 11 Przycisk pilota | |

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

3.2.2 Wprowadzenie do panelu sterowania piekarnika

Pokrętko sterowania piekarnika

Za pomocą pokrętki sterowania piekarnika można sprawdzić ustawienia w obszarach wskaźnika zegara/czasu oraz wskaźnika temperatury. Można przejść przez te ustawienia, obracając pokrętkę w prawo i w lewo, a następnie zastosować je, naciskając pokrętkę.

Wskaźnik temperatury wewnętrznej piekarnika

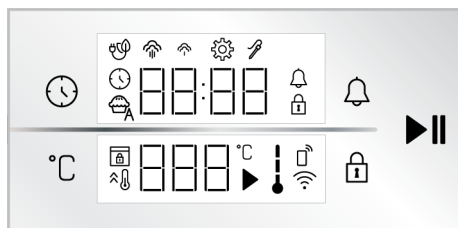
Temperaturę wewnątrz piekarnika można odczytać z symbolu temperatury wewnętrznej na wyświetlaczu. Gdy rozpoczyna się pieczenie, symbol ten jest widoczny na wy-

świetlaczu, a gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie ustawioną wartość, zapala się każdy poziom symbolu.

Wyświetlanie funkcji

Funkcje robocze piekarnika znajdują się na wyświetlaczu funkcji piekarnika. Każda funkcja jest aktywowana przez jej dotknięcie. Wszystkie funkcje znajdujące się na wyświetlaczu są schematyczne, mogą nie występować w Twoim urządzeniu. Funkcje urządzenia zostały opisane w rozdziale „Funkcje obsługi piekarnika”.

Obszary wskaźników:



Przyciski :

- 🕒 : Przycisk czasu i ustawień
- °C : Przycisk regulacji temperatury

-  : Symbol blokady przycisków
-  : Przycisk alarmu
-  : Przycisk uruchamiania/zatrzymywania pieczenia
- Obszar wskaźnika czasu/ czasu trwania :**
-  : Symbol czasu pieczenia/godziny dnia
-  : Symbol alarmu
-  : Symbol ustawień
-  : Symbol włączonej blokady
-  : Symbol pieczenia z wentylatorem ekologicznym
-  : Symbol niskiego poziomu pary *
-  : Symbol wysokiego poziomu pary *
-  : Symbol sondy temperatury *

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

Obszar wskaźnika temperatury :

-  : Symbol pieczenia
-  : Symbol temperatury
-  : Symbol temperatury w piekarniku
-  : Symbol szybkiego nagrzewania (booster)
-  : Symbol blokady drzwi *
-  : Symbol pilota *
-  : Symbol Wi-Fi *
- * : Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

3.3 Funkcje obsługi piekarnika

W tabeli funkcji pokazane są funkcje obsługi, z których można korzystać w piekarniku, oraz najwyższa i najniższa temperatura, jaką można ustawić dla tych funkcji. Przedstawiona tutaj kolejność trybów pracy może różnić się od kolejności w urządzeniu.

Symbol funkcji	Opis funkcji	Zakres temperatury (°C)	Opis i użycie
	Pieczenie z wentylatorem	-	Piekarnik nie nagrzewa się. Działa tylko wentylator (na tylnej ścianie). Zamrożone jedzenie w postaci granulek jest powoli rozmrażane w temperaturze pokojowej, upieczone jedzenie jest schładzane. Czas potrzebny do rozmrożenia całego kawałka mięsa jest dłuższy niż w przypadku produktów zbożowych.
	Górne i dolne ogrzewanie	40-280	Żywność jest podgrzewana jednocześnie od góry i od dołu. Nadaje się do ciast, ciastek lub ciast i gulaszu w formach do pieczenia. Pieczenie na pojedynczej blasze.
	Dolne ogrzewanie	40-220	Włączona jest tylko dolna grzałka. Nadaje się do potraw, które wymagają przyrumienienia na spodzie.
	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	40-280	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez górne i dolne grzałki, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Pieczenie na pojedynczej blasze.
	Ogrzewanie wentylatorem	40-280	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez termowentylator, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Nadaje się do pieczenia na wielu tacach na różnych poziomach półek.
	Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO	160-220	Aby oszczędzać energię, możesz użyć tej funkcji zamiast „Ogrzewanie wentylatorem” w zakresie 160–220°C. Czas gotowania będzie jednak nieco dłuższy. Sposób korzystania z tej funkcji opisano w rozdziale „Obsługa modułu sterującego piekarnika”.
	Funkcja pizzy	40-280	Dolna grzałka i ogrzewanie wentylatorem działają. Nadaje się do przyrządzania pizzy.

	Funkcja 3D	40-280	Włączone są funkcje grzania górnego, grzania dolnego i grzania wentylatorem. Każda strona gotowanego produktu jest gotowana równo i szybko. Pieczenie na pojedynczej blasze.
	Mały grill	40-280	Mały grill na suficie piekarnika działa. Nadaje się do grillowania mniejszych kawałków.
	Duży grill	40-280	Duży grill na suficie piekarnika działa. Nadaje się do grillowania większych kawałków.
	Wentylator wspomagany dużym grillem	40-280	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem nagrzewane przez duży grill jest szybko rozprowadzane po komorze. Nadaje się do grillowania większych kawałków.
	Utrzymanie ciepła	40-100	Służy do utrzymywania żywności w temperaturze gotowej do podania przez dłuższy czas.
	Funkcja chleba	-	Służy do pieczenia chleba. Ustawiona temperatura i czas nie mogą być zmienione.
	Włączanie dodatkowych programów	-	Służy do aktywowania funkcji obsługi, które nie pokazują się przy uruchomieniu na wyświetlaczu funkcji.
	Piroliza	-	Służy do samoczyszczenia piekarnika w wysokiej temperaturze. Zapoznaj się ze specyfikacją funkcji w części dotyczącej konserwacji i czyszczenia.

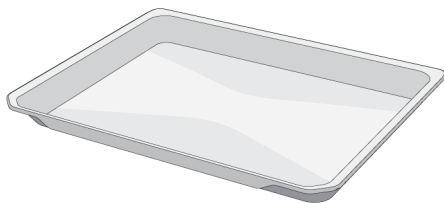
3.4 Akcesoria

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

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

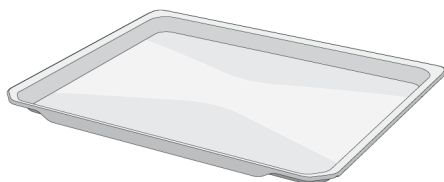
Standardowa taca

Służy do wypieków, mrożonek i smażenia dużych kawałków.



Taca do ciasta

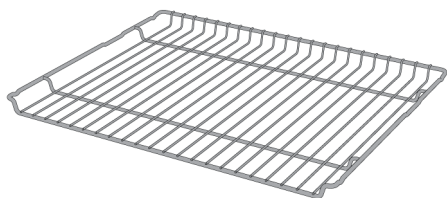
Służy do wypieków, takich jak ciasteczka i herbatniki.



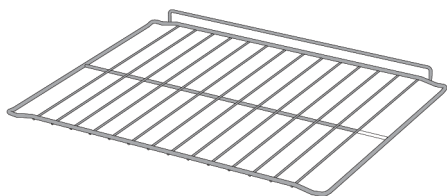
Ruszt do grilla

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

W modelach z półkami drucianymi :



W modelach bez półek drucianych :

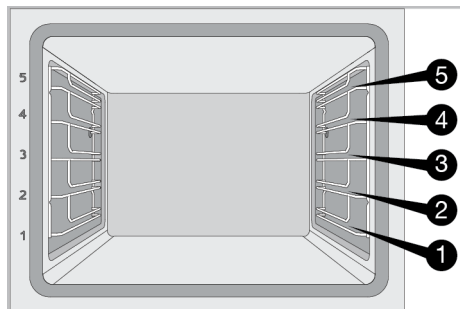


3.5 Zastosowanie akcesoriów urządzenia

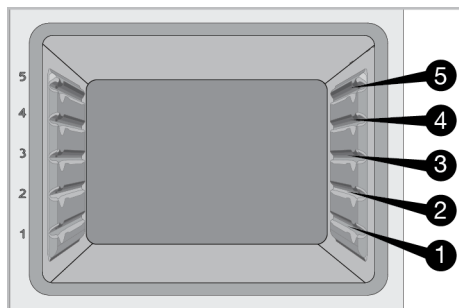
Półki do pieczenia

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

W modelach z półkami drucianymi :



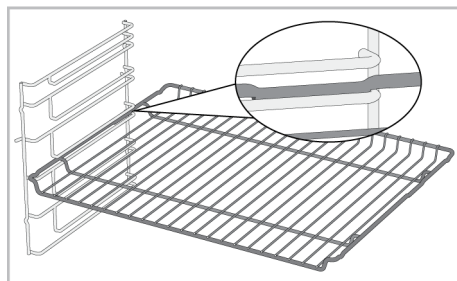
W modelach bez półek drucianych :



Umieszczenie rusztu do grilla na półkach do pieczenia

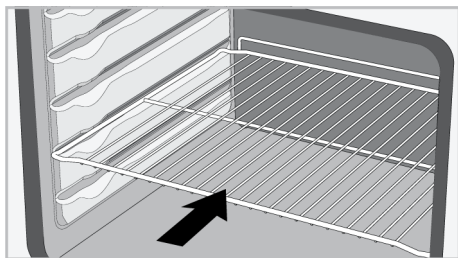
W modelach z półkami drucianymi :

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



W modelach bez półek drucianych :

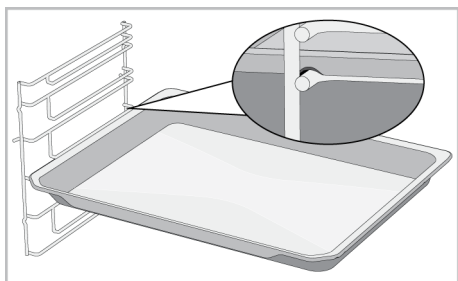
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie rusztu do grilla na bocznych półkach. Ruszt do grilla jest umieszczany w jednym kierunku. Podczas umieszczania rusztu do grilla na wybranej półce otwarta, część otwarta musi znajdować się z przodu.



Umieszczenie tacki na półkach do pieczenia.

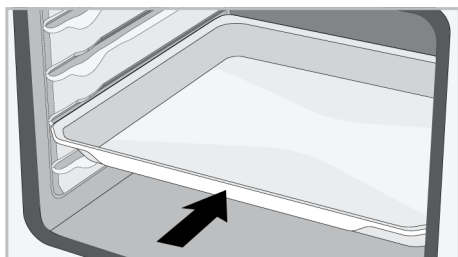
W modelach z półkami drucianymi :

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



W modelach bez półek drucianych :

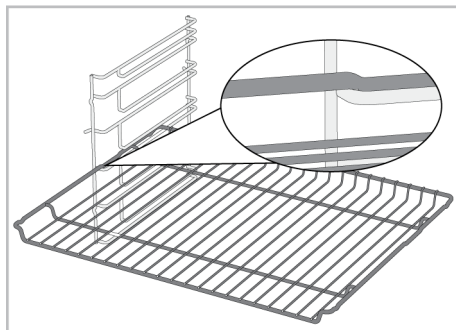
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie tacki na bocznych półkach. Tacka jest umieszczana w jednym kierunku. Podczas umieszczania tacki na wybranej półce rączka musi znajdować się z przodu.



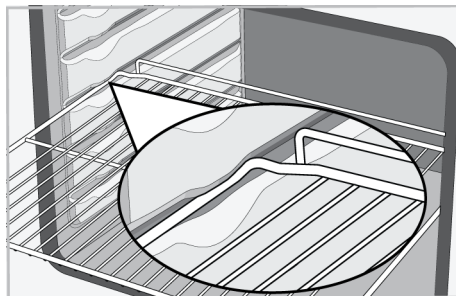
Funkcja zatrzymania grilla drucianego

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

W modelach z półkami drucianymi :

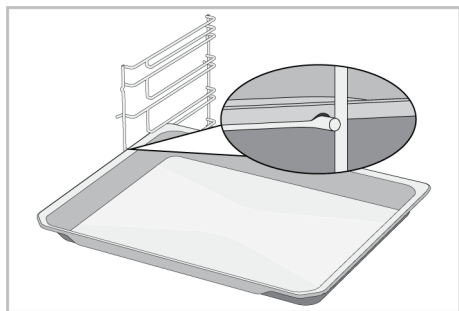


W modelach bez półek drucianych :



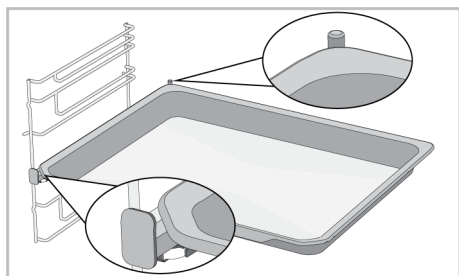
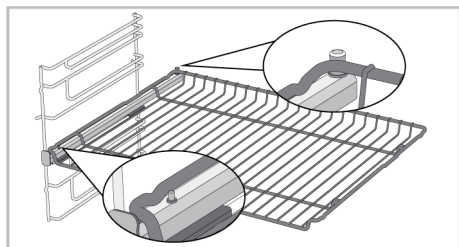
Funkcja zatrzymywania tacy - W modelach z półkami drucianymi

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



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

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



3.6 Specyfikacje techniczne

Ogólne specyfikacje	
Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość) (mm)	595 /594 /567
Wymiary montażowe piekarnika (wysokość / szerokość / głębokość)(mm)	590 - 600 /560 /min. 550
Napięcie/Częstotliwość	220-240 V ~; 50 Hz
Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Całkowite zużycie energii (kW)	3,4
Rodzaj piekarnika	Wielofunkcyjny piekarnik

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

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



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



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



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

4 Pierwsze użycie

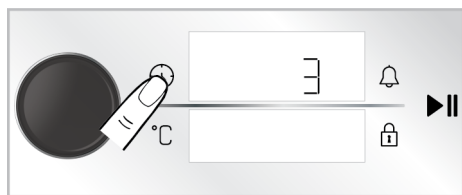
Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zaleca się wykonanie poniższych czynności, odpowiednio w poniższych sekcjach.

4.1 Pierwsze ustawienie godziny

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

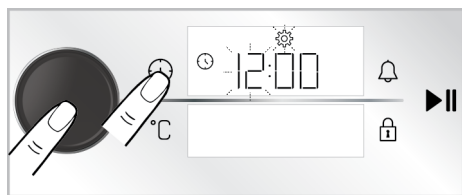
1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina), dotknij przycisku  przez około 3 sekundy, aby aktywować menu ustawień.

⇒ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie 3- 2-1. Po zakończeniu odliczania, menu ustawień zostanie uaktywnione.



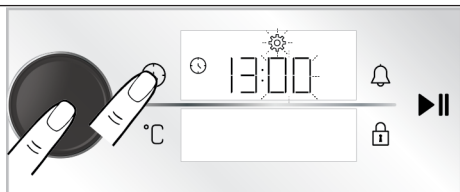
2. W celu uaktywnienia pola timera naciśnij raz pokrętkę piekarnika lub dotknij raz przycisk .

⇒ Pole timera i symbol  migają na wyświetlaczu timera/czasu.



3. Ustaw godzinę, obracając pokrętkę regulacji na piekarniku w prawo/lewo, a następnie aktywuj pole minut, naciskając raz pokrętkę regulacji na piekarniku lub dotykając raz przycisku .

⇒ Pole timera i symbol  migają na wyświetlaczu timera/czasu.



4. Ustaw minuty, obracając pokrętkę regulacji na piekarniku w prawo/lewo. Zatwierdzić ustawienie, naciskając raz pokrętkę regulacji na piekarniku lub dotykając raz przycisk .

⇒ Godzina zostanie ustawiona, a symbol  będzie świecił światłem ciągłym.

i Jeśli pierwsze ustawienie zegara nie zostanie wykonane, godzina rozpoczyna się od godziny ustawionej w procesie produkcyjnym. Możesz później zmienić ustawienie godziny, w sposób opisany w sekcji „Ustawienia”.

i W przypadku dłuższej przerwy w zasilaniu ustawienie pory dnia jest anulowane. Powinien zostać ponownie ustawiony.

4.2 Czyszczenie wstępne

1. Usuń wszystkie materiały opakowania.
2. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika dostarczone wraz z urządzeniem.
3. Włącz urządzenie na 30 minut, a następnie wyłącz. W ten sposób pozostałości i warstwy, które mogły pozostać w piecu podczas produkcji, są spalane i czyszczone.
4. Podczas korzystania z urządzenia wybierz najwyższą temperaturę i funkcję roboczą, na którą działają wszystkie grzałki. Patrz „Funkcje obsługi piekarnika [p. 60]”. W dalszej części dowiesz się, jak obsługiwać piekarnik.

5. Poczekać, aż piekarnik ostygnie.
6. Wytrzeć powierzchnię produktu wilgotną szmatką lub gąbką i wytrzeć szmatką.

Przed użyciem akcesoriów:

Umyj akcesoria wodą z detergentem i miękką gąbką.

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

UWAGA: Przy pierwszym użyciu przez kilka godzin może pojawić się dym i nieprzyjemny zapach. Jest to normalne i do ich usunięcia wystarczy dobra wentylacja. Unikaj bezpośredniego wdychania dymu i zapachów, które się tworzą.

5 Korzystanie z piekarnika

5.1 Ogólne informacje dotyczące korzystania z piekarnika

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

Urządzenie posiada wentylator chłodzący. Wentylator chłodzący włącza się automatycznie w razie potrzeby i chłodzi zarówno przód urządzenia, jak i meble. Wyłącza się automatycznie po zakończeniu procesu chłodzenia. Gorące powietrze wydobywa się przez drzwi piekarnika. Nie zakrywać otworów wentylacyjnych. W przeciwnym razie piekarnik może się przegrzać. Wentyla-

tor chłodzący nadal działa podczas pracy piekarnika lub po jego wyłączeniu (około 20-30 minut). Jeśli pieczesz z użyciem timera, pod koniec czasu pieczenia wentylator chłodzący wyłączy się wraz z wszystkimi funkcjami. Użytkownik nie może ustawić czasu pracy wentylatora chłodzącego. Włącza się i wyłącza automatycznie. To nie jest błąd.

Oświetlenie piekarnika

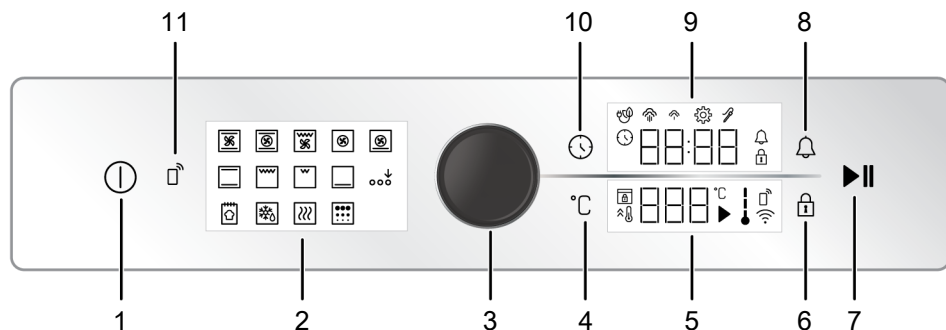
Oświetlenie piekarnika włącza się, gdy piekarnik zaczyna piec. W niektórych modelach oświetlenie jest włączone podczas pieczenia, w niektórych wyłącza się po pewnym czasie.

5.2 Obsługa panelu sterowania piekarnika

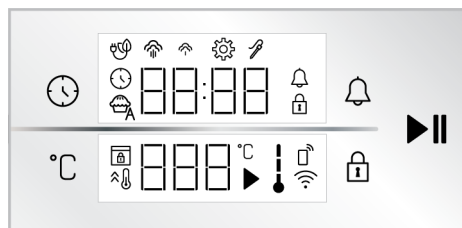
Ostrzeżenia ogólne dotyczące panelu sterowania

- Maksymalny czas, jaki można ustawić dla procesu pieczenia to 5:59 godzin. Dla funkcji utrzymywania ciepła czas ten wynosi 23:59. W przypadku przerwy w dostawie prądu, zaprogramowane gotowanie i czas gotowania są anulowane.
- Podczas ustawiania programu odpowiednie symbole na wyświetlaczu migają. Konieczne jest zapisanie dokonanych ustawień poprzez dotknięcie odpowiedniego klawisza w opisie lub krótkie odczekanie.

- Jeśli czas pieczenia jest ustawiony na początku, po rozpoczęciu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas.
- Jeśli na panelu sterowania aktywne jest ustawienie szybkiego nagrzewania, po rozpoczęciu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się symbol , a piekarnik szybko osiągnie ustawioną dla pieczenia temperaturę. Informacje o ustawieniu szybkiego nagrzewania wstępnego znajdują się w rozdziale „Ustawienia”.



- | | |
|---|----------------------------------|
| 1 Przycisk włączania/wyłączania | 2 Wyświetlanie funkcji |
| 3 Pokrętko sterowania piekarnika | 4 Przycisk regulacji temperatury |
| 5 Obszar wskaźnika temperatury | 6 Symbol blokady przycisków |
| 7 Przycisk uruchamiania/zatrzymywania pieczenia | 8 Przycisk alarmu |
| 9 Obszar wskaźnika czasu/ czasu trwania | 10 Przycisk czasu i ustawień |
| 11 Przycisk pilota | |



Przyciski :

- : Przycisk czasu i ustawień
- : Przycisk regulacji temperatury
- : Symbol blokady przycisków
- : Przycisk alarmu
- : Przycisk uruchamiania/zatrzymywania pieczenia

Obszar wskaźnika czasu/ czasu trwania :

- : Symbol czasu pieczenia/godziny dnia
- : Symbol alarmu
- : Symbol ustawień
- : Symbol włączonej blokady
- : Symbol pieczenia z wentylatorem ekologicznym
- : Symbol niskiego poziomu pary *
- : Symbol wysokiego poziomu pary *

: Symbol sondy temperatury *

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

Obszar wskaźnika temperatury :

- : Symbol pieczenia
- : Symbol temperatury
- : Symbol temperatury w piekarniku
- : Symbol szybkiego nagrzewania (booster)
- : Symbol blokady drzwi *
- : Symbol pilota *
- : Symbol Wi-Fi *

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

Włączanie piekarnika

1. Włącz piekarnik, dotykając przycisku ①.

⇒ Po włączeniu piekarnika na wyświetlaczu pojawi się pierwsza funkcja. Gdy wyświetlacz znajduje się w tym stanie, można regulować funkcję działania, temperaturę, czas pieczenia i alarm.



Jeśli na tym wyświetlaczu nie zostanie dokonane żadne ustawienie, piekarnik wyłączy się po około 5 minutach, a na wyświetlaczu pojawi się godzina.

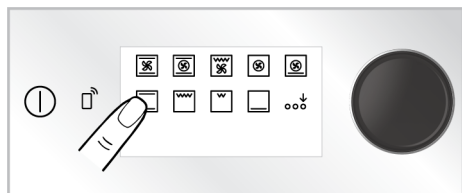
Wyłączanie piekarnika;

Wyłącz piekarnik, dotykając przycisku ①. Na wyświetlaczu pokazywana jest godzina.

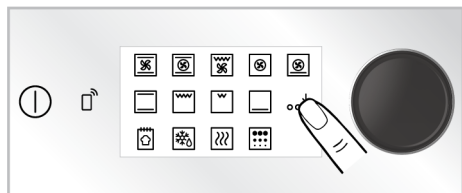
Aby ustawić pieczenie ręcznie, ustaw temperaturę i funkcję pracy piekarnika.

Można piec ręcznie (pod własną kontrolą) bez ustawiania czasu pieczenia, wybierając temperaturę i funkcję pracy odpowiednią dla danej potrawy. Na przykład na ilustracjach pokazano funkcję „Górne i dolne ogrzewanie” i ustawienia 180 °C.

1. Włącz piekarnik, dotykając przycisku ①.
2. Na wyświetlaczu funkcyjnym dotknij funkcji, której chcesz użyć.

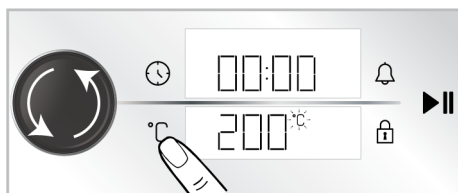


3. Jeśli funkcja, którą chcesz włączyć, nie znajduje się wśród funkcji obsługi, które pojawiają się jako pierwsze na wyświetlaczu funkcji, możesz włączyć funkcje w dolnym wierszu, naciskając "Włączanie dodatkowych programów"



4. Na wyświetlaczu pojawi się wstępnie ustawiona temperatura dla wybranej funkcji. Aby zmienić tę temperaturę, naciśnij raz pokrętko sterowania piekarnika lub dotknij przycisku °C i obróć pokrętko sterowania piekarnika w prawo/lewo.

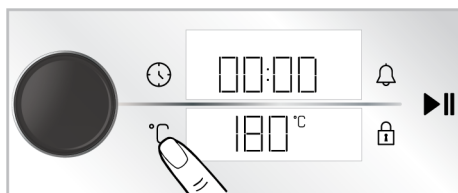
⇒ Na wyświetlaczu temperatury miga symbol °C.



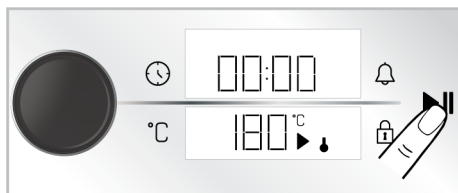
W przypadku zmiany funkcji działania po zmianie ustawionej temperatury funkcji działania, na wyświetlaczu pojawi się ostatnio ustawiona temperatura. Jeśli jednak wybrana temperatura nie mieści się w zakresie temperatur wybranej funkcji działania, wyświetlana jest najwyższa temperatura dla tej funkcji.

5. Potwierdź ustawienie temperatury, naciskając przycisku °C.

⇒ Na wyświetlaczu temperatury symbol °C świeci się w sposób ciągły.



6. Po ustawieniu funkcji i temperatury, dotknij przycisku ►►, aby rozpocząć pieczenie.



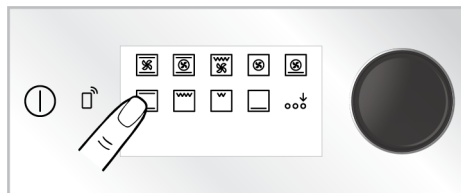
⇒ Piekarnik zacznie działać natychmiast po wybraniu programu i temperatury. Na wyświetlaczu temperatury wyświetlane są symbole ↓ i ►. Czas pieczenia zaczyna się odliczać na wyświetlaczu. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiąga ustawioną temperaturę, zaświeci się każdy etap symbolu ↓. Pie-

karnik nie wyłącza się automatycznie, ponieważ pieczenie w trybie ręcznym odbywa się bez ustawiania czasu pieczenia. Pieczenie trzeba kontrolować i wyłączać samodzielnie. Po zakończeniu pieczenia dotknij przycisku ►||aby zakończyć pieczenie lub dotknij przycisku ①, aby całkowicie wyłączyć piekarnik.

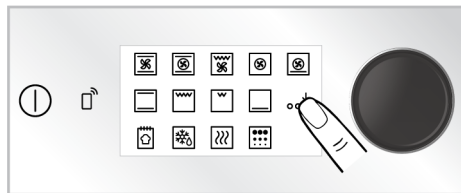
Pieczenie z ustawieniem czasu pieczenia;

Piekarnik może wyłączyć się automatycznie po upływie czasu, wybierając temperaturę i funkcję pracy odpowiednią dla danej potrawy oraz ustawiając czas pieczenia na minutniku. Na rysunkach przedstawiono jako przykład funkcję „Górne i dolne ogrzewanie”, ustawienia czasu pieczenia 180°C i 45 minut.

1. Włącz piekarnik, dotykając przycisku ①.
2. Na wyświetlaczu funkcyjnym dotknij funkcji, której chcesz użyć.



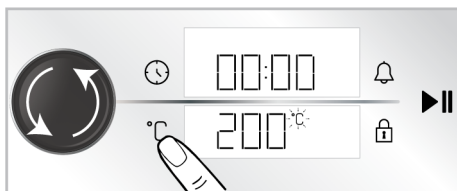
3. Jeśli funkcja, którą chcesz włączyć, nie znajduje się wśród funkcji obsługi, które pojawiają się jako pierwsze na wyświetlaczu funkcji, możesz włączyć funkcje w dolnym wierszu, naciskając "Włączanie dodatkowych programów"



4. Na wyświetlaczu pojawi się wstępnie ustawiona temperatura dla wybranej funkcji. Aby zmienić tę temperaturę, na-

ciśnij raz pokrętko sterowania piekarnika lub dotknij przycisku °C i obróć pokrętko sterowania piekarnika w prawo/lewo.

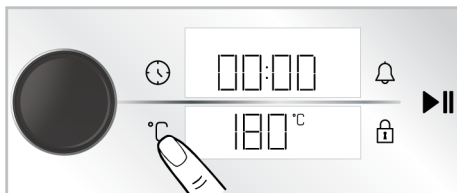
⇒ Na wyświetlaczu temperatury miga symbol °C.



W przypadku zmiany funkcji działania po zmianie ustawionej temperatury funkcji działania, na wyświetlaczu pojawi się ostatnio ustawiona temperatura. Jeśli jednak wybrana temperatura nie mieści się w zakresie temperatur wybranej funkcji działania, wyświetlana jest najwyższa temperatura dla tej funkcji.

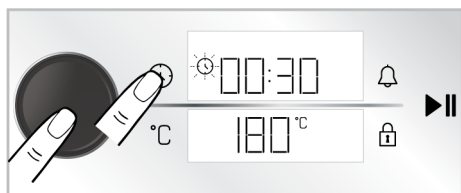
5. Potwierdź ustawienie temperatury, naciskając przycisku °C.

⇒ Na wyświetlaczu temperatury symbol °C świeci się w sposób ciągły.



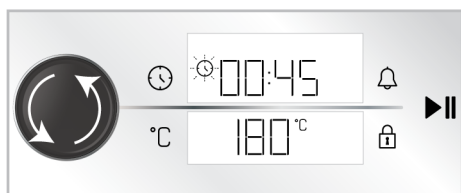
6. Naciśnij raz pokrętko sterowania piekarnika lub dotknij raz przycisku ⌚, aby ustawić czas pieczenia.

⇒ Na wyświetlaczu zegara/czasu trwania pojawi się ustawiona wartość 30 minut, a symbol ⌚ zacznie migać.



- i** Aby szybko ustawić czas pieczenia, można ustawić czas pieczenia na 30 minut, naciskając pokrętkę sterowania piekarnikiem lub dotykając przycisku ☀ po ustawieniu funkcji i temperatury. Czas można zmienić, obracając pokrętkę wyboru piekarnika w prawo/lewo.

7. Ustaw czas pieczenia, obracając pokrętkę sterowania piekarnikiem w prawo/w lewo. Potwierdź ustawienie, naciskając ⌚.



- i** Czas pieczenia wydłuża się o 1 minutę w ciągu pierwszych 15 minut i o 5 minut po 15 minutach.

8. Po ustawieniu funkcji, temperatury i czasu pieczenia dotknij przycisku ▶|| aby rozpocząć pieczenie.



- ⇒ Piekarnik natychmiast rozpoczyna pracę z wybraną funkcją i temperaturą, a na wyświetlaczu pojawia się odliczanie czasu pieczenia. Na wyświetlaczu temperatury wyświetlane są symbole ↓ i ▶. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiąga

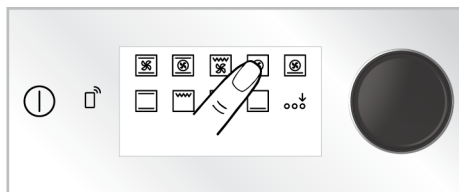
ustawioną temperaturę, zaświeci się każdy etap symbolu ↓. Po zakończeniu ustawionego czasu pieczenia na wyświetlaczu temperatury pojawia się „**Koniec**”, zegar wyda ostrzeżenie dźwiękowe i pieczenie zakończy się.

9. Ostrzeżenie rozlega się przez minutę. Jeśli dotkniesz przycisku ▶||, gdy słychać ostrzeżenie dźwiękowe, a na ekranie wyświetlany jest komunikat „**Koniec**”, piekarnik kontynuuje pracę przez czas nieokreślony. Piekarnik wyłącza się po naciśnięciu ⌚. W przypadku dotknięcia dowolnego klawisza z wyjątkiem tych, dźwiękowy sygnał ostrzegawczy zostanie wyłączony.

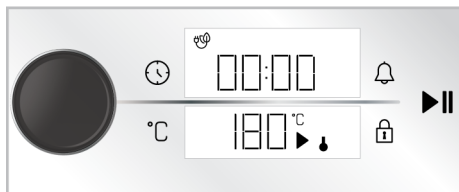
Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO

Aby oszczędzać energię, możesz użyć tej funkcji zamiast „Ogrzewanie wentylatorem” w zakresie 160-220°C. Czas gotowania będzie jednak nieco dłuższy.

1. Włącz piekarnik, dotykając przycisku ⌚.
2. Naciśnij i przytrzymaj „Ogrzewanie wentylatorem” na wyświetlaczu funkcji przez 3 sekundy.



- ⇒ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie 3-2-1. Po zakończeniu odliczania na wyświetlaczu timera/ czasu pojawi się symbol 🌀 i zostanie włączona funkcja „Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO”.



3. Możesz zmienić ustawioną temperaturę i ustawić czas pieczenia zgodnie z opisem w poprzednich rozdziałach. Następnie możesz rozpocząć pieczenie.

⇒ W trybie „Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO” lampka świeci krócej niż trwa druga funkcja pieczenia ze względu na oszczędność energii podczas pieczenia..

Funkcja chleba

Twój piekarnik ma „Funkcja chleba” przeznaczone do pieczenia chleba. Nie można zmienić ustawień temperatury i czasu funkcji.

Składniki

- 500g mąki
- 15g cukru
- 10g drożdży instant
- 10 g oleju słonecznikowego
- 8g soli
- 300ml wody (35°C)

Na górę ciasta

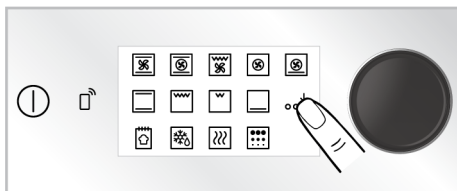
- 2 łyżeczki oleju słonecznikowego

Przygotowanie

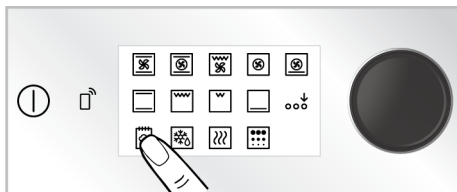
1. Mąkę przesiej do głębokiej pojemnika. Do mąki dodaj cukier i równomiernie wymieszaj.
2. Zrób dołek w środku mąki, dodaj drożdże, sól i olej słonecznikowy. Stopniowo dodaj ciepłą wodę, zaczynając od boków pojemnika.
3. Zagnieć ciasto ręcznie lub w urządzeniu do wyrabiania ciasta przez około 10-15 minut.
4. Wyrobite ciasto kilkakrotnie odwróć rękami i włóż do pojemnika. Na ciasto rozprowadź 1 łyżeczkę oleju słonecznikowego i przykryj folią kuchenną tak, aby dotykała ciasta.
5. Ciasto przykryj folią kuchenną, przykryj grubą szmatką i pozostaw do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej.

6. Weź ciasto, które wyrastało przez 60 minut, wyłóż na blat i złóż 4-5 razy i usuń powietrze z wnętrza. Na ciasto rozprowadź 1 łyżeczkę oleju słonecznikowego i przykryj folią kuchenną tak, aby dotykała ciasta. Pozostaw ciasto do wyrośnięcia na kolejne 30 minut w temperaturze pokojowej.

7. Umieść blachę na 3 półce piekarnika.
8. Włącz piekarnik, dotykając przycisku ①.
9. Włącz funkcje pracy dolnych grzałek, naciskając „Włączanie dodatkowych programów” na wyświetlaczu funkcji.



10. Naciśnij 'Funkcja chleba' na wyświetlaczu funkcji.



11. Aby rozpocząć pieczenie, naciśnij przycisk ►||.



12. Po zakończeniu czasu pieczenia przez jedną minutę rozlegnie się dźwięk ostrzegawczy. Po naciśnięciu ①, piekarnik wyłączy się. W przypadku dotknięcia dowolnego klawisza z wyjątkiem tych, dźwiękowy sygnał ostrzegawczy zostanie wyłączony.

5.3 Ustawienia

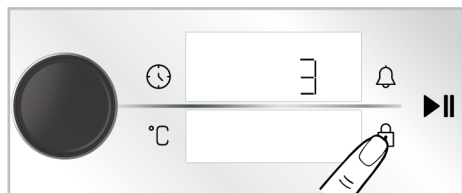


Odliczanie 3-2-1 jest wyświetlane na wyświetlaczu w menu lub ustawieniach, które należy aktywować przez dłuższe naciśnięcie przycisku. Po zakończeniu odliczania włącza się odpowiednie menu lub ustawienie.

Włączenie blokady przycisków

Korzystając z funkcji blokady klawiszy, możesz zabezpieczyć ingerencję jednostki sterującej.

1. Dotknij przycisku , aż na wyświetlaczu timera / czasu trwania pojawi się symbol .



- ⇒ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie 3- 2-1. Po zakończeniu odliczania na wyświetlaczu timera / czasu trwania pojawi się symbol  i włączy się blokada przycisków. Po ustawieniu blokady przycisków w przypadku dotknięcia dowolnego przycisku lub naciśnięcia pokrętki piekarnika zegar wyemituje sygnał dźwiękowy i zacznie migać symbol .



Gdy blokada klawiszy jest aktywna, nie można używać klawiszy jednostki sterującej. Blokada przycisków nie wyłączy się w przypadku awarii zasilania.

Wyłączenie blokady przycisków

1. Dotknij przycisku , aż na wyświetlaczu timera / czasu trwania pojawi się symbol .
- ⇒ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie 3- 2-1. Po zakończeniu odliczania na wyświetlaczu timera / czasu trwania zniknie symbol  i włączy się blokada przycisków.

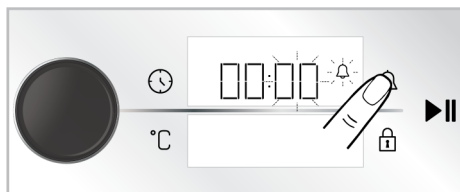
Ustawienie alarmu

Jednostki sterującej produktu można również używać do wysyłania ostrzeżeń lub przypomnień innych niż wypieki. Alarm nie wpływa na działanie piekarnika. Służy do ostrzegania. Na przykład można użyć alarmu, gdy piekarnik ma zostać wyłączony o określonej godzinie. Gdy tylko upłynie ustalony czas, timer wyemituje ostrzeżenie dźwiękowe.

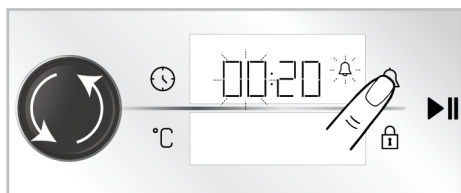


Maksymalny czas alarmu może wynosić 23 godziny i 59 minut.

1. Naciśnij , aby ustawić czas alarmu.
 - ⇒ Pole minut i symbol  zaczną migać na wyświetlaczu timera/czasu trwania.



2. Najpierw ustaw minuty, obracając pokrętkę sterowania piekarnika w prawo/w lewo, i włącz pole minutnika, dotykając raz przycisku .
3. Ustaw czas pieczenia, obracając pokrętkę sterowania piekarnika w prawo/w lewo. Naciśnij , aby ponownie potwierdzić ustawienie.



⇒ Na wyświetlaczu timera/czasu trwania symbol świeci się w sposób ciągły, a na wyświetlaczu rozpoczyna się odliczanie czasu alarmu.

4. Po upływie czasu alarmu symbol zaczyna migać i pojawi się ostrzeżenie dźwiękowe.

Jeśli czas alarmu i czas pieczenia są ustawione w tym samym czasie, na wyświetlaczu timera/czasu trwania wyświetlany jest krótszy czas.

Wyłączanie alarmu

1. Pod koniec czasu alarmu dźwięk ostrzegawczy rozlega się przez jedną minutę. Naciśnij dowolny przycisk, aby go wyłączyć.

⇒ Dźwięk ostrzegawczy wyłączy się.

Czy chcesz anulować alarm?

1. Dotknij raz przycisku , aby zresetować czas alarmu.

⇒ Symbol zacznie migać na wyświetlaczu timera / czasu trwania.

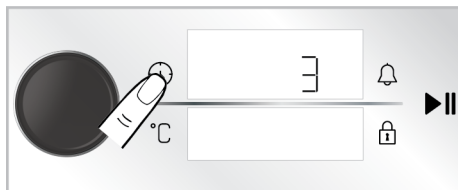
2. Obróć pokrętkę sterowania piekarnika w prawo/w lewo, aż czas alarmu osiągnie „00:00”.

Ustawienie głośności

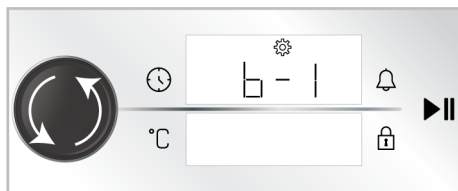
Możesz ustawić głośność swojej jednostki sterującej. Aby wykonać to ustawienie, piekarnik powinien być wyłączony.

1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina), dotknij przycisku przez około 3 sekundy, aby aktywować menu ustawień.

⇒ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie 3- 2-1. Po zakończeniu odliczania, menu ustawień zostanie uaktywnione.

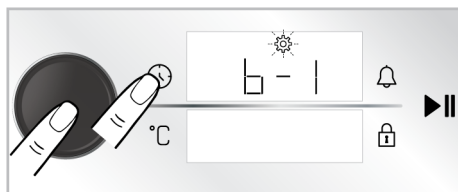


2. Obracaj pokrętkę piekarnika w prawo/w lewo, aż na wyświetlaczu timera / czasu trwania pojawi się „b-1” lub „b-2”.



3. Aktywuj ustawienie głośności, dotykając przycisku lub naciskając raz na pokrętkę sterowania piekarnika.

⇒ Symbol miga na wyświetlaczu timera / czasu trwania.



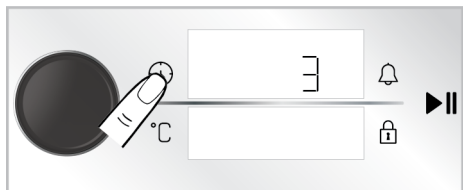
4. Ustaw żadaną głośność, obracając pokrętkę sterowania piekarnika w prawo/w lewo.
5. Potwierdzić ustawioną głośność, dotykając ponownie przycisku lub naciskając raz pokrętkę sterowania piekarnika.

Ustawienia jasności wyświetlacza

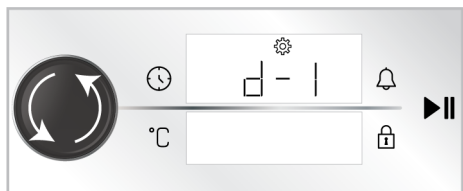
Możesz zmienić poziom jasności urządzenia. Aby wykonać to ustawienie, piekarnik powinien być wyłączony.

1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina), dotknij przycisku  przez około 3 sekundy, aby aktywować menu ustawień.

⇒ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie 3- 2-1. Po zakończeniu odliczania, menu ustawień zostanie uaktywnione.

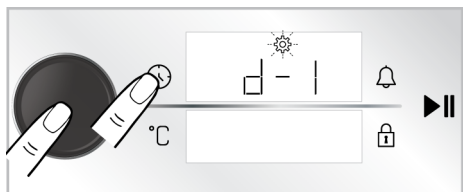


2. Obracaj pokrętkę sterowania piekarnika w prawo/w lewo, aż na wyświetlaczu timera / czasu trwania pojawi się „d-1”, „d-2” lub „d-3”.



3. Aktywuj ustawienie jasności, dotykając ponownie przycisku  lub naciskając raz na pokrętkę sterowania piekarnika.

⇒ Symbol  miga na wyświetlaczu timera / czasu trwania.



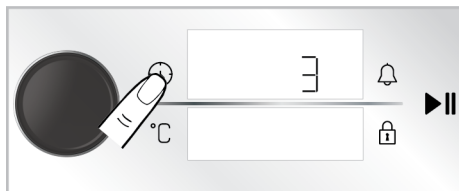
4. Ustaw żądaną jasność, obracając pokrętkę sterowania piekarnika w prawo/w lewo.
5. Potwierdź jasność, dotykając ponownie przycisku  lub naciskając raz pokrętkę sterowania piekarnikiem.

Ustawianie funkcji szybkiego nagrzewania (Booster)

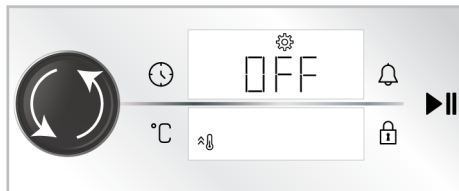
Pieczenie w urządzeniu można przeprowadzać automatycznie za pomocą funkcji szybkiego nagrzewania. W tym celu należy aktywować ustawienie szybkiego nagrzewania. Aby wykonać to ustawienie, piekarnik powinien być wyłączony.

1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina), dotknij przycisku  przez około 3 sekundy, aby aktywować menu ustawień.

⇒ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie 3- 2-1. Po zakończeniu odliczania, menu ustawień zostanie uaktywnione.

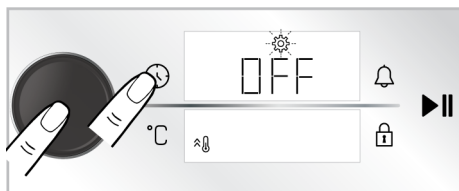


2. Obróć pokrętkę sterowania piekarnika w prawo/ w lewo, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol  i „Wyłącz”.

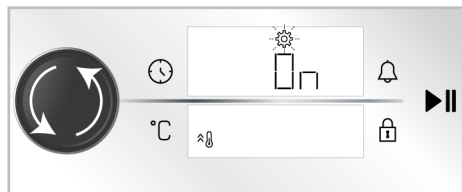


3. Aktywuj ustawienie szybkiego nagrzewania (Booster), dotykając przycisku  lub naciskając raz na pokrętkę sterowania piekarnika.

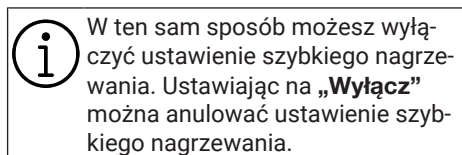
⇒ Symbol  miga na wyświetlaczu timera / czasu trwania.



4. Zmień na wyświetlaczu ustawienie „WYŁ.” na „WŁ.”, obracając pokrętło sterowania piekarnikiem w prawo/w lewo.



5. Potwierdź ustawienie szybkiego nagrzewania (Booster), dotykając ponownie przycisku lub naciskając raz pokrętło sterowania piekarnikiem.

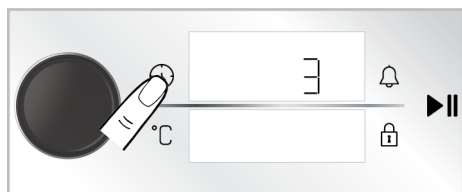


Zmiana godziny

Aby zmienić godzinę, którą wcześniej ustawiono

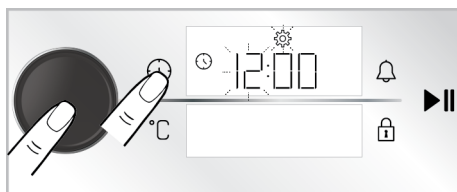
1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina), dotknij przycisku przez około 3 sekundy, aby aktywować menu ustawień.

⇒ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie 3-2-1. Po zakończeniu odliczania, menu ustawień zostanie uaktywnione.



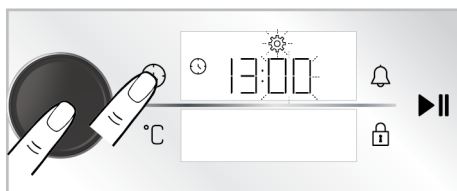
2. W celu uaktywnienia pola timera naciśnij raz pokrętło piekarnika lub dotknij raz przycisk .

⇒ Pole timera i symbol migają na wyświetlaczu timera/czasu.



3. Ustaw godzinę, obracając pokrętło regulacji na piekarniku w prawo/lewo, a następnie aktywuj pole minut, naciskając raz pokrętło regulacji na piekarniku lub dotykając raz przycisku .

⇒ Pole timera i symbol migają na wyświetlaczu timera/czasu.

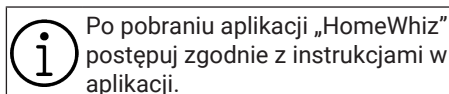


4. Ustaw minuty, obracając pokrętło regulacji na piekarniku w prawo/lewo. Zatwierdzić ustawienie, naciskając raz pokrętło regulacji na piekarniku lub dotykając raz przycisk .

⇒ Godzina zostanie ustawiona, a symbol będzie świecił światłem ciągłym.

Podłączenie piekarnika do sieci bezprzewodowej i wprowadzenie go do aplikacji „HomeWhiz”

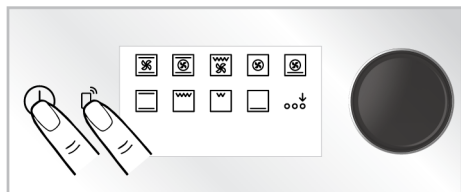
Możesz podłączyć piekarnik do sieci bezprzewodowej i sterować nim za pomocą aplikacji „HomeWhiz” przy użyciu inteligentnego urządzenia. W tym celu zainstaluj najpierw aplikację „HomeWhiz” na swoim urządzeniu. Aplikacja „HomeWhiz” jest dostępna w systemach iOS i Android.



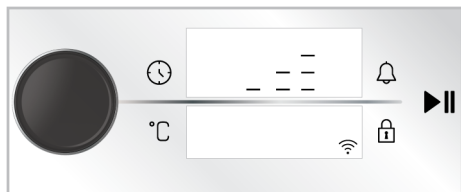


Możesz zakończyć procedurę podłączenia piekarnika do sieci bezprzewodowej i aktywować zdalne sterowanie piekarnikiem, postępując zgodnie z instrukcjami podanymi w aplikacji.

1. Aby przełączyć piekarnik w tryb konfiguracji, po wyłączeniu piekarnika należy jednocześnie nacisnąć na 3 sekundy  i  Tryb (na wyświetlaczu widoczna jest godzina).



- ⇒ Gdy piekarnik zostaje przełączony do trybu konfiguracji, na ekranie pojawia się animacja, na której migają niektóre linie.



2. Otwórz aplikację „HomeWhiz” zainstalowaną na inteligentnym urządzeniu. Po utworzeniu domu wybierz piekarnik pod sprzęt kuchenny i wprowadź numer magazynowy swojego produktu do aplikacji i postępuj zgodnie z krokami opisanymi w aplikacji.



Numer magazynowy Twojego urządzenia to numer zaczynający się od „77...”, umieszczony w dolnej części okładki tytułowej instrukcji.

3. Zakończ wprowadzenie piekarnika do aplikacji, postępując zgodnie z instrukcjami podanymi w aplikacji.

Aktywacja pilota piekarnika

Aby umożliwić zdalne sterowanie po wprowadzeniu piekarnika do aplikacji „HomeWhiz”:

1. Dotknij raz przycisku , gdy na wyświetlaczu widoczny jest symbol .
⇒ Na wyświetlaczu powinien być wyświetlany symbol  wraz z symbolem .



Jeśli symbol  nie pojawi się na wyświetlaczu, naciśnij  dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się symbol . Jeśli nie wprowadziłeś swojego urządzenia do aplikacji „HomeWhiz”, symbol  mignie raz i usłyszysz sygnał błędu.



Jeśli symbol  pojawi się na wyświetlaczu, ale po naciśnięciu przycisku  słychać sygnał błędu, a symbol  nie jest widoczny na wyświetlaczu lub gdy symbol  miga, sprawdź połączenie internetowe urządzenia. Jeśli połączenie internetowe działa prawidłowo, a problem nadal występuje, powtórz kroki instalacji.

Usuwanie parowania piekarnika podłączonego do aplikacji Homewhiz

Po dodaniu urządzenia do aplikacji „HomeWhiz” konto użytkownika „HomeWhiz” posiada informacje parowania Twojego urządzenia. Aby usunąć parowanie z powodu utraty dostępu do konta, z którego korzystasz w aplikacji lub z innych powodów, należy wykonać następujące czynności.

1. Przy wyłączonym urządzeniu (gdy na wyświetlaczu pojawia się pora dnia) dotknij przycisków  i  na około 5 sekund.

⇒ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie od 5.

2. Po zakończeniu odliczania na ekranie pojawi się animacja usuwania informacji parowania.

3. Gdy proces usuwania informacji parowania zakończy się bez żadnego problemu, usłyszysz dźwięk ostrzegawczy i piekarnik uruchomi się ponownie.



Jeśli wystąpi problem z usunięciem informacji parowania, a procesu nie można ukończyć, usłyszysz dźwięk błędu.

4. Po zakończeniu procesu usuwania informacji parowania można ponownie sparować urządzenie z kontem „Home-Whiz”.

Zgodność z normami i informacje dotyczące badań / deklaracja zgodności UE

	Etapy rozwoju, produkcji i sprzedaży urządzenia są prowadzone zgodnie z zasadami bezpieczeństwa określonymi we wszystkich właściwych przepisach prawnych Unii Europejskiej.
Zakres częstotliwości	: 2,4 Ghz
Maksymalna moc transmisji	: maks. 100 mW
Deklaracja zgodności CE Niniejszym Arçelik A.Ş. oświadcza, że urządzenie jest zgodne z dyrektywą 2014/53/UE. Szczegółową deklarację zgodności RED można znaleźć pod adresem support.beko.com wraz z dodatkowymi dokumentami na stronie produktu dla danego urządzenia.	

Zdefiniowany okres wsparcia aktualizacji oprogramowania związanego z cyberbezpieczeństwem dla produktu jest okresem

gwarancji produktu. Po tym okresie aktualizacje oprogramowania związanego z cyberbezpieczeństwem nie są gwarantowane.

6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia

W tej sekcji znajdziesz wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia potraw.

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

Wskazane są również odpowiednie ustawienia piekarnika i akcesoria.

6.1 Ogólne ostrzeżenia dotyczące pieczenia w piekarniku

- Podczas otwierania drzwiczek piekarnika w trakcie lub po zakończeniu pieczenia może pojawić się gorąca para. Para może poparzyć ręce, twarz i/lub oczy. Podczas otwierania drzwiczek piekarnika należy trzymać się z daleka.

- Ze względu na różnicę temperatur intensywna para wodna wytwarzana podczas pieczenia może tworzyć krople wody skroplonej na wewnętrznej i zewnętrznej stronie piekarnika oraz na górnych częściach mebli. Jest to normalne zjawisko.
- Podane wartości temperatury i czasu pieczenia potraw mogą się różnić w zależności od przepisu i ilości. Z tego powodu wartości te są podane w przybliżeniu.
- Przed rozpoczęciem pieczenia należy wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria. Akcesoria, które pozostaną w piekarniku, mogą utrudnić prawidłowe pieczenie.
- W przypadku potraw, które będą pieczone według własnego przepisu, można odwoływać się do podobnych dań podanych w tabelach.

- Korzystanie z dostarczonych akcesoriów zapewnia najlepszą wydajność gotowania. Należy przestrzegać ostrzeżeń i informacji dostarczonych przez producenta dla zewnętrznych naczyń kuchennych, które będą używane.
- Wyciąć papier tłuszczoodporny na tłuszcz, który będzie używany podczas pieczenia, o rozmiarach odpowiednich do foremki. Papier tłuszczoodporny, który wystaje z foremki, może stwarzać ryzyko poparzenia i wpływać na jakość pieczenia. Należy użyć papieru tłuszczoodpornego odpowiedniego do danej temperatury.
- Aby uzyskać dobre wyniki pieczenia, należy umieścić potrawy na zalecanej, właściwej półce. Nie należy zmieniać położenia półki podczas pieczenia.
- Jeśli używasz papieru do pieczenia, na dolnej powierzchni potrawy można zaobserwować lekkie zrumienienie. W takiej sytuacji może być konieczne wydłużenie czasu pieczenia o około 10 minut.
- Wartości określone w tabelach są ustalane w wyniku testów przeprowadzonych w naszych laboratoriach. Odpowiednie dla Ciebie wartości mogą się różnić od podanych.
- Umieść jedzenie na zalecanej półce. Dolna półka piekarnika to półka numer 1.

Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

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

Wskazówki dotyczące ciast

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

6.1.1 Ciasta i wypieki

Informacje ogólne

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

Tabela pieczenia w piekarniku ciast i wyrobów piekarniczych

Sugestie dotyczące pieczenia na jednej tacy

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasto na blasze	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	180	30 ... 40
Ciasto w formie	Forma do ciasta na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	2	180	30 ... 40
Ciasteczka	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	160	25 ... 35
Ciasteczka	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	3	150	25 ... 35
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciśkiem na ruszcie drucianym **	Górne i dolne ogrzewanie	2	150	30 ... 40
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciśkiem na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	2	150	35 ... 45
Ciastko	Taca do ciasta *	Górne i dolne ogrzewanie	3	170	25 ... 35
Ciastko	Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	3	170	20 ... 30
Ciasto	Standardowa taca *	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	2	180	35 ... 45
Bułka	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	2	200	20 ... 30
Bułka	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	3	180	20 ... 30
Chleb w całości	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	200	30 ... 40
Chleb w całości	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	3	200	30 ... 40
Lazania	Prostokątna szklano-metalowa forma na ruszcie do grilla **	Górne i dolne ogrzewanie	2 lub 3	200	30 ... 40
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Górne i dolne ogrzewanie	2	180	50 ... 65

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	3	170	50 ... 65
Pizza	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	280	5 ... 9
Pizza	Standardowa taca *	Funkcja pizzy	2	280	5 ... 10

Sugestie dotyczące pieczenia na dwóch blachach

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasteczka	2-Standardowa taca * 4-Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	2 - 4	150	25 ... 35
Ciastko	2-Standardowa taca * 4-Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	2 - 4	170	25 ... 35
Ciasto	1-Standardowa taca * 4-Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	1 - 4	180	40 ... 50
Bułka	2-Standardowa taca * 4-Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	2 - 4	180	20 ... 30

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

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

Tabela pieczenia wraz z funkcjami "Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO"

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

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

* Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

6.1.2 Mięso, ryby i drób

Przyciski grillowania

- Doprawienie sokiem z cytryny i pieprzem przed pieczenia całego kurczaka, indyka i dużych kawałków mięsa zwiększy wydajność gotowania.
- Pieczenie mięsa bez kości zajmuje 15–30 minut.
- Należy obliczyć około 4 do 5 minut czasu pieczenia na centymetr grubości mięsa.

- Po upłynięciu czasu pieczenia trzymaj mięso w piekarniku przez około 10 minut. Sok z mięsa lepiej rozprowadza się na smażonym mięsie i nie wypływa po rozkrojeniu.
- Rybę należy umieścić na średniej lub niskiej półce na talerzu żaroodpornym.
- Piecz zalecane potrawy według tabeli pieczenia na jednej blasze.

Tabela pieczenia w piekarniku mięsa, ryb i drobiu

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Stek (cały)/Pieczeń (1 kg)	Standardowa taca *	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	3	15 min. 250/max, po 180 ... 190	60 ... 80
Podudzie jagnięce (1,5-2 kg)	Standardowa taca *	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	3	170	85 ... 110
Smażony kurczak (1,8-2 kg)	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	2	15 min. 250/max, po 190	60 ... 80
Smażony kurczak (1,8-2 kg)	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Ogrzewanie wentylatorem	2	200 ... 220	60 ... 80
Smażony kurczak (1,8-2 kg)	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Funkcja 3D	2	15 min. 250/max, po 190	60 ... 80
Indyk (5,5 kg)	Standardowa taca *	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	1	25 min. 250/max, po 180 ... 190	150 ... 210
Indyk (5,5 kg)	Standardowa taca *	Funkcja 3D	1	25 min. 250/max, po 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	3	200	20 ... 30
Ryby	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Funkcja 3D	3	200	20 ... 30

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

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

6.1.3 Grill

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

Ostrzeżenia ogólne

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

Tabela grillowania

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

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

Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.

Przyciski grillowania

- Przygotuj produkty o podobnej grubości i wadze.
- Umieść elementy do grillowania na ruszcie lub ruszcie grillowym, rozpraszając je bez przekraczania wymiarów rusztu.
- W zależności od grubości grillowanych kawałków czasu pieczenia może się różnić.
- Wsuń ruszt lub tackę dożądanego poziomu. Jeśli pieczesz na ruszcie, umieść tacę na dolnej półce, aby zebrać tłuszcz. Taca piekarnika, która zostanie nasunięta, powinna być tak dobrana, aby obejmowała całą powierzchnię grilla. Taca ta może nie być dostarczona z urządzeniem. Wlej trochę wody na tacę, aby ułatwić czyszczenie.

6.1.4 Test żywności

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

Tabela pieczenia posiłków testowych

Sugestie dotyczące pieczenia na jednej tacy

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Kruche ciasteczka (herbatnik)	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	140	20 ... 30
Kruche ciasteczka (herbatnik)	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	W modelach z półkami drucianymi :3 W modelach bez półek drucianych :2	140	15 ... 25
Ciasteczka	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	160	25 ... 35
Ciasteczka	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	3	150	25 ... 35
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciśkiem na ruszcie drucianym **	Górne i dolne ogrzewanie	2	150	30 ... 40
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciśkiem na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	2	150	35 ... 45
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Górne i dolne ogrzewanie	2	180	50 ... 65
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	3	170	50 ... 65

Sugestie dotyczące pieczenia na dwóch blachach

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasteczka	2-Standardowa taca * 4-Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	2 - 4	150	25 ... 35
Kruche ciasteczka (herbatnik)	2-Standardowa taca * 4-Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	2 - 4	140	15 ... 25

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

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

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

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

Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.

7 Czyszczenie i konserwacja

7.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

Ostrzeżenia ogólne

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

do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i osuszyć suchą szmatką.

- Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywności podczas gotowania.
- Nie myj żadnej części urządzenia w zmywarce.

Inox - powierzchnie nierdzewne

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

Powierzchnie emaliowane

- Po każdym użyciu umyj emaliowane powierzchnie płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i wysusz suchą szmatką.
- W przypadku uporczywych plam można użyć środka do czyszczenia piekarników i grilla zalecanego na stronie internetowej marki produktu oraz nierysującej czyszciska drucianego. Nie używaj zewnętrznego środka do czyszczenia piekarników.
- Piekarnik musi ostygnąć przed czyszczeniem strefy pieczenia. Czyszczenie na gorących powierzchniach stwarza zarówno zagrożenie pożarowe, jak i uszkadza powierzchnię emalii.

Powierzchnie katalityczne

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

Szklana powierzchnia

- Do czyszczenia powierzchni szklanych nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych materiałów czyszczących. Mogą uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Wyczyść urządzenie używając detergentu do mycia naczyń, ciepłej wody i ściereczki z mikrofibry przeznaczonej do powierzchni szklanych, a następnie osusz je suchą ściereczką z mikrofibry.
- Jeśli po czyszczeniu pozostaną resztki detergentu, przetrzyj je zimną wodą i osusz czystą i suchą ściereczką z mikrofibry. Resztki detergentu mogą następnym razem uszkodzić szklaną powierzchnię.

- W żadnym wypadku zaschniętej pozostałości na powierzchni szkła nie należy czyścić ząbkowanymi nożami, drutem lub podobnymi narzędziami do drapania.
- Plamy wapniowe (żółte plamy) można usunąć z powierzchni szkła za pomocą środka do usuwania kamienia, takiego jak ocet lub sok z cytryny.
- Jeśli powierzchnia jest mocno zabrudzona, nanieś na plamę środek czyszczący gąbką i długo odczekaj, aż zadziała. Następnie wyczyść szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.
- Przebarwienia i plamy na szklanej powierzchni są normalne i nie są uznawane za wady.

Części z tworzyw sztucznych i malowane powierzchnie

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

7.2 Czyszczenie akcesoriów

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

7.3 Czyszczenie panelu sterowania

- Podczas czyszczenia paneli z pokrętkami należy przetrzeć panel i pokrętła wilgotną, miękką ściereczką, a następnie wytrzeć do sucha. Nie należy zdejmować pokręteł i uszczerek znajdujących się pod spodem w celu wyczyszczenia panelu. Panel sterujący i pokrętła mogą ulec uszkodzeniu.

- Podczas czyszczenia paneli inox z pokrętkami nie należy używać środków czyszczących inox wokół pokręteł. Wskaźniki wokół pokrętła mogą zostać wymazane.
- Dotykowe panele sterowania należy wytrzeć wilgotną miękką szmatką i osuszyć suchą szmatką. Jeśli urządzenie ma funkcję blokady przycisków należy ustawić blokadę przed rozpoczęciem czyszczenia panelu sterowania. W przeciwnym razie na przyciskach może wystąpić nieprawidłowe wykrzycie.

7.4 Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia)

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

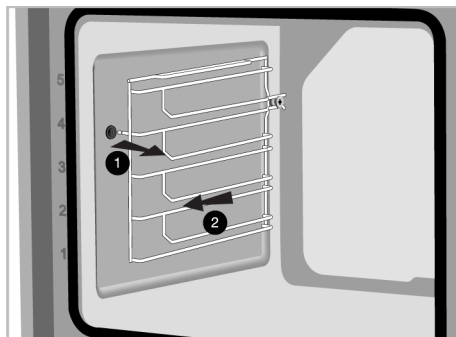
Czyszczenie bocznych ścian piekarnika

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

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

Aby wyjąć boczne półki druciane:

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



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

7.5 Samoczyszczenie się w wysokiej temperaturze

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

Ostrzeżenia ogólne



Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!

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

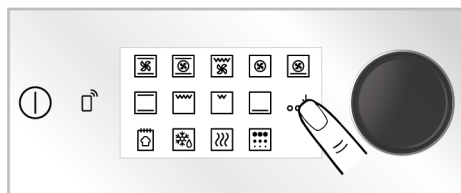
- Przed użyciem funkcji pirolizy wyjmij wszystkie akcesoria, półkę teleskopową i półki boczne (jeśli są). Jeśli nie zostaną wyjęte, akcesoria i boczne półki ulegną uszkodzeniu.
- Jeśli Twój produkt jest wyposażony w pyrolityczne akcesoria (odporne na samoczyszczenie w wysokiej temperaturze), nie musisz wyjmować ich z piekarnika. To, czy Twoje akcesoria są odporne na pirolizę, czy nie, zostało określone w rozdziale dotyczącym akcesoriów. O ile nie określono inaczej, Twoje akcesoria nie są

odporne na wysokie temperatury. Należy je wyjąć z piekarnika przed czyszczeniem, aby uniknąć uszkodzeń.

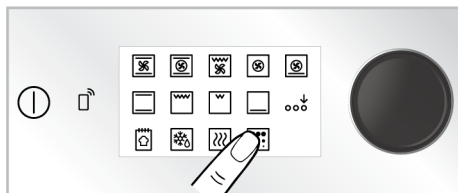
- Nie czyścić uszczelki drzwi. Uszczelka z włókna szklanego jest bardzo delikatna i łatwo ulega uszkodzeniu. Jeśli uszczelka drzwi jest uszkodzona, wymień ją na nową w autoryzowanym serwisie.

Aby rozpocząć pyrolizę:

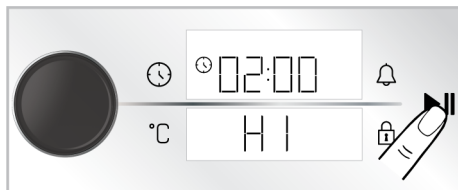
1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika. W modelach z półkami drucianymi pamiętaj o ich wyjęciu.
2. Przed rozpoczęciem czyszczenia wyyczyść zewnętrzne powierzchnie piekarnika i resztki jedzenia wewnątrz piekarnika za pomocą ściereczki z mydłem.
3. Wybierz funkcję „Piroliza” lub „Piroliza - tryb ECO” w zależności od stanu zabrudzenia piekarnika. Jeśli piekarnik nie jest zbyt brudny polecamy użyć funkcji „Piroliza - tryb ECO”. Ta funkcja zajmuje mniej czasu niż funkcja „Piroliza”. Jeśli piekarnik jest bardzo brudny, funkcja „Piroliza - tryb ECO” może nie być wystarczająca. W takim przypadku wybierz funkcję „Piroliza”.
4. Włącz piekarnik, dotykając przycisku ①.
5. Włącz funkcję pracy dolnych grzałek, naciskając „Włączanie dodatkowych programów” na wyświetlaczu funkcji.



6. Naciśnij „Piroliza” na dolnym rzędzie wyświetlacza funkcji.



7. Na wyświetlaczu pojawia się poziom pirolizy „HI” i godzina „02:00”.

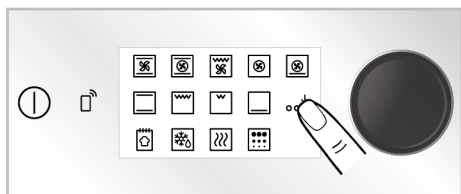


8. Aby rozpocząć czyszczenie, naciśnij przycisk ►II.
 - ⇒ Rozpoczyna się samoczyszczenie, a na wyświetlaczu pojawia się czas trwania funkcji. Czasu nie można zmienić.
9. Gdy piekarnik osiągnie określoną temperaturę po rozpoczęciu procesu pyrolizy, na wyświetlaczu czasu pojawi się symbol kłódki [🔒] i nie będzie można otworzyć drzwiczek piekarnika. Nie należy szarpać uchwytu do odblokowania drzwiczek, dopóki proces czyszczenia nie zostanie zakończony, a symbol blokadz zniknie z wyświetlacza.
10. Po zakończeniu procesu czyszczenia na wyświetlaczu pojawi się komunikat „End”. Wyłącz piekarnik, dotykając przycisku ①.
11. Gdy symbol [🔒] zniknie z wyświetlacza, usuń pozostałe osady wodą z octem.

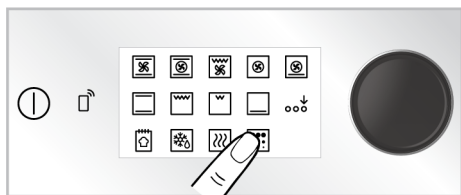
Piroliza - tryb ECO

Jeśli piekarnik nie jest zbyt brudny polecamy użyć funkcji „Piroliza - tryb ECO”. Ta funkcja zajmuje mniej czasu niż funkcja „Piroliza”. Jeśli piekarnik jest bardzo brudny, funkcja „Piroliza - tryb ECO” może nie być wystarczająca. W takim przypadku wybierz funkcję „Piroliza”.

1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika. W modelach z półkami drucianymi pamiętaj o ich wyjęciu.
2. Przed rozpoczęciem czyszczenia wy-
czyść zewnętrznie powierzchnie piekar-
nika i resztki jedzenia wewnątrz piekar-
nika za pomocą ściereczki z mydłem.
3. Włącz piekarnik, dotykając przycisku ①.
4. Włącz funkcję pracy dolnych grzałek, na-
ciskając „Włączanie dodatkowych pro-
gramów” na wyświetlaczu funkcji.

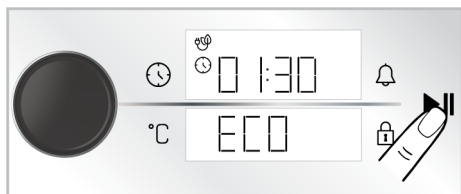


5. Naciśnij „Piroliza” na dolnym rzędzie wy-
świetlacza funkcji.



6. Naciśnij „Piroliza” na wyświetlaczu funk-
cji.
7. Aby rozpocząć czyszczenie, naciśnij
przycisk ►||.

⇒ Rozpoczyna się samoczyszczenie,
a na wyświetlaczu pojawia się
czas trwania funkcji. Czasu nie
można zmienić.



8. Gdy piekarnik osiągnie określoną tem-
peraturę po rozpoczęciu procesu pyroli-
zy, na wyświetlaczu czasu pojawi się
symbol kłódki [A] i nie będzie można

otworzyć drzwiczek piekarnika. Nie nale-
ży szarpać uchwytu do odblokowania
drzwiczek, dopóki proces czyszczenia
nie zostanie zakończony, a symbol blo-
kadny zniknie z wyświetlacza.

9. Po zakończeniu procesu czyszczenia na
wyświetlaczu pojawi się komunikat
„End”. Wyłącz piekarnik, dotykając przy-
cisku ①.
10. Gdy symbol [A] zniknie z wyświetlacza,
usuń pozostałe osady wodą z octem.

7.6 Czyszczenie drzwiczek piekarnika

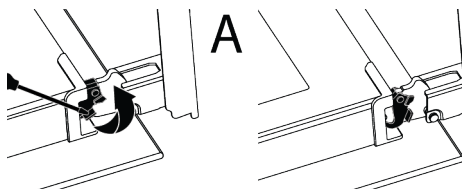
Możesz zdjąć drzwi piekarnika i szyby, aby
je wyczyścić. Jak zdemontować drzwi i
okna, opisano w rozdziałach „Zdejmowa-
nie drzwi piekarnika” i „Zdejmowanie
wewnętrznych szyb drzwi”. Po zdjęciu
wewnętrznych szyb drzwi wyczyść je za po-
mocą płynu do naczyń, ciepłej wody i mięk-
kiej szmatki lub gąbki, a następnie wysusz
suchą szmatką. W przypadku osadów wa-
piennych, które mogą tworzyć się na szkłe
piekarnika, przetrzyj szkło octem i splucz.



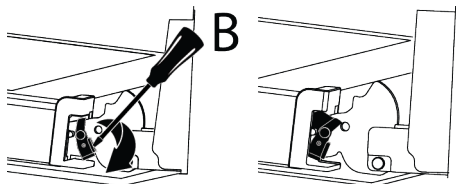
Nie używaj szorstkich środków
ściernych, metalowych skrobaczek,
druciaków lub środków wybielają-
cych do czyszczenia drzwi piekarni-
ka i szyb.

Zdejmowanie drzwiczek piekarnika

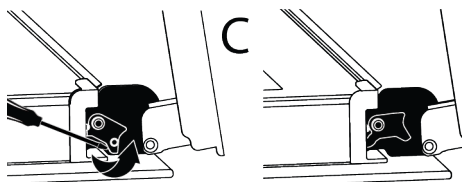
1. Otwórz drzwiczki piekarnika.
2. Otwórz zaczepy w gnieździe zawiasu z
przodu drzwi po prawej i lewej stronie,
naciskając w dół, jak pokazano na ry-
sunku.
3. Rodzaje zawiasów różnią się jako (A),
(B), (C) w zależności od modelu produk-
tu. Poniższe rysunki pokazują, jak otwo-
rzyć każdy rodzaj zawiasu.
4. Zawias typu (A) jest dostępny w normal-
nych typach drzwi.



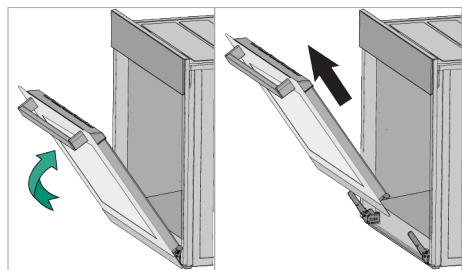
5. Zawias typu (B) jest dostępny w wersjach z cichym domykaniem drzwi.



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



7. Ustaw drzwi piekarnika w pozycji półotwartej.



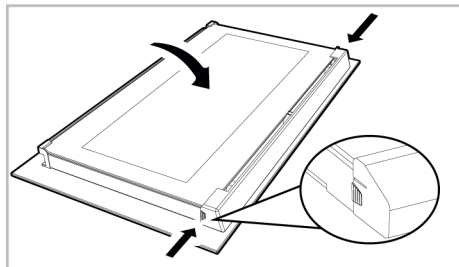
8. Pociągnij zdemontowane drzwi w górę, aby zwolnić je z prawego i lewego zawiasu, a następnie je zdejmij.

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

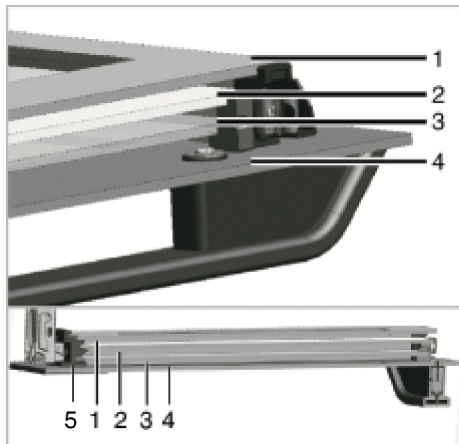
7.7 Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika

Wewnętrzną szybę przednich drzwi produktu można zdjąć w celu wyczyszczenia.

1. Otwórz drzwiczki piekarnika.

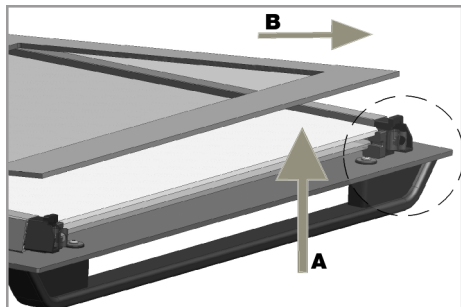


2. Pociągnij do siebie plastikowy element przymocowany w górnej części przednich drzwiczek, jednocześnie naciskając punkty dociskowe po obu stronach elementu i wyjmij go.



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

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



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



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

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

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



Po umyciu wszystkie szyby należy ponownie zamontować.

7.8 Czyszczenie lampki piekarnika

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

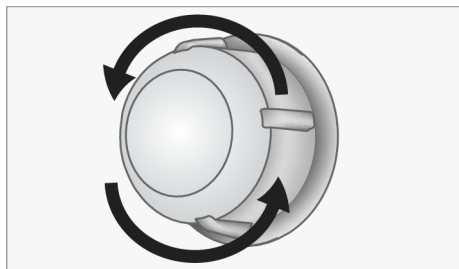
Wymiana lampki piekarnika

Ostrzeżenia ogólne

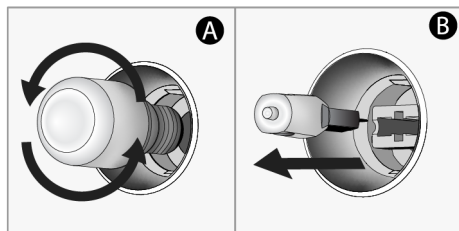
- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem przed wymianą lampki należy odłączyć zasilanie i odczekać, aż piekarnik ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Ten piekarnik jest zasilany lampką żarową o mocy mniejszej niż 40 W, o wysokości mniejszej niż 60 mm i średnicy mniejszej niż 30 mm lub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

Jeśli piekarnik ma okrągłą lampkę,

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



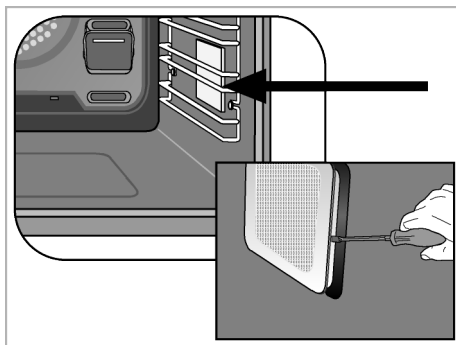
3. Jeśli lampka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku, obróć lampkę tak jak pokazano na rysunku i wymień na nową. Jeśli jest to model typu (B), wyciągnij go, jak pokazano na rysunku i wymień na nowy.



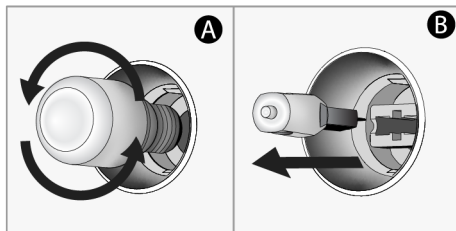
4. Zamontuj szklaną pokrywę.

Jeśli piekarnik ma kompaktową świetlówkę o kwadratowym kształcie,

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



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



5. Zamontować szklaną pokrywę i druciane półki.

8 Rozwiązywanie problemów

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

Podczas pracy piekarnika wydobywa się para.

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

Podczas pieczenia pojawiają się kropelki wody

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

Podczas podgrzewania i chłodzenia urządzenia słychać metalowe dźwięki.

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

Urządzenie nie działa.

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

Oświetlenie piekarnika nie jest włączone.

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

Piekarnik nie nagrzewa się.

- Piekarnik może nie być ustawiony na określoną funkcję pieczenia i/lub temperaturę. >>> Ustaw piekarnik na określoną funkcję pieczenia i/lub temperaturę.
- W modelach z timerem czas nie jest ustawiony. >>> Ustaw czas.
- Brak prądu. >>> Upewnij się, że sieć jest sprawna i sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień bezpieczniki lub ponownie je włącz.
- Drzwiczki piekarnika mogą być otwarte. >>> Upewnij się, że drzwiczki piekarnika są zamknięte. Jeśli drzwiczki piekarnika pozostają otwarte na dłużej niż 5 minut, ustawienia czasu zostaną anulowane, a grzałki nie będą działać.

(Dla modeli z timerem) Wyświetlacz timera miga lub symbol timera pozostaje otwarty.

- Wystąpiła wcześniej awaria zasilania. >>> Ustaw czas / Wyłącz pokrętła funkcji urządzenia i ponownie ustaw je w żądanym położeniu.

Po rozpoczęciu pieczenia na ekranie miga symbol ► i słychać ostrzeżenie dźwiękowe.

- Drzwiczki piekarnika mogą być otwarte. >>> Upewnij się, że drzwiczki są dokładnie zamknięte. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem, jeśli usterka nadal występuje.

Polecenie, które chcesz wysłać z aplikacji „HomeWhiz”, nie przechodzi. (Jeżeli spełnione są warunki dostępu zdalnego)

- Twój link może zostać na chwilę przerwany. >>> Upewnij się, że piekarnik jest podłączony do sieci bezprzewodowej oraz wyłącz i włącz aplikację.

Aplikacja „HomeWhiz” nie pokazuje prawidłowego stanu piekarnika.

- Twój link może zostać na chwilę przerwany. >>> Upewnij się, że piekarnik jest podłączony do sieci bezprzewodowej oraz wyłącz i włącz aplikację.

Po wprowadzeniu produktu do aplikacji „HomeWhiz”, jeśli wystąpi błąd mówiący, że „Wystąpił błąd podczas przypisywania produktu do Twojego domu lub określonego pokoju. To urządzenie należy do innego domu”. lub jeśli zapomniałeś na którym koncie „HomeWhiz” dodałeś urządzenie.

- Usuń parowanie, postępując zgodnie z instrukcjami w części „Usuwanie parowania piekarnika podłączonego do „HomeWhiz”” i powtórz parowanie produktów od początku.

Podczas instalowania produktu w aplikacji „HomeWhiz” pojawia się ostrzeżenie „Wykryto wiele sieci Bluetooth”.

- W przypadku, gdy więcej niż jedno urządzenie w domu jest ustawione w trybie konfiguracji w tym samym czasie i emituje sygnał Bluetooth, podczas instalacji aplikacji „HomeWhiz” może pojawić się ostrzeżenie „Wykryto wiele sieci Bluetooth”. >>> Wyłącz tryby instalacji pozostałych urządzeń i kontynuuj używanie tylko jednego urządzenia z włączonym trybem instalacji.

Terminy w innych językach niż ten, który podałem, pokazują się w aplikacji „Home-Whiz”.

- W przypadkach, gdy zasięg Internetu jest niski, w aplikacji Homewhiz mogą pojawiać się terminy w różnych językach, inne niż języki zdefiniowane w aplikacji. >>>
To nie jest błąd.

